©Clos de Tsampéhro

Clos de Tsampéhro
Jenseits der Sterne…

En Valais

En Valais / im Wallis… Dieser besondere Kanton ist in zwei Teile unterteilt. Das Oberwallis mit seinen herrlichen und malerischen Landschaften und dem Tal, das Unterwallis mit seinen beiden international bekannten Städten Sion und Sierre. Das erste ist alemannisch und zeichnet sich durch seinen Dialekt aus, dessen Konsonanz die Einheimischen nicht sofort verständlich macht. Das Oberwallis ist reich an Schmuckstücken der Natur wie dem Aletschgletscher und dem Matterhorn oder an exklusiven Wintersportorten, die es zu einem privilegierten Reiseziel machen. Das Unterwallis verfügt über eine Vielzahl von Weingütern, von denen eines prestigeträchtiger ist als das andere. Der Weinliebhaber wird dann sein Interesse auf die autochthonen Rebsorten wie Petite Arvine, Cornalin, Humagne – sowohl rot als auch weiss – richten, ganz zu schweigen von den historischen Sorten wie Imbertscha, Lafnetscha oder Rèze. Unter den Produzenten von Spitzenweinen erweist sich die Konkurrenz als gross. Doch einer von ihnen scheint sich friedlich seinen Weg gebahnt zu haben: der Clos de Tsampéhro (Link).

Clos de Tsampéhro

Ein Freundeskreis

Zwei Romands, der erste aus Genf und der zweite aus dem Wallis, die sich zuvor während ihres Militärdienstes angefreundet hatten, trafen sich viel später, im Jahr 2011, wieder. Zusammen entschieden sie, gemeinsam ein Weinprojekt auszuarbeiten. Der erste, Christian Gellerstad, ist Mitglied des Exekutivko mitees der in Genf ansässigen Investmentbank Pictet & Cie. Der zweite ist nicht mehr und nicht weniger als der Winzer der Cave La Romaine (Link), des Weinguts, das er 1989 gegründet hat. Joël Briguet (Jahrgang 1967), Absolvent der renommierten Schule für Weinbau und Önologie in Changins, gilt als kompromissloser Arbeiter, was die Qualität seiner 22 Weine angeht. Dies ermöglichte ihm, sein Weingut in den Rang eines der besten der Schweiz zu erheben. Im Jahr 2011, dem Jahr der Gründung des Clos de Tsampéhro, wird die Cave La Romaine Mitglied der renommierten Mémoire du Vin Suisse (MDVS) (Link).

©Cave la Romaine

Joël Briguet und Christian Gellerstad tun sich mit Vincent Tenud, dem jungen Önologen aus der Cave La Ro-maine, und Emmanuel Charpin, dem talentierten Kommunikator, der inzwischen auf das Château de Villa in Sierre zurückgekehrt ist, zusammen. Charpin wurde 2017 durch Johanna Dayer ersetzt, eine Absolventin der Ecole Hôtelière de Lausanne. Bevor sie zu den drei Kollegen stiess, machte sich Johanna einen Namen bei der Provins-Gruppe und insbesondere bei Valais-Mundi, dem Weingut, das Electus und Eclat produziert. Johanna war die Leiterin des Electus-Projekts und machte es zu einem unbestreitbaren Erfolg. Die dynamische und intellektuell sehr neugierige Johanna perfektioniert derzeit ihre Ausbildung, um in den erlesenen Club der Masters of Wine (Link) aufgenommen zu werden. Innerhalb des Clos de Tsampéhro sind die Verantwortlichkeiten wie folgt aufgeteilt: Joël Briguet ist der Winzer, er verwaltet die Reben. Vincent Tenud arbeitet im Keller und vinifiziert daher die Weine. Christian Gellerstad ist für die Strategie zuständig, während Johanna Dayer eine Mehrzweckfunktion innehat, da sie für die Umstellung auf Biodynamie verantwortlich ist, die Weine mit Vincent Tenud vinifiziert sowie für die digitale Kommunikation des Weinguts und das Marketing in Verbindung mit der Öffentlichkeitsarbeit zuständig ist.

Von links nach rechts: Joêl Briguet, Christian Gellerstad, Vincent Tenud und Johanna Dayer ©Siffert/weinweltfoto.ch für Clos de Tsampéhro

Das « Champ aux Poires »

Der Clos de Tsampéhro ist in Flanthey in der Gemeinde Lens, weniger als zehn Kilometer von Sierre entfernt, beheimatet und profitiert in vollem Umfang von der Infrastruktur der Cave La Romaine. Direkt neben dem Keller der Cave La Romaine wurde ein sehr modernes Gebäude mit einem amphitheaterförmigen Weinlager errichtet. Die Jahrgänge werden in römischen Ziffern angegeben, so trägt 2011 die Nummer I, 2018, der Jahrgang, den wir im vorliegenden Bericht bewerten, die Nummer VIII. 2011 war ein seltener, aber auch entsprechend ambitionierter Jahrgang. 850 Flaschen und einige Magnums des Weissweins aus den beiden autochthonen Rebsorten des Wallis sowie 2’100 Flaschen zu 75 cl und 150 Magnums des roten Tsampéhro, dessen Hauptrebsorte Cornalin ist, wurden produziert.

Der Clos de Tsampéhro ist von der ersten Idee an ehrgeizig, der Masterplan des Weinguts war von Anfang an, grosse Weine zu produzieren. Tsampéhro ist vor allem die Geschichte eines Terroirs, wie wir später sehen werden. Tsampéhro, dessen Name im Patois von Lens „Champêtre“ bedeutet, also „Feld mit Birnen“ (fr. «Champs aux poires»), will die Fahne des Wallis sehr hoch tragen. Indem das Weingut an den autochthonen Rebsorten festhält und keine Kompromisse sowohl im Weinberg als auch wo immer in der Kellerei macht. In der Tat erreicht die Pflanzdichte der Reben nicht nur 10'000 Rebstöcke pro Hektar, sondern die Erträge werden sorgfältig kontrolliert. Der Clos wird seit einigen Jahren biologisch bewirtschaftet und befindet sich derzeit in der Umstellung auf die Schweizer Zertifizierung « Bourgeon bio suisse » (Link). Zweimal im Jahr, im Frühjahr und nach der Ernte, werden die biodynamische Präparate 500, genannt „Hornmist“ (fr. „bouse de corne“) (Link) und 501, genannt „Hornkiesel“ (fr. „silice de corne“) (Link), auf dem Boden ausgebracht. Beide Präparate sind durch den Demeter-Verband zertifiziert (Link).

Das Streben nach Perfektion geht bis hin zur Entwicklung einer nachhaltigen Landwirtschaft und dementsprechend eines ausgewogenen Ökosystems. So wachsen etwa zwanzig Obstbäume – Birnen, Quitten, Kirschen, Feigen, Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen – in den Rebfeldern und „Insektenhotels“, wie das Weingut sie nennt, sowie ein Bienenstock in der Mitte des Clos sind vorhanden. Um das Bild zu vervollständigen, kompensieren Sträucher und leicht angesäte Stauden die Bodenerosion.

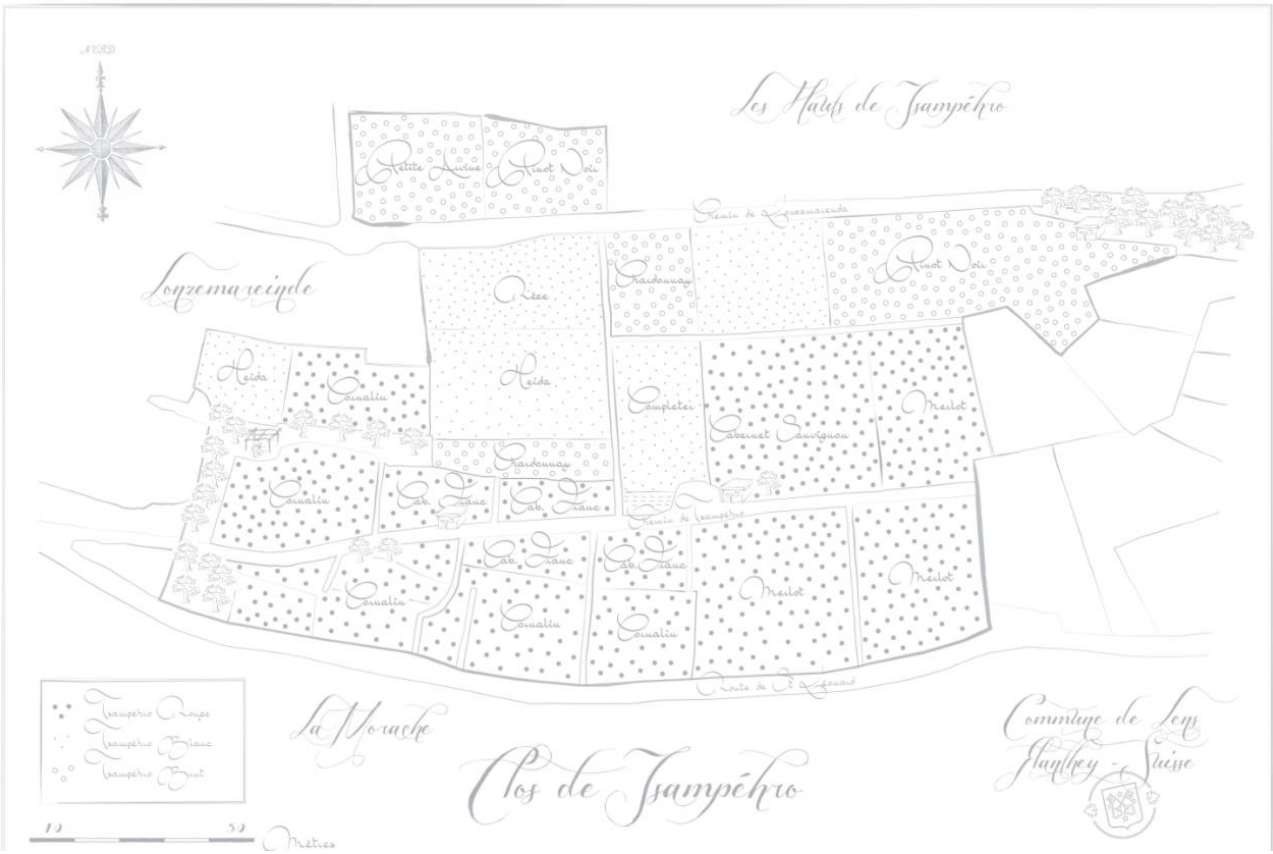
Die roten Kleearten der Domaine werden auf den weissen Parzellen (Rèze, Heida & Completer) gepflanzt. Nach einer gründlichen Analyse des Bodens ersetzte das Team von Tsampéhro chemische Düngemittel durch natürliche Anpflanzungen. Klee liefert Stickstoff, der für einen guten Verlauf der Gärung und die Entfaltung des aromatischen Potenzials der Weissweine unerlässlich ist. ©Clos de Tsampéhro

Jenseits der Sterne…

Ehrgeizig war auch der Clos de Tsampéhro, der vom ersten Jahrgang an den Preis pro Flasche auf ein für Schweizer Weine damals ungewöhnliches Niveau setzte. Unserer Ansicht nach hat sich diese Strategie ausgezahlt, denn wir sind der Meinung, dass man sich nur mit starken Argumenten vom Wettbewerb abheben kann. Die Schweizer Weine verdienen seit vielen Jahren die Aufmerksamkeit der anspruchsvollsten Weinliebhaber. Ein „hoher“ Preis ist eine Art heiliger Gral. Provins mit seinem Electus zu CHF 150 – die Flasche hat es perfekt eingefangen. Auf die Gefahr hin, eher eine wohlhabende Elite anzusprechen als eine Elite von informierten Weinliebhabern. Der Clos de Tsampéhro ist diesem Fallstrick meisterhaft entgangen. Die Qualität der Weine kann objektiv nicht in Frage gestellt werden und der Preis bleibt weit entfernt von denen renommierter Appellationen in Frankreich oder Italien. Mit CHF 79 für den Clos de Tsampéhro rot VIII liegt dieser Wein auf dem Niveau eines Premier Cru aus dem Burgund, was anspruchsvolle Geniesser zu zahlen bereit sind.

Electus hatte anfangs den Ruf, nur an einem einzigen Tisch in einem grossen Restaurant, nämlich dem renommierten Dolder Grand in Zürich, erhältlich zu sein. Die Weine des Clos de Tsampéhro ihrerseits werden in mehr als dreissig Sternerestaurants ausgeschenkt. Neben den Stars und den Gastronomen, die wissen, dass grosse Weine richtig (und lang genug) gelagert werden müssen, hat der Clos im Laufe der Jahre sein Portfolio um eine Reihe gehobener Geschäftspartner für die Vermarktung der Weine aufgebaut. Zwischen Granchateaux (Link) und CAVESA (Link) sowie einigen, intimeren Weinhändlern wie Hischier Weine (Link) im Wallis, Vogel Vins (Link) in Grandvaux, im Lavaux und Wineroo (Link) in Cully wird der Liebhaber der Erzeugnisse des Clos de Tsampéhro, aber auch der Liebhaber exklusiver Weine, unabhängig von deren Herkunft, privilegiert sein: Der Clos de Tsampéhro, sowohl in Rot als auch in Weiss sowie der Brut – den Completer konnten wir bisher noch nicht verkosten – werden die anspruchsvollsten Gaumen erfreuen.

Vlnr: Vincent Tenud, Marc Almert, Sommelier-Weltmeister 2019, Johanna Dayer und Joël Briguet ©Clos de Tsampéhro



©Clos de Tsampéhro

36 Parzellen

33 Eigentümer von 36 Parzellen mit einer Gesamtfläche von fast drei Hektaren. Alle befinden sich innerhalb eines authentischen „Clos“, eines magischen Orts, dessen Böden aus mehr oder weniger komplexem Kalkgeröll aus Schiefer, sauren Böden und einer sandig-schluffigen Textur bestehen. Sie halten kein Wasser zurück, sondern speichern die Wärme des Tages, die sie nachts abgeben.
36 Parzellen auf einer durchschnittlichen Höhe von 660 m. Die Neigung beträgt 35 Prozent, kann aber auch 55 Prozent erreichen. Der Weinberg ist nach Süd-Südwesten ausgerichtet und profitiert von bis zu 2’500 Sonnenstunden im Jahr. Das Klima ist eindeutig mediterran.

36 Parzellen sind es, die das Team von Clos de Tsampéhro übernehmen konnte. 36 Parzellen für zehn Rebsorten aus der Massenselektion, wobei besonderes Augenmerk auf Pfropfreben und Unterlagsreben gelegt wird (Link). Die zehn Rebsorten sind fast gleichmässig auf Weiss- und Rotweine verteilt. Der Schaumwein, einer der besten der Schweiz, wird aus Petite Arvine, Chardonnay und Pinot Noir hergestellt, der Weisse aus Rèze und Heïda, der Rote aus Cornalin, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, während der seltene Completer du Clos de Tsampéhro natürlich nur diese Rebsorte enthält.

©Clos de Tsampéhro

Die Weinlese

Die Erträge werden sehr niedrig gehalten. Der Ertrag der weissen Rebsorten, der Rèze und der Heïda, erreicht höchstens 30 hl/ha, während der Ertrag der roten Rebsorten, des Cornalin, des Merlot und der beiden Cabernets, 45 hl/ha nicht überschreitet. Diejenigen des Bruts und des Completer erreichen maximal 25 hl/ha. Es handelt sich also um Haute-Couture-Arbeit, die sich vom in kleine Terrassen gegliederten und akribisch gepflegten Weinberg bis hin zum Keller zeigt.

Die Trauben werden von Hand geerntet und in 15-kg-Kisten transportiert, um die Qualität der Trauben zu erhalten. Im Keller werden die Rotweintrauben teilweise entrappt, die Kelterung der Weissweintrauben erfolgt in ganzen Trauben. Die Fässer, die für die Vinifizierung der vier Weine verwendet werden, sind aus französischer Eiche. Sie werden für mehrere Jahrgänge verwendet, um den Wein nicht zu denaturieren. Die Reifung dauert mindestens 20 Monate und es findet ein regelmässiges Aufrühren des Trubs statt, um die Weine abzurunden. Die Verwendung von SO_2 ist auf das strikte Minimum beschränkt. Es findet keine Schönung statt und die Filtration, die nur bei Bedarf durchgeführt wird, bleibt sehr leicht.

©Clos de Tsampéhro

Die Verkostung

Wir bedanken uns beim Team von Clos de Tsampéhro und insbesondere bei Johanna Dayer, die diese Verkostung ermöglicht hat. Die Anfang Dezember verschickten Weine wurden Anfang Januar verkostet. Natürlich nicht blind, dennoch mit der ganzen Professionalität, die unser Team auszeichnet.

Clos de Tsampéhro brut VI

VI wie 2016. Ganztraubenvergärung. Unserer Meinung nach und unabhängig vom Jahrgang einer der seriösesten Schaumweine der Schweiz. Nach der Méthode Champenoise vinifiziert, verbindet dieser Wein drei Rebsorten miteinander: den Pinot Noir mit seiner Struktur und seinen Aromen von kleinen roten Früchten, den Chardonnay mit seiner Finesse und Eleganz sowie eine magische Petite Arvine mit ihrer Originalität. Alle Argumente sind somit vereint, um Liebhaber grosser Champagner zu verführen. Komplexe und sehr frische Nase, generös und mit einer schönen Tiefe ausgestattet, vielfältige Düfte, exotische Früchte, Zitronen, Noten von Hefe und Gebäck, rote Früchte in den sekundären Aromen. Was sich im Glas abspielt, verzaubert uns, wenn wir das zarte Ballett der Bläschen beobachten, die einen dichten und eleganten Schaum bilden. Wir können sehen, dass dieser Brut eine glänzende Zukunft hat, und es wird nicht das geringste Problem sein, ihn noch ein paar Jahre im Keller zu lagern. Das Holz ist sehr gut integriert. Schöner Antrunk, frischer, vollmundiger, körperreicher Gaumen, eine sehr schöne, knackige Lebhaftigkeit charakterisiert diesen Wein und sein Rückgrat ist strukturiert und intensiv. Das Ganze zeigt viel Persönlichkeit bis hin zum langen und schmackhaften Abgang. Ein grosser Erfolg, an den uns das Team von Clos de Tsampéhro schon seit mehreren Jahrgängen gewöhnt hat. **18+/20** (93+/100).

Dieser Wein ist erhältlich ab Weingut für CHF 44.- pro Flasche. Er kostet CHF 41.50 bei CAVESA, CHF 42.- bei Granchateaux, CHF 44.- bei Vogel Vins und Wineroo.

Clos de Tsampéhro blanc VIII

VIII wie 2018. Ganztraubenvergärung. Eine Assemblage aus 52 Prozent Heïda und 48 Prozent Rèze. Eine eindeutig mutige Assemblage im internationalen Wettbewerb, von dem sie sich deutlich abhebt. In der Tat: Anstatt eine identitätslose Assemblage aus allzu bekannten Rebsorten zu verkosten, haben wir es hier mit einem Juwel zu tun, das zwei einheimische Sorten des Wallis vereint: die berühmte Heïda und die wenig bekannte Rèze, eine echte alte Rebsorte. Der Wein wurde in Fässern ausgebaut, von denen weniger als 20 Prozent neu waren.

Prägnante Farbe, die auf das intensive Gelb des Heïda hinweist. Ein komplexes, intensives, frisches und tiefes Bouquet strömt aus dem Glas. Das Ganze ist konzentriert und erfordert Geduld. Rassig, ausgewogen, anspruchsvoll, die Düfte vereinen saftige, exotische Früchte, Zitrusfrüchte, Honig, Gewürze, Akazienblüten, wir sind nicht sehr weit von einem exzellenten Côtes du Jura entfernt, einem Wein von Ganevat vielleicht, wobei das französische Jura uns doch ganz weit weg vorkommt. Das Holz vervollständigt das Aromenspektrum vorteilhaft. Der Gaumen vibriert und offenbart seine Jugend, es gibt viel ausgewogenen und vielversprechenden Stoff, dieser Wein erweist sich als idealer Begleiter vieler feiner Gerichte, warum nicht ein traditionell zubereitetes Raclette oder ein Coq au vin. Üppig, intensiv, konzentriert, mit Schmelz und perfekt integrierter Säure, im Mund frisch und fein salzig. Reiner und präziser grosser Wein, mit vielen kulturellen Anspielungen. **17.5-17.75/20** (92-93/100).

Dieser Wein ist erhältlich ab Weingut für CHF 44.- pro Flasche und CHF 98.- für die Magnum. Er kostet CHF 44.- bei Granchateaux, Vogel Vins und Wineroo, CHF 48.- bei CAVESA, CHF 49.- bei Hischier Wein.

Clos de Tsampéhro rouge VIII

VIII wie 2018. Eine Assemblage aus 45 Prozent Cornalin, 30 Prozent Merlot, 13 Prozent Cabernet Sauvignon und 12 Prozent Cabernet Franc. 13,8 % vol Alkohol.
Ein stolzer Walliser Wein, bei dem der Cornalin von der Nase bis zum Abgang die dominierende Rolle spielt. Die Rebsorten aus Bordeaux geben dem Ganzen Kraft und eine grossartige Harmonie. Köstliche Düfte von roten und schwarzen Früchten, Röstnoten, Gewürzen und Süssholzwurzeln strömen aus dem Glas. Die edle, frische, komplexe und potenziell betörende Nase zeigt sich jugendlich und es wird empfohlen, den Wein noch fünf bis sieben Jahre im Keller zu lagern. Der Gaumen ist vollmundig, üppig und elegant, frisch und tief, konzentriert und präzise. Dieser Wein, der uns verführt hat und ein sehr gutes Alterungspotential besitzt, sollte in etwa fünf Jahren verkostet werden. **17.75-18/20** (92-93/100).

Dieser Wein ist erhältlich ab Weingut für CHF 79.- pro Flasche und CHF 169.- für die Magnum. Er kostet CHF 79.- bei Wineroo, CHF 81.- bei Granchateaux, CHF 85.- für die 75-cl-Flasche und CHF 182.- für die Magnum bei CAVESA.

Clos de Tsampéhro rouge VI

VI wie 2016. 38 Prozent Cornalin, 34 Prozent Merlot, 28 Prozent Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon.

Komplexe, harmonische, tiefe und offene Nase. Die vier Rebsorten harmonieren und verbergen auf subtile Weise die Herkunft des Weines. Das Bouquet betört und bietet ein breites Spektrum an reifen Düften, darunter schwarze und rote Früchte, saftige Kirschen, Brombeeren, aber auch würzige Elemente, Pfeffer- und Zedernnoten, während das Holz sehr gut integriert ist. Sanfter Antrunk, der Gaumen ist opulent, präzis, frisch, die Kraft erscheint etwas später, es ist ratsam, diesen Wein ein bis zwei Stunden vorher zu öffnen. Das Rückgrat ist solide, die Tannine fein, die Säure stützt das Ganze und bringt Frische. Rundum sehr ausgewogen, ein Erzeugnis, das viel Freude bereitet, bis hin zum sehr langen Abgang. Ein grosser Erfolg. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet CHF 79.50 bei Vogel Vins, CHF 82.- bei CAVESA und CHF 85.- bei Granchateaux,

Autor: **Jean François Guyard**
17. März 2021

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Weinexperte Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein**.**

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.