

## 24.- 26. August 2017, Weinreise ins Wallis

### 1.Tag Donnerstag, 24. August 2017

06.00 Uhr Abfahrt ab Garage Hermann Neftenbach, 06.30 Uhr Abfahrt Lagerhausstrasse Winterthur.



**Kaffeehalt in Egerkingen, zwar im falschen Restaurant, war aber trotzdem gut..**





**Zweierlihalt mit Sandwiches über Montreux**



Kurz vor Mittag treffen wir in **Fully** ein und lernen das erste Weingut kennen.  
Domaine La Rodeline, Roduit Yvon et Claudine  
La Fontaine 114  
1926 Fully  
Tel. 027 746 17 54, ([www.rodeline.ch](http://www.rodeline.ch))

**Wir besuchen den Cave la Rodelin von Yvon und Claudine Roduit-Desfayes.**



**Wichtigste Weine:** Petite Arvine Murgère, Marsanne Fully Les Claives, Cornalin Combe d'Enfer, Noir Désir. **Jährliche Produktion,** 40 000–50 000 Flaschen.

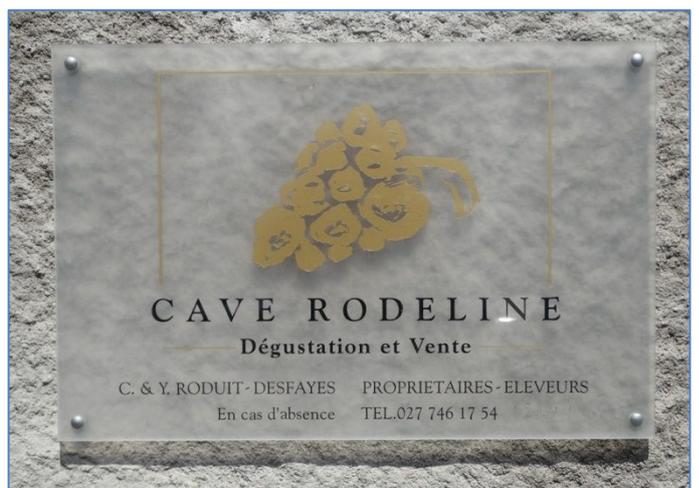
## Domaine La Rodeline



Yvon und Claudine Roduit stammen aus zwei Familien, die beide tief im Walliser Rebbau wurzeln. Das glückliche Paar konnte ein wertvolles Erbe zusammenführen, in gemeinsamer Arbeit ausbauen und erntet nun auf dem Höhepunkt seines Schaffens die prächtig schmeckenden Früchte dieser Anstrengung. Das Geheimnis des Erfolgs liegt zum einen in der herausragenden Qualität seiner Weinberge in den besten Terrassenlagen von Fully und Leytron. Zum andern wurde die vorzügliche Ausgangssituation aber auch genutzt: Yvon und Claudine haben es im Laufe der Jahre geschafft, jede Lage mit der idealen Sorte zu bepflanzen

und durch eine mustergültige, präzise Rebpflege just jene Trauben zu ernten, deren Wein Sortentypizität mit Terroir Ausdruck vereint. Seit 2010 keltert Yvon in einem neuen, funktionellen Keller in der Talebene von Fully. Das Sortiment umfasst 17 Weine und ist in zwei Linien unterteilt. Die Tropfen der «Tradition rhodanienne» werden im Stahltank ausgebaut, bezirzen mit Frucht und Eleganz, während die Bezeichnung «Exception» für Gewächse reserviert ist, die wie die Marsanne Fully Les Claives aus alten Reben stammen und in Barriques vergären und reifen.





Mitten in den Reben nach der Kellereibesichtigung und Weinverkostung nehmen wir das Mittagessen ein. Es wird uns eine Walliser Spezialität, Raclette, serviert. Claudine und Yvon Roudit bewirtschaften 6 ha Reben auf den besten Terroirs von Fully. Die beiden Vollblutwinzer haben schon 1972 begonnen, ihre Parzellen neu zu bepflanzen, in denen heute Petite Arvine, Humagne rouge, Humagne blanche, Cornalin und Syrah dominieren.



**Die ersten 2 Weine**

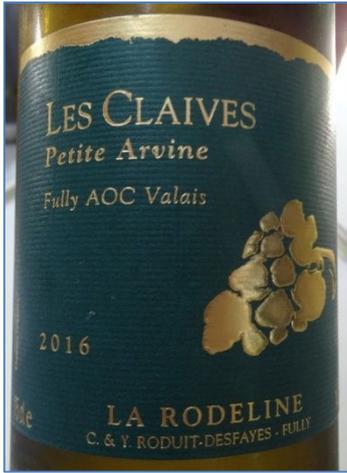


**Fendant, 2016**

**Humagne Blanc 2015**

In, nach einem alten römischen Verfahren hergestellte Amphoren aus Ton (Terrakotta), ausgebaute Weine.

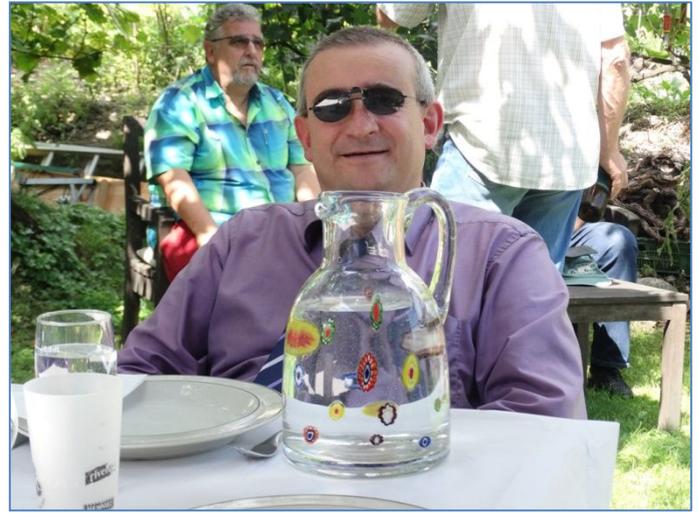
Wein Nr. 3 und 4



Petite Arvine 2016



Marsanne 2015



Pie, unser Busfahrer

Wein Nr. 5 und 6



Pinot Noir 2016



Cuvée Gneiss 2014





**Cuvée rouge 2014**

**Cornalin 2014**





**Petite Arvin 2012**



Zum Schluss konnte man noch den Lie probieren





Die erste Degustation mit Mittagessen war ein voller Erfolg.



Um 16.00 Uhr ging es wieder Richtung Bus für die Weiterfahrt nach Chalais.



**Ankunft, Cave St-Mathieu**

**Hanspeter begrüsst Jean-Louis Mathieu**



Propriétaire-récoltant, 3966 CHALAIS, Tél. 027 458 27 63, Fax 027 458 42 44  
E-mail: [jean-louis@mathieu-vins.ch](mailto:jean-louis@mathieu-vins.ch)

Jean – Louis Mathieu empfing uns in seinem Weingut. Das Familienweingut umfasst 13,5 ha Reben. Dieser feine Weinmacher profitiert von der umfangreichen Palette verschiedener Terroirs, Expositionen und Rebsorten, und bietet ein reichhaltiges Sortiment von 18 Weinen an. Seine Weine wurden an verschiedenen nationalen und internationalen Prämierungen mit Gold und Silber ausgezeichnet. Wir werden eine Auswahl seiner Weine degustieren mit Begleitung eines Imbisses.





Petite Arvine ,  
2016, Fr. 30.-

Sauvignon Blanc  
2016, Fr. 30.-

Ermitage, Cornalin  
2016, Fr. 35.-

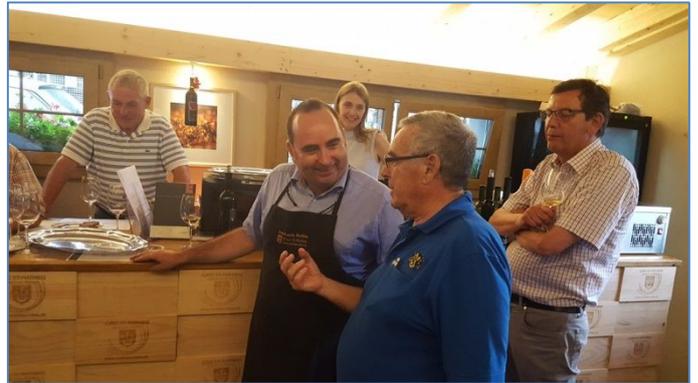
Pinot Noir, Tzali  
2016, Fr. 18.-

Syrah  
016, Fr. 30.-

Merlot  
2015, Fr. 30.-



Tulum, ein Süsswein für Fr. 60.-



Die Weiterfahrt führte uns dann nach [Sion](#) ins [Hotel du Rhone](#) für den Check-in und Zimmerbezug.



### Hotel du Rhône Sion

Rue du Scex 10

1950 Sion

(t) +41 (0) 27 322 82 91

(e) [info@durhonesion.ch](mailto:info@durhonesion.ch)

Das Hotel Restaurant du Rhone liegt im Herzen der Stadt Sion nahe bei der Altstadt.

Unsere Zimmer sind ausgerüstet mit Kabelfernsehen, Gratis Wi-Fi, Tee und Kaffee für Ihr Wohlbefinden gratis, Minibar und Roomservice.

**Der Abend steht dann zur freien Verfügung. Wer nach dem reichhaltigen Imbiss noch Hunger hat, tut diesen auf eigene Rechnung stillen.**

## 2. Tag Freitag, 25. August 2017



Für einen gelungenen Start in den Tag geniessen wir unser reichhaltiges Frühstückbuffet mit regionalen und Saisonalen Produkten.





Nach dem Morgenessen fahren wir um 08.30 Uhr ab nach Visperterminen zum höchstgelegenen Weinberg Europas.



**St. Jodern Kellerei, Unterstalden 2, 3932 Visperterminen**  
T +41 (0)27 948 43 48, F +41 (0)27 948 43 49  
info@jodernkellerei.ch, ([www.jodernkellerei.ch](http://www.jodernkellerei.ch))



Wir besuchten die bekannte St. Jodern Kellerei, genossen eine Führung und Weinverkostung.



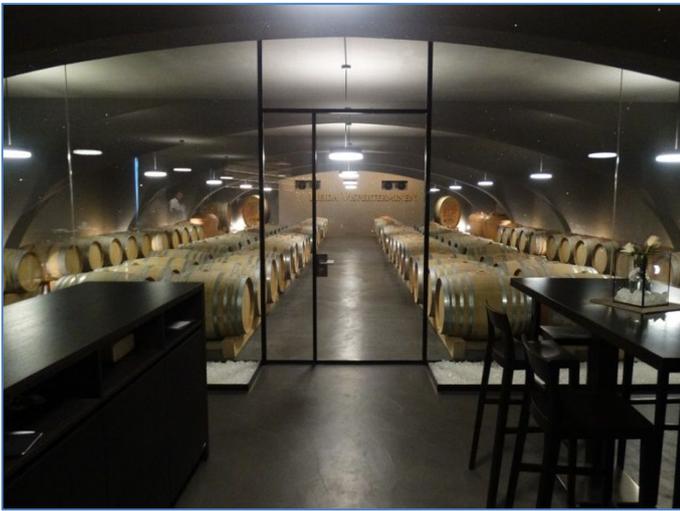
Zur Kellerei St. Jodern sei gesagt, dass diese bei der Gründung im Jahre 1980 bereits 120 Genossenschafter umfasste, die ihr Traubengut dort abgeben konnten. Mittlerweile verhehlen der Kellerei über 500 Genossenschafter, dass jährlich ca. 400'00 Flaschen abgefüllt werden können.





DER HEIDA BARRIQUE DER ST. JODERN KELLEREI  
WURDE 2014 IN LONDON ZUM BESTEN  
WEISSWEIN DER WELT GEKÜRT.





Der Bariquekeller



Weitere Information erhalten wir mittels eines Filmes.



Als erster Wein bekommen wir einen **Chasselat (Gutedel)** mit dem Namen **Grand Theodul 2016** zum degustieren. Der heilige Theodul war der erste Bischof des Wallis. Als Schutzpatron der Weinbauern wurde er auch St. Jodern genannt.



**Johannisberg 2016 Heida Visperterminen 2016**

Der **Sylvaner oder Johannisberg** ist die zweithäufigste weisse Rebsorte im Wallis. Sie stammt ursprünglich aus dem Rheintal in Deutschland. Der Johannisberg gedeiht bestens auf trockenen, sandigen Böden, welche er auch an den Rebbergen von Visperterminen vorfindet. Dieses vorzügliche Terroir kommt in der Nase sowie im Gaumen dann auch hervorragend zur Geltung.

„**Heida**“, ein uralter herrlich mundender Wein, harmonisch, körperreich mit ausgewogener Säure, so präsentiert sich der Heida aus Visperterminen. Wohl zu Recht wird diese Rarität auch als die „Perle der Alpenweine“ bezeichnet. Dieser Weisswein aus der kleinbeerigen, ertragsarmen Traubensorte bringt es im milden Klima von Visperterminen auf über 100 Öchsligrade.



### Heida Veritas 2014

Einzigartig und mystisch. Der Heida Veritas ist einzigartig, weil er aus wurzelechten oder ungepfropften alten Heida Rebstöcken vinifiziert wird. Warum diese Heida Trauben Anfangs 20. Jahrhunderts überlebt haben, gilt bis heute als Mysterium.



### Pinot Noir Barrique 2014

Der Pinot Noir ist eine der ersten kultivierten Reben der Menschheit und gilt als eine der weltbekanntesten Rebsorten überhaupt. Die klimatischen Verhältnisse hier in Visperterminen eignen sich hervorragend für den Anbau dieser edlen Rebsorte. Durch den Ausbau im Original französischen 225 Liter-Barriquefass bringt er seine erstklassigen Eigenschaften optimal zum Vorschein.



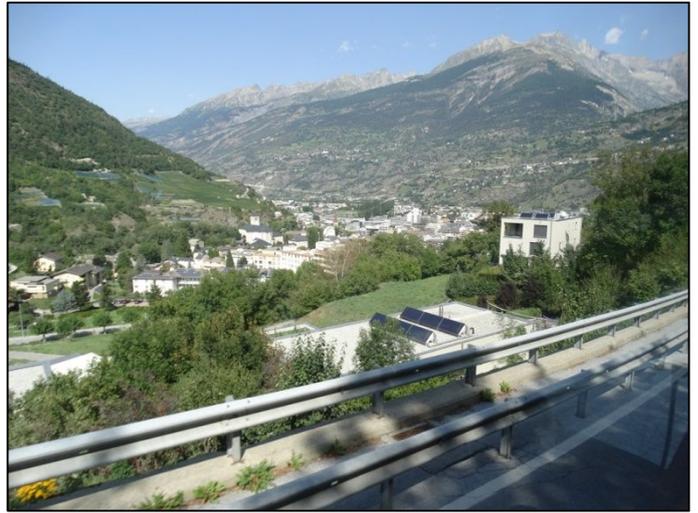
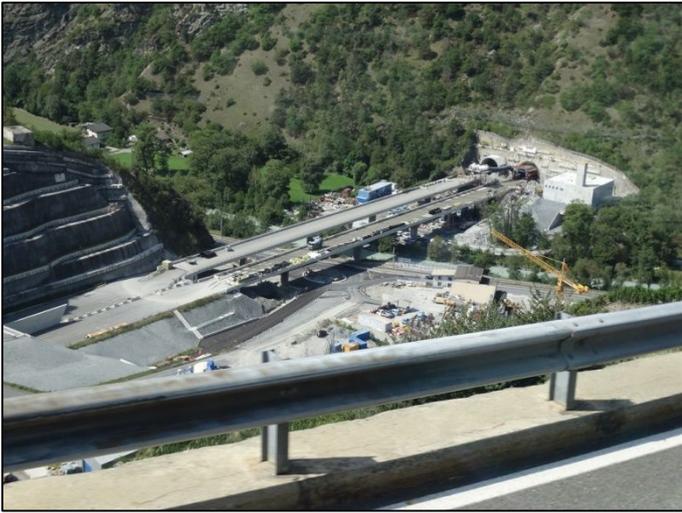
### Syrah Barrique 2015

Der Syrah wurde ursprünglich im Tal der Rhône kultiviert. Diese adlige Rebsorte, welche prädestinierte Lagen bevorzugt, ist, wie der Name bereits verrät, sehr anspruchsvoll und muss für den perfekten Reifegrad streng reguliert werden. So erhält dieser beliebte Wein seine unverkennbaren Aromen, die an schwarze Johannisbeeren sowie an weissen Pfeffer erinnern. Dieser edle Rotwein wird im Original französischen 225-Liter-Barriquefass aber wundervoll eingebundenen Tannine begeistert er bei jeder Gelegenheit.





Kurz vor 12.00 Uhr fahren wir nach Sierre zum Mittagessen. Im idyllisch gelegenen Restaurant La Grotte, Chemin du Grand Lac 4, 3960 Sierre.





Leider liess man den Busfahrer in eine Sackgasse fahren, dass er alles Rückwärts zurück musste, nachdem er uns eingeladen hatte.





Fendant (Chasselas) 2016



Johannisberg 2016



Dole 2016



Pinot Noir Barruque 2016





Um 15.00 Uhr erwartete uns die Kellerei Adrian Mathier in Salgesch zur Besichtigung und Weinverkostung. Vor 10 Jahren haben Diego Mathier und seine Frau Nadia in vierter Generation die Leitung des Familienbetriebes übernommen. Diese Grosskellerei umfasst 25 ha eigene Reben und mit der eingekellerten Traubenmenge beträgt diese 100 ha. Das Sortiment umfasst eine Palette von 50 Weinen. Davon verkosteten wir 8 ausgewählte Weine. ([www.mathier.com](http://www.mathier.com)) Dazu wurde uns eine Walliser Platte serviert.





Molignon 2016 Fr. 15.50  
 Johannisberg Weidmannstrunk 2016, Fr. 18.-  
 Chasselet



Petite Arvine 2016  
 Fr. 24.-

Cuvée 2016  
 Fr. 23.20



Heida 2016, Fr. 24.-



### Die Weinhandlung Adrian Mathier Nouveau Salquenen

1975 wurde von unseren Eltern der neue Weinkeller visionär nach den damaligen Bedürfnissen gebaut. In den 33 Jahren hat sich viel geändert und es wurde Zeit im Sinne der Funktionalität, der Ästhetik und der Qualität Änderungen am Gebäude vorzunehmen. Da der Betrieb organisch gewachsen ist, hatten wir sowohl den Grossteil der Flaschen als auch die Barriques außerhalb in anderen Gebäuden gelagert. So haben wir uns entschieden ein Flaschenlager direkt unterirdisch am Keller zu bauen. Mit einer Luftfeuchtigkeit von 60% und einer gleich bleibenden Temperatur von 10°C können wir unsere Weine unter optimalen Bedingungen ohne künstliche Kältezufuhr lagern. Alle Weine unter einem Dach zu lagern erspart uns den Transport in externe Lager, was ökologisch sinnvoller ist. Wir sind überzeugt, dass mit dem Neubau des Barriquelagers die Qualität unserer Weine nochmals verbessert werden kann.

Spitzenprodukte benötigen auch einen Raum, der ihrer würdig ist. Das bestehende Stübli hat uns während Jahrzehnten gedient und viele Freundschaften wurden in diesem kleinen aber feinen Sälchen geschlossen. Der Charakter des neuen Stübli vereint Moderne und Tradition und setzt neue Maßstäbe in der Weinarchitektur. Das Ziel ist es, unseren Kunden eine optimale Degustation unserer Weine in einer angenehmen ruhigen Atmosphäre zu ermöglichen. Die Gäste sollen in unserem Stübli den Geist des Weins spüren und auch optisch wahrnehmen können.

Weiter haben wir mit dem neuen Kulinarium die Möglichkeit, Gruppendedustationen während dem ganzen Jahr durchzuführen. In diesem Raum wollen wir auch kulinarische Anlässe durchführen und unsere Kunden verwöhnen.

Am Schluss haben wir auch die Fassade, die Umgebung und den Kinderspielplatz nach unseren Vorstellungen gestaltet. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich vom neuen Ambiente überzeugen.



**Merlot 2015, Fr. 30.-**

**Humagne Rouge, 2015, Fr. 24.-**



**Kleines Dankeschön**



**Ambassadeur blanc 2015, Fr. 39.-**



Nach dem Besuch dieser Grosskellerei ist der zweite Tag mit der Fahrt ins Hotel nach Sion gelaufen.

**Freier Auslauf in der Stadt Sion! Viel Vergnügen!**

### 3. Tag Samstag, 26. August 2017

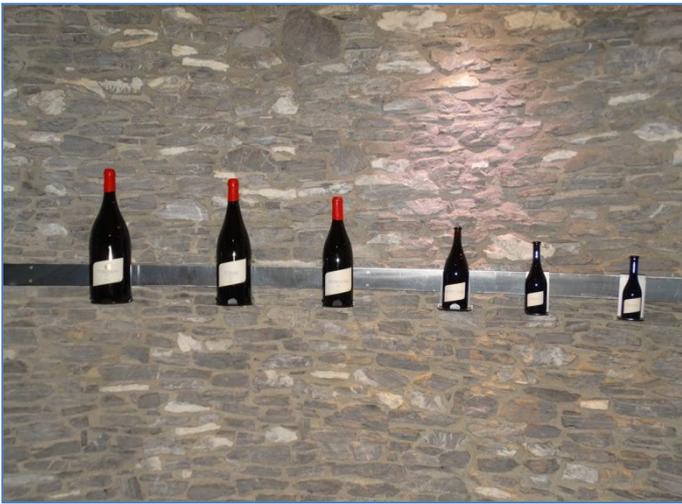


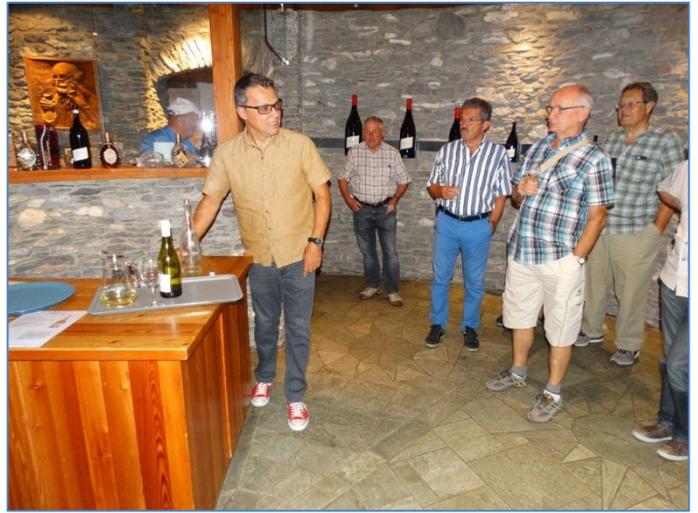
Nach dem Morgenessen und Check out im Hotel, fuhren um 08:30 Uhr wir mit dem Car, via Fully, Wein abholen, nach Vétroz, in die Weinkellerei JRGermanier, Route cantonale 285 - 1963 Vétroz – Suisse.



Wir wurden dort im bestbekanntesten Weingut von Jean – René Germanier und Gilles Besse empfangen. Ihre Leidenschaft für den Wein und das Terroir findet ihren Ausdruck in den aussergewöhnlichen Crus, die heute das Ansehen des Weinguts bestimmen. Sie besitzen eine Rebfläche von 30 ha, die sie von drei Winzern bestellen lassen. Daneben werden die Trauben von weiteren rund 60 ha zugekauft und eingekellert. Wir werden den Weinkeller besichtigen, verschiedene exzellente Spitzenweine verkosten und auch das Mittagessen im wunderschönen Caveau des Weingutes geniessen. Es wird uns als Abschluss der Reise ein Fondue Chinoise mit allem «drum und dran» mit der passenden Weinbegleitung serviert. [www.jgermanier.ch](http://www.jgermanier.ch)

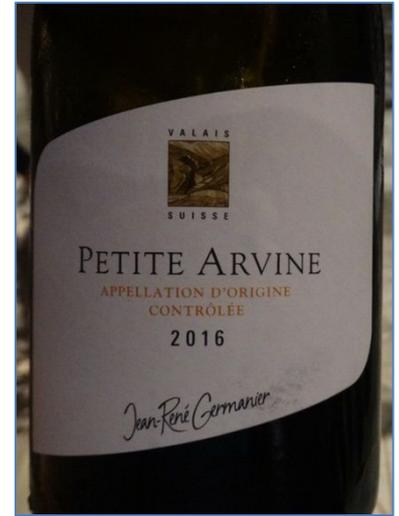






Heida Clos de la Couta  
2015, Fr. 26.-

Fendantes Terrasses  
2016, Fr. 13.50



Amigne Grand Cru  
2015, Fr. 26.-

Petite Arvine  
2016, Fr. 22.-



Betontanks und Aphoren aus Teragota



Stahl tanks



Ein wunderschöner Barrique-Keller





**Pinot Noir, Clos de la Couta**  
2015, Fr. 26.-

**Cornalin de Champmarais**  
2012, Fr. 58.-







Ein noch schönerer Barrique-Keller mit vorwiegend Syrah.



Cayas, Syrah  
2014, Fr. 42.-



Cayas, Syrah 2011





Humagne Rouge 2015



Humagne Rouge Reserve 2013  
12 Monatiger Ausbau im Barrique





UM 15:00 Uhr führen wir dann weiter über den Col du Mosses, Gstaad, Zweisimmen, Spiez nach Winterthur.



Auf dem Col du Mosses gab es dann noch einen kurzen Zwischenhalt auf dem uns Martin Egli sechs Weine der Weinkellerei Régence-Balavaud aus Vétroz zum degustieren. Die Kellerei besteht seit 1975 und verfügt über 6 ha eigene Reben und kauft solche von weiteren ca. 3 ha zu. Beim Grand Prix du Vin Suisse am 26.10.2016 wurde die Kellerei Régence Balavaud mit dem Preis Schweizer Weingut des Jahres 2016 ausgezeichnet und der Fendant Réverie 2015 erreichte in der Kategorie Chasselas den 2. Platz. [http://www.regence.ch/http://www.grandprixduvinsuisse.ch/v2b\\_preistraeger.php](http://www.regence.ch/http://www.grandprixduvinsuisse.ch/v2b_preistraeger.php)



**Petite Arvine 2016**



**Amigne sèche 2015  
Réserve Régence**



**Marsanne 2015**



**Merlot 2016**



**Syrah 2015  
(Réserve Régence)**



**Cornalin 2015**

Ausser in Vétroz oder ausnahmsweise auf dem Col de la Mosse können die Weine der Kellerei Régence-Balavaud an der Schlaraffia in Weinfelden degustiert werden, d.h. nächstes Mal vom 08.-11.03.2018.







Nächster Zwischenhalt, Golf-Hotel in Saanenmöser.





**Wie geplant erreichten wir Winterthur kurz nach 20.00 Uhr.**

**Den Schlummertrunk im Trübli nahmen dann nur Peter Heller und ich.**