



Neulancierung LUX VINA

Das in Salgesch domizilierte Weingut [Domaines Chevaliers SA](#) startet neu mit einer Premiumlinie mit der Bezeichnung **Lux Vina**. Sie beinhaltet sieben verschiedene Weine. Lux bedeutet Licht und die Weinmarke Lux Vina wurde kreiert, um diesen Reben eine adäquate Bühne zu bieten. Dahinter stehen Freunde und drei Generationen der Familie Z’Brun.

Der Inhaber Patrick Z’Brun hat die Domaine vor 10 Jahren mit gerade einmal 45 Jahren übernommen. Vorher war er Manager im Apparate -und Medizinaltechnik-Bereich. Nach einem einjährigen Sabbatical erfüllte er sich zuerst einen alten Bubentraum und bestieg den Mount Everest. So bekam er genügend Abstand zu 17 Jahren Industrie. Unter dem Motto «Lieber ein kleiner Herr als ein grosser Knecht» suchte Z’Brun als nächstes eine neue Herausforderung und wollte sich so seine weitere berufliche Zukunft aufbauen. Von der Branche und der geografischen Lage her war er völlig offen. Einzig seine Kriterien Produktidentifikation und Brand mussten stimmen. Er fand 2008 mit der Domaine Chevaliers ein Unternehmen, das er selber übernehmen und dort auch arbeiten konnte und kam so zu diesem Aushängeschild der Walliser Weinbranche mit einer bereits 75-jährigen Tradition. Da er Quereinsteiger war, also weder Winzer noch Weinbauer, sondern Unternehmer, entwickelte er das neu erworbene Weingut als Querdenker mit Visionen gemeinsam mit seinem Kellermeister Christian Gfeller weiter. Sie unternahmen wichtige Schritte, sowohl in den Weinbergen wie auch im Keller und vermählten so die traditionellen Kulturtechniken mit neuesten önologischen Erkenntnissen. Das Weingut steht heute mit einer topmodernen Infrastruktur und einem erstklassigen, teilweise neu überarbeiteten Sortiment da.

Die Domaine kultiviert die wichtigsten Traubensorten, welche für das Wallis bekannt sind. Alle Weinberge werden umweltgerecht bearbeitet und die Ertragsmengen massiv limitiert. Auf jede Traubensorte wird speziell eingegangen, um deren eigenständige Aromen besonders zur Geltung zu bringen. Weiter arbeitet die Kellerei mit 50 Weinbauern aus der Umgebung zusammen.



Strahlende Gesichter: links Domaines Chevaliers-Önologe Christian Gfeller, Top-Sommelier (u.a. Bester Sommelier Europas, Bester Sommelier der Welt) Paolo Basso, Madame Lux Z’Brun, Mit-Inhaber von Domaines Chevaliers Patrick Z’Brun

Premiumserie Lux Vina

Die Linie Lux Vina besteht aus sieben verschiedenen Weinen. Die Trauben dafür stammen von ausgesuchten Parzellen aus Leuk, Salgesch, Lens, Venhôme, Savièse und Chamoson. Die Böden sind meist karg und steinig und bestehen aus Schiefer und Kalk. In einer ersten Phase wurden die folgenden vier Weine gelauncht. Die Weine sind [ab Hof](#) erhältlich.



Salgesch

Petit Arvine «Altimus» 2016

Traubensorte 100% Petite Arvine. 9 Monate im Eichenfass.

Im Glas ein leuchtendes Gelb. In der intensiven Nase Düfte nach Limonen, Quitten, Aprikosen, Grapefruit und auch eine blumige Note. Am aufregenden und fleischigen Gaumen zuerst frisch und komplex, vielleicht etwas Rhabarber, dann mit einer kernigen Struktur. Ein sehr schönes Süsse-Säurespiel und eine zarte Mineralik entwickeln sich. Der extraktreiche Abgang (keine Schönung und nur zart filtriert) ist sehr lang. Entsteht hier ein kleines Weinmonument? Momentan **18.5/20** (95/100) mit Steigerungspotential.

Dieser Wein kostet CHF 34.- [ab Hof](#).

Syrah «Rhône Saga» 2015

Traubensorte 100% Syrah. Ausgebaut 16 Monate lang in 30% neuem Holz.

Im Glas ein tiefgründiges Rot. Eine diskrete Rauchnote vermischt sich mit Aromen von dunklen Früchten wie Kirschen, Cassis und Brombeeren, Brombeeren. Eine raffinierte Würze nach schwarzem Pfeffer, Garriguenoten und etwas Kakao steigen mir in die Nase. Am Gaumen noch etwas verschlossen und momentan untypisch. Eine gute Struktur und in der jetzigen Phase noch etwas harte, aber dichte Tannine weisen den Weg. Der nachhaltige Abgang ist bereits vielschichtig und gehaltvoll lang. Ein Wein, welchen man an besten noch fünf Jahre im Keller vergisst. Momentan **17/20** (89/100), hat Potential für **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein kostet CHF 55.- [ab Hof](#).

Pinot Noir « Clos de Pachje »2015

Traubensorte 100% Pinot Noir. 16 Monate lang in französischer und Schweizer Eiche ausgebaut.

Intensives, strahlendes Rubinrot. Eine aromatische Palette von reifen, roten Früchten, etwas Holunder, einer zarten Mineralik und feine Röstaromen zeigen sich in der Nase. Am komplexen Gaumen erfreut er sich an einer angenehmen Fülle, wunderbar eingebauten Gerbstoffen, einer guten Struktur, welche ihm den nötigen Halt gibt und einer hintergründigen, angenehmen Süsse. Das Finale ist frisch, fruchtig und langanhaltend. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet CHF 52.- [ab Hof](#).



Trockenmauern wurden wieder instand gesetzt, die Ur-Parzelle ums Weingut (Clos de Pachje) zurückgekauft.

©Brigitte Riener

Assemblage Rouge « W » 2013

Eine Cuvée aus 40% Gamaret, 30% Merlot und 30% Dindenoir. Alle Traubensorten separat vinifiziert. Ausgebaut 30 Monate lang in 70% neuen Barriques und anschliessend 1 Jahr in der Flasche. Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Eine verführerische Nase nach Schwarzen Kirschen, Pflaumen, konzentrierten schwarzen Beeren und etwas Lakritze. Am Gaumen vollmundig, mit gut verschmolzenen Gerbstoffen, etwas Pfeffer, Kakao und Bitterschokolade. Eine verführerische Note und elegante, feine Tannine begleiten den langen Abgang. **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein kostet CHF 58.- [ab Hof](#).



Die Domaines Chevaliers

Von den drei anderen Weinen, einer «P» Assemblage Blanc 2016, einem Grains nobles Surmaturés 2015 und einem Cornalin «Neyrun» 2016 konnte ich Fassproben verkosten. Einen Bericht darüber werde ich zur gegebenen Zeit, nach der Abfüllung schreiben.

Autor: Andi Spichtig
4. September 2017

Fotos: Gérard Mathier ([Domaines Chevaliers SA](#))

Lektorat: Jean François Guyard

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.