

# Sinneseindrücke zu den Tsampéhro Weinen



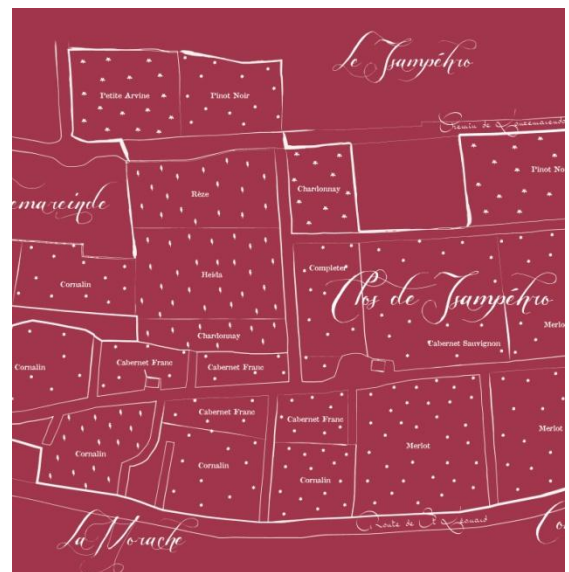
©Clos Tsampéhro

Tsampéhro, ein ehrgeiziges Projekt und zugleich ein vielversprechendes Weingut. Als uns Mitte 2013 Emmanuel Charpin, Präsident der Charte Grain Noble ConfidenCiel, die Gelegenheit bot, die drei völlig neuen Weine des ebenfalls völlig neuen Clos de Tsampéhro zu verkosten, erweckten sich unsere Sinne. Wie inzwischen jeder weiss, verfügt Vinifera-Mundi über einen weiteren Sinn, die Neugier. So war es eine grosse Freude und wir waren voller Erwartungen, als wir ein paar Monate später eine Kiste mit den drei Weinen der ersten Edition des Clos erhielten. Wir trafen uns kurz vor der Abfahrt für die Grands Jours de Bourgogne 2014, welche vom 17. bis zum 22. März dauerten und bewerteten die ein paar Wochen zuvor zugesandten Erzeugnisse. Kompromisslos und hemmungslos.



## Eine Ausnahme?

„Clos Tsampéhro, une exception“. So bezeichnen die vier Inhaber des ambitionierten, in Flanthey, Wallis, angesiedelten Weinguts. Ein Clos ist es ja, da die bebauten 3ha durch eine Mauer umkreist sind. Die Rebfläche, welche ursprünglich 33 WinzerInnen gehörte, liegt am Fuss des Weinbergs 660m.ü.M. und die Abschüssigkeit beträgt 35 bis 55%. Die Ausrichtung ist ausserdem optimal, da südlich bzw. süd-östlich. Nicht zu vergessen ist ausserdem das besonders günstige Klima im Wallis, welches mit demjenigen des nördlichen Teils Afrikas (z.B. Algerien) durchaus verglichen werden kann. Obwohl der Umfang des Clos nur 830 Meter beträgt, werden zehn Rebsorten (fünf rote und fünf weisse) kultiviert. Die jüngsten Rebstöcke wurden zwischen 2011 und 2013 angepflanzt. Im Durchschnitt sind sie 15 Jahre alt.



©Clos Tsampéhro

Da das Clos Tsampéhro bzw. dessen vier Inhaber, Joël Briguet (vom La Cave La Romaine) für die Arbeit im Weinberg, Vincent Tenud, der Önologe, Emmanuel Charpin, für die Kommunikation und Christian Gellerstad, für die Finanzierung und die Strategie der Schweizer

Weinlandschaft geographisch, aber auch philosophisch zugehören wollen, verlieren sich ihr Ziel nicht aus den Augen: Die Erzeugnisse haben ein internationales Potential und sollen ausländischen, ebenbürtigen Kontrahenten gegenübergestellt werden. Um sich auf dieses Ziel einzuarbeiten, sind sich die vier Kumpane folgenden Grundsätzen verpflichtet:

- Tsampéhro erzeugt Schweizer Wein, was auch begründet, dass vier der fünf weissen Rebsorten Walliser Spezialitäten sind: Petite Arvine, Heida, Reze und Completer (ja, Completer ist heute zwar in der Bündner Herrschaft beheimatet, war aber ursprünglich eine Walliser Rebsorte). Die fünfte ist der Chardonnay. Was die roten Rebsorten anbelangt, wurden die Chancen, einen stolzen Platz gegenüber der internationalen Konkurrenz zu erreichen in dem Sinne massgebend erhöht, dass die ausgewählten Rebsorten ebenfalls international sind. Mit der Ausnahme vom Cornalin für seine ausgesuchte Typizität. Die anderen sind Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.
- Tsampéhro macht keinen Qualitätskompromiss. Exzellenz ist das Ziel und alle Mittel werden auf diesen Hinblick hin eingesetzt: Gründliche Bodenanalyse zwecks optimaler Anpflanzung und Bebauung, Bewässerungssystem, welches mit den Sitten der Vorfahren übereinstimmt, moderne Kellerei für modernen Weinbau.
- Das Clos ist ganz klar umkreist und es wird nach den Vorsätzen des biologischen Weinbaus gearbeitet
- Die Weine sind Assemblagen, welche eine lange Lagerfähigkeit erzielen.

Schliesslich möchten wir hervorheben, dass sich das Weingut nur ein paar Kilometer von einer anderen, vielversprechenden Domaine befindet, deren Weine wir schon bewertet haben, Histoire d'Enfer.

## Die Weine

Wir bewerten die Weine der ersten Edition, welche durch Anthony Holinger, Urs Senn und Jean François Guyard verkostet wurden. Diese ist äusserst rar und inzwischen ausverkauft. Die Edition besteht aus drei Weinen: Einem Schaumwein, einem Weissen und einen Roten. Die zwei ersten werden zu einem preiswerten Tarif angeboten (CHF 38.-), während der Rotwein, wie bereits angedeutet, eine optimale Positionierung auf dem Segment der Premiumweine anstrebt. Die Flasche kostet CHF 79.-.



### Tsampéhro Brut 2011

Assemblage aus 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir und 25% Petite Arvine, welche zunächst separat ausgebaut wurden. 570 Flaschen wurden abgefüllt, wobei die Absicht ist, mittelfristig etwa 2'000 Flaschen zu vermarkten. 12.5% Alkohol.

Dieser Brut erweist sich als schöne Überraschung. Zunächst waren wir nicht überzeugt, dass er sich vorteilhaft entwickeln könnte. Doch nach etwa einer Stunde bot dieser Schaumwein ein anderes Format.

Strahlende, im Licht glänzende, goldgelbe Farbe. Grobe Perlage, welche bei den nächsten Jahrgängen noch mehr Aufmerksamkeit voraussetzen sollte.

Im ersten Auftakt sehr frisch und rein. Danach, im zweiten Sinneseindruck, Zitrusfrüchte, Grapefruit (gelb), Apfel und Sternfrucht, Röstnoten, ergänzt durch eine salzige, mineralische Komponente (Feuerstein). Medizinale Noten sind ebenfalls vorhanden. Alle Aromakomponenten sind noch recht kompakt ineinander verschachtelt,

sie offenbaren sich dem Geniesser dieses Brut nur sequentiell. Es wirkt irgendwie wie die Einzelteile eines komplexen Lego-Spiels, bei welchem nur das Ergebnis besonders gelungen aussieht.

Am ersten Gaumen eine recht brutale, fast ungehobelt wirkende, mich an einen Cidre (Breton für die Kenner) erinnernde Säure. Auch ansonsten ist dieses Produkt aromamässig recht eindimensional. Erinnert mich an ein Apfelkompott (nicht mit Zucker zusätzlich gesüsst). Eine Stunde später findet der Brut dann eine Harmonie, wobei die ersten Eindrücke präsent bleiben. Dieser Brut hat zudem eine ansprechend schöne, mineralische Aromastruktur mit einer ganz feinen, dezenten Salzigkeit. Viel Schaum im Mund.

Insgesamt ein gelungenes, sehr süffiges Produkt, welches stets nach dem nächsten Schluck aus dem Glas verlangt! 17/20 für die olfaktorischen Eindrücke über die Nase. 16/20 für diejenigen via den Gaumen. Für die Süffigkeit müsste dieser Brut allerdings ein 17.5/20 erhalten! Ergibt eine Gesamtwertung von 16.75/20. Es wäre interessant, diesen Brut in einer Champagner Verkostung blind auszuschenken.

### **Tsampéhro Weiss I (2011)**

Assemblage aus 70% Savagnin Blanc und 30% Reze. In späteren Jahrgängen wird der Completer auch eingesetzt. Der Ausbau hat 15 bis 18 Monate lang in neuen Fässern stattgefunden. 850 Flaschen wurden abgefüllt. 13.8 % vol. Alkohol.

Im ersten Eindruck im Bouquet sehr viel Zimt, sehr süss kommt das Aromaspektrum daher....Unbedingt warten, damit sich die Nase entwickelt. Erinnert im aktuellen Stadium an einen „Schwarz Weiss“ von Johann Schwarz in Jugend. Komplex oder kompliziert, beides gilt.

Birne, Vanille und etwas Bergamotte sind die primären Eindrücke, welche im Auftakt aus dem Bouquet entstehen. Röstnoten entwickeln sich unter Luftenfluss und der steigenden Temperatur des Weines im Glas. Dieser Wein benötigt definitiv viel Luft und Sauerstoff. Er bietet auch mehr Geschmack, wenn er nicht so kalt ist. Die Temperatur, welche ihm am besten passt, scheint um die 11° zu sein. Dekantieren in eine grosse Karaffe kann ganz bestimmt keinen Schaden anrichten!

Am Gaumen wirkt das Ganze besonders süss (Aromen von Banane, welche auf die Gäraromatik hinweisen, überreife Ananas) und breit. Interessanterweise ist dieser Wein aber nicht süss, sondern trocken, vielleicht im Stil eines Trockenweins aus einem in Barsac angesiedelten Châteaux. Der Gaumen bietet ein vollmundiges Gefühl, welches durch eine leichte, salzige Mineralität ergänzt wird.

Dieser Wein ist aktuell aber zu fruchtsüß und zu breit in seiner Aromatik. Es wirkt eher wie ein Moloch als ein Ästhet. Zudem mischt sich am Gaumen eine leicht oxidative Komponente ins Gesamtaromaspektrum ein, die Eigenschaften des Terroirs sind wie zurückgezogen. Wird evtl. mehr im Keller denn im Rebberg gearbeitet? Keine Bewertung im heutigen Stadium.



©Clos Tsampéhro

### **Tsampéhro Rot I (2011)**

Cornalin (50%), Merlot (25%), Cabernet Franc (13%) und Cabernet Sauvignon (12%) wurden zuerst vinifiziert, dann 21 Monate lang in neuen Fässern ausgebaut. 14.2% vol. Alkohol.

Tiefe, rubinrote Farbe, fast undurchdringlich.

Im Bouquet im Auftakt sehr würzig, aber auch eine schöne Frische aufweisend. Die Frucht präsentiert sich im ersten Moment recht fruchtsüss. Schwarze Kirschen, kalter Rauch, ergänzt durch eine florale Süsse, etwas Johannisbeerlikör.

Am Gaumen zuerst breit und maskulin, alles verdrängend, dann schlank und fast bitter. Dieser Wein ist sehr laktisch (Joghurt) und es gibt zwar viel Fleisch am Knochen, es fehlt aber ein klares Gerüst. Dies kann auch durch sein jugendliches Alter bedingt sein.

Es ist, als ob eigentlich mehr in die Flasche gebracht worden wäre, als es Platz dafür gibt. Wir sind sehr gespannt, ob dieser Wein im Alter an Komplexität und Vielschichtigkeit gewinnen wird. 15/20.



©Clos Tsampéthro

## Fazit

Jeder Anfang ist schwierig. Gerade da unterscheidet sich der Weinbau vom Showbusiness... Eine junge Schauspielerin, welche bekannt werden möchte, hat grosses Interesse daran, eine auffällige Rolle im Film eines unkonventionellen Filmemachers anzunehmen. Juliette Binoche fiel in diesem Sinne in den Werken „*Je vous salue, Marie*“ (*Maria und Joseph*) von Jean-Luc Godard und „*Mauvais Sang*“ (die Nacht ist jung) von Leos Carax auf. Natalie Portman fiel in *Léon* (der Profi) von Luc Besson besonders positiv auf. Eine Rock Band hat ihrerseits alle Trumpfkarten in den Händen, wenn sie nicht nur eine Identität (im Gegensatz zu allen diesen unhörbaren Boy oder Girl Bands) und zwei laute, musikalisch gelungene ersten Platten produziert. Hingegen hat eine Winzerin oder ein Winzer gute Erfolgchancen, wenn sie/er über ein vielversprechendes Potential an Reben verfügt (grossartiges Terroir, klug ausgewählte Rebsorten, kerngesundes Rebenmaterial, gute und nachvollziehbare Anbaumethode) und eine ausgezeichnete Kellerarbeit leistet. Nicht zuletzt muss das Team auf dem Weingut motiviert sein und klare Richtlinien haben.

Wir glauben dementsprechend fest daran, dass Clos Tsampéthro alle Voraussetzungen erfüllt, um grossartige Weine zu produzieren. Die zwei aktuellen Hürden, welche ohne sonderliche Mühe passiert werden dürften, sind das junge Alter der Rebstöcke und die daraus resultierende Notwendigkeit, mehr im Keller zu fördern.



©Clos Tsampéthro

Autor: Urs Senn & Jean François Guyard  
25. März 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.