



Vom Weingut in Crêt de Goubing, Sierre, her

## Anne-Catherine & Denis Mercier

### Die Überlegenheit einer anspruchsvollen Rebsorte Cornalin 2013-2001

Bereits seit vielen Jahren verfolgen wir die beneidenswerte Arbeit eines grossartigen Winzerehepaars, Anne-Catherine und Denis Mercier. Sie ist Bernerin, er Waadtländer. Doch befindet sich das Weingut in Sierre, wo die Vereinigung *Mémoire du Vin Suisse* ([MDVS](#)) im März 2012 ihre Gäste der Fachpresse hinführte. Wir kannten allerdings die hervorragenden Weine des 1982 gegründeten Weingutes schon. Als wir im Jahr 2009 unsere Verkostung „Best of Switzerland“ organisierten und die Expertise unseres guten und leider viel zu früh an den Folgen einer schweren Krankheit verstorbenen Freundes Jean-Yves Thomas, dem mit 16 Gault-Millau Punkten ausgezeichneten Koch des Hotels Forni, beanspruchten, erwies sich der Name „Mercier“ als unverzichtbar. Eine Verkostung der unentbehrlichen Weingüter der Schweiz können ohne Wein der Mercier schlechthin nicht stattfinden.



Kurz danach brachten beide international anerkannten Experten Thierry Desseauve und Michel Bettane ihr Werk „Die grössten Weine der Welt“ auf den Markt. Unter einigen wenigen Schweizer Weingütern wurden nicht nur u.a. Louis Bovard, Marie-Thérèse Chappaz und Raymond Paccot, sondern auch die Merciers vorgestellt. Die vier kurzen Berichte waren eine richtige Lobeshymne auf diese mutigen und äusserst begabten Schweizer Winzerinnen und Winzer, welche den Mut haben, die autochthonen Rebsorten zu kultivieren und schliesslich unvergessliche Weine damit zu erzeugen. Unseres Erachtens bestand die Herausforderung für beide Autoren, sich auf einen Wein zu fokussieren. Auch, wenn sie die Gelegenheit nicht verpasst haben, die anderen, bemerkenswerten Erzeugnisse der einzelnen Weingüter zu erwähnen. Bei Louis Bovard und Raymond Paccot ist das Schicksal einfach zu besiegeln. Sie sind beide die Handwerker, ja sogar die Künstler, welche die Grösse einer Jahrzehntelang abgewerteten Rebsorte, Chasselas, unter Beweis gebracht haben. Le Brez und La Médinette, um nur diese zwei zu nennen, erweisen sich Jahr für Jahr als charaktervolle und durchaus lagerfähige Weine. Beide sind Players mit internationalem Format. Marie-Thérèse Chappaz hat ihrerseits bewiesen, dass die Schweizer Süssweine die gleichen anspruchsvollen Qualitätsanforderungen wie alle anderen grandiosen Süssweine der Welt, also diejenigen aus Deutschland, Österreich, dem Loire-Anbaugebiet, dem Sauternais und nicht zuletzt Ungarn erfüllen. Es gibt, ohne einen unangebrachten Patriotismus spielen zu lassen nicht viele Weine auf der Welt, welche dem *Petite Arvine Grain par Grain* das Wasser reichen kann.

Was die Merciers anbelangt, befinden wir uns in einer ähnlichen Konstellation wie bei den vorher erwähnten Talenten. Der Erfolg von **Anne-Catherine und Denis Mercier**, welche seit 2012 schrittweise durch ihre als Önologin ausgebildete Tochter Madeleine tatkräftig unterstützt werden, kommt nicht von ungefähr. Die 7.2ha Rebfläche werden äusserst sorgfältig bebaut, die Leidenschaft der Merciers für ihre Arbeit führt dazu, dass sie ihre Parzellen hervorragend kennen und genau wissen, wo welche Rebsorte ideal gedeiht. Auf dem Weingut, welches sich den Ansätzen der nachhaltigen Landwirtschaft verpflichtet, werden ausschliesslich die kerngesunden, perfekt ausgereiften Tauben geerntet. Die Vinifikation erfolgt mit der gleichen Sorgfalt wie die Ernte, wobei die Erzeugung reintoniger, tiefsinniger und strukturierter Weine angestrebt wird. Was es auch ermöglicht, dass das Konzept der Sorte Dôle vor ein paar Jahren völlig neu ausgearbeitet wurde. Es handelt sich nun um eine unverzichtbare, klassische Assemblage von Pinot Noir und Gamay, wobei die Merciers zusätzlich Ancelottamit verschneiden. Der Jahrgang 2011 enthielt z.B. 65% Pinot Noir, 30% Gamay und 5% Ancellotta. Ja, dieser Wein ist nicht mehr der sympathische Essensbegleiter für jede Gelegenheit, sondern ein durchaus strukturiertes und vielschichtiges Erzeugnis mit Lagerpotential.



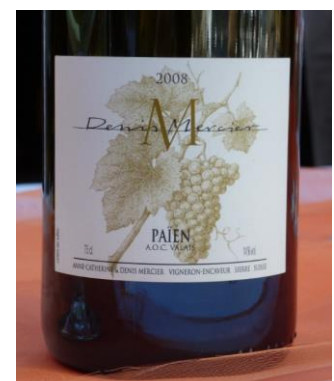
Das [Château Mercier](#) in Siere



Der Turm von Goubing ragt über einen Teil des Weinbergs der Mercier

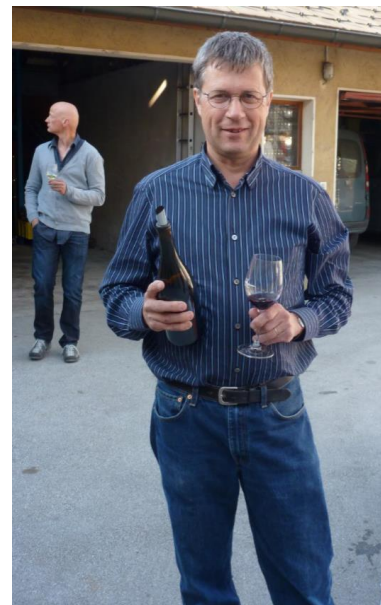
Die Merciers gehören zu den Walliser Winzern, welche in den 1980er Jahren an den Erfolg der autochthonen Rebsorten, Cornalin, Heida bzw. Païen, Marsanne, usw., geglaubt und sich deshalb darauf konzentriert haben. Grundsätzlich dürfte auch Syrah dazu gezählt werden, da diese Rebsorte ihre Wiege im Rhône-Tal hat. Also auch im Wallis, das Tal beginnt ja nicht erst in Tain l'Hermitage... Zu diesem Zeitpunkt, also am Anfang der 1980er, war der Cornalin vom Aussterben bedroht. Bis zu diesem Zeitpunkt genoss die Rebsorte einen beneidenswerten Ruf. Es ging ja auch nicht darum, hochkarätige Weine wie heute zu geniessen. Die Weinkultur, wenn man davon sprechen darf, war damals eine andere. Der "Rouge du Pays", wie er bis 1972 genannt wurde, stellte den Winzern aber eine massgebende Herausforderung. Die Rebsorte erweist sich als besonders anspruchsvoll, ausschliesslich in den Händen der besten Weinbauern kann sie sich richtig entfalten und das volle Ausmass ihrer Komplexität liefern. Nicht zuletzt gilt sie als eigensinnig und kapriziös, was auch dazu führt, dass sie alle potentiellen Ecken und Kanten der jeweiligen Jahrgänge ohne Zurückhaltung widerspiegelt.

Ja, der „Rouge du Pays“ ist kein „petit rouge“, wie man einen Tresterwein auf Französisch nennt. Der hat ausserdem auch nichts mit dem älteren Cornalin aus dem Aostatal zu tun.



Nun kommen wir zur Grundlage unseres Berichtes. Denis und Anne-Catherine Mercier gehören unbestritten zu den besten Cornalin-Produzenten. Zusammen keltern sie seit den 1990er Jahren einen hervorragenden Cornalin, welcher seit 1999 auch einer der Vertreter im Mémoire des vins Suisse ist und, welcher ebenbürtige Weine nur bei Benoît Dorsaz oder Philippe Darioli zu finden sind.

Die Reben wurden 1988 gepflanzt. 1995 war der erste Jahrgang, welcher im Barrique ausgebaut worden ist. Seither produzieren Denis und Anne-Catherine Mercier Jahr für Jahr einen der hochwertigsten Cornalin-Weine des Wallis. Um jährlich eine Top-Qualität zu erzielen sollten die Erträge nicht über 500g/m<sup>2</sup> liegen. In gewissen Jahren, so z.B. 2013, liegt die Erntemenge sogar noch deutlich tiefer. Die Maischegärung dauert eine Woche lang und erfolgt bei 8-10 Grad. Anschliessend wird der Wein in Barrique ausgebaut. Je nach Jahr beträgt der Neuholz-Anteil lediglich 20-25%. Denis und Anne-Catherine Mercier legen viel Wert darauf, das Holz subtil einzusetzen. Es soll unterstützen, den Wein und die Frucht aber in keinem Fall überlagern.



Denis Mercier im März 2012 mit Dany Varone im Hintergrund

## Die Verkostung

Die Verkostung erfolgte am 21. Oktober 2016 im Château de Villa. Zehn Jahrgänge des Cornalin wurden ausgeschenkt. Fabrice Thorin, Direktor des Château de Villa, organisierte den Anlass, welcher durch Emmanuel Charpin vorbereitet und geleitet wurde. Der Franzose Emmanuel Charpin ist nicht nur Ambassador und kommerzieller Direktor des Clos Tsamphero, sondern auch ein profunder und durchaus sympathischer Weinkenner und präsidiert daher das Charte Grain Noble ConfidenCiel.

Die Weine wurden von Adrian van Velsen offen und in der Reihenfolge des zunehmenden Alters verkostet, sprich die jungen Jahrgänge am Anfang, die reifen am Schluss. Im klassischen französischen Stil. Die Verkostungsbedingungen waren im perfekt ausgerüsteten Schulungsraum des Châteaux de Villa ideal.

Alle Cornalin-Weine wurden ca. eine Stunde vor der Verkostung entkorkt und doppelt dekantiert. Acht der zehn Jahrgänge wurden aus der Magnum ausgeschenkt, so dass alle Teilnehmer den exakt gleichen Wein im Glas hatten. Bei den zwei ältesten Erzeugnissen, welche nicht in Magnumflaschen verfügbar waren, wurden die Inhalte von zwei Normalflaschen in einer Karaffe gemischt und dann zurück in die Normalflasche geschüttet, so dass keine Diskrepanz zwischen den einzelnen Gläsern entstehen konnte.

Die Weine des Winguts sind in der Schweiz an verschiedenen Adressen, darunter auf dem [Château Mercier](#) sowie bei Georges Wenger, [Vineas Vini](#), und bei Pierre Müller, [Cave de Rêve](#), [Château de Villa](#) und [Carl Studer](#) erhältlich.



©cvvwine

## Die Weine

### Denis und Catherine Mercier, **Cornalin 2013**

Kräftiges Rubinrot, am Rand mit lilafarbenen Reflexen. Tiefe, noble Nase, rauchige und würzige, an Nelken erinnernde Noten, dunkle Frucht, Brombeeren, schwarze Kirschen, etwas Leder, schwarze Schokolade, mit mehr Luft auch krautige Noten sowie eine feine Floralität die an Veilchen erinnert, sehr gute Komplexität. Am Gaumen fruchtbetonter Auftakt, weich und geschmeidig, mit Aromen von Sauerkirschen, Brombeeren und Lakritze, sehr gut strukturiert, fein gewobene Tannine, die Säure stützt, macht den Wein saftig und ungemein frisch, Im Abgang langanhaltend, endet wie er begonnen hat auf Brombeeren. Ein sehr dichter, saftiger und grossartig ausgewogener Cornalin, noch jugendlich aber mit Reserven. 2018 bis 2034, **17.75/20** (92/100).

### Denis und Catherine Mercier, **Cornalin 2012**

Leuchtendes Rubinrot, violette Reflexe. Offene, sehr duftige Nase, floral, rauchig, würzig, verspielt, mit Veilchen, dunklen Beeren, dann auch etwas Menthol sowie feuchtes Unterholz, sehr gute Komplexität. Fruchtbetonter Auftakt, neben dunklen Beeren auch rote Früchte, Sauerkirschen, ein Hauch Blutorangen, mittelkräftiger Körper, reife, wenn auch teils etwas kantige Gerbstoffe, die Säure markant, macht den Wein sehr lebhaft, Die Gerbstoffe und die Säure umgarnen die Frucht, verleihen dem Wein sehr viel Frische. Im Abgang von mittlerer Länge, endet auf Blutorangen. Ein Wein seines Jahrgangs, vielleicht nicht gleich langlebig wie einer aus ganz grossen Jahren, doch wer weiss: dieser Cornalin könnte in 10 Jahren für eine Überraschung gut sein. Jetzt bis 2026, **17/20** (89/100).



### Denis und Catherine Mercier, **Cornalin 2011**

Kräftiges Rubinrot, im Kern fast Schwarz. Intensive, noch etwas vom Holz geprägte Nase, dunkle Frucht, Würze, dunkle Kirschen, Rauch, auch Torf sowie einem Hauch flüchtiger Säure, sehr gute Komplexität. Straffer Auftakt, saftig, rote Frucht, unglaublich knackig und gleichzeitig sehr kraftvoll und würzig, mittelkräftiger Körper, die Frucht wirkt konzentriert, aber ohne jegliche Breite, denn da stellt sich auch eine markante Säure dagegen, spannend, noch etwas wild und ungestüm, aber doch sehr ausgewogen. Im Abgang von schöner Länge, endet hitzig, aber nicht brandig. Dieser Cornalin erinnert mich mit seiner grossen Würze ein wenig an einen Syrah, hat definitiv Reserven. Jetzt bis 2028, **17.5/20** (91/100).

### Denis und Catherine Mercier, **Cornalin 2010**

Dichtes Rubinrot, jugendlich wirkend, purpurfarbene Reflexe. Tiefe, noble, feinduftige, florale und sehr steinige Nase, das macht richtig Spass, Veilchen, Brombeeren, dunkle Kirschen, Blutorangen, Rauch, ein Hauch weisser Pfeffer, Thymian sowie dunkle Schokolade, sehr gute Komplexität. Weicher, fast unauffälliger Auftakt, dann breitet sich der Wein aus, zeigt eine satte Frucht, viele schwarze Kirschen, dazu auch rote Beeren, mittlerer Körper, feine Gerbstoffe, unglaublich knackige Säure, hier tanzen die Elemente eine hervorragende Choreographie, leichtfüssig



Im Weinberg der Mercier

und doch dicht, verspielt und mit grossartiger Ausgewogenheit. Im Abgang langanhaltend, endet auf dunklen Kirschen und frisch geraspeltem Süssholz. Ein Klasse-Wein und eine sehr burgundische Interpretation der Sorte, hervorragend. Jetzt bis 2030, **18.25/20** (94/100).

### **Denis und Catherine Mercier, Cornalin 2009**

Kräftiges Rubinrot, nach wie vor Lila Reflexe. Tiefe, mineralische, kalkige Nase, anfangs noch verhalten, dann immer floraler, viele Veilchen, dazu rote und dunkle Beeren, Leder, Unterholz, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weicher Auftakt, rote und dunkle Früchte, ein Hauch Würze, dicht, kraftvoll, reif und doch nicht fett, kräftiger Körper, die Gerbstoffe sind markant, reif, seidig gewoben, die Säure stützt, ohne zu überborden. Im Abgang sehr langanhaltend, endet auf dunklen Kirschen und etwas Nelken. Ein archetypischer Cornalin. Ob man ihn oder den 2010er bevorzugt, ist schliesslich eine Frage der Stilistik. Jetzt bis 2032, **18.25/20** (94/100).

### **Denis und Catherine Mercier, Cornalin 2008**

Rubinrot, aufgehellter Rand, erste Reifetöne. In der Nase tief, verspielt und spannend. Florale Aromen wechseln sich mit Reifenoten ab, Unterholz, Veilchen, sogar etwas Rosen und Moos, ein Parfum, das irgendwo zwischen älterer, leicht überparfümierter Dame und dem Keller eines etwas in die Jahre gekommenen Grand Hotel schwankt. Sehr gute Komplexität. Am Gaumen straffer, eher schlanker Auftakt, rote Frucht, frisch, saftig und sehr animierend, der Wein hat einen mittelkräftigen Körper und eine solide Struktur, er ist perfekt gereift mit gut eingebundenen Gerbstoffen und einer sehr schönen Säure, endet angenehm lang. Aktuell im besten Genussfenster und an diesem Abend so wunderbar viel Charme. Jetzt bis 2021, **17.5/20** (91/100).

### **Denis und Catherine Mercier, Cornalin 2007**

Reifes Rubinrot, gegen den Rand aufgehellt. Offene, feine Düfte, florale Nase, dezent Veilchen, trockenes Leder, Sauerkirschen, Torf und etwas schwarze Schokolade, gute bis sehr gute Komplexität. Am Gaumen sehr weicher, reifer Auftakt, da ist eine pfeffrige Würze, rote und dunkle Früchte, sowie Blutorangen, eher leichter Körper, gut integrierte Säure und präsenste, etwas kantige Gerbstoffe. Im Abgang von solider Länge. Kein grosser Wein, aber ein angenehmer Tischgenosse, der die nächsten paar Jahre durchaus viel Trinkspass bereiten wird. Jetzt bis 2020 geniessen. **17.5/20** (88/100).

### **Denis und Catherine Mercier, Cornalin 2006**

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase ist nobel, rauchig, ausladend mit einer schönen Reife, dunkler Frucht, dazu auch kühler Rauch, etwas Sauerkirsche, Blutorange und deutlich schwarzen Kirschen, mit etwas mehr Luft riecht man Süssholz, angebranntes Holz und Nelken, ein Spektakel, sehr gute Komplexität. Am Gaumen sehr weich, ja fast harmlos beginnend, dann wunderbar würzig, wieder deutlich Kirschen, konzentriert, dicht und doch tänzerisch leicht, feinste Gerbstoffe, sehr gut integrierte Säure. Im Abgang von ausgezeichneter Länge. Der, auch dank seiner Reife, vielleicht ausgeglichene Vertreter des Abends. Hat alles eines grossen Cornalin, ist in seinem besten Trinkfester und noch lange nicht müde. Jetzt bis 2024, **18.25/20** (94/100).

Dann ging es im Beisein von Denis und Catherine Mercier an die letzten beiden Weine. Einerseits der 2002er und andererseits der 2001er, ein immerhin schon 15jähriger Rotwein aus der Schweiz. Die Weine wurden aus Normalflaschen serviert, welche vorgängig, wie oben beschrieben, in einem Dekanter zu jeweils identischen Weinmustern vermischt wurden

### **Denis und Catherine Mercier, Cornalin 2002**

Reifes Bordeauxrot, aufgehellter Rand. Kräftige Nase, anfangs noch etwas warm und an Bouillon erinnernd doch dann öffnet sich der Wein, zeigt Aromen von Sauerkirschen, Rauch, Torf, dazu auch einen an einen mit Rotwein abgelöschten Fisch erinnernden Duft, Noten von Tomaten, Schalotten, Lavendel, sehr speziell, doch mit Luft sich verändernd, florale Komponenten kommen dazu, spannend, sehr komplex. Der Gaumen straff, saftig und frisch, rote Beeren, dazu eine feine Würze, rote Pflaumen, sehr gut integrierte Gerbstoffe, unglaublich saftige Säure, eine grossartige Balance. Im Abgang von ausgezeichneter Länge. Das ist ein Cornalin, der zeigt, wie gut die Sorte auch reifen kann. Ausgereift aber noch mit Reserven. Jetzt bis 2022, **18/20** (93/100).

## **Denis und Catherine Mercier, Cornalin 2001**

Reifes Bordeauxrot, aufgehellter Rand. In der Nase erinnert der feine Duft etwas an Räucherforelle, kühl, kalkig, sehr mineralisch anmutend, rote Früchte, Sauerkirschen, dann auch zugleich Kräuter und Würze, sehr verspielt, komplex, einladend und faszinierend. Am Gaumen rote Früchte und eher straff beginnend, saftig, frisch und lebhaft, ein knackiges Bündel Sauerkirschen, dazu Anflüge von Schalotten, auf den Punkt gereift, die Gerbstoffe entsprechend abgeschmolzen, vom Körper her eher leicht doch mit einer exzellenten Ausgewogenheit und viel Eleganz. Langer Abgang, endet auf Blutorangen und hinterlässt mit einer kühlen, mineralischen Note genau das, was er ganz am Anfang in der Nase schon gezeigt hat. Nicht ganz so dicht wie die anderen Erzeugnisse der Verkostung, dafür mit grosser Eleganz. Jetzt bis 2020 geniessen, **17.75/20**, (92/100).

Abschliessend bleibt mir, Fabrice Thorin und Emmanuel Charpin für diese eindrückliche Verkostung zu danken. Der Abend war perfekt organisiert. Ganz generell hätten die Temperatur der Weinmuster sowie die Verkostungsbedingungen nicht besser sein können.

Autor: Jean François Guyard & Adrian van Velsen ([yvwine](http://yvwine))  
5. November 2016

Lektorat: Andi Spichtig

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.**