



atric

©Domaines Chevaliers

Lux Vina

Vom Weinberg bis ins Glas scheint die Sonne

Jedes Jahresende gibt nicht nur Anlass dazu, sich ein gutes Neues Jahr zu wünschen, sondern auch für viele Herausgeber, ihre Best of Best of whatever für Weine zu veröffentlichen. Oder um eine vermeintlich disruptive Verkostung zu organisieren, die das unter Beweis stellen soll, was jede und jeder von uns zwei Wochen später schon wieder vergessen hat...

Parallel dazu gibt es Weingüter, die sich durch solch temporäre Ranglisten weder beeindrucken noch beeinflussen lassen. Denn wer, als Winzer*in, sich durch effektive und nachhaltige Qualität begeistern lässt, weiss, dass es einiges mehr als nur eine Momentaufnahme braucht. Eine Bewertung bezieht sich darauf, was sich im Moment der Bewertung im Glas befindet. Mehr nicht. Aus diesem Grund pflegen wir bei Vinifera-Mundi eine andere Kultur¹. Diese ist an dieser Stelle aber nicht das Thema. Genauso wie Yves Confuron, der zusammen mit seinem Bruder Jean-Pierre, die Domaine Confuron-Cotétidot führt, keine Presseartikel über ihren Betrieb liest, wird ein fleissiger, bodenständiger Weinbauer immer auf den nachhaltigen Erfolg setzen. Immer umweltbewusst und mit einem unermüdlichen Engagement zu Gunsten seiner Parzellen, seiner Rebstöcke, seiner Kellereinrichtung, der Flaschen, die er abfüllt und nicht zuletzt seiner treuen Kundschaft. Genau das zählt für einen Winzer. Gibt es ein schöneres Kompliment als die Freude der Konsumenten, wenn sie ein paar Flaschen vom neuen Jahrgang ergattern können? Unabhängig von den Wetterbedingungen, da jeder Weinliebhaber schliesslich weiss, dass es heute kaum mehr einen richtig schlechten oder schwierigen Jahrgang gibt. Höchstens sind die Weine viel früher zugänglicher, bieten viel früher den vollen Trinkgenuss, bieten aber dafür auch ein etwas verringertes Alterungspotential...



©Lux Vina

Ende August 2017 lancierte ein leidenschaftlicher Weinliebhaber, Bergsteiger und leitender Mitarbeiter in der Industrie, Patrick Z'Brun, er war ja bis 2007 als Manager im Apparate -und Medizinaltechnik-Bereich tätig, eine grundsätzlich verrückte Idee: Die in Salgesch domizilierten Domaines Chevaliers ([Link](#)), die er zehn Jahre zuvor erworben hatte, mit einer Premiumlinie zu erweitern. Lux Vina wurde das Projekt benannt.

Inzwischen wurde viel darüber gesprochen, viel geschrieben und die Weine, insbesondere seit Christian Gfeller in seiner Rolle als Önologe für die Weine verantwortlich zeichnet, halten ihr Versprechen. Wir haben bisher drei Berichte, darunter zwei auf Deutsch, über das Weingut geschrieben und durften somit alle bisherigen Jahrgänge verkosten. Im Verlauf der letzten drei Jahre durften wir Christian Gfeller als begeisterten und unermüdlichen Pinot Noir Liebhaber kennenlernen. 1999 durfte er sogar die Weine bei einem renommierten Burgunder Winzer vinifizieren. Diese Erfahrung, die er nun seit 20 Jahren im Rahmen eines jährlichen Besuchs vertieft, erweist sich nun auf der Domaine Chevaliers und insbesondere Lux Vina als besonders wertvoll.



Christian Gfeller & Patrick Z'Brun

©Lux Vina

Nun möchten wir uns von diesen unangebrachten Referenzen zum Burgund verabschieden. Denn, auch wenn der Clos de Pachje ein beeindruckender Pinot Noir ist, den kennenzulernen sich die Liebhaber der Rebsorte zur Pflicht machen müssten, bietet Lux Vina deutlich mehr als nur dieses Erzeugnis. Nämlich eine buchstäblich betörende Petite Arvine, einen richtig spannenden Syrah und einen komplexen, grossartigen Cornalin. Unter anderem...

Wir möchten Ihnen nun zeigen, warum.



Christian Gfeller & Patrick Z'Brun

©Lux Vina

Die Verkostung

Die Weine wurden Mitte Dezember 2019 durch Jean François Guyard (jfg), Peter Mühlhäuser (pit) und Urs Senn (us) verkostet.

Wir verwenden die Kürzel in unseren Kommentaren, wenn eine Bewertung/Beurteilung nicht von allen drei Verkostern stammt, sondern eine individuelle Notiz resp. Wahrnehmung darstellt.

Petite Arvine Altimus 2017

Die Rebstöcke befinden sich in Leuk, Salgesch, Lens, Venhône und Chamoson und wachsen auf kargen und steinigen Böden.

13.2% vol. Alkohol.

Klares, im Licht glänzendes Gelb. Frischer, mineralischer Auftakt im zunächst zurückhaltenden Bouquet. Erst nach genügender Zeit entfaltet sich die Nase und zeigt ihr buchstäblich imponierendes Format. Sie ist präzise, reintönig, aufgeschlossen, vielschichtig und doch selbstverständlich noch sehr jung. Aus dem Glas strömen köstliche Düfte nach Rhabarber -im Vordergrund-, exotischen Früchten, wilder Minze, Honigansätze, frische Brioche aus dem Ofen ergänzt das Aromaspektrum. Das Holz ist zwar wahrnehmbar doch sehr dezent. Diese Eindrücke werden durch wilde Kräuter abgerundet. Man befasst sich lange mit diesem Bouquet und schwankt zwischen dessen Vielschichtigkeit und dessen Verführungspotential.



Am Gaumen noch verhalten, konzentriert, aber auch kraftvoll und vielversprechend. Breit und saftig, frisch und elegant, geschliffen, dieser Wein wird noch einiges an Flaschenreife brauchen, um alle seine Qualitäten zeigen zu können. Mit der Zeit gewinnt er an Kraft. Es ist ein verrückter Tanz, der sich da im Glas abwickelt, die polierte, stützende Säure, die feinkörnigen, kitzelnden Tannine und die reife Frucht, mehrheitlich Zitrus, zeigen sich lasziv und sind wunderschön ineinander verwoben. Die Struktur ist geradlinig, ausgefeilt, raffiniert und nicht zuletzt leicht ölig. Trotz viel Fleisch am Knochen wirkt diese Petite Arvine durchaus elegant und liefert feine, salzige Akzente im langanhaltenden Abgang.

Nach einiger Entwicklungszeit bei der zweiten Verkostung am übernächsten Abend hat sich dieser Wein bereits etwas entwickelt und ist noch kraftvoller geworden, eine pikante Säure ergänzt die salzig-mineralischen Elemente im Abgang. Rundum ein grossartiges Erzeugnis, das alle Sinne erweckt. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet [ab Hof](#) 34.-. Er ist ausserdem bei [Granchateaux](#), [Hischier](#) und [Terravigna](#) erhältlich.



©Lux Vina

W Assemblage Rouge 2015

Eine Cuvée aus Diolinoir, Cabernet-Sauvignon und Merlot.

Die Rebstöcke befinden sich in Chippis, Varen, Vétroz und Salgesch und wachsen auf kalk- und schieferhaltigen, steinigen Böden.

14% vol. Alkohol.

Expressive, tiefe, harmonische Nase mit komplexen, frischen Düften nach Brombeeren, Johannisbeeren, Kirschen, mineralischen Elementen, Kräuter, u.a. Thymian und Majoran. Das Holz ist gut eingebunden und liefert Röstaromen und rauchige Anklänge. Mit der Zeit entwickeln sich Düfte nach Lakritze und Süssholz. Auch hier könnte man sich lange mit der Nase befassen. Die Assemblage der drei Rebsorten ist richtig gelungen. Die Lakritze setzt sich im komplexen, ausgewogenen Gaumen fort, der sich mit einem mineralisch bitteren Auftakt öffnet. Unmittelbar danach verströmen Aromen nach grüner Paprika, wobei das Gefühl, auf einem ausgesaugten Schnitz Pink Grapefruit zu kauen, rasch entsteht. Alles wirkt jung und vielversprechend, die Tannine sind kräftig, knackig und leicht bitter, harmonisieren aber sehr gut mit der stützenden Säure. Dieser Wein ist unbedingt zu karaffieren, bietet sehr viel Saft und Schmelz. Flaschenreife, etwa acht bis zehn Jahre, bis zum optimalen Genusszeitpunkt, erweist sich als empfehlenswert. Viel Gerbstoff im Langanhaltenden, mineralischen/rauchigen Abgang.



Zwei Stunden nach dem Beginn der Verkostung liessen sich die Grapefruit-Aromen nicht mehr wahrnehmen. Dafür waren alle Aromakomponenten sehr schön ineinander verwoben. **17.5/20** (91+/100).

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

Syrah Rhône Saga 2017

Die Rebstöcke befinden sich in Savièse und wachsen auf einem Schieferboden.

13.8% vol. Alkohol. Expressive, einladende und ausgewogene Nase. Mit der Zeit kommen die klassischen Eigenschaften der Syrah zur Geltung, obwohl es sich im Wallis um eine autochthone Variante handelt, die seit 1920 ausgepflanzt wird. Es verströmen vielschichtige Düfte nach Brombeeren und weiteren schwarzen Beeren, Kirschen und am Anfang etwas Rumtopf, Pfeffer, Holzsüsse, Moschusnoten, einem Hauch dunkler Schokolade. Das Bouquet zeigt sich wesentlich zugänglicher und leichter bzw. lesbarer als dasjenige des 2016er. Am Gaumen ein floraler und fruchtiger Auftakt, schöne Frische. Saftiger, ausgewogener Körper, guter, leicht cremiger Schmelz, stützende Säure, die das Fleisch am Knochen umhüllt. Die Tannine sind geschliffen und dicht, stehen aber doch im Hintergrund. Mineralische Anklänge wie u.a. die Salzigkeit, begleiten die Frucht sehr gut bis zum langen und



wiederum mineralischen Abgang, welcher auf Kakaopulver, Datteln und Lakritze endet.

Nach einer Weile verschliesst sich der Wein, was auf sein sehr junges Alter hindeutet. **17.5-18/20** (91-93/100).

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

Syrah Rhône Saga 2016

13% vol. Alkohol. Komplexe, kräftige, breitschultrige und tiefsinnige Nase, man merkt, dass alle Voraussetzungen stimmten, um ein grossartiges Erzeugnis zu produzieren. Im ersten Moment kommt ein animalischer Eindruck, nämlich Leder und Schweiss, zur Geltung. Es folgen pflanzliche Elemente, [Cenovis](#) und würzige Komponenten. Nachdem das Glas genug geschwenkt wurde, kommen Erdbeeren, Konfitüre schwarzer Johannisbeeren und Kirschen, roter Pfeffer, Pflaumen, Würze, Lakritze. Am Schluss, nachdem sich der Wein verschlossen, dann wieder gezeitigt hat, kommen Himbeeren zum Vorschein. Das Holz ist gut eingebunden und liefert schöne Röstaromen.

Am vollmundigen, saftigen, sehr frischen Gaumen, der sich aber zurückhaltend verhält, kommt eine feine Zusammensetzung floraler, süsslicher Komponenten, dunkler Früchte und würziger Akzente, u.a. Zimt, zur Geltung. Angenehmer Schmelz. Das Holz liefert Vanille. Sowohl im Bouquet wie auch im Mund begegnen wir da einer Wundertüte, man beschäftigt sich lange mit diesem süffigen Erzeugnis. Langer, mineralisch endender Abgang, der den Eindruck von trockenem Kakaopulver zurücklässt. Ganz grosses Kino! Zunächst **17.5/20** (91/100), nach zwei Stunden nochmals verkostet, sehen wir **18.25/20** (94/100) in einem Horizont von 10 Jahren als durchaus möglich.

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

Pinot Noir Clos de Pachje 2017

Sowohl der Clos de Pachje 2017 wie auch der Cornalin 2017 wurden Mitte April 2017 durch den ungewöhnlich starken Spätfrost beeinträchtigt. Die respektiven Erträge betragen 460 g/m² und 180 g/m².

13.2% vol. Alkohol.

(jfg): Die Gegenüberstellung zwischen beiden Pinot Noir Clos de Pachje, also den Jahrgängen 2016 und 2017, erwies sich als umso angebrachter, da beide Weine ein völlig anderes Bild bieten. Der Eine überzeugte uns sofort, das war Liebe auf den ersten Schluck, während sich der Andere aktuell wie eine eiserne Hand in einem Samt handschuh be-



nimmt. Der Eine weist ein stolzes Entwicklungspotential auf, während der andere sehr lange nicht kommunizieren will. Aus diesem Grund haben wir uns dafür entschieden, vier Tage lang die Entwicklung beider Erzeugnisse zu verfolgen.

(us+pit): Inspirierende, tiefsinnige, breite, dichte Nase, die allerdings unergründlich wirkt. Wir haben uns über eine Stunde Zeit genommen, um diesen Wein objektiv zu bewerten. Im Bouquet zu allererst süsse, florale Komponenten, danach zeigen sich medizinal-mineralische Elemente (Jod) und rote Beeren, darunter Weichselkirschen, Himbeeren und Preiselbeeren, dann ganz zuhinterst dunkle Frucht sowie Konfitüre dunkler Beeren. Zartes Unterholz, Tabakblatt, kandierte Pflaumen und Kubebenpfeffer kommen hinzu. Das neue Holz ist noch gut wahrnehmbar (Vanille), dieses steht aktuell stetig im Wechselspiel mit den floralen Elementen.

Am komplexen, samtigen Gaumen Röstnoten vom neuen Holz, dahinter sofort saftige Frucht. Die Struktur ist dicht und die fein geschliffenen Tannine versprechen viel. Die Säure ist schön eingebunden und balanciert die saftige Struktur. Etwas Lakritze und ausgesaugte Fruchthäute am Schluss. Beim zweiten Verkosten mineralischer – salziger Abgang, beim dritten Mal ist wieder die Lakritze dominierend. **17.5/20** (91/100).

(jfg): Im Verlauf der nächsten zwei Tage nach der Verkostung zeigte der Clos Pachje 2017 kein differenziertes Bild. In der Nase hatte die Lakritze die Hand übernommen und liess nicht wirklich freien Raum für die anderen Düfte. Das Entwicklungspotential dürfte also nicht so gross wie beim 2016er sein. Im Gaumen hat sich der Wein besänftigt. Empfehlenswert wäre es, den Clos de Pachje 2017 erst in acht Jahren wieder zu verkosten.

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

Pinot Noir Clos de Pache 2016

13.5% vol. Alkohol. Zunächst nicht gerade kommunikativ. Dennoch entwickelt sich mit der Zeit eine reintönige, harmonische, tiefsinnige, komplexe, zarte, raffinierte Nase im Glas. Das Wallis sei keine Erde für Pinot Noir, weil die Meteorologischen Verhältnisse genau die Gleichen wie in Algier seien, wird oft angeführt. Ja, dies trifft in vielen Fällen zu. Christian Gfeller und Patrick Z'Brun verzaubern uns aber mit diesem Erzeugnis buchstäblich. Im Glas kommen komplexe Düfte reifer, schwarzer Früchte wie Zwetschgen, Pflaumen, Johannisbeeren, Kirschen sowie kräutiger Elemente (wilde Kräuter), die an ein bestimmtes [Schweizer Bonbon](#) erinnern, Jod, Süssholz, florale Komponenten, etwas Veilchen, Rauch runden das Ganze ab. Alles wirkt sehr einladend, ja sogar ätherisch geballt und mit einer entzückenden Frische verpackt. Das Bouquet ändert sich konstant, nun kommt roter Fruchtgelee zum Vorschein. Erst am nächsten Tag wirkt die Nase ideal ausgereift. Am Gaumen kompakte, saftige, wiederum vielversprechende Struktur, feingliedrige, geschliffene, dafür konzentrierte Tannine, sanfter Schmelz und sehr gut integrierte Säure. Dieser Pachje zeigt ausser schwarzen Früchten noch sehr wenig von seinen Vorhersehbaren, vielschichtigen, aromatischen Facetten. Im Verlauf der Tage nach der Verkostung kommen rote und dunkle Beeren zur Geltung, alles sehr harmonisch und bekömmlich. Es zeigen sich später auch zusätzliche Aromen nach Pfingstrosen und würzigen Elementen. Langanhaltender, subtil süsslicher Abgang. **18+/20** (93+/100).

(jfg): Ein potentielles Monument. Vier Tage lang habe ich diesen Wein wieder und wieder verkostet, stets mit der gleichen Begeisterung.

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

Cornalin Neyrun 2017

13.2% vol Alkohol. Im ersten Auftakt ein spannender, reduktiver «Stinker» im Glas. Diese etwas unangenehme Wahrnehmung verschwindet jedoch sehr schnell. Nun sind florale Elemente, ein Potpourri von Kräutern sowie das neue Holz des Ausbaus (Röstnoten) wahrnehmbar. Hinzu kommen medizinale, mineralische Elemente (salzig – jodig), dunkle Früchte, etwas Gräser oder grüne Komponenten, Leder, Dörripflaumen, gepfefferte Beeren. Also eine sehr gute Komplexität im tiefsinnigen, finessenreichen, ausgewogenen und schliesslich potentiell ausdrucksvollen Bouquet. Betörender, breiter, lebhafter, komplexer Gaumen mit Schmelz und Fruchtsüsse. Das ist dicht, saftig und unglaublich trinkig, man will sofort den nächsten Schluck. Kräftige, adstringierende Tannine mit einer gut ummantelnden Säure. Die Mitte am Gaumen fehlt mir (us) aber noch etwas, d.h. das neue Holz ist da noch zu dominant und es verdeckt die anderen Aromen. Dies ist dem jugendlichen Stadium dieses Weines geschuldet. Im finalen Abgang entschädigt dann aber eine saftige, schwarze Frucht für die noch etwa unausgewogene Mitte am Gaumen. Ein Verkoster (jfg) findet diesen Wein aktuell anspruchsvoll, aber gerade wie man einen Cornalin eigentlich gern hat. **17.5+/20** (91+/100).

(us): Ich habe diesen Wein zwei Tage später nochmals aus der angebrochenen, ca. noch zu 40% gefüllten Flasche verkostet. Nun dominiert eine frische, schwarze, sehr trinkanimierende Frucht mit insb. Brombeeren sowie mineralisch salzig-jodigen Elementen. Das neue Holz und die Röstaromatik sind fast gänzlich im Hintergrund verschwunden. Am Gaumen zeigen sich saftige, schwarze Früchte, unter anderem Brombeeren und Zwetschgen, sowie balsamische Noten. Das Ganze wirkt auch ausgeglichener und das neue Holz scheint nun für mich perfekt eingebunden. So bereitet dieses Erzeugnis richtig Spass und ich will definitiv mehr davon! Langer finessenreicher und zugleich fruchtiger Abgang. **18/20** (93/100), hat Potential bis **18.5/20** (95/100).

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



Cornalin Neyrun 2016

13.2% vol Alkohol.

(us+pit): An der Nase ein animalischer Auftakt, Moschus und Leder, dann nasses Unterholz, Dörripflaumen, Zwetschgen und Brombeere, Lakritze, leicht mineralische Noten, grüne Paprika, Noten von nassem Schiefer, Estragon und Thymian sowie, nicht zuletzt, balsamische Noten. Ganz dezent ist auch etwas Rauch wahrnehmbar. Am Gaumen ein sehr saftiger erster Eindruck in einer sanften, süsslichen Umarmung! Schwarze Frucht, Brombeeren, Lakritze, danach wird der Mund durch die Tannine des neuen Holzes vom Ausbau langsam aber stetig abgetrocknet. Lakritze folgt als nächste Geschmacksimpression. Ganz am Schluss endet der Gaumen auf kaltem Rauch (Toasting vom Holz). **17-17.5/20** (89-91/100).

(us): Ich habe diesen Wein zwei Tage später nochmals aus der angebrochenen, ca. noch zu 40% gefüllten Flasche verkostet. Nun sind die balsamischen Noten im Vordergrund, die dunkle Frucht, welche mir während der ursprünglichen Verkostung gut gefallen hat, ist nun in den Hintergrund getreten. Die mineralischen Elemente (nasser Schiefer) und die Kräuter spielen mit den balsamischen Elementen. Am Gaumen kommen die mineralischen und balsamischen Elemente zum Vorschein. **17.5/20** (91/100).

Autoren: Jean François Guyard, Peter Mühlhäuser, Urs Senn
14. Januar 2020

Lektorat: Urs Senn

ⁱ Wie wir verkosten

- 1) Extrem selten im Alleingang, sondern immer mindestens zu zweit.
- 2) Es ist immer mindestens ein Experte des Anbaugebiets dabei. Wir würden z.B. nie Pinotage bewerten, da es uns bis zum heutigen Zeitpunkt leider an Erfahrung mit Weinen aus Südafrika fehlt.
- 3) Selten werden die Weine nur an einem einzigen Abend beurteilt, sondern die Weine, welche uns zur Verfügung gestellt werden, verkosten wir wiederholt über zwei bis drei Tage. So wird für uns die Entwicklung eines Weins auch nachvollziehbar.
- 4) Wir wissen genau, wie die Weingüter arbeiten, deren Weine wir bewerten. Die Domaine Clos des Lambrays gilt für uns als wieder aus der Mittelmässigkeit an die Spitze der AOC Morey-Saint-Denis zurückgekehrtes Weingut und wir wissen, dass dessen Erzeugnisse immer mindestens 15 Jahre brauchen, um durch nicht-Initiierte bewertet zu werden.



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.