



In der Mitte v.l.n.r.: Valentin, Patrick und Lux Z'Brun

©Lux Vina

## LUX VINA: Die Bestätigung

Ende August 2017 lancierte das in Salgesch domizilierte Weingut Domaines Chevaliers SA ([Link](#)) eine Premiulinie mit der Bezeichnung **Lux Vina**. Inzwischen wurde viel darüber gesprochen, viel geschrieben und die Weine, insbesondere seit Christian Gfeller in seiner Rolle als Önologe für die Weine verantwortlich zeichnet, halten ihr Versprechen.

### LUX VINA, ein ehrgeiziges Projekt

Das Hauptziel der LUX VINA Linie, welche sieben Weine umfasst, darunter zwei weisse, vier rote und einen süssen, ist es, die hervorragende Qualität der Walliser Rebsorten buchstäblich zu feiern. In diesem Sinne ist hervorzuheben, dass die Wette der Familie Z'Brun und insbesondere von Patrick Z'Brun als Erfolg bezeichnet werden darf. Ein Paradebeispiel dafür ist die Bewertung des Petite Arvine durch das edle, britische Magazin Decanter. Die renommierte Zeitschrift erteilt diesem Erzeugnis nicht weniger als 95/100. Was den Wine Advocate anbelangt, wird jeder Wein der Premiulinie, bis auf den mit nur 89/100 bewerteten Petite Arvine Altimus, zwischen 90 und 92/100 ausgezeichnet. Neben der zumindest schweizweit beliebten Rebsorte finden Ermitage und Marsanne Blanche für die Weissen sowie Cornalin, Diolinoir, Gamaret und Syrah für die Rotweine, ohne dabei die internationalen Sorten wie Chardonnay, Merlot und Pinot Noir zu vergessen. Somit ist ein spannendes Weinportfolio entstanden, welches auch bei den anspruchsvollsten Weinliebhabern viel Anklang finden dürfte. Ein klarer Beweis dafür war die Ende August 2018 erfolgte Teilnahme von LUX VINA an der international anerkannten Veranstaltung «Mémoire & Friends».

Bis Ende September 2017 galt das LUX VINA also als ehrgeiziges Projekt, wobei es heute ganz klar zur Elite des Walliser Weinbaus gelangt ist.



Der Sitz in Salgesch

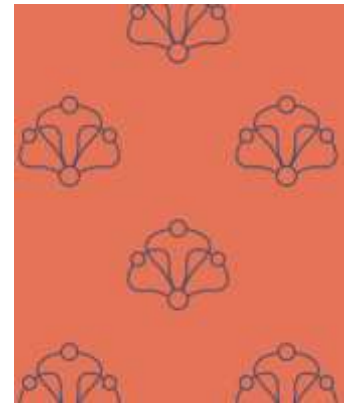
©Lux Vina

## Die Geschichte im Kurzen

Die Geschichte des Lux Vina Estate vereint drei Generationen der Familie Z'Brun. Patrick Z'Brun, der Besitzer, der vor über zehn Jahren das Anwesen erworben hatte, war 45 Jahre alt, ist der Sohn von Lux, seiner Mutter, während sein Sohn Vital die Philosophie von Lux Vina und der Familiengeschichte als Logo wählt er ein Stück des Lieblingsjuwel seiner Grossmutter aus; die Schliesse seines Armbands, die auch auf den Etiketten erscheint und die natürlichen Korkverschlüsse des Sortiments ziert. Wie Patrick Regamey aus der Histoire d'Enfer ist Patrick Z'Brun Medizinstudent, da er zuvor als Manager im Bereich Medizintechnik tätig war.

Der Inhaber Patrick Z'Brun hat die Domaine vor 10 Jahren mit gerade

einmal 45 Jahren übernommen. Vorher war er Manager im Apparate- und Medizinaltechnik-Bereich. Nach einem einjährigen Sabbatical erfüllte er sich zuerst einen alten Bubentraum und bestieg den Mount Everest. So bekam er genügend Abstand zu 17 Jahren Industrie. Unter dem Motto «Lieber ein kleiner Herr als ein grosser Knecht» suchte Z'Brun als nächstes eine neue Herausforderung und wollte sich so seine weitere berufliche Zukunft aufbauen. Von der Branche und der geografischen Lage her war er völlig offen. Einzig seine Kriterien Produktidentifikation und Brand mussten stimmen. Er fand 2008 mit der Domaine Chevaliers ein Unternehmen, das er selber übernehmen und dort auch arbeiten konnte und kam so zu diesem Aushängeschild der Walliser Weinbranche mit einer bereits 75-jährigen Tradition. Da er Quereinsteiger war, also weder Winzer noch Weinbauer, sondern Unternehmer, entwickelte er das neu erworbene Weingut als Querdenker mit Visionen gemeinsam mit seinem Kellermeister Christian Gfeller weiter. Sie unternahmen wichtige Schritte, sowohl in den Weinbergen wie auch im Keller und vermählten so die traditionellen Kulturtechniken mit den neuesten önologischen Erkenntnissen. Das Weingut steht heute mit einer top modernen Infrastruktur und einem erstklassigen, teilweise neu überarbeiteten Sortiment da.



Das Logo

©Lux Vina



Patrick Z'Brun ist nicht nur ein talentierter Winzer, sondern auch ein hervorragender Bergsteiger. Mit Hilfe der [Sherpas](#) stand er am 21. Mai 2008 als Mitglied einer Schweizer Expedition auf dem Mount Everest. ©[Sherpas](#)

## Premiumserie Lux Vina

Die Linie Lux Vina besteht aus sieben verschiedenen Weinen. Die Trauben dafür stammen von ausgesuchten Parzellen aus Leuk, Salgesch, Lens, Venhôme, Savièse und Chamoson. Die Böden sind meist karg und steinig und bestehen aus Schiefer und Kalk. Alle Weinberge werden umweltgerecht bearbeitet und die Ertragsmengen massiv limitiert. Auf jede Traubensorte wird speziell eingegangen, um deren eigenständige Aromen besonders zur Geltung zu bringen. Weiter arbeitet die Kellerei mit 50 Weinbauern aus der Umgebung zusammen.



©Lux Vina



### Petit Arvine «Altimus» 2016

Mittleres Gelb. Zurückhaltende Nase, das Glas unbedingt schwenken oder die Flasche im Voraus karaffieren. Zwei Stunden später verführen die Düfte nach Zitrusfrucht, Limonen, Aprikosen und weissen Blumen. Das Aromaspektrum wird durch das sehr elegant eingebundene Holz begleitet. Sehr harmonisch, einladend und reintönig. Dichter, konzentrierter und ausgewogener Gaumen mit einem seriösen, frischen Gerüst, die Säure gleicht die Kraft aus und macht das Ganze zum durchaus geschmackvollen und lebhaften Erzeugnis mit Temperament und Typizität. Dies umso mehr, dass die komplexen Aromen nach exotischen Früchten und Rhabarber, die mineralische Grundlage sowie der subtil salzige, anhaltende Abgang unsere Meinung bestätigen. Warten ist vor der ersten Trinkreife allerdings angesagt. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet CHF 34.- [ab Hof](#).

#### Technische Daten

100% Petite Arvine. Die Rebstöcke befinden sich auf verschiedenen, kargen und steinigen Lagen in: Leuk, Salgesch, Lens, Venhöne und Chamoson. Vinifikation: Langes und leichtes Auspressen, striktes Entschleimen, lange alkoholische Gärung im Eichenfass. Kein biologischer Säureabbau. 80% des Weines während 9 Monaten im Eichenfass gereift, (30% im neuen Holz) und 20% im Tank ausgebaut. Keine Schöpfung, sanfte, feine Filtration.

Produzierte Flaschen: 7'016 zu 75 cl.



Christian Gfeller & Parick Z'Brun

©[Thomas Andermatten](#)

## Syrah «Rhône Saga» 2015

Raffiniertes, tiefsinniges, dichtes Bouquet mit viel Klasse und Eleganz. Komplex und ausgewogen, mit feinen Düften nach roten und schwarzen Beeren, darunter Johannisbeeren und Brombeeren, Kirschen, Zimt und schwarzem Pfeffer, provenzalischen Gewürzen, diskreten Toasting-Noten. Eine feine Likörnote ergänzt das Bild. Kräftiger, breitschultriger, aber auch reintoniger und geschliffener Gaumen, ein typischer Syrah-Wein, könnte aus dem nördlichen Teil des französischen Rhône-Tals sein. Die Tannine sind dicht und konzentriert, die sehr gut eingebundene Säure liefert die Frische, es gibt sehr viel Saft im Glas und der intensive und langanhaltende Abgang erinnert uns daran, dass 2015 ein grossartiger Jahrgang gewesen ist. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet CHF 55.- [ab Hof](#).

### Technische Daten

100% Syrah. Die Rebstöcke befinden sich auf einem Schieferboden in Savièse. Die Walliser Variante der Syrah wird seit 1920 im Kanton gepflanzt und darf daher als einheimisch wahrgenommen werden.

Vinifikation: Lange Gärung von 28 Tagen, zwei Mal pro Tag umgepumpt. Biologischer Säureabbau im Eichenfass, danach 16 Monate Ausbau in Barriques aus besten französischen Wäldern (30% im neuen Holz). Keine Schönung, nur sehr leichte Filtration.

Produzierte Flaschen: 1'733 zu 75 cl.

## Syrah «Rhône Saga» 2016

Genauso wie beim Jahrgang 2015 eine kräftige Rubinrotfarbe. Sehr jugendliche, zurückhaltende Nase mit der sortentypischen Zusammenstellung zwischen schwarzem Pfeffer und roten sowie dunklen Beeren. Hinzu kommen Zimt, weitere Gewürze und feine Holznoten. Dieses Bouquet verspricht sehr viel für die nächsten zehn Jahre, warten ist aber sehr empfehlenswert. Aktuell ist es so etwas wie ein Babymord, diesen Wein zu verkosten. Knackiger Antrunk, welcher allerdings durch das präsenzte Holz im Gaumen etwas gebremst wird. Dieser Eindruck bestätigt denjenigen in der Nase, dieses Erzeugnis ist zwar wunderschön vinifiziert worden, aber einfach zu jung. Sogar die Tannine müssen ihre Balance finden, das Potential ist aber ganz klar da. Beruhigend ist dafür die Säure, welche das Ganze heute schon trägt und es in den nächsten Jahren problemlos machen wird. Langer, vollmundiger und generöser Abgang. Potentialbewertung: **18.25/20** (94/100).

Dieser Wein kostet CHF 55.- [ab Hof](#).

## Pinot Noir « Clos de Pachje »2015

Das erste, was in der Nase auffällt, sind die warmen und reifen Düfte nach saftigen Kirschen, roten Beeren, Mokka, Tabak, mineralischen Komponenten, feinen Röstaromen. Diese Nase dürfte auch die eingefleischten Burgunder-Liebhaber verführen, sie erinnert eindeutig an einen Premier Cru der Côte de Nuits und insbesondere von Gevrey-Chambertin in einem hedonistischen, doch strukturierten Jahrgang wie 2012. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, der ist vollmundig, geschliffen, ausgewogen und mit einer samtigen/seidigen Tanninstruktur ausgestattet. Komplex, fleischig und doch elegant, so zeigt sich dieser Pinot Noir. Das gut

eingebunden Holz liefert feine Vanillenoten, Schmelz, Frische, Reintonigkeit und Stoff sind da und werden Jahre lang die Glücklichen begeistern, welche sich ein paar Flaschen ergattern konnten. Ausserdem liefert uns der Clos de Pachje den Beweis dafür, dass auch im Wallis grossartige Pinot produziert werden können. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet CHF 52.- [ab Hof](#).



Ende Juli 2018 bewerteten wir (auf französisch) diese drei Weine ([Link](#)). Bereits diese Erzeugnisse hatten uns begeistern.

## Pinot Noir « Clos de Pachje » 2016

Im Wallis könnte der Jahrgang 2016 mit 2018 im Burgund verglichen werden. In beiden Anbaugebieten wurden/werden grossartige Weine produziert, obwohl die Rebstöcke seit langem nicht so viele Trauben getragen haben. Spannenderweise ist es in beide Regionen noch viel zu früh, um eine verbindliche Meinung zu haben. Seriöse Winzer und Winemaker wie das Duo Patrick Z'Brunn und Christian Gfeller lassen sich durch die meteorologischen Rahmenbedingungen nicht beeinflussen und es ist dementsprechend damit zu rechnen, dass ihre Weine bereits in der ersten Trinkreife sehr viel Spass bieten werden. 2015 ist ein homogener, warmer Jahrgang gewesen und die Auswirkungen lassen sich gut wahrnehmen, die Frucht ist generös und dunkel. Im 2016er zeigt sich die Frucht hingegen elegant, nicht so demonstrativ, sondern finessenreich, knackig, zusammengefasst wie 2014 im Burgund. Genau



©Lux Vina

diese Eindrücke kommen uns in den Sinn mit dem Pachje 2016. Die elegante, raffinierte, tiefsinnige und harmonische Nase bietet Düfte wie aus einem Korb voller Kirschen, durch feine Toastingnoten und Weihrauch begleitet. Sowohl im Bouquet wie im Gaumen nimmt man die grossartige Qualität des Terroirs wahr, auf welchem die Rebstöcke heranwachsen. Vielschichtiger, tiefsinniger und finessenreicher Gaumen mit dichten, geschliffenen Tanninen, komplexen Aromen nach Lakritze, wiederum Kirschen, etwas welken Rosen, mineralischen und würzigen Elementen sowie einem Holz, welches noch ein paar Jahre beanspruchen wird, um sich gut einzubinden. Das Versprechen ist da und wir bewerten diesen Wein, ohne zu zögern, mit **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet CHF 52.- [ab Hof](#).

### Technische Daten

100% Pinot Noir. Die Rebstöcke befinden sich auf der kalkhaltigen Ur-Parzelle des Clos de Pachje in Salgesch. Vinifikation: Kaltmazeration. Gärung von 17 Tagen. 2 Mal Aufrühren pro Tag. Biologischer Säureabbau im Fass. 16 Monate im Eichenfass ausgebaut. Das Holz kommt aus den schönsten Wäldern des Burgunds (Bertrange, Nièvre, Yonne). Extra feinkörnig. 50% neues Holz. Keine Schönung, leichte Filtration. Produzierte Flaschen: 4'115 zu 75 cl.

## Assemblage Rouge « W » 2014

Komplexe, tiefgründige und kräftige Nase mit vielfältigen, schwarzen Beeren, Röstaromen, Vanille. Die organoleptischen Merkmale beider Bordeaux-Rebsorten kommen sehr gut zur Geltung, während Gamaret Fleisch und einen quasi exotischen Touch liefert. Dürfte ich fünf Jahren viel Spass bieten. Rundum ist die delikate würzige Nase aber auch elegant und zeigt Finessen. In der zweiten Nase lassen sich Lakritze, Edelholz sowie Vanille und sogar südliche Kräuter gut wahrnehmen. Kräftiger und saftiger Antrunk. Vollmundiger, strukturierter, muskulöser Gaumen, welcher durch eine sehr gute Säure getragen wird. Konzentrierte, geschliffene Tannine, welche aktuell bis zum langanhaltenden Abgang zum Vordergrund stehen. Also unbedingt warten. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet CHF 58.- [ab Hof](#).

### Technische Daten

46% Gamaret, 43% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon. Die Rebstöcke befinden sich auf kalk- und schieferhaltigen, steinigten Lagen in Chippis, Varen, Vétroz und Salgesch.

Vinifikation: Die Rebsorten wurden mit optimaler Reifung gelesen, anschliessend separat vinifiziert. Dreiwöchige Gärung, zwei Mal pro Tag umgepumpt. Nach dem biologischen Säure-abbau 32 Monate lang in Barriques ausgebaut (60% im neuen Holz). Nach vier Monaten Verschnitt im Tank, ein Lagerungsjahr in der Flasche, sehr leichte Filtration  
Produzierte Flaschen: 5'881 75 cl.

Last but not least sind die Weine von Lux Vina an verschiedenen [Adressen](#), darunter [Granchateaux](#), [Hischier](#) und [Zweifel 1898](#) erhältlich.

Autor: Jean François Guyard  
14. November 2018  
Lektorat: Markus Janitzki

**Der vorliegende 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 senden.**