

Marie-Thérèse Chappaz

In Zürich

Ein Anlass von [Küferweg](#)
21. Januar 2011, [Neumarkt](#), Zürich



Marie-Thérèse Chappaz wird vor allem dank ihren Süssweinen in der ganzen Schweiz bewundert, wobei sie auch zahlreiche treue Anhänger erster Güte im Ausland zählt. [Olivier Poussier](#), bester Sommelier der Welt im Jahr 2000, die genauso vertrauliche wie seriöse französische Zeitschrift [Le Rouge et le Blanc](#), Michel Bettane und Thierry Deseauve (in ihrem Werk über die besten Weine der Welt), Hugh Johnson (in seiner [Enzyklopädie der Weine](#)), [Marc Veyrat](#), der französische Kultkoch mit 20 Punkten Gault-Millau, [Andreas Larsson](#), bester Sommelier der Welt 2007, usw. schwärmen alle bedingungslos vor den Weinen der Spitzenwinzerin aus dem Wallis.



Die Geschichte

1988 übernahm [Marie-Thérèse Chappaz](#) das Weingut ihres Grossonkels Maurice Troillet. Dieser ist nicht nur ab 1913 Staatsrat und von 1943 bis 1955 Walliser Ständerat, sondern auch eine entscheidende Figur der Walliser Landwirtschaft. Ausserdem rief er 1919 den [Walliser Milchverband](#), eine der ältesten Schweizer Genossenschaften ins Leben. Später setzte er sich für die Gründung des Bundes der [Walliser Genossenschaftskellereien](#) massgebend ein, welche schliesslich 1930 erfolgte. 1937 entstand daraus [Provins](#). Mau-

rice Troillet verstarb 1961 und hinterliess seinen Neffen sein Erbe, da er selber keine Kinder hatte. [Maurice Chappaz](#), der Walliser [Schriftsteller](#), erbt den Weinberg, dessen Grösse sich auf 1.5 Ha beschränkte. Als sie 17 Jahre alt war, erhielt Marie-Thérèse eine 1500qm kleine Parzelle von Pinot Noir. Sie musste vom Weinbau alles lernen, was sie gerne und mit ungebremstem Talent tat. Ihr Studium in Changins bestätigt die ausserordentlichen Fähigkeiten der Winzerin, welche zunächst sechs Jahre lang in der [Versuchskellerei](#) von Changins arbeitete. Als der Verpachtungsvertrag eines konsequenten Teils des Weinbergs des Onkels 1987 auslief, entschied sich Marie-Thérèse Chappaz für die Selbstständigkeit. Der Keller wurde auf dem Hang von Fully, im Weiler (Lieu-dit) La [Liaudisaz](#), gebaut. Heute verteilt sich das Weingut auf 30 Parzellen, welche zusammen eine Fläche von 8.5ha ergeben. Die Parzellen liegen in den Unterwalliser Orten Fully, Charrat, Martigny, Leytron, Chamoson und Saillon und werden seit 2002 [biodynamisch](#) bestellt. Seit 2004 sind die Weinberge sogar Demeter-zertifiziert. Marie-Thérèse Chappaz gibt gerne an, dass sie „des vins vivants avec plus d'énergie“ erzeugen will.



Der Keller in La Liaudisaz ©[Chappaz](#)

Der Weinbau

Insgesamt baut Marie-Thérèse Chappaz 22 verschiedene Weine aus. Diese umfassen vier Fendant aus drei klar definierten Terroirs (les Bans in

Martigny, les Coteaux de Plamont sowie les [Clai-yes](#) in Fully), einen im Holzfass ausgebauten Ermitage sec Grain d'Or, einen Ermitage mi-flétri, eine weisse Assemblage namens Grain Cinq, eine trockene Malvoisie, eine trockene Petite Arvine, einen Rosé, zwei rote Assemblage, Grain Noir (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot) sowie Grain Mariage (Humagne Rouge und Cornalin), einen Cornalin, zwei Dôle, einen Gamay, einen Pinot Noir (die Rebsorte der Anfänge), eine Syrah aus Fully, einen Humagne rouge (Grain Sauvage) und die unverzichtbaren Ermitage (Marsanne) Grain Noble, Petite Arvine Grain Noble (welche es Marie-Thérèse Chappaz ermöglichte, Mitglied der [Mémoire du Vin Suisse](#) zu werden) und Malvoisie Grain Noble (welche nicht jedes Jahr produziert wird).



Winzer ähneln Jongleuren, welche die Natur als Spielraum besitzen. Es erinnert an die Winzer von Châteauneuf-du-Pape, deren Devise ist, es sei nicht immer selbstverständlich, denn die Trauben schlafen draussen. Es erinnert auch an dieses [Gedicht](#) von Fred Florey, „[Les Saisons de Marie-Thérèse Chappaz](#)“, welches die TSR 2007 coproduziert hat. Die Liebe zur Erde, die Liebe zu den einzelnen Rebstöcken, die unermüdliche Leidenschaft für ihre Trauben und für die Welt, die beneidenswerte Fähigkeit, unsere gemeinsame Welt zu beobachten, zuzuhören und mit sehr viel Respekt wahrzunehmen. Die Haltung der Winzerin bestätigt ihre Philosophie. Ihre grünen Augen nehmen die Umgebung mit der gleichen idyllischen Neugier wie derjenigen eines Weisen wahr. Ihre Hände beweisen, dass eine harte Arbeit Tag für Tag die Balance ermöglicht.



©[Les Saisons de Marie-Thérèse Chappaz](#)

Der Anlass

Am 21. Januar 2011 fand die Verkostung der Weine von Marie-Thérèse Chappaz mit anschließendem Nachtessen in der ausgewählten Wirtschaft Neumarkt, in der Zürcher Altstadt statt. René Zimmermann (Foto oben rechts), der Gastgeber, ist seit sehr langen Jahren mit der Winzerin befreundet und spricht über sie mit viel Feingefühl. Diese Weine seien keine abgefahrenen Produkte, welche austauschbar seien. Marie-Thérèse sei eine Winzerin, welche das Beste noch verbessern könne, denn die Qualität sowie die Perfektion würden einen langen Prozess voraussetzen. Marie-Thérèse erfülle diese kompromisslosen Kriterien, welche ihr den Weg von der aktuellen, einfach grossartigen Qualität zu dieser Unfehlbarkeit führe. Das zahlreiche Publikum hört diese ehrlichen Lobpreisungen mit grosser Bewunderung. Anschliessend erklärt uns die Winzerin, in wie weit 2010¹ kein einfacher Jahrgang gewesen sei.

¹ Der Austrieb erfolgte sechs Wochen früher als üblicherweise. Die wenigen Regengüsse im Frühsommer zwangen die Winzer, ihre Rebstöcke zu bewässern. August vereinfachte die Situation nicht. Das un stabile und grundsätzlich schlechte Wetter führte dazu, dass sich viele Sorgen über die Entwicklung des Jahrgangs machten. Im September geschah ein

Mit [Küferweg](#), dem Organisator des Anlasses aber auch dem Händler mit grosser Leidenschaft für die Winzer, welche die gesunden Regeln des biologischen Anbaus anwenden, ist der Kreis geschlossen. Im Gleichklang distanzieren sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des gemeinsamen Abendessens vom Alltagskrach. Gemeinsam teilen sie einen seltenen, unvergesslichen Moment. Diejenigen, welche weniger idealistisch gesinnt sind, lassen sich dann mit einem exquisiten Menü und den passenden Weinen verwöhnen.



Wunder: Das Wetter wurde wunderschön, diese Schönwetterperiode dauerte bis Ende Oktober. Schliesslich ist die Ernte sehr schön gewesen. Die Rotweine dürften sogar grossartig ausfallen. Grundsätzlich gilt eine Regel im Wallis: Wenn ein Jahrgang für die Weissen oder die Roten gross wird, sind die Süssweine dann weniger gelungen. 1994 z.B. war ein miserabler Jahrgang für die Rotweine. Hingegen waren die Süssweine grandios.

Die Malvoisie Trauben wurden am 19. und am 20. Januar 2011 geerntet. Die Weine werden aber „flétri“ sein. Die Botrytis fehlt eindeutig. Ab dem 24. Januar 2011 sollten die Ermitage, dann die Petite Arvine geerntet werden.

Das Menü

Walliser Safranrisotto mit Safran aus Mund

Entrecôte und Gulasch vom Eringer Rind
Blumenkohl, Mangold und Karotten

Gomser Bio-Bergkäse mit Rotweinbirne

Süßes Dreierlei von der Walliser Aprikose

René Zimmermann macht uns darauf aufmerksam, dass die Speisen entweder Walliser Spezialitäten enthalten oder typisch für den sonnigsten Schweizer Kanton seien.

Die Vorspeise bringt den [Safran](#) von [Mund](#) zur Geltung. Der Walliser Pfarrer [Erwin Jossen](#), welcher dem Thema ein Buch gewidmet hat, sagte ein Mal:

„Was für Paris der Eiffelturm,
für Pisa der Schiefe Turm,
für den Welschen der Wein,
für Zermatt das Matterhorn,
ist für Mund der Safran“.

Was das [Eringer Rind](#) anbelangt, besetzt diese Kuhrasse einen quasi mythischen Platz. Wer kennt die faszinierenden (und friedlichen!) [Ringkuhkämpfe](#) nicht in der Schweiz? Die Käsesorten der [Bio-Bergkäserei Goms](#) gehören ebenfalls eindeutig dem kulinarischen Erbgut einer bildhaften (urwüchsigen) Region zu.

Schliesslich gehören die [Walliser Aprikosen](#) (mit oder ohne Bezug auf die frühere Geschichte mit den Genfer Schulen) zu den besten Schweizer Früchten.

Glücklich und überglücklich werden wir sogar die talentierte Brigade der Wirtschaft Neumarkt kennenlernen. Das Publikum applaudierte das begabte Team, welches ein sehr feines Menü zubereitete.



Die Weine

Die in den folgenden Seiten dokumentierten Weine wurden im Rahmen der Verkostung sowie im Verlauf des Diners dokumentiert.

Fendant de Fully Côteaux de Plamont 2009	
17/20	<p>Der Weinberg befindet sich in einer hoch gelegenen Lage von Fully. Der Boden besteht aus Löss, was für die Gegend unüblich ist.</p> <p>Mineralisches, frisches und relativ rassiges Bouquet nach warmem Stein, Feuerstein, in dem auch eine schöne Würze vorhanden ist. In der zweiten Nase entwickeln sich die feine Frucht und Lindenblüten. Ein Hauch Wachshonig. Erfreulicher Auftakt, runder Körper, etwas Adstringenz aber positiv. Verteilt sich sehr schön. Anhaltende Länge mit feinen Aromen von Kräutern, darunter Salbei und Estragon.</p>

Fendant Président Troillet 2008	
16.5/20	<p>Alte Reben auf der Lage Les Claives.</p> <p>Sofort fällt das Terroir dieses Weins (Granitboden) auf. Subtile Süsse, wobei die komplexe Nase auch überreife Noten enthüllt. Diese werden im Verlauf des Reifeprozesses schwinden (also unbedingt warten und nicht meinen, ein Chasselas könne nicht altern). Lindenblüten. Etwas Rauchnoten. Wenig Kohlensäure im Gaumen. Schöne Süsse in der Mitte des Gaumens. Kompakter Bau. Der Wein strahlt vor allem durch seine Frische aus. Nicht unterschätzen. Das Potential für eine höhere Bewertung ist vorhanden.</p>



Grain Cinq 2009	
17.5/20	<p>Die Reben befinden sich alle auf der grossartigen Lage Les Claives. Der Grain Cinq wurde 2007 zum ersten Mal produziert.</p> <p>Umso grossartigere Assemblage von Ermitage, Heida, Petite Arvine, Pinot Blanc und Silvaner, dass keine Rebe die anderen dominiert. Dementsprechend eine erfreuliche und verführerische Komplexität. Sehr frische Zusammensetzung. Blütenhonig, die Süsse von einem Diplomat,...</p> <p>Eine Klasse für sich. Breites, tänzerisches Bouquet, dementsprechend lebhaft und sehr frisch. Wirkt derart vielschichtig, dass man meint, ein unkompliziertes aromatisches Gerüst zu entdecken. Dies bestätigt sich, wenn die Komplexität schrittweise zum Vordergrund kommt. Vor der ersten Trinkreife unbedingt warten. Dichter Körper, den man fast kauen könnte. Sehr lang anhaltender Abgang. Ein tiefsinniger Wein mit einem relativ undurchdringlichen, aber edlen Charakter.</p>

Ermitage Grain d'Or 2009	
17/20	<p>Der Marsanne heisst Ermitage im Wallis. 18monatiger Holzausbau.</p> <p>Subtile Marsanne-Aromen in der Mitte der Nase. Holzvanille. Zimtsüsse im Hintergrund. Ähnelt einer natürlichen Apfelwähe (ohne Zucker und Schnickschnack). Üppiger Gaumen mit Holz und leicht überreifen Früchten. Die Suche nach der optimalen Reife, welche allerdings einige Reifejahre im Keller voraussetzt, bevor die ideale Balance gefunden wird. Trockene Äpfel. Wunderschönes Zusammenspiel zwischen dem saftigen, samtigen Körper und dem Speichel. Verführerisch leicht salzige Note im Abgang. Erweckt die Lust, noch mehr zu trinken.</p>



Ermitage Grain d'Or 2008	
17.5/20	<p>Aufgrund der zu knappen Zeit, welche für die Verkostung eingeräumt wurde (1 Stunde für 20 Weine bei einem zahlreichen Publikum), fehlen ausführliche Notizen.</p> <p>Ein opulenter Wein mit viel Schmelz und einer ausgesprochenen Ausgewogenheit.</p>



Best of Switzerland, M.-T. Chappaz
Grain d'Or Ermitage 2006

Ermitage Grain d'Or mi flétri 2008	
18/20	<p>Gleiches Problem wie beim vorherigen Wein. Hervorragendes Zusammenspiel zwischen der Säure, der versteckten Süsse (dieser Wein ist definitiv nicht süss, ohne aber trocken zu sein) und dem delikaten Körper. Sehr subtil und elegant.</p>

Dôle de la Liaudisaz 2009	
17/20	<p>Vielversprechende Nase mit sehr schöner Frische. Offenes Bouquet nach Blaubeeren, rotem Pfeffer, subtile Mischung der klassischen Pinot Noir und Gamay Aromen (zur Info wurde einen winzigen Prozentsatz Diolinoir hinzugefügt, obwohl M.-T. Chappaz in der Regel Gamaret einsetzt). Geht eindeutig in die Richtung eines gelungenen österreichischen Blaufränkisch.</p> <p>Jetzt trinken, warten bringt nichts. Bereitet dafür sehr viel Spass. Im Abgang dürfte mehr Länge erwartet werden. Es handelt sich aber um einen Dôle, also... Einfach geniessen!</p>

Rosé de la Liaudisaz 2009	
16.5/20	<p>Eine spannende Assemblage von Gamay, Humagne rouge, Merlot und Pinot Noir. M.-T. Chappaz bezeichnet diesen Wein gerne als „Blanc de Noir“.</p> <p>Lachsfarbe. Schöne Frische im Bouquet. Hagebuttentea im Bouquet. Hibiskusblüten. Hinter der Frische kommt etwas Süsse zur Geltung. Dann folgen die fruchtigen Noten und insb. diejenigen vom Pinot Noir. Im Auftakt eher enttäuschend, etwas zu breit und wenig tief. Dennoch verhindert die Säure, dass der Wein platt wirkt. Toller Abgang mit einer Explosion roter Früchte.</p> <p>Ein Wein, welcher zu einem Poulet in der Paprikakruste perfekt passen dürfte.</p> <p>Wenn Marie-Thérèse Chappaz uns sagt, ihr Rosé werde immer wieder kritisiert, missbilligen wir dieses (Vor-)Urteil.</p>

Grain Pinot Noir 2009	
17.25/20	<p>Im Rahmen der Verkostung wurden wir von diesem Wein nicht wirklich überzeugt (der Alkohol wirkte in der ersten Nase nicht besonders gut eingebunden), welcher doch das historische Erzeugnis von M.-T. Chappaz ist. Glücklicherweise sind wir dementsprechend am Abendessen teilgenommen zu haben. Wir durften somit unsere erste Meinung revidieren und dementsprechend korrigieren. Der Wein blieb zwischen 30 und 60 Minuten lang im Glas.</p> <p>Die Gärung der Trauben erfolgte mit dem Stiel. Der Jahrgang unterscheidet sich sehr von 2007 und 2008, welche M.T. Chappaz vielleicht nicht so mögen würde.</p> <p>Besonders delikate, typische Aromen vom Pinot. Die üppige Süsse (Wallis lässt grüssen) ist weg, die typische Pinot Würze kommt zum Vorschein. Asche [gemäss jfg, Anm. der Red.], leichte Cassisbeerennoten [gemäss us, Anm. der Red.] übernehmen schrittweise die Hauptrolle. Im Gaumen bleibt der Alkohol trotzdem spürbar. War die Parzelle, wo sich die Reben befinden, überbelichtet? Schöne Länge und ein delikater Abschluss. Ein toller Wein, der es verdient, mehr Aufmerksamkeit zu gewinnen.</p>

Cornalin 2009	
17/20	<p>Zerquetschte Cassisbeeren [dt. schwarze Johannisbeeren, Anm. der Red.], geräuchertes Fleisch und Lardo di Colonnata im frischen und komplexen Bouquet. Wiederum diese erfreuliche Komplexität im Gaumen. Tolle Frische, pfeffrige Noten, rote Früchte, eine sehr dezente Zusammenstellung mit einem spannenden Trachten nach perfekt eingebundenem Holz. Pain grillé (Röstbrot), nach einer Weile sehr süsser Gaumen, welcher sich auch opulent zeigt. Die Grundaromen schwanken im Gaumen zwischen Veilchen und Pfingstrosen. Noch fünf Jahre vor der ersten Trinkreife warten.</p>

Mariage 2009	
18/20	<p>Es gibt eine Verbindung weder mit einem glücklichen Ereignis im Leben vieler Menschen noch zur grossartigen Marke französischen Tees. Mariage deutet wohl eher darauf hin, dass der Wein eine Assemblage zweier Rebsorten ist. Und zwar 90% Humagne rouge und 10% Cornalin.</p> <p>Zunächst fallen Aromen auf, welche dubitativ lassen. Dann lässt sich das Ganze einreihen. Zerquetschte Himbeeren, Leder, eau de vie, saftige Kirschen. Wilder und konzentrierter Gaumen, welcher enorm viel Spass bereitet. Grossartiger Abgang.</p>

Grain Syrah 2008	
17.5/20	<p>Könnte man sich das Wallis ohne Syrah vorstellen? M.-T. Chappaz erfüllt ihre Pflicht mit sehr viel Können und bietet uns einen Wein an, welcher zunächst durch seine köstlich pfeffrige Nase überzeugt. Schwarzbeeren, Kräuter, Speck, eine komplexe und tiefe Nase, druckvoller Gaumen mit äusserst ausgewogener Struktur. Feine Tannine. Anhaltender Abgang. Noch ein paar Jahre vor der optimalen Trinkreife warten.</p>

Grain Noir 2003	
17/20	<p>Zunächst danken wir Marie-Thérèse Chappaz von ganzen Herzen dafür, dass sie drei Jahrgänge von einem Wein nach Zürich gebracht hat. Ausserdem wird der Grain Noir mit der klaren Absicht erzeugt, so viel Eleganz und Delikatesse wie möglich zu bieten. Dieser Wein entspricht in diesem Sinne einem Aquarell. Kunstliebhaber wissen, dass Aquarelle nicht die zugänglichsten Werke eines Künstlers sind. Sie sind aber die schwierigsten zu verwirklichen. Mit dieser Technik kann ein ungeschickter Pinselstrich nicht korrigiert werden. Es stimmt allerdings auch, dass der Grain Noir der begehrteste Rotwein des Weinguts ist.</p> <p>Assemblage von 40% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc. Explosives Fruchtgerüst im komplexen Bouquet, welches auf das sehr warme Jahr hindeutet. Warten!</p>

Grain Noir 2006	
17.5/20	<p>Potenzialbewertung: 18/20. Komplexes Bouquet nach Pflaumen, Schwarzbeeren, Würze. Hervorragende Tannine, welche ein delikates Gerüst bilden. Ein rassischer Wein mit viel Klasse.</p>

Grain Noir 2009	
17.25/20	<p>Animalisches, frisches Bouquet, in dem sich schöne Cassisbeerennoten zeichnen. Würzigkeit, Majoran und Menthol vervollständigen die Aromen. Toller Gaumen, welcher aus selbstverständlichen Gründen noch Zeit verlangt.</p>

Petite Arvine Grain Noble 2001	
19/20	<p>Die Unterschrift einer äusserst talentierten Winzerin. Grossartige Frucht (Aprikosen, Mirabellen & Co), Süssholz, Zimt.... Dieser rassischer Wein ist derart jung und komplex, dass wir empfehlen, unbedingt noch ein paar Jahre zu warten, bevor eine ausgeglichene Bewertung geschrieben werden kann.</p>

Grain par Grain 2007 Petite Arvine	
20/20	<p>Unbestritten gehört Marie-Thérèse Chappaz zu den besten Produzenten von Süssweinen. Dies nicht nur im Wallis oder in der Schweiz, sondern ganz bestimmt weltweit. Ihre Erzeugnisse, genauso wie diejenigen einer anderen grossen Walliser Winzerin, F. Cottagnoud, schöpfen nicht nur eine unverwechselbare Kraft aus dem Terroir wo sich die Rebstöcke befinden, sondern drücken auch die unnachahmliche Fähigkeit der jeweiligen Dame aus, ihre Reben zu transzendieren. Es entstehen dann Elixiere, welche einen ausgewählten und unwandelbaren Platz in den Elitenrestaurants unserer vergänglichen Welt sowie in den Kellern der Sammler erobert haben.</p> <p>Wir teilen die z.T. existierende Meinung nicht, dass die Süssweine von M.-T. Chappaz eine befristete Lebensdauer von bloss etwa zehn Jahren haben. Verschiedene 2001er Grains Nobles, die wir im letzten Jahr verkostet haben, strahlten nach wie vor durch eine hervorragende Ausgewogenheit, einem beneidenswerten Zusammenspiel zwischen Säure, Süsse und Frucht und nicht zuletzt einer immer noch sehr präsenten Frische. Der Grain par Grain 2007 Petite Arvine wurde, wie der Name es selber sagt, Traube für Traube gelesen. Dies geschah im November 2007, als die Trauben ein Mostgewicht von 240 Oechsle aufwiesen. Dies entspricht 320 Gramm natürlichem Restzucker (Fruchtzucker des Traubengutes) pro Liter.</p> <p>Vom Bouquet her bis zum Abgang herrscht ein zeitloses Gleichgewicht zwischen Säure und Süsse in diesem Wein. Die Frucht entwickelt sich auf einer unglaublichen Ebene, dieser Wein besitzt eindeutig das Zeug dazu, einen Massstab in der Geschichte der SchweizerSüssweine zu setzen. Umwerfende (aber selbstverständlich unwahrscheinlich viel zu junge) Aromen auf der breiten Skala, Süssholz, Schwarztee, sehr reife und schmackhafte Aprikosen, Dörrfrüchte. Diese Aromen imprägnieren das Glas, wir haben sogar eines Stundenlang behalten, die Aromen sind einfach unvergänglich geblieben. Der Körper ist fett und breit, der Saft füllt den Mund mit der Ruhe eines Flusses, welcher über die Ufer tritt. Beeindruckend in seiner Ausgewogenheit und in seiner Finesse, umwerfend in seinem Schmelz. Unverzichtbar!</p>

Petite Arvine Grain Noble 2007	
18.5/20	Extrem jung! Deutliches Holz im Bouquet, dahinter eine Explosion exotischer Früchte von der Aprikose bis Ananas, Mango... Aber auch eine cremige Süsse, Diplomat und weitere verführerische Köstlichkeiten. Potenzial: 19 bis 19.5/20

Autoren: Jean François Guyard & Urs Senn, 25. Januar 2011

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.