MDVS

Eine über zehnjährige Erfolgsgeschichte in Sachen Schweizer Wein

©Atelier26 - Daniel Kleiner, ein Grafiker mit sehr viel Talent

Am 14. März 2013 wird der Verein Mémoire du Vin Suisse (MDVS oder die Schatzkammer des Schweizer Weins) einmal mehr die Türe zu seiner Schatzkammer und damit zu Weinen vergangener Jahre (welche schon längst ausverkauft sind), öffnen. Dieses Jahr findet der Anlass, welcher mit der jährlichen Vereinsversammlung einhergeht, in Bellinzona statt. Vor etwas mehr als 10 Jahren begann die Geschichte des MDVS, wie dieser auf dem Schweizer Weinmarkt zur Institution gewordene Verein genannt wird. Tatsächlich (auch, wenn die Jubiläumsfeier bereits Ende August 2012 stattfand) ist MDVS im Dezember 2012 zehn Jahre alt geworden. Das heisst genauso alt, wie einige der ältesten Weine, welche in der schönen, geschichtlich bedeutungsvollen, im Italienisch sprachigen Landesteil gelegenen, Schweizer Stadt, am Anlass verkostet werden können. Also die beste Gelegenheit und alleine schon Grund genug, um einen (doppelten) Blick auf diese Geschichte zu werfen….

Vor zehn Jahren haben nur die wenigsten Konsumenten und Weinliebhaber gedacht, dass man sich derart für Schweizer Wein begeistern kann. Das Wissen um das Qualitäts- und Alterungspotential bei den Weinen Schweizer Provenienz fehlte schlicht und einfach bei den meisten Käufern (auch bei den Fachleuten). Wir erinnern uns noch sehr gut, wie sich die freund-nachbarschaftliche Konfrontation zwischen Vertretern der österreichischen Weinelite und ihres Schweizer Pendants im Frühjahr 2008 bei einer Beurteilung durch das Schweizer Publikum für unsere Produzenten entwickelte. Keiner (resp. nur die wenigsten Teilnehmer) wollten daran glauben, dass ein Orrizonte oder ein Féchy Le Brez einen unwahrscheinlichen Charakter aufweisen können. Schweizer Weine seien einfach schlecht, wollte die grosse Mehrheit glauben…

©Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch Wechsel der Generationen

Mémoire & Friends, die Bühne der fünften Weinschweiz

Sozusagen als „Appetitanreger“ auf den Anlass am 14.3. in Bellinzona nachfolgend meine Notizen der Verkostung der 2002er MDVS Schatzkammer Weine welche am 27.8.2012 anlässlich der Veranstaltung MDVS & Friends auf der Bühne im Kongresshaus durch die nächste Winzergeneration präsentiert wurden.

Die Weine

Die Weine, welche wir hier bewerten, wurden alle durch die ursprünglichen Mitglieder der Schatzkammer des Schweizer Weins ausgebaut.

©Atelier26

Fechy Le Brez 2002 Domaine La Colombe

Im Bouquet überreife Äpfel, schöne, mineralische Noten. Am Gaumen eine lebendige Säure welche wunderschön durch die Mineralität ergänzt wird. Etwas Süssholz. Schöne Länge und überhaupt nicht müde! Der Beweis für das Potential der Weine aus Chasselas Trauben in den Händen eines talentierten Winzers. 17.5/20.

Dezaley Grand Cru Medinette 2002 Domaine Louis Bovard

Wow was für eine Frische! Tolle Überraschung bei einem Wein dieses Alters. Lindenblüten und Honig, mineralische Anklänge und angenehme Röstnoten. Auch am Gaumen. Macht Spass, körperreich und mit einem sehr langen Abgang. 18.5/20

Chardonnay élevé en Barrique 2002 Caves du Chateau d'Auvernier

Im Bouquet schöne Noten von Birnen, Graphit wie von einem frisch gespitzten Bleistift. Am Gaumen eine schöne Säure und reife Frucht mit Honignoten unterlegt. Trotz einer leichten Bitterkeit im Abgang ausgewogen und harmonisch. 17.25/20.

Vieilles Vignes Maitre de Chais 2002 Provins

Im Bouquet überreif, Noten von Firnis, nicht wirklich überzeugend. Am Gaumen zwar eine schöne Säure und getrocknete Weinbeeren, aber auch da eine überreife Struktur aufweisend. 16/20 (dieser Wein wurde in der MDVS Schatzkammer 2009 durch den Petite Arvine Maitre de Chais ab dem Jahrgang 2005 ersetzt).

Cornalin 2002 Anne-Catherine & Denis Mercier

Im Bouquet eine schöne Frische und Frucht (Himbeeren und Erdbeeren) und etwas Heu. Am Gaumen Kirschen hoch2, mittlere Dichte aber trotzdem schön stoffig mit einer schönen Länge. 17.5/20.

Syrah Chamoson Vielles Vignes 2002 Simon Maye & Fils

Im Bouquet Würze (Maggiwürze) und Kräuter (Majoran), die schwarze Frucht ist verhalten. Am Gaumen eine prägnante Säure und Kräuterwürze (Estragon). Auch am Gaumen ist die Frucht verhalten, eher versteckt. 16.5/20.

Raissennaz Grand Cru 2002 Domaine Henri Cruchon

Im Bouquet eine wunderbare, burgundische Süsse, Himbeeren in Hülle und Fülle. Am Gaumen lebendig und stoffig, mit einer schönen Frische und guten Frucht. Schöne Länge und ätherische Noten von Eukalyptus. 17.5/20

Kloster Sion Pinot Noir Klingnau Reserve 2002 Weingut zum Sternen

Im Bouquet eine sehr schöne Pinot Nase, elegante Würze, dunkle und schwarze Frucht und etwas Kaffee. Am Gaumen saftig, mit feinen und runden Tanninen schön ergänzt, insgesamt recht kräftig (aber nicht zu konzentriert) für einen Pinot Noir. Auch im Gaumen Noten von Kaffee, schön mit der Frucht verbunden. Langer Abgang. 18/20.

Pinot Noir Stadtberg Eglisau 2002 Weingut Pircher

Im Auftakt verhalten, etwas Menthol und Heu, öffnet sich nach kurzer Zeit schön. Schwarze Kirschen, Süssholz und Kräuterwürze. Im Gaumen zu Beginn recht kompakt. Nach einiger Zeit im Glas setzten sich die Frucht und Säure in die richtigen Proportionen, Kaffeearomen und etwas laktische Noten entwickeln sich. Schön und gut gereifter Pinot Noir! 17.5/20.

Pinot Noir –R– 2002 Weingut Baumann

Im Auftakt sehr frisch, Menthol, dann kommt eine schöne schwarze Frucht und die typische Pinot Würze. Am Gaumen eher elegant, leichtfüssig (im Vergleich zum Pint Kloster Sion). Gute Länge mit feinen, geschliffenen Tanninen im Abgang. 17/20.

No. 3 „der andere“ 2002 Schlossgut Bachtobel

Im Bouquet zuerst verhalten, braucht viel Luft. Zuerst ist auch ein störender Alterston vorhanden, dieser verschwindet aber vollständig nach 1-2 Minuten. Nun zeigen sich schwarze Kirschen in Hülle und Fülle, ergänzt mit dezenten Aromen von Kaffee. Am Gaumen wirkt eine kräftige Säure. Noten von Unterholz und saftigen, schwarzen Kirschen. Die Tannine sind schön und rund.17.5/20.

Malanser Pinot Noir Barrique Weingut Georg Fromm

Im Bouquet ein typischer Burgunder “stinker”, animalische Noten. Am Gaumen kräftige aber gereifte Tannine, schöne Frucht (Himbeeren), etwas Heu. 17/20.

Churer Blauburgunder Gian-Battista 2002 Weingut von Tscharner

Wow was für eine Frische! Sehr schöne, schwarze Frucht (u.a. Johannisbeeren) und eine schöne Pinot Würze. Am Gaumen Mundfüllend, sehr feine, geschliffene Tannine und eine saftige Frucht mit etwas Kaffee. Langer und finessenreicher Abgang. 18.5/20.

Sassi Grossi 2002 Gialdi Vini SA

Im Bouquet sehr floral, Feilchen und andere Blüten. Am Gaumen eine sehr schöne Säure mit einer ebensolchen Frucht kombiniert. Etwas Kaffee und feine Tannine im langen Abgang. 17.5/20.

Montagna Magica 2002 Daniel Huber

Im Bouquet eher verhalten, floral. Am Gaumen bilden die Frucht und die Tannine ein schönes Ensemble, ergänzt durch etwas Kaffee und eine leichte Bitterkeit im Abgang. 17/20.

Orizzonte 2002 Christian Zündel

Im Bouquet floral (Feilchen) und etwas was an fermentierende Trauben erinnert, aber nicht näher definiert werden kann. Im Gaumen recht heftige Tannine, dieser Wein wirkt mir etwas ausgezehrt. 16.5/20.

Pio della Rocca 2002 Adriano Kaufmann

Im Bouquet Röstnoten, Blaubeeren und viel Fruchtsüsse. Am Gaumen saftig und stoffig, das macht Spass! Geschliffene Tannine im langen, schönen Abgang.18/20.

Grand‘ Cour Cabernets Franc & Savignon 2002 Domaine Grand’Cour

Im Bouquet auf der vegetalen, fast grünen Seite, aber trotzdem recht fruchtsüss. Braucht viel Luft, entwickelt sich dann auf die florale Seite. Auch im Gaumen nicht wirklich anders, dieser Wein ist nicht wirklich sortentypisch. 16.25/20.

Comte de Peney 2002 Domaine des Balisiers

Im Bouquet würzig und ein typischer Vertreter eines Bordeaux Blends. Am Gaumen eine schöne Cabernet Würze mit einer guten Säure gepaart – gute Länge. 17.5/20.

Domaine de Crochet Cuvée Charles Auguste 2002 Charles Rolaz Hammel SA

Im Bouquet floral und etwas Fruchtsüsse. Auch am Gaumen sehr flo -ral. Etwas Kaffee und sehr feine Tannine im Abgang. 16.5/20.

Petite Arvine Grain Noble Confidentiel 2002 Marie-Thérèse Chappaz

Leicht trüb (nicht resp. nur sehr grob filtriert). Im Bouquet Heu, Schwarztee, diverse exotische Früchte wie Lychees, Ananas, Passionsfrucht. Am Gaumen eine üppige Süsse, welcher von einer nicht minder üppigen Säure Paroli geboten wird. Wunderbare, vielschichtige Frucht, extrakt- und körperreich. Das Holz ist gut eingebunden, aber noch deutlich wahrnehmbar. Komplexer und sehr langer Abgang. 18.5/20

Autor: Urs Senn
5. März 2013
Lektorat: Jean François Guyard

MDVS heute zählt 50 Mitglieder auf. Hier eine Auswahl der Weine.

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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 verteilen.**