



## MIT CORNALIN-BLEND ZUR ELITE

Von René Gabriel: [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)

**Wir sind im Wallis. In der ziemlich kleinen Weinbaugemeinde Flanthey. Dort gibt es seit 2011 den Clos de Tsampéhro. Und der macht von sich reden. Auf hohem Niveau!**

Auf Anfrage hin, wollte man mir Musterflaschen zusenden. Natürlich wie immer verbunden mit der Bitte «um einen kleinen Kommentar».

Die freundliche Anfrage lehnte ich ab. Zwar ist es besser geworden mit den unaufgeforderten Musterflaschen, aber ein paar Dutzend sind es auch heute noch.

Mein Mandat bei WeinWisser ist vor ein paar Jahren freiwillig verblasst. Und auch für die Einkäufe von Mövenpick ist mein Einfluss – ebenso freiwillig – aufgegeben worden.

Frei von Zwängen kann ich heute über das berichten was ich will und brauche so weder Regale zu füllen, noch aus weissen Seiten eine Bleiwüste zu fabrizieren.

Meine Publikationen beschränken sich auf meine kostenlose Webseite [weingabriel.ch](http://weingabriel.ch) auf die Zahlseite [bxtotal.com](http://bxtotal.com) und auf soziale Medien.

Wenn ich über Weine berichte, dann sind es solche mit Hand und Fuss. Am liebsten schreibe ich über junge Winzer, welche eine Plattform verdienen. Oder über neue, solide, hochstehende Projekte, welche Potential ausstrahlen.

«Das wichtigste an einem guten Journalisten ist die Neugier», pflegte der Mövenpick Gründer Ueli Prager jeweils zu sagen. Zwar war ich nie ein Berufsjournalist, aber die Neugier hat mich stets vorangetrieben.

Also prüfte ich die Nachfrage nach Musterzusendungen insofern, dass ich erst Recherchen über das noch junge, mir unbekannt Weingut anstellte.

Was mich immer nervt sind Weingüter, welche in der Summe brave Weine herstellen und dann meinen, mit einer «Super-Cuvée» die Weinwelt erobern zu können. Dabei nimmt man das Herzstück aus der Produktion, um die Gunst der Kunden und Fachwelt zu buhlen. Das Resultat ist meist ernüchternd. Die Super-Cuvée kommt als Bluff daher und die eh schon braven, anderen Weine, werden noch braver.

Die Vorgaben der Recherche rund um den Clos de Tsampéhro waren ganz anders. Also schrieb der mailenden Dame und schlug vor, das Weingut am Donnerstag, 18. Juli um 11 Uhr zu besuchen. Vom Ferienort am Murtensee ins Wallis sind es nämlich grade mal zwei Stunden Autofahrt. Postwendend kam die positive Antwort. Also hatte ich im Vorfeld schon ein versprechendes Wein-Date mit der mir noch unbekannt Dame.

Am Tag X verliessen wir die Autobahn in Sitten und fuhren via St. Leonard durch kurvige Strassen hoch ins Weinbaudorf Flanthey.

«Sie haben Ihr Ziel erreicht», irritierte uns das Navigationsgerät. Anstatt Clos de Tsampéhro prangerte am schlichten Betongebäude der Schriftzug «Cave la Romaine». (Bild unten)

Das geografische Rätsel löste sich in der Folge unseres Besuches schnell auf. Denn – in diesem Gebäude ist die Produktionsstätte vom Tsampéhro integriert und Joël Briguet ist einer der vier Partner. Er nennt sich «vigneron artisan». Sein Handwerk hat er in Châteauneuf-du-Pape und in der Weinfachschule Changins gelernt. Wir sahen ihn leider nur ganz kurz.



Gar nicht zu Gesicht bekamen wir einen anderen Partner, Vincent Tenud. Seit 2002 ist er Oenologe von Cave La Romaine und von Beginn weg bei Tsampéhro dabei.

Begrüsst werden wir von der einzigen Partnerin in diesem Projekt. Johanna Drayer ist die Jüngste im Bunde, hat grad Ihre Master of Wine Kurse in England hinter sich gebracht und zittert jetzt den Ergebnissen entgegen.

Mit Johanna Drayer besuchen wir die Reben des Weingutes. «Tsampéhro ist ein sehr eigenwilliger Name für einen Walliser Rebberg. Für mich tönt das eher spanisch oder italienisch», moniere ich halblaut die Namensgebung. Drayer klärt auf: «Tsampéhro sei ein lokaler Begriff und würde so etwas wie Feld von Birnen heissen».

Tatsächlich finde ich dann – nebst ganz vielen Rebstöcken – auch ein paar Birnbäume. Die würden aber in diesem Bioumfeld nicht besonders gut wachsen, ist die Erklärung zum ziemlich bescheidenen Fruchtansatz.

Aber es geht ja hier um die Weinberge. Rund drei Hektar sind es, welche das Clos bilden. Ein grosses Stück mit verschiedenen Parzellen. Also fast wie eine wirkliche Einfriedung. Nur dass keine Steinanhäufungen primär aussen herum die Grenzen abstecken. Sondern deren Mauern quer durch die Rebberge für optische Trennungen sorgen.

Ich bin beeindruckt von diesem einzigartigen Amphitheater und zücke mein iPhone und schiesse ein Bild von einem Rebbergteil an einem Nussbaum vorbei Richtung Oberwallis.



Zurück in den Keller an der Route de Granges 124. Da werden sämtliche Weine vom Clos Tsampéhro hergestellt und abgefüllt.



Einige zuerst in den holzigen Gärbehältern und in den Barriquen (Rotweine), die trockenen Weissweine direkt in den Eichenfässern.



Danach werden wir in den stimmigen, sehr modern gestalteten Verkostungsraum über den Kellieranlagen eingeladen. (Foto nächste Seite)





## SAVAGNIN UND RÈZE

Während dem beim Rotweinblend auf ergänzte internationale Rebsorten gesetzt wird, ist dieser «weisse Tsamphéro» ein waschechter Walliser. Rund ein Viertel dieses Blends besteht aus der Rèze Traube. Auch wenn man, von der Herkunft her nachsagt, dass diese aus Savoyen oder auch dem Jura stammen könnte, ist diese selten angebaute Traube bereits im Jahr 1313 erstmals im Wallis erwähnt. Nicht anders steht es um den Savagnin Blanc welcher meist rund drei Viertel im Blend beisteuert. Hauptsächlich wird diese Traube heute im Jura kultiviert, ist aber im Wallis als Heida oder Païen bekannt. Die Produktion liegt jeweils zwischen 1500 bis 2200 Flaschen. Er vergärt, teilweise mit Stielen in Barriquen. Nach der alkoholischen Gärung wird er (ohne malolaktischen Säureabbau) in neue Eichenfässer umgezogen und geniesst dann eine recht lange Reifung von rund 19 Monaten. Im Anfangsstadium wird die Hefe regelmässig aufgeschlagen (batonnage). Ohne Klärung und mit nur leichter Filtrierung gelangt er dann in die Flasche.

Wir degustierten den Jahrgang 2016, welcher schon lange ausverkauft ist. Der 2017 ist demnächst auf den Markt. Der kostet 44 Franken.

**2016 Clos de Tsampéhro Blanc VI:** (Ausverkauft). 62% Heida, 38% Rèze. Mittleres Gelb, zeigt lindengrüne Nuancen darin, leuchtend. Offenes Bouquet, weit ausladend, duftet nach Akazienhonig, Mandelblüten, Mirabellen. Das Nasenbild ist intensiv aber nicht erschlagend. Im Gaumen geht es füllig weiter, die Textur kann man als cremig bezeichnen. Ein reicher, wahrhaftig spezieller Wein mit mittlerer Spannung. Ich würde ihm, als Balance zu seinem Reichtum, etwas mehr Nerv wünschen. 17/20 trinken

P.S. 2016 war ein recht heisser Jahrgang. 2017 (VIII) und 2018 (IX) sollen frischer und auch etwas mineralischer sein.

## COMPLETER FÜR FAST 100 FRANKEN

Ganz schön frech! Mit 98 Franken steht der Completer 2016 in der Primeurpreisliste im Angebot. Während man für alle anderen Tsampéhro's im Vorverkauf einen kleinen Rabatt gewährt, kostet dieser Wein vorher wie nachher gleich viel. Die Krux am Ganzen; der Wein wird zugeteilt und die nicht ganz 300 Flaschen sind immer schnell ausverkauft. Also können sich ganz viele Bündner Winzer die Augen reiben ab dieser enormen Nachfrage auf diesem hohen Preisniveau.

### 2015 Clos de Tsampéhro Completer:

Intensives leuchtendes, Geld mit sanft lindengrünen Reflexen. Spannendes Bouquet, Honignoten, Mirabellen und kalter Birnensaft. Im zweiten Ansatz, Vanille und Kokos. Er legt an der Luft permanent zu. Im Gaumen voll, schon fast mächtig, wenn man dies bei einem Weisswein schreiben darf, man findet viel Nerv im Extrakt und auch eine noble Bitterkeit. Ein Wein, welche man ihn – nebst seinen Completer-Eigenschaften – mit einem grossen Sémillon von Tyrell vom Hunter Valley vergleichen kann. Dies dürfte einer der lagerfähigsten Weissweine der Schweiz sein. Rar, teuer, aber auch genial. 19/20 trinken

## DIE ÄLTESTE REBE DER WELT

Sie hat es sogar ins Guinness-Buch der Rekorde geschafft. Der angeblich älteste Weinstock der Welt soll im Stadtviertel Lent in Maribor stehen. Die 400jährige Zametivka-Rebe treibt nach wie vor alljährlich aus.

Nicht mit der Welt – aber immerhin mit der Schweiz können es ein paar Cornalin Stöcke vom Clos Tsampéhro aufnehmen. Die ältesten davon werden auf 200 Jahre geschätzt. (Bild).



## MIT BLENDS ZUR NEUEN ELITE

Die Walliser Winzer machen es vor! Mit ambitionierten Rotweinprojekten und recht variablen Assemblagen ist es in den letzten Jahren gelungen mit Neulancierungen direkt in Spitzenpositionen vorzudringen.

Den besten Blend-Weinen aus den besten Jahrgängen könnte man da durchaus das Attribut «Weltklasse» verleihen. Leider mit dem Handicap der mondialen Vergleichbarkeit. Und vielleicht macht gerade dieser Effekt die ganze Sache besonders sympathisch.

Die teuerste Lancierung und der erste Wein dieser Art startete mit dem Namen Electus Valais Mundi (Produzent Provins). Der Jahrgang 2010 wurde in der Fachpresse recht gut bewertet. (Gabriel 18/20). Das Team setzte gleich auf sechs verschiedene Rebsorten beim Blend. Nämlich auf Syrah, Cornalin, Diolinoir, Humagne Rouge, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Doch leider war die Lancierung vom Preis her zu unverschämt für diesen noch vollkommen unbekanntem Wein. Zwar stimmte die Qualität, aber Preis (knapp unter 300 Franken!) und eine zu grosse Produktion liessen dieses Projekt nahezu scheitern. Heute sucht der Electus immer noch verzweifelt die richtige Position im Markt. Das Marketingpulver scheint aber leider längst verschossen.

Weniger bekannt ist eine andere Assemblage-Delikatesse. Über den etwas komisch anmutenden Namen «Elixir2» könnte man sich allenfalls noch streiten. Doch mit dem Beginn im Jahr 2014 wurde ein neuer, spannender Blend aus dem Hause Domaines Chevalier aus Salgesch gestartet. Die Mischung mit Syrah, Merlot und Cornalin landete bei mir auf 18/20 Punkten. Und der Marktpreis stimmte bei 48 Franken. Auch die Folgejahrgänge kommen im Markt recht gut an.

Und jetzt kommen wir zum roten Clos de Tsampéhéro. Der kostet nicht unbescheidene 79 Franken. Wurden da im Erstlingsjahr 2100 Flaschen gefüllt sind es heute in der Regel so um 6500 Flaschen. Vier Rebsorten bestimmten den Grundcharakter dieser Cuvée. Wobei der Löwenanteil im Mischsatz vom Cornalin bestritten wird und ein klares Lippenbekenntnis zum Wallis ist. Die ergänzenden Rebsorten sind internationale Trauben, passen aber – als Cornalin-Ergänzung – sehr gut zum Bild!



## SCHLICHT UND WENIG ERGREIFEND

Die eher bescheidenen Etiketten setzen eher auf Understatement. Der Brand ist wenig dominant auf die Mitte der Etikette gedruckt. Den Jahrgang sucht man vorne auf der Flasche vergebens. Die Nummer der Edition scheint den Produzenten wichtiger zu sein, als das Weinjahr. Wie dem auch sei; der Inhalt zählt. Und da punktet der rote Tsampéhéro auf konstant hohem Niveau. Wenn auch, die in den Jahren veränderte Stilistik teilweise nach etwas Identitätstoleranz verlangt.

**2011 Clos de Tsampéhéro Rouge, Edition I:**  
Assemblage: 45% Cornalin, 30% Merlot, 14% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon.  
Mattes, dunkles Purpur mit minimen Reifereflexen. Florales Bouquet, so wirkt das Nasenbild noch frisch und würzig, geht recht in die Tiefe und zeigt im zweiten Ansatz feine Stielnoten, welche an Tabak und schwarze Pfefferkörner erinnern. Im Gaumen wirkt der Wein seriös, körnig in der Textur. Er scheint sich langsam zu entwickeln, wird aber immer etwas bourgeoise Tendenz her bewahren. Ein idealer Foodwein. Ohne Eile zu geniessen. Man ist bei der Vinifikation an die Grenzen gegangen, hat diese aber immerhin noch respektiert. 17/20 trinken – 2026

**2012 Clos de Tsampéhéro Rouge, Edition II:**  
Assemblage: 49% Cornalin, 29% Merlot, 13% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon.  
Mittleres Weinrot, aufhellender Rand, dort immer noch rubine Reflexe zeigend. Typisches Walliser Rotweinbouquet, rote Beeren, Zwetschgen, Kirschen, sanft blumiger Hintergrund. Wirkt schlanker im Ansatz als der 2011er. Saftiger Gaumen, die Säure ist vif und scheint noch nicht ganz eingebunden zu sein. Pflaumenschalentöne zeigen sich auf der Zunge und beeinträchtigen so den Trinkfluss. Für das Besondere fehlt ihm das gewisse Etwas. Liegt sicherlich auch etwas hinter den Projekt-Erwartungen. Kühles Jahr – cooler Wein. 16/20 trinken – 2024

### **2013 Clos de Tsampéthro Rouge, Edition III:**

Assemblage: 34% Cornalin, 29% Merlot, 19% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon. Mittleres Purpur. Noch fast keine Reifereflexe. Das Bouquet gibt sich erst zurückhaltend, zeigt feine Röstnoten und einen Hauch Caramel. Erst im zweiten Ansatz wird das Nasenbild fruchtiger und tanzt zwischen roten und blauen Beeren hin und her. Im Gaumen ziemlich füllig, zeigt viel Stoff im Extrakt und wirkt sehr harmonisch, im Finale Kaffee, Pumpernickel und Pfeffermehl. Ein ruhiger, fast etwas in sich gekehrter Rotwein mit weiterem Potential. Insgesamt aber doch eine ganz runde Sache. 17/20 trinken – 2029

### **2014 Clos de Tsampéthro Rouge, Edition IV:**

Assemblage: 43% Cornalin, 25% Merlot, 16% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon. Sattes Purpur, violetter Schimmer. Intensives, komplexes Bouquet, Veilchen, Brombeeren und Cassis. Die Frucht ist voll reif und vermittelt so – zusammen mit dem zarten Vanillin eine minime Süsse. Im Gaumen saftig, lang, weich und samtig, gebündeltes Finale welches mit einem deutlichen Ton von Black-Currant im langen, aromatischen Finale endet. Harmonischer, gut balancierter Wein. Eine Walliser Beauty. 18/20 trinken – 2032



### **2015 Clos de Tsampéthro Rouge, Edition V:**

Assemblage: 35% Cornalin, 33% Merlot, 17% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon. Sehr dichtes, Purpur-Lila. Intensives Bouquet, sehr beerig, wuchtiger Ansatz, zeigt eine gewisse Affinität zur nördlichen Rhone. Im zweiten Ansatz eine feine Nuance vom Duft reifer Aprikosen. Im Gaumen fest, sehr fleischig, die teilweise körnigen Tannine bilden eine noch verlangende Adstringenz. Ein massiver, noch wenig entwickelnder Wein mit einem Alterungspotential von mehr wie 20 Jahren. Sucht man bei einem ganz grossen Weltklassewein nach Finessen und Power, so liegt hier die Stärke eher auf der unbändigen Kraft. Wer ihn jetzt schon angehen will, sollte ihn drei Stunden dekantieren. Ein «Rodeo-Tsampéthro» und somit ein idealer Kandidat für Blindverkostungen. 19/20 2022 – 2040



*Degustationsbegleiter; Tsamphéro-Partner  
Christian Gellerstad und Johanna Dayer.*

## **DER 2016ER IST NOCH ZU HABEN**

Alle früheren Jahrgänge sind ausverkauft. Von diesem tollen Wein kann/könnte man noch ein paar Sechserkartons zu 474 Franken kaufen.

### **2016 Clos de Tsampéthro Rouge, Edition VI:**

Assemblage: 33% Cornalin, 38% Merlot, 15% Cabernet Franc, 14% Cabernet Sauvignon. Dichtes, Purpur mit violetter Schimmer. Im Ansatz ist dies das tiefgründigste Bouquet von allen bisherigen Jahrgängen, feine Rauchnoten, Lakritze, Szechuanpfeffer, Brombeeren und Cassis. Im Gaumen füllig, die Tannine haben eine ganz andere Klasse wie beim 2015er. Jetzt sind diese so fein, dass sie sich fast seidig im geschmeidigen Körper integrieren. Der Fluss ist lang, harmonisch und endet dunkelbeerig. Kein Kraftprotz. Hier stimmt die Balance. Perfekt vinifiziert. Helvetisch-mondiale Spitzenklasse. 19/20 2021 – 2036

**Rosige Zukunft:** Der kommende 2017er soll sich zwischen den Jahrgängen 2015 und 2016 einmitten. Der 2018er wird intern als der bisher beste rote Tsampéthro gehandelt!

**Weitere Infos:** <https://clostsampehro.com>

**So ein Käse!** In Fachgeschäften findet man diesen besonderen Weichkäse, welcher mit Marc vom Tsampéthro-Cornalin gewürzt ist.

