Das Schloss von Ravire in Sierre

Die Schatzkammer des Schweizer Weins im Wallis

Einführung

Jedes Jahr besucht Die Mémoire des Vins Suisses (Link) ein anderes Anbaugebiet der Schweiz. Neben der durchaus erfolgreichen Jahrgangspräsentation, an welcher ein neugieriges und breites Publikum teilnimmt, bekommen die Mitglieder der Vereinigung sowie eingeladene Journalisten die Möglichkeit, die ausgewählte Weinregion besser kennenzulernen. Dieses Jahr war das Wallis an der Reihe.

Der Kanton Wallis, Berge soweit das Auge reicht

Der Kanton Wallis ist der flächenmässig drittgrösste und bevölkerungsmässig neuntgrösste Kanton der Schweiz und liegt mitten in der Alpenregion. Dieser wundervolle Landstrich erstreckt sich von der Quelle der Rhone bis zu ihrer Einmündung in den Genfersee. Die Rhone bildet das Rückgrat des Kantons. Die grössten Städte, Dörfer und Industrien haben sich ihr entlang angesiedelt. Gleiches gilt für den Verlauf der Autobahn, der SBB und der wichtigsten Stromleitungen. In den Seitentälern finden sich an den Zuflüssen der Rhone weltbekannte Feriendestinationen, die grossen Staudämme und kleine Dörfer.

Das Wallis (Link) ist unglaublich abwechslungsreich: Berg und Tal, Gletscher und Wald. Pyramidenförmig aufgebaut bietet es in der Ebene reichhaltige Schwemmböden und üppige Blumen- und Obstgärten. Die Rebberge klammern sich an die steilsten Sonnenhänge und klettern bis auf über 1000 Meter empor. Oberhalb der Rebberge wechseln sich Wälder und Weiden ab und über der Waldgrenze erheben sich die Alpen mit ihren majestätischen Berggipfeln.

Die Strasse nach Visperterminen (Link) führt zunächst zur St. Jodern Kellerei (Link)

Die Bevölkerung der Region Richtung Oberwallis spricht einen Deutschschweizer Dialekt, das sogenannte «Wallisertitsch». Die Schrift- und Unterrichtssprache ist Schriftdeutsch. Die Bevölkerung in Richtung Unterwallis spricht französisch. Die Schrift- und Unterrichtssprache ist Französisch. Die Grenze zwischen den beiden Sprachregionen befindet sich zwischen Salgesch und Siders.

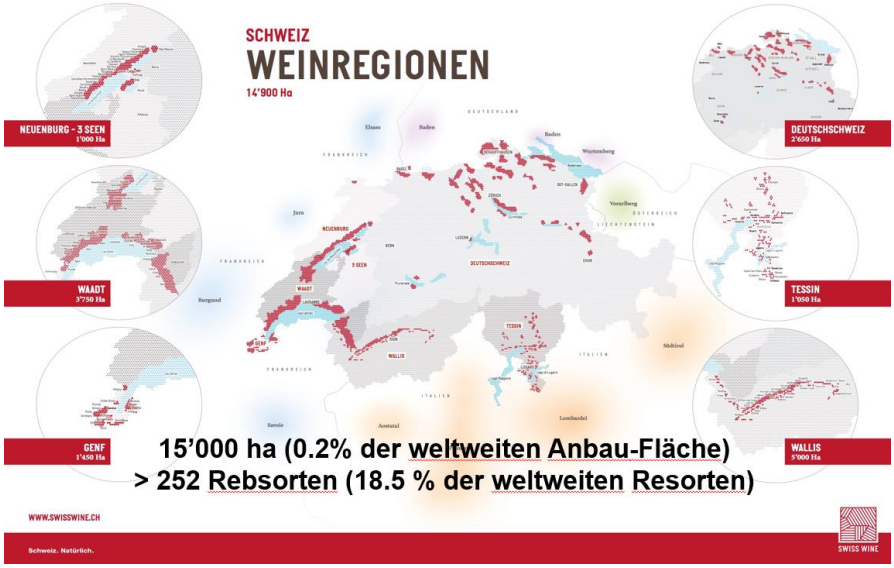
Der Kanton Wallis weist einen unermesslichen Reichtum an klimatischen, geografischen, biologischen und kulturellen Formen auf. Besonders erwähnenswert ist in diesem Zusammenhang das weltberühmte Matterhorn, 4’478 m.ü.M., welches einer Pyramide ähnelt. Durch den Schutz der umliegenden Berge ist es mit weniger als 600 mm Niederschlag oft trocken und warm und daher auch ein Geheimtipp für Ferienhungrige. Pittoreske Dörfer sind harmonisch in die Weinberge und Obstkulturen eingebettet. Alte Holz- und Steinhäuser erzählen geheimnisvolle Geschichten. Er bietet auch unzählige touristische Möglichkeiten, sei es im Winter auf den unendlich weitläufigen Skipisten, im Sommer auf den gepflegten Wanderwegen, an den Ufern von Seen und Flüssen oder in den Bergen.

Das Matterhorn ©Wikipedia

Der Walliser Wein

Das Wallis ist mit über 50 Rebsorten und fast 5000 Hektaren auch ein Weinparadies, welches mit seiner enormen Vielfalt und einer exzellenten Qualität Weinliebhaber aus aller Welt verzaubert. Faszinierend und abwechslungsreich sind die Weine, welche hier aus den verschiedensten Rebsorten gekeltert werden. Die geologischen Voraussetzungen sind ein Hauptgrund dafür. Die Böden sind nämlich wegen der Alpenfaltung und der weiteren Entstehung dieser Bergregion vor hunderttausenden von Jahren reichhaltig und komplex. Das Unterwallis ist mehrheitlich von Granit und Löss geprägt, im Oberwallis sind die Böden extrem kalkhaltig. Dazwischen findet man meistens zwei Bodentypen. Moränen, vom Gletscher abgelagerte Felstrümmer und wenig tiefgründige Kalk- und Schieferböden. So fühlen sich die zahlreichen Walliser Rebsorten auf dem Terroir wohl, welches ihnen am besten behagt.

Seit 1990 hat der Kanton Wallis ein System von kontrollierten Ursprungsbezeichnungen (Appellation d’Origine Contrôlée) eingeführt. Es gelten ähnliche Regeln wie in der Europäischen Union. Sie erfüllen somit bezüglich Qualität und Typizität strenge Produktionsbedingungen. Ausbauzonen, Rebsorten, Erntemengen und Mindestzuckergehalt sind genau definiert und werden kompromisslos kontrolliert.



©Swisswine

Selbstredend ist noch anzufügen, dass die Walliser Winzer eng verbunden sind mit ihren Weinbergen, ein ausgeprägtes Fingerspitzengefühl und sehr viel Liebe und Leidenschaft an den Tag legen. Dieses umfangreiche Wissen und die immensen Erfahrungen werden in den Winzerfamilien bewahrt, von Generation zu Generation weitergegeben und ausgebaut.

Eine renommierte Vereinigung namens «Mémoire des Vins Suisses»

Die Mémoire des Vins Suisses (Link) war eine Initiative der Weinjournalisten Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann und Susanne Scholl. 2002 gründeten sie einen Club, der das Ansehen hochwertiger Schweizer Weine im In- und Ausland fördern wollte. Wichtigstes Argument war das Aufzeigen des vielfach verkannten Alterungspotentials, welches diese Weine auszeichnet. 2004 wurde der Club in einen Verein mit Sitz in Zürich umgewandelt. Geleitet wurde er seither paritätisch von Produzenten und Weinjournalisten. Heute umfasst die renommierte Vereinigung bereits 56 Spitzenproduzenten aus allen Weinbauregionen der Schweiz. Seit 2012 sind auch Nichtweinproduzenten und Partner als Mitglieder zugelassen.

©Weinweltfoto.ch

Weinproduzenten-Mitglieder

Das sind anerkannte, repräsentative und bestens vernetzte Produzenten von Schweizer Weinen aus allen Regionen der Schweiz. Sie werden aufgrund der Bedeutung ihres Betriebes in der entsprechenden Region und der Qualität ihrer Weine ausgewählt. Die Persönlichkeit der Produzenten und deren Engagement für die Förderung der Güte der Schweizer Terroirweine sind weitere Bestandteile der Selektionskriterien. Sie leisten primär einen materiellen Beitrag, indem sie den selektionierten Wein jährlich zur Verfügung stellen und mit einem Jahresbeitrag die Basisaktivitäten des Vereins abdecken.

Nichtweinproduzenten-Mitglieder

Dazu gehören Journalisten und Publizisten, Wissenschaftler aus Weinbau oder Weinbereitung und anerkannte Persönlichkeiten, die sich zum Wohl des Schweizer Weins besonders hervorgetan haben. Sie leisten primär einen intellektuellen Beitrag. Journalisten und Publizisten verfolgen die Entwicklung der Weine, dokumentieren und publizieren diese. Wissenschaftler tragen zur Weiterbildung und zur Forschung in Bezug auf den Schweizer Wein bei. Die anerkannten Persönlichkeiten lassen dem Verein ihr vielfältiges Engagement und Netzwerk zukommen.

Partner

Diese zahlreichen in- und ausländischen Firmen leisten einen nicht unwesentlichen Beitrag an die Arbeit des MDVS und profitieren gleichzeitig selber, indem sie ihre Marke mit der Vereinigung in Verbindung bringen können und so das Vertrauenskapital für ihre Produkte bei allen Schweizer Winzern vergrössern.

Anmerkung

Bedauerlicherweise ist dem Vorwort im aktuellen Swiss Wine Magazine (Link) von Andreas Keller zu entnehmen, dass bei einigen Mitgliedern inakzeptable Ab- und Ausgrenzungstendenzen festzustellen sind, die das Memoire auf eine Zerreissprobe stellen. Man will halt etwas für sein Geld haben und deshalb wollen einige Mitglieder keine neuen mehr aufnehmen oder lieber Bestehende ausschliessen. Auch ist man der Meinung, grosse Weinhäuser hätten in der erlauchten Vereinigung nichts zu suchen. Nicht vergessen sollte man dabei allerdings, dass diese ebenfalls hervorragende Weine keltern und vor allem mit etwas grösseren Mengen in der Lage sind, solche Exklusivitäten auch zu exportieren. Dass einzelne Produzenten uns Journalisten als «Pique-assiettes» oder eben als Schmarotzer ansehen, soll auch nur so nebenbei erwähnt werden. Wie ich am Rande der ganzen Veranstaltung von verschiedenen Beteiligten gehört habe, scheint man allerdings die schwierige Kurve, in der sich Memoires befindet, mindestens kurzfristig gemeistert zu haben.

©Swiss Wine Connection

Das Mémoire-Jahrestreffen 2018 im Wallis

Wir kommen nun zum Programm der von Susanne Scholl, Jasmin Schmid und Andreas Keller sowohl informativen, lehrreichen wie auch kulinarischen dreitägigen Höchstleistung eines Jahrestreffens, welches sie da auf die Beine gestellt haben. Vorab ganz herzlichen Dank dafür!

Donnerstag 22 März 2018, Sierre

Treffpunkt für alle war um 12.30 Uhr als kleiner Vorgeschmack auf die um 15 Uhr beginnende Schatzkammerpräsentation eine Get- together Arrivage Verkostung der **57 Mémoire-Weine** aus den neusten Jahrgängen mit Häppchen im Restaurant Le Bourgeois in Sierre. Um allen Winzern und der Menge der Weine gerecht zu werden beschränke ich mich bei meinen Verkostungsnotizen auf die wichtigsten Qualitäts-Kriterien und meine subjektive Benotung.

Aufgeteilt war das Ganze in drei Kategorien. Die Weine sind alle ab Hof und bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Spezialitäten Weiss 1

Petit Arvine Les Grand'Rayes, Maurice Zufferey, 2016

Klares Strohgelb, komplex, fruchtig, elegant, exotische Früchte, Bergamotte, feine Struktur, gutes Säurespiel, minime Salzigkeit, langes Finale. **17.5/20** (91/100).

Petit Arvine Maître de Chais. Provins, 2016

Goldgelb, rosa Grapefruit, Bienenwachs, mineralisch, kernige Struktur, intensiv, salzig, frische Säure, langer Abgang. **17.5/20** (91/100).

Im Weinberg von Benoît Dorsaz mit den Winzerinnen und Winzern ©Weinweltfoto.ch

Amigne de Balavaud, Vétroz Grand Cru, Domaine Jean-René Germanier, 2016

Helles Gelb. Intensiv, reife Früchte, blumig, Gewürze, kräftig, gehaltvoll, kernig, gute Struktur und langanhaltender Abgang. **17.25/20** (90/100).

Marsanne Fully Les Claives, Domaine La Rodeline, 2016

Strohgelb mit grünen Reflexen, intensiv, dezent holzgeprägt, weisse Blumen, Mandelgebäck, saftig, salzig, herb, gehaltvoll leicht süsslich und langanhaltend im Abgang. **17.25/20** (90/100).

Ermitage Les Serpentines, Domaine Gérald Besse, 2015

Goldgelb, mineralisch, frische Quitten, weisser Pfirsich, Vanille, leichte Restsüsse, komplex, fruchtig, cremig, vollmundig, feingliedrig und langanhaltend. **17/20** (89/100).

Heida Veritas, St. Jodern Kellerei, 2014

Strohgelb, Zitrusfrüchte, reifer Apfel, komplex, aromatisch, frisch, sortentypisch, minim süss, leichte Röstaromen, vollmundig, guter Schmelz, herber Abgang. **17.5/20** (91/100).

Fläscher Completer, Weingut Hermann, 2016

Strohgelb, im Gegensatz zum letzten Herbst ist der Wein nun sehr zugänglich. Weisse und gelbe Früchte, markante Säure, wunderbar strukturiert, Röstaromen und langer Abgang. **17.75/20** (92/100).

Donatsch Completer «Malanserrebe», Weingut Donatsch, 2016

Strohgelb, momentan etwas verschlossen. Grüne Äpfel, Mandeln, Lindenblüten, komplex, salzig, schönes Säure-Süssespiel, langer Abgang. **17.5/20** (91/100).

Traminer Vully, Cru de l'Hôpital, 2016

Strohgelb, sortentypisch, Rosen, exotische Früchte, dezente Säure, minim salzig, herb, intensiv, vielschichtig, langanhaltend aber etwas schwer im Abgang. **17.5/20** (91/100).

Spezialitäten Weiss 2

Meilener Räuschling Seehalden, Schwarzenbach Weinbau, 2016

Leuchtendes Goldgelb, fruchtig, fein, elegant, Zitrus, Eisbonbon, schöne Säure. **17/20** (89/100).

Humagne Blanche «Tradition», Domaine des Muses, 2016

Goldgelb, seidig, samtig, fein unterlegtes Holz, cremiger Schmelz, schöne Säure. **17/20** (89/100).

Pinot Blanc, Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen, 2016

Goldgelb, Zitrus, Holunderblüten, Birnen, feinfruchtig, blumig, elegante Säure. **17/20** (88/100).

Malanser Grauburgunder, Peter Wegelin, Scadenagut, 2016

Strohgelb, gelbe Früchte, duftige Blüten, frisches Moos, herb, fruchtiger Apfelton. **17/20** (89/100).

Fläscher Chardonnay, Christian Hermann, 2016

Goldgelb, vielschichtig, aromatisch, Kamille, Zitronenzeste, etwas Feuerstein, Holz gut integriert. **17.25/20** (90/100).

Beride Dosso, Zündel, 2015

Strohgelb, etwas vom schönsten der ganzen Präsentation. straff, extraktreich, reintönig, filigran, mineralisch, Verveine, Haselnuss, dezent Holz; harmonische Säure, saftig, **17.75/20** (92/100).

©Laurent Probst, Vins Confédérés

Chardonnay Clos au Comte, Steiner Schernelz Village, 2015

Strohgelb, intensiv, würzig, dezent fruchtiges Bouquet, etwas Vanille, Aprikose, kräftig, schöne Säure, mineralisch. **17.5/20** (91/100).

Sauvignon Dardagny élevé en Barrique, Domaine Les Hutins, 2016

Helles Gelb, komplex, fruchtig, kraftvoll, Zitrus, Birnen, Gewürze, stützende Säure, fein integriertes Holz. **17/20** (88/100).

Chasselas

Clos de Mangold Vieilles Vignes, Domaine Cornulus, 2016

Goldgelb, fruchtig, dezent, elegant, Pilze, Kreide, Feigen und Dörrfrüchte. **16.5/20** (86/100).

Saint-Sébaste Vieilles Vignes, Domaine Saint-Sébaste, 2016

Helles Gelb, minim Hefe, komplex, fein, elegant, mineralisch. Lindenblüten. **16.5/20** (87/100).

Der Keller der Domaine Cornulus am Fuss des Clos de Mangold

Wir machen auf unseren Bericht (Link) über das Weingut aufmerksam.

Aigle Grand Cru, Clos du Crosex Grillé, Cuvée des Immortels 2016

Helles Gelb, fruchtig, elegant, leicht salzig, Lindenblüten, voluminös. **17/20** (89/100).

Brez la Colombe, Raymond Paccot, Domaine La Colombe, 2016

Helles Gelb, sortentypisch, frisch, fruchtig, intensiv, langer Abgang. **16.5/20** (86/100).

Calamin Grand Cru Cuvée Vincent, Domaine Blaise Duboux, 2016

Helles Gelb, dezente Nase, fruchtig, elegant, fein. **16.5/20** (86/100).

Dézaley Grand Cru Médinette, Domaine Louis Bovard, 2016

Helles Gelb, momentan verschlossen, erdig, es fehlt etwas an Frucht. **16.5/20** (86/100).

St. Saphorin Les Manchettes, Domaine Monachon, Cave de Derrey Jeu, 2016

Helles Gelb, komplex, vielfruchtig, fein und elegant, nachhaltiger Abgang. **16.5/20** (87/100).

Yvorne Grand Cru Château Maison Blanche, Château Maison Blanche, 2016

Helles Gelb, kräftig, rassig, volle Frucht, leichter Honigton. **16.5/20** (87/100).

Pinot Noir

Grand Cru Salgesch «Hommage», Cave du Rhodan, Olivier Mounir, 2015

Rubinrot, charaktervoll, kräftig, wunderbare Struktur, fruchtig, fein elegant, saftig, herrlich duftig, bestechend, elegant und nachhaltig im langen Abgang. **17.5/20** (91/100).

Der Cave du Rhodan in Salgesch

Pinot Noir «B» Rosenau, Weinbau Ottiger, 2016

Rubinrot, schwarze Kirschen, schwarze Beeren, Lakritze, Tabak, Vanille, mineralisch, würzig, reife, feste Tannine, gute Säure, verwobene Holznoten, langer, minim bitterer Abgang. **17.25/20** (90/100).

Raissennaz Grand Cru, Domaine Henri Cruchon, 2015

Mittleres Rubinrot mir violetten Nuancen, dezent und momentan etwas verschlossen, rote Kirschen, rote Beeren, etwas Leder und Waldboden, samtig weich, dicht und kraftvoll, elegant mit mineralischem Abgang. **17.5/20** (91/100).

Pinot Noir Pur Sang, Caves de Chambleau, 2015

Dunkles Rubinrot, für einmal nicht die deutliche Holzprägung, weicher Auftakt und wunderbare Röstaromen, kräftig, elegant, dunkle Früchte und Beeren, jetzt schon harmonisch und lang im Abgang. **18/20** (93/100).

Auvernier, Domaine de la Maison Carrée, 2015

Rubinrot, wirkt momentan etwas verschlossen, dunkle Früchte und Beeren, Lakritze, Tabak, fein strukturiert, gut eingebundene Tannine, präsente Säure, vielschichtig, finessenreich und langanhaltend. **17.5/20** (91/100).

Kloster Sion Pinot Noir Klingnau Réserve, Weingut zum Sternen, 2015

Rubinrot mit Purpur Reflexen, Röst- und Raucharomen, Lakritze, Tabak, Vanille, dunkle Beeren und Früchte, tiefgründig, feingliedrig, markante Struktur, gut eingebundene Tannine und eine fein integrierte Säure, langer, markanter Abgang. **17.75/20** (92/100).

Pinot Noir Stadtberg Eglisau, Weingut Pircher, 2015

Rubinrot, rote Beeren, blumig, würzig, Eukalyptus, Röstaromen, weicher Auftakt, herrliche Struktur, jugendliche Tannine und eine saftige Säure, kompakt, dicht, vielschichtig, mit einem burgundischen, langen Abgang. **17.75/20** (92/100).

Pinot Noir «R», Weingut Baumann, 2015

Rubinrot, momentan etwas verschlossen, rote und dunkle Beeren und Früchte, Tabak, Würze, Wildkräuter, Kaffee, prägnante, körnige Tannine, leicht adstringierend, fleischig, füllig, dicht, viel Rückhalt im langen Abgang. **17/20** (88/100).

Pinot Noir Nr. 3, Schlossgut Bachtobel, 2015

Granatrot, momentan etwas verschlossen, dunkle Waldfrüchte, florale Noten und Gewürze, Unterholz, Lakritze, ausgeprägte Röstaromen, herbe Tannine und eine saftige Säure, ordentlicher Abgang. **17.5/20** (91/100).

Pinot Noir Grand Vin, Weingut Wolfer, 2015

Dichtes Granatrot, rote und blaue Beeren und Früchte, opulenter, süsslicher Auftakt, würzig, vielschichtig, elegant, fruchtig, kräftige Struktur, eine saftige Säure und reife Tannine, tolle Länge. **18/20** (93/100).

Malanser Pinot Noir Selvenen, Weingut Georg Fromm, 2015

Dunkles Rubin, dunkelfruchtig, fein eingebundene Holznoten, weicher Auftakt, Frucht und Würze, facettenreich, ausgewogen, präsente, jedoch geschliffene Tannine, komplex, aromatisch, konzentriert, elegant und mit beachtlicher Länge. **18/20** (93/100).

Churer Blauburgunder Gian Battista, Weingut von Tscharner, Schloss Reichenau, 2013

Dunkles Rubinrot, dunkle Beeren und Früchte, Cassis, Nougat, fein eingebundene Holzaromen, kräftig, straffe, reife Gerbstoffe und eine präsente Säure, dicht gewoben, finessenreich, tiefgründig, vielschichtig und ein endlos langer Abgang. **18/20** (93/100).

Verkostung des Gletscherweins des Val d'Anniviers Mit Gan-Battista von Tscharmer
©Weinweltfoto.ch

Pinot Noir Les Argiles, Caves du Château d'Auvernier, 2014

Rubinrot, dunkle Beeren und Früchte, fruchtig, floral, Bitterschokolade, Vanille, Leder, gut eingebundene Tannine und eine leichte Säure, kompakt, druckvoll, mineralisch, ausgewogen und mit einem langen Abgang. **17.75/20** (92/100).

Ein Vergleich zwischen dem Cornalin von Anne-Catherine & Denis Mercier und Benoît Dorsaz (Link)

Gamay und Spezialitäten Rot

Cornalin, Anne Catherine & Denis Mercier, 2015

Kräftiges Rubinrot mit violetten Nuancen, gut eingebundene Tannine, stützende Säure, fruchtbetont, dunkle Beeren und Früchte, Leder, dunkle Schokolade, leicht rauchig, komplex, weich und geschmeidig, langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100).

Humagne Rouge Cuvée Empereurs, Cave La Romaine, 2016

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, intensives Bouquet, herrliche Fruchtnoten nach roten und dunklen, gekochten Beeren und Früchten, dezente Röstaromen, Kräuter, gut eingebundene Tannine, eher tiefe Säure, kraftvoller Abgang. **17/20** (88/100).

Syrah Chamoson Vieilles Vignes, Simon Maye & Fils, 2015

Kräftiges Rubinrot mit violetten Nuancen, markante Kirschnoten, expressives Bouquet mit floralen, fruchtigen und würzigen Noten, Pfeffer, Teer, Zigarrenkiste, präsente Säure, dominante Gerbstoffstruktur, markante Tannine und saftiger, langer Abgang. **18/20** (93/100).

Syrah de Fully Quintessence, Benoît Dorsaz, 2015

Dunkles rubinrot mit violetten Reflexen, sortentypisch, gekochte Kirschen, fruchtig, fein, komplex, stoffig, schwarzer Pfeffer, Zedernholz, Lorbeer, Tabak, saftige Säure, kernige Tannine, würzig und langanhaltend im Abgang. **17.75/20** (92/100).

Benoît Dorsaz ©Weinweltfoto.ch

Les Romaines Grande Réserve Gamay, Les Frères Dutruy, 2016

Dunkels Rubinrot mit violetten Reflexen, dunkle Beeren und Früchte, schwarzer Pfeffer, Teer, blumig, dichter Körper, verspielte Extraktsüsse, momentan etwas raue Tannine, frisch, fruchtig, fleischig, würzig, kräftig und mit langem Abgang. **17.25/20** (90/100).

Mandragore Gamaret, Domaine du Clos des Pins, 2016

Dichtes Rubinrot mir violetten Nuancen, süsse, rote und blaue Früchte und Beeren, weisser Pfeffer, Muskat, würzige Komponenten, opulenter Auftakt, markante Gerbstoffe, etwas Waldpilze, Waldboden, Lakritze, komplexer, langer Abgang. **17.5/20** (91/100).

Mondeuse Noire Le Vin de Bacouni, Domaine Mermetus, 2016

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, fruchtbetontes Bouquet, wirkt zuerst etwas rustikal, kraftvoller Auftakt, erdig, etwas CO2, saftige Säure, sattes Tannin, für meine Begriffe momentan etwas unfertig, aber gut komponiert. Geschmacksache. **17/20** (88/100).

©Laurent Probst, Vins Confédérés

Bondola del Nonu Mario, Azienda Mondò, 2015

Kräftiges Purpurrot mit violetten Reflexen, intensive Kirschfrucht, Kirschzeltli, dezente Barriquenoten, etwas Pfeffer, Vanille, Gewürznelken, kernig, frisch, fruchtig, tragende Gerbstoffe, markante Säure, leichte Mineralität im Abgang. **18/20** (93/100).

Nebbiolo, Tenuta Vitivinicola Trapletti SA, 2013

Dunkles Rubinrot, Kirschen, Veilchen, etwas kalter Rauch, Teer, dunkle Früchte, präsente Säure, strenge Tannine, Lakritze, Süssholz, momentan dominieren die Holztöne, elegant, frisch, mittlere Fülle und kompakter ordentlicher Abgang. **17.25/20** (90/100).

Merlot, Cabernet, Assemblages

Sassi Grossi, Gialdi Vini SA, 2015

Rubinrot mit granatroten Reflexen, hervorragend strukturiert, intensiv und komplex, rotbeerig, Würznoten, Grafit, schwarzer Pfeffer, geröstete Haselnüsse, Mokka, minim rauchig, Gerbstoffe sind reif und rund, begleitet von einer saftigen Säure. Charaktervoller, langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100).

©Laurent Probst, Vins Confédérés

Montagna Magica, Huber Vini, 2015

Kräftiges Rubinrot, herrliche Aromen nach dunklen Früchten, Beeren, Gewürzen und Zedernholz, muskulöse Struktur, frische, noch jugendliche Tannine, präsente Säure, komplex, harmonisch, tiefgründig, finessenreich und frisch. Langer Abgang. Wird nach etwas Reife noch zugänglicher. **18/20** (93/100).

Balin, Kopp von der Crone Visini, 2015

Rubinrot mit violetten Nuancen, betörendes Bouquet, reife dunkle Beeren und Früchte, florale Akzente, subtil würzige Noten, Lakritze, kalter Rauch, ordentliche Röstaromen, Vanille, elegante Gerbstoffe und eine feine Mineralik, vielversprechender, dichter, gehaltvoller, ausdrucksstarker und langanhaltender Abgang. **18.25/20** (94/100).

©Laurent Probst, Vins Confédérés

Merlot Riserva Tenimento dell'Or, Agriloro SA, 2015

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Moment dominieren die strengen Gerbstoffe und vor allem das kräftige Holz, erste Anzeichen von Frucht zeigen sich mit reifem Steinobst, ansonsten ist er konzentriert, kraftvoll, monumental und langanhaltend. Braucht Zeit. **17.5/20** (91/100).

Pio della Rocca, Tenuta Castello di Morcote, 2015

Dunkles Rubinrot, ausgeprägte rotbeerige Noten, Wildkräuter, aromatisch, ätherisch, Anflug von balsamischem Holz, harmonische, minim bittere Tannine und eine saftige, gut eingebundene Säure, breit abgestützter, frischer, langer Abgang. **17.5/20** (91/100).

Grand'Cour Cabernets Franc & Sauvignon, Domaine Grand'Cour, 2014

Dunkles Rubinrot, ausdrucksstarkes Bouquet, weicher Auftakt, mineralisch, stoffig, komplexe Noten von dunklen Beeren und Früchten, Gewürze, angenehme Röstaromen, herrlich integrierte Tannine und eine saftige Säure, minime Rauchigkeit, balsamische Nuancen, schöner Schmelz, finessenreicher, charaktervoller, harmonischer, druckvoller und langanhaltender Abgang. Eine Überraschung! **18.25/20** (94/100).

Domaine de Crochet Cuvée Charles Auguste, Charles Rolaz, Hammel, 2015

Dunkles Granatrot, hervorragende Struktur, dunkle Früchte, etwas weisser und schwarzer Pfeffer, Lakritze, Zedernholz, leicht mineralische Noten, animalisch, würzig, schöne Röstaromen, markante Tannine und eine präsente Säure, herb, vollmundiger, momentan leicht trocknender Abgang. **17.5/20** (91/100).

©Laurent Probst, Vins Confédérés

Landschaft in Salgesch und zugleich Banner der Webpage von Vinifera-Mundi über die Schweiz

Süssweine

Johannisberg du Valais Saint Martin, Domaine du Mont D'Or, 2014

Goldgelb, expressives Bouquet, intensive Aromatik von kandierten Früchten, üppige Süsse kombiniert mit frischer Säure, dicht, markant strukturiert, Quitten, gerösteten Mandeln, Karamell, Weinbeeren, konzentriert mit langanhaltendem Abgang. Warten. **18.25/20** (94/100).

Petit Arvine Grain Noble, Marie-Thérèse Chappaz, 2015

Helles Bernstein, Bouquet momentan etwas verhalten, schön mineralisch, herb, eine saftige Säure und eine perfekt eingebaute Süsse, markante Struktur, hat etwas von Weinbeeren, gebrannten Mandeln, Dörrfrüchten und minimen Röstaromen. Dichter, überaus komplexer Abgang. Warten. **18.5/20** (95/100).

©Laurent Probst, Vins Confédérés

Jahrgangspräsentation im Hotel de Ville in Sierre

Alle 57 Mémoire Mitglieder waren entweder persönlich oder mit einer Stellvertretung an einem eigenen Stand vertreten und haben im Stil einer kleinen Vertikale immer drei MDVS Weine ihres Sortimentes zur Verkostung angeboten. Die Weine werden in einem separaten Bericht **(Link)** bewertet. Somit bekommen unsere Leser die Möglichkeit, in diesem anderen Bericht meine Kommentare über die Erzeugnisse des offiziellen Programms zur Kenntnis zu nehmen, während ich dem Verbandsprogramm den vorliegenden Bericht widme.

©Weinweltfoto.ch

©Hotel Restaurant Didier de Courten

Das Hotel-Restaurant Didier de Courten

Am Abend nach der Jahrgangspräsentation trafen wir uns zu einem Apero und dem Dîner Gourmand im Hotel-Restaurant Didier de Courten (Link) in Sierre. Er ist mit 2 Michelin Sternen und 19 Punkten im GaultMillau ausgezeichnet. Die zu den einzelnen Gängen gereichten Weine werde ich nicht beschreiben, da sie in irgendeiner Form in den vorherigen Notizen bereits enthalten sind.

Menü

En amuse-bouche

Une bouchée maraîchère aux premières asperges de la plaine du Rhône aux perles de Caviar de Susten et une vinaigrette acidulée au verjus à la bigarade

Domaine Cornulus, Clos Mangold de Savièse Vieilles Vignes 2015

Gang 1

Une composition gourmande du Val D'Anniviers, fines tranches de bœuf d'Hérens marinées aux pommes cloches, croustillants de seigle, et des pousses potagères en vinaigrette lactée aux herbes de montagne

Domaine des Muses, Humagne blanche de Sierre 2013

Gang 2

Un tronçon de truite mi-cuite aux fenouillettes et à la courge musquée, et une crème au safran des alpes parfumée de fleurs sauvage

St. Jodern Kellerei, Heida de Visperterminen 2010

Gang 3

Le cœur de filet de veau du pays au pain de noix condimenté, Louise-Bonne et baies d'églantier, et un beurre chaud au vin rouge et au poivre des oiseaux de Kampot

Denis Mercier, Cornalin de Sierre 2001

Käse

Les fromages d'alpages et de laiteries affinés

Benoît Dorsaz, Syrah de Fully 2012

Dessert

Un écrin croustillant de pommes Boskoop caramélisées sur un crumble aux noisettes, et une crème légère et glacée au Calvalais et à la fève de Tonka

Marie-Thérèse Chappaz, Marsanne Grain noble de Fully 2012

Les mignardises et chocolats

Freitag 23. März 2018, Sion

Morgen

Der unterirdische See von St-Léonard ©My Switzerland

Nach einer kurzen Busfahrt nach St. Léonard hat uns Gérard-Philippe Mabillard, Direktor Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais (Link) zu einer geführten Bootsfahrt auf dem grössten natürlichen unterirdischen See Europas, dem Lac Souterrain eingeladen. Wir verbrachten eine informative und unterhaltende Stunde in diesen Höhlen und genossen dazu eine kalte Walliser-Platte mit Trockenfleisch und Bergkäse. Dazu gereicht wurden ein Weiss- und ein Rotwein aus der Gegend.

Weiter fuhr uns der Bus zum neuen Oenoparc der Celliers (Link) de Sion. Wer Aufmerksamkeit erregen will, muss anscheinend selbstbewusst auftreten. Das gilt auch für die beiden Winzerfamilien Bonvin (Link) und Varone (Link). Diese haben im Jahr 1992 beschlossen, ihre Kompetenzen zusammenzulegen und mit den «Les Celliers de Champsec» einen gemeinsamen Weg zu gehen. Hier vereinen sich die Kulturen und die Traditionen der zwei Kellereien. In einem visuellen Vortag wurden uns die Philosophie und die ökologischen und ökonomischen Überlegungen präsentiert. So entwickelte sich ein gemeinsames Leitbild mit der Ausschöpfung aller Synergien. Bonvin repräsentiert die Kellereien und das Terroir, während dem Haus Varone die sensorielle Herangehensweise obliegt.
Als nächstes hatten wir die Gelegenheit, drei Leadweine der beiden Winzer zu verkosten.
Besonders aufgefallen ist mir der **Cuvée Rouge 1858**, der zum 150-jährigen Bestehen der Kellerei Bonvin erstmals präsentiert wurde. Hier setzt man ausschliesslich auf die drei traditionellen roten Hauptsorten Cornalin, Syrah und Humagne Rouge. Der Wein überzeugt mit einem dunklen Rubinrot, Aromen von Kirschen, schwarzen Beeren, Zigarre, einem dezenten Holzton und einer verführerischen, würzigen Note. Der facettenreiche Körper präsentiert sich fleischig, straff und verfügt über ein Rückgrat aus feinen, gut integrierten, polierten Tanninen und einer saftigen, eleganten Säure. Der harmonische Abgang ist eindrücklich lang. **18/20** (93/100).

Über Mittag

Anschliessend wurden wir nach Sion chauffiert und erreichten dort in einigen Fussminuten das Café du Marché (Link). Ein kleines, aber pikfeines Restaurant mit 14 Gault Millau Punkten und einer überaus kreativen Küche.
Zum Apero gab es einen **Fendant 2016** (Link) von **Denis Mercier**, zum Amuse-bouche einen **Paien Les Serpentiens 2015** von **Gérald Besse** (link).

Die Kathedrale Notre Dame de Sion (Link)

Das Petit Menü bestand aus:

En entrée
Salade de dents-de-lion, œufs de caille pochés, levains toastés et lard d'Orsières

Simon Maye & Fils, Petite Arvine 2015, St Pierre de Clages

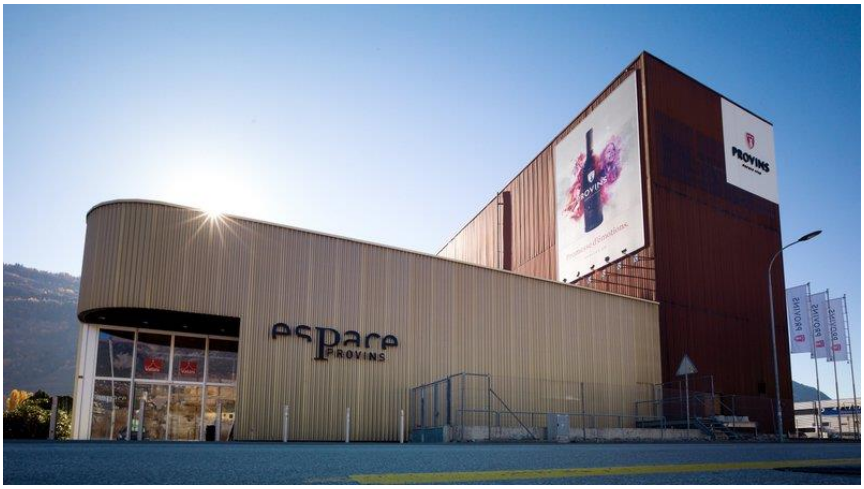
En plat
Agneau d'Irlande en coquille, croûte toute verte
des échalotes, tomates séchés et olives noires
blancs battus de chèvre, des conchiglies

Domaine des Muses, « Bien Vivant » 2015
Assemblage Rouge aus der Magnumflasche

En dessert
Toute jaune : la barre, la chips et la pulpe, yogourt grec et senteurs de Sichuan

Ausserplanmässig einen **Syrah 2015** von **Simon Maye & Fils**, Chamoson

Am Nachmittag



©Provins

Zu Fuss machten wir uns auf den viertelstündigen Weg zur Verkostung von gereiften Weinen und Spezialitäten von Provins (Link). Provins ist der grösste Produzent von Schweizer Weinen und eines der führenden Unternehmen der Walliser Wirtschaft. Die Produktion von Provins macht 20% der Walliser und 10% der Schweizer Weinproduktion aus. Die Genossenschaft keltert die Trauben von fast 800 Hektaren Rebbergen aus dem ganzen Walliser Weinbaugebiet ein. Bemerkenswerte Resultate der gesamten Weinpalette zeugen von der grossen Kompetenz des Önologen-Teams und dem unermüdlichen Engagement der 3200 Genossenschafter, die mit der Lese von erstklassigen Trauben das Keltern von ausdrucksstarken Weinen ermöglichen. Mit Sitz in Sitten beschäftigt Provins 80 Mitarbeitende und erwirtschaftet einen Jahresumsatz von nahezu 60 Millionen Franken. Die Kellerei bietet rund 20 Produktlinien mit insgesamt 120 Weinen an und beliefert alle Marktsektoren, von Grossverteilern über Gourmetrestaurants bis hin zu Privatkunden. Ihre Tochtergesellschaft **Valais Mundi** (Link) vermarktet ELECTUS und ECLAT: Grands Crus von Weltklasse aus den Schweizer Alpen. Wir verweisen gerne auf unseren Bericht «**Valais Mundi und Electus, eine einmalige Erfolgsgeschichte**» (Link), in welchem Electus 2013 im September 2017 neun der besten Weine der Welt aus dem gleichen Jahrgang gegenübergestellt wurde.

Die Verkostung

Fendant Pierrafeu 2003

Goldgelb, fruchtig, einerseits frisch, anderseits etwas abgestumpft, Veilchen, etwas Vanille, leider fehlt die Säure. Trinkbar. **15/20** (80/100).

Fendant Pierrafeu 1994

Dunkles Goldgelb, Tertiäraromen und Reifetöne, mineralisch, floral, etwas Honig, Champignons, etwas Gummi, absolut noch trinkbar. **15.5/20** (82/100).

Johannisberg 1992

Goldgelb, jugendlich, praktisch keine Reifenoten, elegant, fruchtig, fein, noch unglaublich kräftig, leichte Restsüsse, Mirabellen, macht Spass. **16.5/20** (86/100).

Johannisberg ohne Etikette 1962

Goldgelb, minime Alterungsnoten, Tertiäraromen, Karamell, fruchtig, fein, mit einer noch präsenten Säure, erstaunlich jugendlich für das Alter, problemlos trinkbar. **16.5/20** (86/100).

Petite Arvine 1993

Dunkles Gelb, wirkt zuerst etwas stumpf und ausgezehrt, Tertiäraromen, etwas Honig, gedörrte Früchte, doch noch erstaunlich trinkbar. **16.5/20** (86/100).

Petite Arvine 1985

Dunkles Gelb, Sherrynoten, wohl oxydiert, Frucht ist weg, herb, massive Säure, hängt am Gaumen an. Keine Note.

Ermitage 1993

Dunkles Goldgelb, herb, fast austrocknend, Karamell, Champignons, mit einer minimen Bitterkeit im Abgang, hält sich aber gut. **16.5/20** (86/100).

Ermitage 1980

Dunkles Goldgelb, Karamell, Champignons, eine spitze Säure, hat etwas von Marsala oder Vermouth, Bitterkeit im Abgang. **15/20** (80/100).

ECLAT 2016

Zitronengelb, Holzausbau ist deutlich spürbar, minim rauchig, noch unglaublich jung, gut strukturiert, exotische Früchte, weisse Blüten, hat etwas von Eisbonbons, auch florale Noten wie auf einer Frühlingswiese, minim pfeffrig, vollmundig, frisch, kräftig, saftig, mit einer schönen Würze, mineralisch, momentan dominiert die Säure etwas, sonst erstaunlich leicht und be-schwingt, mit langem, konzentrierten Abgang mit Potential. **18.25/20** (94/100).

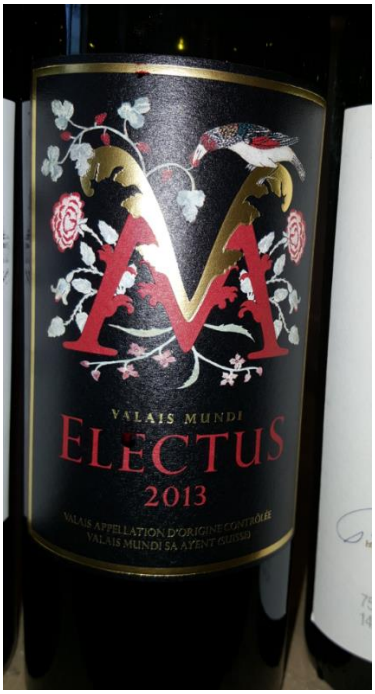
ECLAT 2015

Zitronengelb mit grünlichen Reflexen, deutliche Barriquenoten, leicht rauchig, eine für mich etwas aggressive Säure, sonst fruchtbetont, dominiert durch exotische Früchte, Bananen, Mirabellen und Nektarinen, auch etwas grüner Apfel, weisse Blüten und Rosen, Brioche, komplex und doch elegant, würzige Nuancen und eine feine Mineralik, lebhafter, fruchtbetonter, vielleicht noch etwas verspielter Abgang. **18/20** (93/100).

ECLAT 2014

Tiefes Zitronengelb, gut eingebundenes Holz, er beginnt, eine Einheit, Harmonie und Komplexität zu bilden, alles wirkt lebhaft, duftig, knackig, frisch und spannungsvoll. Breiter und straffer Gaumen, Aromen von frischer Ananas, Zitrone und Grapefruit, dann folgen Rösttöne von Brioche, Butter, Vanille und eine herrliche Mineralik, würzig und floral, mit einem harmonischen, noch etwas vom Holz dominierten aber langanhaltenden Abgang. Auf jeden Fall hat der Wein bereits Kraft. **18.5/20** (95/100).

ELECTUS 2013



Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, pikanter, weicher Auftakt, momentan etwas verhalten, erinnert mich an rote Johannisbeeren, dunkle Waldbeeren, Leder, Graphit, Waldboden und Lakritze. Schöne Struktur, wirkt aber sonst eher etwas kantig, mit körnigen Tanninen, einer spürbaren Säure, noch etwas dominantem Holz und ätherischen Noten. Mit der Belüftung konzentrierter, komplexer und tiefer, ein noch etwas borstiger Kerl, aber bereits ein erstaunlich vielschichtiges, süssliches, spannungsgeladenes und angenehmes Finale. Ein Wein mit Potentialbewertung **18.5/20** (95/100).

ELECTUS 2011

Dunkles Purpurrot, momentan wohl eher etwas verschlossen, beeindruckende Struktur, feine Nase mit dunklen Beeren und Cassisgelee, Lakritze, dunkler Schokolade, angenehme Toastingnoten, Karamell und Mokka. Mein Gaumen wird allerdings von eher aggressiven Gerbstoffen, einer spitzen Säure und dominantem Holz gereizt, sonst verbinden sich eine konzentrierte Aromatik, Opulenz und Eleganz. Langanhaltender, vielversprechender, tiefgründiger, aromatischer Abgang. Charakterwein, der wohl erst in einigen Jahren zeigt, was er so drauf hat. **18.25/20** (94/100).

ELECTUS 2010

Dunkles Rubinrot, herrlich straffer Auftakt, schöne, würzige, intensive Nase nach dunklen Waldbeeren und Pflaumen, Karamell, Teer, Graphit, Leder, Eukalyptus, etwas animalisch, alles ist bereits ordentlich zugänglich, gut eingebundene Tannine und eine frische Säure, auch das Holz ist mittlerweile perfekt integriert. Sehr elegant und doch komplex, finessenreich, mineralisch und mundfüllend, ohne fett oder alkoholüberladen zu sein. Eigenständiger, fruchtiger, frischer und langanhaltender Abgang. Hat seine erste Trinkreife vor sich. **18.5/20** (95/100).

Dôle Domaine de l'Êvêché 1976

Hellbraun, entgegen der Farbe ist dieser Wein aber noch erstaunlich frisch, jugendlich und vor allem noch als Dôle erkennbar. Freche Noten nach Aprikosen, ausdrucksstark, kräftig und körperreich, spielt immer noch mit der Komplementarität der verschiedenen Traubensorten. Erstaunlich gut strukturierter und geschmeidiger Abgang. Provins hat es schon früher geschafft, diesem Wein sehr eigenwillige Noten zu verleihen. Mindestens für mich ein Erlebnis der besonderen Art. **16.5/20** (86/100).

Am Abend

©Château de Villa

Am Abend trafen wir uns zu einem gemütlichen Raclette-Essen im Château de Villa (Link) in Sierre. Genossen wurden Raclettekäse von fünf verschiedenen Walliser Käse-Produzenten. Auf einer uns abgegebenen Karte waren die fünf Betriebe, welche im ganzen Wallis verteilt sind, grafisch aufgezeichnet. Begleitet wurden diese durch Weine unserer Walliser Mitglieder. Selbstredend konnte man nach der Verkostung der fünf Sorten noch Nachschlag von den Käsen bestellen, welche man am meisten geschätzt hat. Per Fussmarsch erreichten wir dann am späteren Abend unser Hotel.

Samstag 24. März 2018, Val d'Anniviers

Morgen

Die Val d'Anniviers liegt 1'572 m.ü.M., dies obwohl «Val» eigentlich Tal bedeutet

©My Switzerland

Eine etwa einstündige Busfahrt brachte uns auf schmalen Strassen durch wilde Schluchten und kleine Dörfer des Val d'Anniviers (Link) ins pittoreske, auf 1553 Meter über Meer gelegene Dorf Grimentz. Aufgeteilt in zwei Gruppen begab sich die erste auf einen geführten, etwa einstündigen historischen Rundgang durch dieses typische, malerische Walliser Dorf. Es ist ein Kleinod der Kultur und man unternimmt unwillkürlich eine Zeitreise in die Geschichte. Grimentz besitzt zahlreiche Natur- und Kulturschätze, die das Dorf seinen Gästen als Aktivitäten anzubieten hat: Wintersport, Bergwanderungen, Sportveranstaltungen, Klettersteig oder die Besichtigung des Moiry-Staudamms. Doch ganz besonders gefällt Grimentz Geschichtsfreunden und allen, die sich von den mehrere Jahrhunderte alten Bauwerken bezaubern lassen.

Im Cave de la Bourgeoisie ©Weinweltfoto.ch

Die zweite Gruppe besuchte den **Cave de la Bourgeoisie** de Grimentz (Link). Im oberen Stock erklärte uns Véronique Tissières-Abbé einerseits den Sitzungsraum aus uraltem Holz und den vielen Heiligenbildern. Sie erzählte die Geschichte der vielen verschiedenen, an den Wänden aufgehängten Zinnkrügen, welche jede Familie der Bürgerschaft von Grimentz (Link) ihr Eigen nennen kann.

Im Untergeschoss, im Weinkeller Cave de la Bourgeoisie de Grimentz besitzt die Bürgerschaft 4 Fässer. Der legendäre **Gletscherwein**, so wird er genannt, zählt zum kulinarischen Erbe des Val d'Anniviers. Er wird in verschiedenen Caves bei gleichbleibender tiefen Temperatur meist in Lärchenfässern gelagert, wo er sich nur schwach entwickelt. Die Hefe schläft und die Säure bleibt unangefochten. Im oben erwähnten Keller lagert unter anderem auch das berühmte Fass „Tonneau de l'Evêque". Der in diesem Fass aus Lärchenholz enthaltene Wein stammt aus dem Jahr 1886. Ist also in diesem Jahr eine Assemblage auch 130 verschiedenen Jahrgängen. Das Prinzip des Gletscherweins ist einfach: die Fässer werden nie geleert, und jedes Jahr wird neuer Wein zum alten hinzugegeben. Der früher für den Bischof bestimmte Wein wird heute auch hohen Gästen zu speziellen Anlässen serviert.
Sein kräftiger und langanhaltender Geschmack und seine untypische Herkunft machen ihn zu einem aussergewöhnlichen Elixier. Es gibt ihn nicht zu kaufen. Er kann nur in den Kellern von Anniviers verkostet werden, wo er direkt aus dem Fass gezapft wird. Sein Geschmack erinnert stark an Sherry oder Madeira, ist oxydiert und hat eine markante Säure. Es ist ein exzentrischer Trunk, welcher bei einer grösseren Anzahl der anwesenden MDVS Winzer Kopfschütteln oder gar Unverständnis auslöste. Tatsache ist, dass dieser Wein niemanden kalt liess, der ihn dann auch probiert hat.

Véronique Tissières-Abbé schenkt Gian Battista von Tscharner ein Glas Gletscherwein aus ©Weinweltfoto.ch

Nach dem Rundgang durch Anniviers und dem Besuch des Caves stärkten wir uns im Restaurant de Moiry (Link) bei einem gemütlichen Mittagessen mit lokalen Spezialitäten. Ich hätte diese allerdings als «Berner Platte» deklariert.

Später Nachmittag und Abend

Als krönenden Abschluss des Programmes dieses Tages fuhren wir mit dem Car zur Domaine **Jean-René Germanier** (Link) in Vétroz. Empfangen von J.R.Germanier und von Gilles Besse. Ihre Leidenschaft für den Wein und das Terroir findet ihren Ausdruck vor allem in den aussergewöhnlichen Crus, die heute das Ansehen des Weinguts bestimmen. Das Weingut besteht seit 1896 und ist im Weiler Balavaud der Gemeinde Vétroz angesiedelt.
In zwei Gruppen aufgeteilt führten uns die beiden kompetenten Inhaber nach einem Apero auf eine eindrucksvolle Betriebsbesichtigung mit dazugehöriger Weinprobe. Immer bei einem attraktiven Punkt der Führung wie Vinifikation, Reifung, Abfüllung und Barriquekeller verkostete man einen anderen der Spitzenweine des Weingutes. Am Schluss trafen sich wieder alle im wundervollen, 200-jährigen, von Geschichte und Emotionen pulsierenden Gewölbekeller, wo 1896 die ersten Weinernten gekeltert wurden. In authentischer und gemütlicher Atmosphäre servierte man uns nach einer kleinen Vorspeise eine

Jean-René Germanier und Gilbert Besse, sein Önolog ©Weinweltfoto.ch

wirkliche Walliser Spezialität, ein Fondue Glareyarde (Link). Dieses Fleisch wurde ganz genauso behandelt, wie wenn man ein Walliser Trockenfleisch herstellt. Man legt es in eine Marinade oder mit dem Fachausdruck, das Fleisch wird gepökelt. Anschliessend wird es angefroren und zu hauchdünnen Scheiben geschnitten. In der Bouillon entwickelt sich dann ein ganz besonderer, aussergewöhnlicher, für mich noch nie dagewesener Geschmack. Dazu reichte man uns fünf verschiedene Saucen und Reis. Abgeschlossen wurde der Anlass mit einer «besoffenen Williams-Birne mit Glace» und einem Kaffee mit Williams Bon Père Seitenwagen.
Aufgefallen sind mir vor allem folgende verkosteten Weine.

Les Terrasses 1991 mit Drehverschluss!

Goldgelb, geniale Nase, unglaublich fruchtig, fein, elegant, Noten nach Birnen, Dörrfrüchten, Lindenblüten, geröstete Nüsse, minime Tertiäraromen, mineralisch, angenehme Frische, breit und doch nicht mastig, herrlicher, langer Abgang. **17/20** (88/100).

©Weinweltfoto.ch

Amigne de Vétroz 2004

Goldgelb, würzig und fruchtig, etwas staubige, getrocknete Zitrusfrüchte, mineralische Noten, sortentypisch, Karamell, Kandis, Melone, breit, aber nicht fett, kräftig, aber nicht schwer, körperreich und schmackhaft, mit etwas Restsüsse im harmonischen Abgang. **17/20** (88/100).

Cornalin Champmarais 2012

Purpur mit violetten Nuancen. Aromen von dunklen Früchten und Beeren, Würze, etwas Zimt, Weihrauch und verhaltene Holztöne, hochkonzentriert, temperamentvoll, etwas ungezähmt, mit einer eher schwachen Säure, rassiger, vielfältiger, gehaltvoller und langanhaltender Abgang. **17.25/20** (90/100).

Humane Rouge 2014

Mittleres Rubinrot, komplex in der Nase, fruchtig, würzig, Griotte, Cassis, etwas Pfeffer, Leder, wirkt etwas rustikal und unbändig, leicht grasig, wenig Säure, weiche Tannine, sonst ordentlich körperreich und sortentypisch, eleganter, langer Abgang. **17.25/20** (90/100).

Cayas Syrah 2015

Dunkles Rubinrot, verhaltenes Bouquet, intensive Aromen nach dunklen Beeren und Früchten, unterlegt mit einer zarten Vanillenote, Gewürze, Leder, Lakritze, mit kraftvollen, feinkörnigen Tanninen, eine passende Säure, eine dezente Holzprägung, etwas schwarzer Pfeffer, vielschichtig, fruchtbetont, eleganter, saftiger und langer Abgang. Dürfte in ein paar Jahren zu seiner Hochform auflaufen. **18/20** (93/100).

Gilbert Besse ©Weinweltfoto.ch

Mitis 2014

Goldgelb leuchtend, opulente Aromen von Quittengelee, Orangen, kandierten Aprikosen, Honig, Mandeln, ein Hauch von Vanille, Karamell, konzentriert und doch elegant, breiter Gaumen mit einer wunderbar lebhaften Säure, vielschichtig, mit einer zarten Herbe, ausgeglichen und mit aromatischem, langanhaltenden Abgang. Ein wirklich goldener Süsswein! **18/20** (93/100).

Mit dabei waren noch einige andere Weine, über die ich aber keine Notizen mehr gemacht habe.
Zu später Stunde Rückkehr zum Hotel und Ende des offiziellen Programms.

Danke

Für diese drei informativen und interessanten Tage möchte ich mich bei Mémoire des Vins Suisses, Susanne Scholl, Jasmin Schmid und Andreas Keller ganz herzlich bedanken. Es war eindrücklich, unvergesslich und einmalig.
Für die Fotos möchten wir uns bei Hans-Peter Siffert, Weinweltfoto.ch, und Laurent Probst, Inhaber des Blogs Vins Confédérés und eingefleischter Liebhaber der Schweizer Weine möchten wir uns ebenfalls ganz herzlich bedanken.

Autor: Andi Spichtig
12. April 2018

Gestaltung: Jean François Guyard
und Fotos ohne Angaben

Die Winzerinnen, Winzer und Mitglieder der Mémoire des Vins Suisses vor dem Château Mercier (Link) ©Weinweltfoto.ch

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.