

Histoire d'Enfer

Himmliche Weine aus dem Wallis



©Histoire d'Enfer

Zürich, 10. Juni 2013. Alexandre Challand, Miteigentümer des Walliser Weingutes [Histoire d'Enfer](#) lädt zur Verkostung im Restaurant Carlton in Zürich ein.

Als Louis Ferdinand Céline sein kontroverses Werk „Voyage au bout de la nuit“ (Reise ans Ende der Nacht) schrieb, beschrieb er die Grausamkeit und auch die brachiale Gewalt des Kriegs mit unerbittlicher Ehrlichkeit. Das Schrecken, die Hölle, kurz gesagt l'Enfer, wurde mit nackter Authentizität beschrieben. Dafür wurde er verdächtigt, zu gewissen politisch unkorrekten Kreisen zuzugehören. Die Handlung fand während des ersten Weltkriegs statt und Bajonette zerrissen die Eingeweide zahlloser, für Volk und Heimat geopfert Seelen. Einen Krieg später malte der Slowene Zoran Music ein anderes „Enfer“, ein anderes Schrecken. Dasjenige der Haufen entblösster Leichen in den KZ. In seinem Werk „Huis Clos“ (geschlossene Gesellschaft) beschreibt Jean Paul Sartre, der Apostel des Existenzialismus, die ganze Dramatik der zwischenmenschlichen Beziehungen. „L'enfer, c'est les autres“, die Hölle, das sind die anderen!



Céline, ein Werk von [Luca del Baldo](#)



[Zoran Music](#), Holocaust

Eine Hölle im Wallis - Un enfer au Valais?

Es gibt also viele Möglichkeiten, um die Hölle zu beschreiben und deren Existenz aufrechtzuerhalten. Sie manifestiert sich ja sogar in der Schweiz, im Wallis, wo die Menschen im Leben derart verliebt sind, dass sie jeden Wolf erschiessen möchten. Es ist die Geschichte eines brillanten Geistes, welcher nicht ruhig bleiben wollte. [Patrick Regamey](#), renommierter, in Crans-Montana domizilierter Arzt (er ist Experte für Ernährungs- und kardiovaskuläre Störungen) und zugleich prominentes Mitglied der mindestens europaweit anerkannten [Grand Jury Européen](#) (nur in der Deutschschweiz haben wir den Verband noch nicht zur Kenntnis nehmen wollen) erwarb 2007 mit drei Freunden vier Hektaren Reben im Dorf Corin-sur-Sierre, wo nun das Weingut der vier Kumpel angesiedelt ist. Zusammen leben und erleben sie die Liebe für den Wein, insbesondere für die grossen Weine.

Patrick Regamey, der immerhin die Rolle des Fahnenträgers spielt, ist nicht nur für sein phantastisches Wissen über die Rebsorten und deren modernen Ausdruck berühmt (er unterscheidet sich also von einem Rebsorten-Historiker wie z.B. José Vouillamoz), sondern auch für seine ausserordentlichen Fähigkeiten im Riechen (er hat auch eine Zeit lang als „Nase“ bei einem Parfümhersteller gearbeitet) sowie im Verkosten. Seine Kenntnisse und sein Talent ermöglichen ihm sogar, die verschiedenen Hefetypen zu erkennen, welche während der Vinifikation verwendet werden. Die drei anderen Mitglieder des Quartetts sind James Paget, Alexandre Challand (beide sind erfolgreiche Finanzberater,



©Arthro Patrick Regamey

welche stets zwischen Genf, London und Zürich tätig sind) und seit kurzem der junge Burgunder Önologe Benoit Paris, welcher Pierre Robyr ersetzt hat.

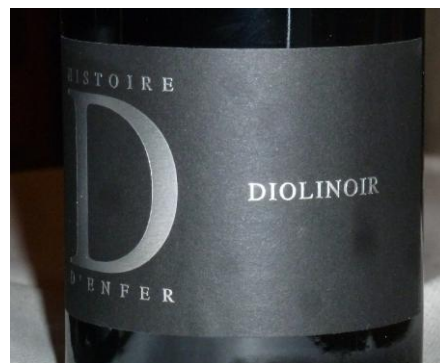
4D und Enfer. Das Weingut gehört einem Quartett. D ist der vierte Buchstabe im Alphabet. Nicht nur aufgrund der Anzahl Mitglieder im Quartett symbolisiert die Zahl 4 in der Bibel die Erde. Der Name des Weinguts deutet darauf hin, dass der Anfang gemäss Patrick Regamey besonders kompliziert gewesen sei, obwohl er unbedingt sein Glück versuchen wollte. **Histoire d'Enfer**, histoire d'en faire, eine Geschichte des Tuns, um der Tat willen, um auch dabei zu sein und möglicherweise die bösen Walliser Zungen zum Schweigen zu bringen, welche ihm ein Bisschen Hochmut vorwerfen. Die Weine werden in den nächsten Jahren zeigen, was auf dem Weingut möglich ist und auch, wo das Potential liegt. Balance, Terroir, Finesse und Konzentration sind die vier Messlatten, mit welchen sich die Weine des Quartetts messen lassen möchten. Was auch immer die Rebsorte ist!

Die Weine

Die Weine, welche wir auf den nächsten Seiten in der Reihenfolge der Verkostung bewerten, sind alle vom Weingut [Histoire d'Enfer](#). Wir haben den Enfer du Temps ebenfalls verkostet, möchten uns allerdings noch etwas Zeit nehmen, bevor eine Bewertung abgegeben werden kann. Hingegen konnten wir den Humagne rouge leider nicht verkosten.

Diolinoir 2011, 75cl (CHF 30.-, ab Weingut)

(ah + jfg) - Die Farbe ist ein sehr dunkles Rubin, typisch Diolinoir eben. Im feinen, ausgewogenen Bouquet schwarze Beeren (u.a. Backpflaumen) und Würzaromen. Sanfte cigar-box Note. Im Gaumen auch schwarze Beeren, etwas Rauch und Kohle auf einer mineralischen Grundlage. Schön vinifiziert und für ein Diolinoir (wird meistens als Assemblage-Bestandteil eingesetzt, vor allem wegen der dunklen Farbe. z.B. ein Dôle kann so aufgewertet werden) durchaus komplex. Die Tannine sind noch etwas hart. Leichte Bitterkeit im Abgang. 16.25/20.



Pinot Noir «Enfer du Désir» 2011, 75cl (CHF 30.-, ab Weingut)

(ah + jfg) - Die Farbe ist ein leuchtendes, helles Rubin. Im Bouquet vor allem rote Beeren. Typische Stilistik eines Walliser Pinots. Wirkt entweder etwas einfach gestrickt oder besonders gut vinifiziert (wir waren uns da geteilt). Im Gaumen zeigt er sich eher leichtgewichtig, ätherisch, leicht süsslich. Rote Beeren, sanfte toasting-Note. Am Anfang ist die Säure nur leicht wahrnehmbar, wobei sie schrittweise an Präsenz gewinnt. Schön harmonisch, elegant und unkompliziert. Der Einstiegs-Pinot bei Histoire d'Enfer. 16.25/20.



Pinot Noir «Enfer du Plaisir» 2011, 75cl (CHF 36.-, ab Weingut)

(ah) - Von Reben aus Salgesch. Die Farbe ist ein leuchtendes, tiefes Rubin. Im Bouquet schwarze Kirschen und etwas Brombeeren, reintonig und verführerisch. Im Gaumen leicht und bekömmlich. Schwarze Waldbeeren dominieren. Auch sanfte Fass-Noten, sehr gut integriert. Ein sehr eleganter Pinot Noir, der auch die nötige Tiefe besitzt. Hier merkt man das gute Traubenmaterial. Stillvoll und edel. Die reifen Tannine machen sich erst im langen Abgang bemerkbar. Ein schöner Pinot Noir. 17/20.

Pinot Noir «Enfer de la Passion» 2011, 75cl (CHF 48.-, ab Weingut)

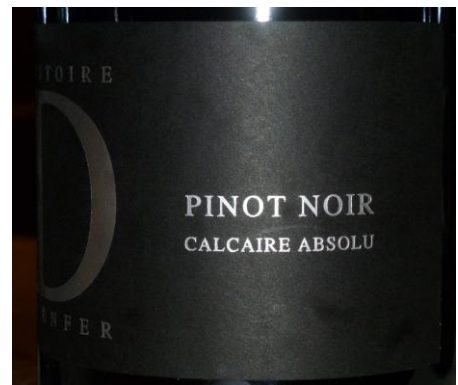
(ah + jfg) - Ganztraubengärung. 12 Monate in Eichenfässer der Firma Taransaud (Cognac) ausgebaut. Anfangs setzten Histoire d'Enfer viele neue Barriques ein. Jetzt werden auch mehrjährige Barriques verwendet. Die Farbe ist ein klares, dunkles Rubin. Im Bouquet zeigen sich herrlich reintönige Waldbeeren, Veilchen und sanfte Noten von Rauch und toast. Sehr schöne, komplexe Fruchtaromen! Im Gaumen wiederum vielschichtige Waldbeerenaromen, gepaart mit sanften mineralischen Noten. Frische, kühle Fruchtaromen. Spannender Hauch von Mandelnougat. Die Tannine sind reif und schön seidig. Ein sehr schöner Pinot Noir, welcher im Voraus entkorkt werden sollte. 17.25/20.

Pinot Noir «Enfer du Calcaire» 2011, 75cl (CHF 52.-, ab Weingut)

(ah + jfg) - Die Farbe ist ein recht helles, klares Rubin. Im hinreissend straffen Bouquet rote Beeren in Verbindung mit blumigen Noten von gelben Blüten. Süsslich-betörend. Im Gaumen tänzerisch-leicht, elegant, fast ätherisch mit blumigen Noten und sanften Beerenaromen. So leicht und luftig! Harmonisch und bekömmlich. Sanfte Barrique-Noten aber wunderbar eingebunden. Die hohe Schule des eleganten Blauburgunders. 17.5-18/20.

Pinot Noir «Calcaire absolu» 2011, 75cl (CHF 78.-, ab Weingut)

(ah + jfg) - Ganztraubengärung. Die Farbe ist ein dunkles, klares Rubin. Das Bouquet zeigt herrliche Beerenaromen, ausladend und betörend. Dazu kommen ätherische Blütendüfte. Dieses Bouquet ist wirklich vielschichtig und schwer einzufangen! Riecht (verführerisch), als ob reife Kirschen in einem Holzkochtopf ganz sanft gekocht worden wären. Im Gaumen leicht und elegant, eine Kombination aus Waldbeeren und mineralischen Aspekten. Die Tannine zeigen sich reif und rund. Man spürt diese Kalk/Kreide-Noten deutlich. Gepaart mit der betörenden Beerenfrucht ergibt sich ein grosser Pinot. Langer Abgang. 17.5-18/20.



Syrah 2011, 75cl (CHF 36.-, ab Weingut)

(ah + jfg) - Die Farbe ist ein dunkles, mittelklares Rubin. Im Bouquet mit üppiger Beerenfrucht sehr direkt (nach den Pinots) und einer süssen Ohrfeige gleich! Dazu würzige und mineralische Aspekte, auch Pfeffer, Kräuter, Veilchen, Rauch, toast und eine Note von grilliertem Fleisch. Hochkomplexes, spannendes Nässen! Im Gaumen vollmundig und auch elegant, recht frisch und beerenfruchtig, mit relativ viel Barriques-Aromen aber durchaus gut eingebunden. Der Abgang lang und Tannin-betont. Im Gaumen fehlt zurzeit die Vielschichtigkeit, die das Bouquet vorlegt. Langes Finale auf Aromen von Backpflaumen. Dies lässt darauf schliessen, dass die Trauben eventuell an der Grenze der Überreife geerntet wurden. Vielversprechendes Potential. 17+/20.

Syrah «Enfer de la Patience» 2011, 75cl (CHF 52.-, ab Weingut)

(ah + jfg) - Ganztraubengärung. Die Farbe ist ein sehr dunkles Purpur-Rubin. Das Bouquet ist zwar etwas verhalten und subtil, aber dafür zeigen sich herrlich stilvolle, reintönige, edle, süsse, frische und knackige Beerenfrüchte. Dazu kommen würzig-mineralische Aromen, weisser Pfeffer und leicht rauchige Noten. Ein magischer Duft! Im Gaumen fruchtig-fleischig. Üppig und rund, mit schöner Säurestruktur. Die Tannine zeigen sich erst im Abgang. Viel harmonische Beerenfrucht aber auch hier (wie schon beim Syrah) zurzeit noch nicht die Komplexität, die das Bouquet verspricht. Und doch: Hier ist ein grosser Walliser Syrah im Entstehen. Unbedingt warten (auch wegen der Adstringenz im Abgang). 17.5+/20.



Cornalin «Enfer du Calcaire» 2011, 75cl (CHF 52.-, ab Weingut)

(ah + jfg) - Die Farbe ist ein dunkles, recht klares, leuchtendes Rubin. Das Bouquet zeigt reintonige Waldbeerenaromen und blaue Blüten. Dazu weisser Pfeffer und eine subtile Mineralik (gemäss [Gerald Schuster](#) „Wein-Unwort“ des Jahres...“ – Für diejenigen, welche französisch lesen, weisen wir auch gerne den fundierten Bericht von Jacky Rigaux „[De la minéralité](#), réponse à la Revue du Vin de France“ hin, welcher in der durchaus empfehlenswerten Zeitschrift Anthocyanes veröffentlicht wurde). Im Gaumen vollmundig, kräftig und mit viel Tannin (vor allem im Abgang). Komplex mit üppiger Beerenfrucht, angenehmer Würze und eleganter Säure. Langer, frischendender Abgang mit Eukalyptusnoten. Er braucht wohl noch etwas Flaschenreife aber das Potential ist da. Hier versteht einer sein Cornalin! 16.5+/20.

Humagne Blanche 2011, 75cl (CHF 24.-, ab Weingut)

(ah) - Die Farbe zeigt ein dunkles Weissgold. Im Bouquet dominieren sanfte Würzaromen. Dazu fruchtige Noten (vor allem reife Birne) und Honig. Im Gaumen wirkt er von der Stilistik her üppig, aber auch etwas wässerig. Das Spiel zwischen trockener Frucht und sanfter Würze lässt diesen etwas verwirrenden Eindruck entstehen. Heute schwer zu beurteilen. 16?/20.

Amigne «Réserve» 2010, 75cl (CHF 36.-, ab Weingut)

(ah) - Die Farbe ist ein helles goldgelb. Im Bouquet herrlich süsslich-würzig. Kandierte Früchte, Honig und gelbe Melone. Ausladend und ungestüm! Im Gaumen wunderbar komplex und *fadegrad* trocken. Würze. Birne. Stein. Ein ehrlicher, sortentypischer Amigne mit einer subtilen, angenehmen Salzigkeit. 16.5/20.

Blanc 2010, 75cl (CHF 26.-, ab Weingut)

(ah) - 70% Sylvaner, im Stahltank ausgebaut und 30% Pinot Gris & Petite Arvine, im Barrique ausgebaut. Die Farbe zeigt ein helles goldgelb. Im Bouquet Aromen von Quitten, weissen Birnen und dezentem Blütenhonig. Im Gaumen vor Allem Birnen und eine Apfelkuchen-Aromatik. Diese Assemblage zeigt eine erstaunlich komplexe Fruchtigkeit gepaart mit ganz leichten mineralischen Aspekten. 16.5/20.

Blanc «Reserve» 2009, 75cl (CHF 34.-, ab Weingut)

(ah) - Assemblage aus Petite Arvine und Pinot Gris, trocken ausgebaut. Die Farbe zeigt ein recht üppiges goldgelb. Im Bouquet eine erstaunliche Salzigkeit, gepaart mit der Frucht von weissen Birnen und Äpfeln. Im Gaumen schöne mineralische Noten, wieder diese saline Aspekte und dazu die sanfte Birnenfrucht. Gute Säure und Rasse aber auch üppig und vollmundig. Es fehlt etwas die Eleganz. Aber durchaus vielschichtig 16+?/20.



Petite Arvine «Reserve» 2011, 75cl (CHF 36.-, ab Weingut)

(ah) - Die Farbe ist ein helles, ins Weissgold gehendes Gold. Im Bouquet kandierte Früchte, Pink Grapefruit, Holunderblüte und sanft salzig. Zurzeit etwas verschlossen. Im Gaumen vollmundig, üppig und komplex. Aromen wie im Bouquet. Braucht noch Zeit zum Reifen. Jetzt wirkt er etwas kantig und plump, aber sobald er seine Balance gefunden hat, wird er sein wahres Potential zeigen. 16.5+/20.

(jfg) - Addendum: Aktuell stört das zu prägnante Holz den Ausdruck der Aromen. Also warten. Dürfte sich dafür wunderschön aufrunden. 17/20.

Marsanne «Reserve» 2011, 75cl (CHF 36.-, ab Weingut)

(ah) - Die Farbe ist ein helles Goldgelb. Im Bouquet etwas Birne und eine trockene Honigsüsse, gepaart mit einer sanften Salzigkeit. Wow! Apart und komplex. Wirkt auch viel frischer als zahlreiche Marsanne vom französischen Rhone-Tal. Im Gaumen süsslich-trockene weisse Früchte. Und wieder diese salzige Note, die

dem Wein eine vielschichtige, vollmundige Komponente verleiht. Ein ganz spannender Marsanne! Durchaus mit einem weissen Châteauneuf-du-Pape zu vergleichen und zwar mit einer ganz eigenen Persönlichkeit. 17.5/20.

Païen «Reserve» 2010, 75cl (CHF 36.-, ab Weingut)

(ah) - Die Farbe ist ein helles Goldgelb. Im Bouquet ist die Frucht ziemlich verhalten aber eine aromatische Salzigkeit zeigt sich zwischen den sanften Barrique-Noten. Im Gaumen würzig und fruchtig. Schön sauber vinifiziert, aber es fehlt etwas die Heida-Typizität. Dieser Wein scheint seine Persönlichkeit erst noch finden zu müssen. 16?/20.

L'Exception Grain Noble 2010, 75cl (CHF 36.-, ab Weingut)

(ah) - Die Farbe ist ein üppiges Goldgelb. Im Bouquet zeigen sich komplexe Aromen von Honig und Ahornsyrup, auch Rauch, Kohle und mineralische Noten. Ein schöner Süsswein. Allerdings fehlen etwas das Säurerückgrat und die Frucht (Dörraprikosen und exotische Früchte, wie bei den grossen Süssweinen vom Neusiedlersee). Die Gegend um Sion ist auch fast zu heiss für gute Süssweine (aufpassen: Wir werfen den ganzen Wallis ganz bestimmt nicht in den gleichen Sack!). Nur die geeignetsten Terroirs und die richtige Witterung bringen genügend Botrytis für die nötige Vielschichtigkeit, Frucht und Säure. Beachtenswert aber nicht mehr. 16.5/20.



Der Walliser Weinbau im heutigen Kontext

Eigentlich ist die Geschichte hinlänglich bekannt. Noch vor 30 Jahren war der Walliser (das Wallis/Le Valais, Schweizer Kanton im Südwesten des Landes) Weinbau noch fest in der Hand von Fendant (aus der Chasselas/Gutedel Traube gekeltert), Dôle (eine Assemblage aus mindestens 51% Pinot Noir, Gamay sowie maximal 15 % anderen Rotweinsorten) und Johannisberg (Sylvaner).

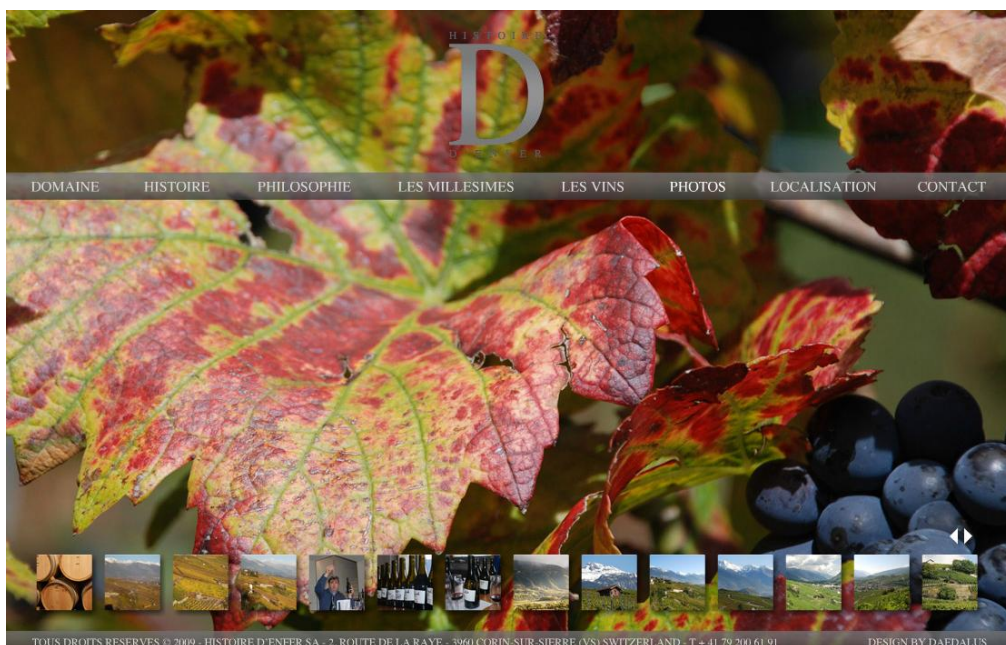
Seit den 1980er Jahren setzt der Walliser Weinbau vermehrt auf seine eigenen Rebsorten (Walliser Spezialitäten: u.a. Petite Arvine, Humagne Blanc, Ermitage, Amigne und Heida bei den Weissen und u. a. Cornalin und Humagne Rouge bei den Roten) und auf Internationale Sorten (u.a. Cabernet, Merlot und Syrah bei den Rotweinen und vorallem Chardonnay und Sauvignon Blanc bei den Weissweinen). Der Erfolg dieser Rebsorten beschied dem Walliser Weinbau eine Wiedergeburt gleich Phoenix aus der Asche. Wo vorher ein riesiger Weinsee der Mittelmässigkeit das Bundesbudget belastete, ist nun eine grosse Vielfalt an Weinen und qualitätsorientierten Weinbaubetrieben entstanden. Hand aufs Herz. Das haben wir zu einem grossen Teil dem Abbau der Schutzzölle für ausländische (vor allem Weiss-) Weine zu verdanken. Denn Konkurrenz belebt bekanntlich das Geschäft. Aber eben dies ist heute wieder in Gefahr. Bestimmte Walliser Kreise, mitunter angeführt (oder nur vor den Karren gespannt?) vom neu gewählten Kantonalen Bildungsminister Oskar Freisinger, wollen die Uhr zurückdrehen und das Zollkontingent für Weiss und Rotwein, das zurzeit bei 170 Millionen Litern pro Jahr festgelegt ist, wieder nach unten anpassen. Sie sind der Meinung, dass wenn man die Kosten für Ausländische Weine künstlich erhöht, steigert dies der Absatz der inländischen Gewächse. Dabei brauchen diejenigen Schweizer Weinproduzenten, die Weine von hohem Anspruch erzeugen, den freien Markt gar nicht zu fürchten. Eine stattliche Anzahl qualitätsorientierter Winzer-/Innen und Weinbauunternehmen floriert heute am Markt. Ein Füllhorn an vielseitigen, eigenständigen Weinen warten nur darauf, entdeckt und genossen zu werden. Klar, den langweiligen Fendant und Dôle gibt es nach wie vor,

aber ebenso die spannenden, eigenständigen Fendants und Dôles. Dies gilt natürlich auch für die Spezialitäten. Manche-/r Weinbauunternehmer-/In will zwar nur vom Boom profitieren und füllt profane Walliser Spezialitäten in Flaschen mit schönen Etiketten. Aber heute findet der Weinfreund ebenso viele spannende wie Terroir-betonte Ermitage, Arvine und Humagne Rouge. Er muss sich nur die Zeit nehmen, die Spreu vom Weizen zu trennen.

Zu erwähnen ist natürlich noch die Königsdisziplin, den Pinot Noir. Eingeführt wurde er Mitte des 19. Jahrhunderts und ist mit Abstand die meist verbreitete Sorte im Wallis. Allerdings wird sie wie schon erwähnt oft zusammen mit dem Gamay zum Dôle ausgebaut. Für sich alleine (mit oder ohne Einsatz von Eichenfässern) bringt sie vor allem auf den aktiven Kalkböden von Salgesch und Siders und ebenso am kühleren linken Rhoneufer aromatische Komplexität, Frische, Harmonie und Eleganz hervor. Allerdings ist gerade beim Pinot Noir die Handschrift (oder eben das Fehlen derjenige) des Produzenten von besonderer Bedeutung. Der Pinot Noir verzeiht keine Fehler. Tausend Details müssen berücksichtigt werden. Innige Hingabe und vornehme Zurückhaltung. Der Einklang von Körper und Geist mit den Elementen.

Gerade beim Pinot Noir zeigt Histoire d'Enfer Ihren Qualitätsanspruch. Gleich 5 verschiedene Pinots werden erzeugt. Elegante, harmonische, Terroir-betonte, eigenständige Weine mit komplexer, reintöniger Frucht und beachtlichem Alterungspotential. Man spürt es deutlich. Histoire d'Enfer will im Wallis an die Spitze. Weine keltern mit Vorbildfunktion für die ganze Region. Die vier „D“ sind unterwegs zum Walliser Wein-Olymp.

Autoren: Anthony Holinger & Jean François Guyard
20. Juli 2013



©[Histoire d'Enfer](http://Histoire-d-Enfer.com)

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.