



Das Licht aus dem Walliser Rebberg

Patrick Z'Brun liebt die Herausforderung: Der diplomierte Bergführer hat nicht nur den Mount Everest erklommen und als Unternehmer in der Medizinaltechnik Erfolge gefeiert. Mit der Übernahme des Walliser Traditionsweinguts Vins des Chevaliers sorgt er als Quereinsteiger im Weingeschäft für Furore.

Text: Therese Kramarz
Bilder: zVg

Zweitausend Sonnenstunden pro Jahr zählt das Wallis, das sind mehr als im südlichsten Teil der Schweiz. Sein grösstes Tal, das Rhonetal, ist zwischen den schützenden Berner und Walliser Alpen eingebettet. Die Wolken entleeren sich meist bereits beim Aufstieg und somit gelangt fast nur trockener Wind und warmer Föhn ins Tal von Salgesch – so geht Mikroklima. Hier gibt es ausserdem nicht nur die grössten Stauseen, sondern auch die höchsten Berge der Schweiz: gleich 48 Viertausender, und Patrick Z'Brun hat sie alle erklommen. Dem diplomierten Bergführer und Betriebswirt

war dies allerdings nicht genug. 2008 erfüllte er sich einen lang gehegten Wunsch und bestieg erfolgreich den Mount Everest. Dieses Erlebnis brachte ihm die Geduld und die Offenheit für sein neues Projekt: Der Entscheid, das 1936 von Oswald Mathier gegründete Traditionsunternehmen Vins des Chevaliers zu kaufen und wieder auf Kurs zu bringen, fiel kurz danach. Es ist ein grosses Erbe, das der 55-Jährige mit seinem Team angetreten hat.

Das Weingut ist ein national und international bekannter Brand – in die Welt hinausgetragen wurden dessen Weine einst an Bord der Swissair. Doch im Laufe der Zeit hatte sich etwas Staub angesetzt. Genau dieser Status quo interessierte Patrick Z'Brun. Dabei ist der Hauptaktionär und Verwal-

tungsratspräsident der Domaines Chevaliers ein Quereinsteiger im Weingeschäft. Nach seiner Tätigkeit bei einem internationalen Medtechkonzern (1989 bis 1990) in den USA führte er erfolgreich die Apparatebau Raron (1991 bis 1998), inklusive Einstieg ins Automobilgeschäft sowie der Fusion mit dem Schweizer Unternehmen Techron AG im Jahr 1998. 2005 verkaufte er das Unternehmen, mit welchem er ein neues Verfahren zur Herstellung anatomisch geformter Knochenplatten entwickelt hatte, an den US-Medizinaltechnikkonzern Synthes. Den Integrationsprozess begleitete er noch während zwei Jahren. Danach gönnte sich Patrick Z'Brun 2008 eine Auszeit, um Abstand zu gewinnen. Nach seiner Expedition auf den Mount Everest gründete er als Dank die Swiss Sherpa Stiftung (swiss-sherpa.org), welche die Ausbildung der Sherpas fördert. Teil davon sind auch die zwei Weine Sherpa Rouge und Sherpa Blanc, von deren Verkauf jeweils zwei Franken pro Flasche in die Stiftung fliessen.

Würde man Patrick Z'Brun mit einem seiner neuen Weine Lux Vina vergleichen, dann wäre er wohl der Cuvée «W»: gut verwurzelt und gewachsen, schön gereift, mit viel Wissen, Fingerspitzengefühl und Potenzial ausgestattet für eine erfolgreiche Zukunft.

Fasziniert vom Potenzial seiner Walliser Heimat – insbesondere den Möglichkeiten



1 Weingut mit Ausstrahlungskraft: die Domaines Chevaliers in Salgesch.

2 Vom Medizinaltechnikunternehmer zum Winzer: Patrick Z'Brun.

der kalkhaltigen und steinigen Schieferböden – kultivierte und analysierte er die Rebberge, revitalisierte Terrassenlagen und setzte Trockenmauern instand. Dabei steht Qualität an erster Stelle.

Wir machen uns auf nach Salgesch, um Patrick Z'Brun auf seiner Domaine Chevaliers zu besuchen. Die Zugfahrt dauert nur zweieinhalb Stunden ab Zürich. Oder, wie Patrick Z'Brun es lachend ausdrückt, während er uns zur Kellerei fährt: «Zürich ist nicht am Ende der Welt.»

Patrick Z'Brun, wie setzt sich Ihre Firma heute zusammen?

Domaines Chevaliers ist das Dach von Vins des Chevaliers und Lux Vina. Das Sortiment wurde gestrafft, um die Qualität zu steigern und Traubenzukäufe zu mindern. Bei den traditionellen Weinen haben wir das Sortiment von neunzehn auf sieben Weine reduziert. Neu kommen sieben Weine aus der Linie Lux Vina dazu.

Was war der Grund für den neuen Brand?

Die neue Weinmarke Lux Vina ist ein Drei-Generationen-Projekt, das bereits vor fünf Jahren begonnen hat. Wir wollen zeigen, dass Walliser Weine international mithalten können. Zudem möchten wir für die gehobene Gastronomie etwas Interessantes anbieten können.

Lux Vina klingt etwas esoterisch ... Was ist die Bedeutung hinter dem Namen?

Mit den Worten «Mir ist ein Licht aufgegangen» habe ich kürzlich die Weine vorgestellt. Dies im Sinne einer Idee, die erfolg-

reich und in hoher Qualität umgesetzt wurde. Natürlich hat der Name mit dem Licht und mit Sonne zu tun. Der Name ist aber auch eine Hommage an meine Mutter, die tatsächlich auf den Namen Lux getauft ist. Sie ist am zweiten Februar zur Lichtmesse geboren und ist eine Art Lichtgestalt für mich.

Im optischen Auftritt unterscheiden sich Ihre Weine deutlich. Gibt es hierzu einen Bezug?

Für den Auftritt der Weine ist mein jüngerer Sohn Vital zuständig. Die kräftigen Farben und Farbkombinationen der Etiketten nehmen Bezug auf die Modefarben der 1930er-Jahre, dem Jahrzehnt, in welchem Lux Z'Brun geboren und Vins des Chevaliers gegründet wurde. Das Emblem zeigt ein Detail des Lieblingsarmbandes seiner Grossmutter.

Was macht Ihr Önologe, auch ein Quer-einsteiger, anders bei Lux Vina?

Grundsätzlich haben wir uns dafür entschieden, dass die Weine von Vins des Chevaliers alle ohne Ausbau im Holz und die von Lux Vina alle mit Barrique-Ausbau vinifiziert werden. Der gelernte Önologe Christian Gfeller ist ein grosser Burgunderliebhaber und setzt auf Eleganz und Langlebigkeit der Weine. Kürzlich wurde er in der Presse als Weinflüsterer bezeichnet. Er ist ganz bestimmt ein Künstler. Seiner Liebe zum Wein und dem entsprechenden Studium gingen eines in Französisch und Musik aus dem 17. Jahrhundert voraus. Erst der Zugang zu richtig gutem Wein weckten in ihm sein Interesse und seine Liebe dafür. Für mich ist es immer wieder faszinierend, wie bewusst und sicher er die Barriques, einige davon sind übrigens aus Schweizer Holz, beim Ausbau der Weine einsetzt. ■

Weinbeschriebe

Für Lux Vina haben Patrick Z'Brun und Christian Gfeller die besten Reblagen mit den ältesten Rebstöcken ausgesucht; viele sind weit über 50 Jahre alt und bringen zwar kleine Erträge, aber extrem komplexe Trauben hervor.

Petite Arvine «Altimus» 2016

100 % Petite Arvine

Gärung im Eichenfass. 80 % des Weines werden 9 Monate in speziellen Barriques aus dem Burgund ausgebaut, 30 % davon in neuem Holz. Strahlend mit grünlichen Reflexen, duftend nach Brioche und etwas Zitrusfrüchten, im Gaumen mit schöner Balance aus Säure und exotischen Fruchtnoten.

«P» Assemblage blanc 2016

45 % Chardonnay, 30 % Viognier, 25 % Marsanne Blanche

Gärung im Eichenfass. 80 % des Weines werden 11 Monate in Barriques ausgebaut, 40 % davon in neuem Holz. Helles Goldgelb, in der Nase reifer Pfirsich, Aprikose, im Gaumen noch etwas mollig, aber mit schönen Gewürznoten und mit harmonisch sich wiederholender Frucht.

Pinot Noir «Clos de Pachje» 2015

100 % Pinot Noir aus der Urparzelle des Weinguts (Rückkauf 2013)

16 Monate in französischer und Schweizer Eiche ausgebaut. Rubinrot, wie ein kräftiger Burgunder mit reifen Kirscharomen und Tabaknoten. Gut eingebundene Tannine und Vanilleakzente im Abgang. Schöne Gewürznoten, Finesse und Kraft.

«W» Assemblage Rouge 2013

40 % Gamaret, 30 % Merlot, 30 % Dioliner

30 Monate Barrique-Ausbau, davon 70 % in neuem Holz. Nach vier Jahren Verschnitt im Tank mindestens ein Lagerungsjahr in der Flasche. Kräftiges Rubinviolett (Dioliner und Gamaret sind Färber), die Nase nach schwarze Beeren, im Gaumen Brombeeren, schöne Gewürznoten und erstaunlich dezente Barrique-Note. Bordeaux-Stil.

Syrah «Rhône Saga» 2015

100 % Syrah

16 Monate Barrique-Ausbau, davon 30 % in neuem Holz. Dunkles Purpur, in der Nase schwarzer Kubenpfeffer, Zimt und rote Früchte, im Gaumen dunkle Beeren, Cassis- und Stachelbeeren, sehr dominante sortentypische Frucht gepaart mit Mineralität. Leider ausverkauft, nächster Jahrgang ab ca. März 2018 verfügbar.

Grains Nobles Surmaturés 2015 (neu)

75 % Pinot Gris, 25 % Marsanne Blanche Spätlese im Dezember und Januar (Botrytis)

Gärung im Eichenfass, Ausbau 24 Monate im Eichenfass, davon 75 % in neuem Holz. Bernsteinfarben mit orangen Reflexen. Die Nase bringt reife Frucht, der Gaumen gegrillte Ananas und reife Mirabellen. Erstaunlich frisch eingangs mit himmlischer Crème-Brûlée-Note retrospektiv.

2018 vervollständigt der Cornalin «Neyrun»

2016, 100 % sortenrein und mit Barrique-Ausbau, das Sortiment.

Alle Weine von Lux Vina werden mit wenig Menge am Stock und in kleinen Mengen produziert. Die Preise liegen zwischen 34 und 58 Franken.

Erhältlich sind die Weine direkt beim Produzenten und im ausgewählten Fachhandel.

Besuchertipp in der Gegend:

das Weinmuseum Salgesch und Siders sowie das Weinsensorium Salgesch.