

Domaine Jean-René Germanier, Wallis



Réserve de Cayas <Rives>, Wallis (rot) 2019

100% Syrah

Cayas zählt mittlerweile zu den berühmtesten Schweizer Rotweinen; dieser reinsortige Syrah besticht durch Eleganz und eine feine Aromatik. Mit dem 2018er erzeugte Germanier erstmals ausschliesslich für uns in Kleinstmengen den Cayas Réserve. Die Trauben stammen von verschiedenen, insgesamt gerade mal 2000 m² umfassenden Schiefer-Steillagen der Gemeinde Ardon. Gilles Besse sagt: «Es war für uns ein grosses Glück, so alte Syrah-Stöcke an derart guten Lagen erwerben zu

können. Den Wein liessen wir in neuen 500-Liter-Eichenfässern vergären und haben stärker als üblich extrahiert. Vom 2019er produzierten wir lediglich etwa 1000 Flaschen.» Wir degustierten diesen Ausnahmesyrah wie folgt: tiefes, leuchtendes Purpur; konzentriert am Gaumen, noch sehr jugendlich, mit reifen, aber deutlich präsenten Gerbstoffen. Kann ohne weiteres neben einem Hermitage oder Côte-Rôtie serviert werden! Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens 2034.

Fr. 79.—

(statt Fr. 85.—)



Pinot Noir de Vex, Clos de la Couta, Wallis (rot) 2019

100% Pinot Noir

Eine der spektakulärsten Steillagen im Wallis ist zweifelsohne der Clos de la Couta im abgelegenen Ehringertal. Auf 650 bis 800 m Höhe reift auf dem kargen Gletschermoränen-Boden einer der besten Pinot Noir der Region. Leider ist die Produktion winzig klein, und bei jedem neuen Jahrgang müssen wir um unsere Zuteilung kämpfen. Trotz der vergleichsweise jugendlichen Rebstöcke – die Lage wurde 2010 mit dem exzellenten Dijon-Klon 777 bepflanzt – ist die Qualität

erstklassig. Jean-René Germanier sagt: «Wäre mir bewusst gewesen, dass der Pinot hier derart vorzüglich gedeiht, hätte ich viel weniger Heida gepflanzt!» Die Nachfrage nach diesem Ausnahme-Gewächs übertrifft das verfügbare Angebot bei weitem. 2019 war ein hervorragendes Jahr, das einen delikaten, burgunderartigen, sehr tiefgründigen Pinot Noir mit feinen Tanninen erbrachte. Ideale Konsumerperiode ab Ende 2024; haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 56.—

(statt Fr. 61.—)



Ardon <Rives du Soleil>, Wallis (weiss, trocken) 2022

100% Chasselas

Bei ihrem letzten Besuch teilten mir Jean-René und Gilles Besse mit, dass ihre Kosten stark gestiegen seien und eine Preiserhöhung beim kommenden Jahrgang 2023 leider unumgänglich sei. Die kargen Schiefersteillagen in Ardon erfordern in der Tat sehr

viel Handarbeit, dafür resultiert ein köstlicher, herrlich frischer Chasselas (haltbar bis 2025). Es verbleiben noch einige Flaschen des 2022ers zum tieferen Preis: *first come – first served!*

Fr. 13.60

(statt Fr. 15.20)



Blick auf die Steillage Clos de la Couta.



Auf Besuch bei Jean-René Germanier (links).

Herrlich: Trockenfleisch aus dem Wallis.