

Marie-Thérèse Chappaz in
ihrem Rebberg in Fully.
Der «téléfuni» erleichtert
die Arbeit in Steillagen.

DIE KRAFT DER LEIDENSCHAFT

Marie-Thérèse Chappaz wurde Ende November am Villa d'Este Wine Symposium zum «Lord of Wine» gekürt. Ihre Vorgänger sind Helmut Dönhoff und István Szepsy. Die Winzerin aus Fully hat die renommierte Auszeichnung verdient. Sie ist ein Leuchtturm für den Schweizer Wein.

TEXT MARTIN KILCHMANN

Marie-Thérèse Chappaz wirkte überrascht, als ihr «Villa d'Este Wine Symposium»-Gründer François Mauss die Trophäe, eine Lalique-Kristallschale, überreichte. Sie war als Vertreterin einer Schweizer Winzerdelegation am Comer See, wusste nichts vom Preis und hatte nicht damit gerechnet. «Ich nehme die Auszeichnung als Anerkennung für den Schweizer Wein entgegen. Wir haben so viel Potenzial in diesem Land. Das gilt es in Zukunft noch mehr auszuschöpfen», sagte sie.

So viel Bescheidenheit könnte als Koketterie ausgelegt werden. Doch nichts wäre ungerichter: Bescheidenheit ist ein wesentlicher Charakterzug der 55-jährigen Unterwalliser Winzerin. Ich staune immer wieder bei unseren unregelmässigen Zusammentreffen, wie natürlich, ungekünstelt, entwaffnend direkt die erfolgsverwöhnte Frau geblieben ist. Und sich dabei eine liebenswerte, warmherzige Art bewahrt hat. Bei meinem letzten Besuch erreichte ich Martigny wegen einer Zugstö-

rung mit Verspätung. Marie-Thérèse wartete mit ihrer Hündin Marlaguette am Bahnhof. Wir gingen kurz mittagessen. Wein war zunächst kein Thema. Wir tauschten uns über familiäre Dinge aus. Sie erzählte, dass sie bald Grossmutter würde. Und dabei habe ihre Tochter eben erst das Architekturstudium beendet.

Marie-Thérèse Chappaz stammt nicht aus einer weinbautreibenden Familie, aber aus einer starken Sippe von tief im magischen Walliser Boden wurzelnden Persönlichkeiten: Der legendäre Walliser Staats- und Ständerat Maurice Troillet (1880–1961) gehört dazu, aber auch der kantige Dichter Maurice Chappaz und seine Frau, die Schriftstellerin Corinna Bille. Temperament, Kampfgeist, Leidenschaft wurden ihr reichlich vererbt. Sie kann sich an einer Aufgabe die Zähne ausbeissen und daran wachsen. Mit siebzehn wollte sie Hebamme werden und nach Afrika reisen. Ihr Vater, ein Advokat aus Martigny, schenkte ihr eine kleine Rebparzelle. Die Arbeit mit der Natur passte ihr. Sie blieb, >



Die Rebterrassen werden von kilometerlangen Trockensteinmauern gestützt.

> liess sich an der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Changins zur Önologin ausbilden und arbeitete anschliessend sechs Jahre im Versuchskeller der Schule.

Nach dem Essen fahren wir zu Chappaz' Hof La Liaudisaz oberhalb von Fully. Der Ort ist weitherum an der dunklen Zypresse zu erkennen, die neben der zum Chalet gehörenden Scheune steht. Hier begründete Marie-Thérèse 1988 ihr Weingut. 1,5 Hektaren Steillagen waren es am Anfang. Heute bewirtschaftet sie zehn Hektaren in den Gemeinden Fully, Chamoson, Charrat, Saillon und Leytron. Drei Hektaren sind in Eigenbesitz.

Der Dachstock der Scheune wurde mittlerweile zu einem Degustationsraum umgebaut. Die Produktion von 50.000 Flaschen ist zwar jeweils rasch ausverkauft, doch die Weine müssen den vielen Besuchern angemessen präsentiert werden. Auch wenn sich Marie-Thérèse am liebsten im Rebberg aufhält – «die Natur ist der Lebenskompass, an dem ich mich orientiere» –, so liebt sie doch das Fachsimpeln über ihre Weine. Einzig die ständig wachsende administrative Arbeit ist ihr zuwider. Hier hat sie zur Unterstützung mit



«Mit den Süssen bin ich weiter. Bei den anderen Weinen habe ich vielleicht erst fünfzig Prozent des Möglichen erreicht.»

MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ Winzerin aus Fully

Annick Germanier eine tüchtige Hilfe angestellt.

Wir verkosten nicht alle 24 Weine. Die meisten sind zu Beginn des Jahres ohnehin ausverkauft. Wir beschränken uns auf einige Höhepunkte. Marie-Thérèse findet noch eine Flasche Fendant Côteaux de Plamont, die ein Kunde nicht abgeholt hat. «Wir sind im Wallis und müssen doch mit einem Fendant beginnen!» Dann geht es zur Grain Arvine Président Troillet. Schliesslich zum Grain Cing, einer Assemblage aus Ermitage, Petite Arvine, Pinot Blanc, Silvaner und Païen. All diese Weissen sind authentische, reine, frische, mineralische Weine. Sie reflektieren Terroir, Klima und Jahrgang. Marie-Thérèse führt ihren starken, lebendigen Charakter auf die bio-dynamische Bewirtschaftungsmethode zurück, die sie seit 2003 vollumfänglich praktiziert und auch von Demeter zertifizieren lässt.

Marie-Thérèse Chappaz pflegt zum Wein eine komplexe Beziehung. Er ist ihre geistige und existenzielle Nahrung, reine Poesie und doch ein ewiges Rätsel. Die temperamentvolle Walliser Spitzenwinzerin kennt eigentlich keine Lieblingssorten – und arbeitet des- >



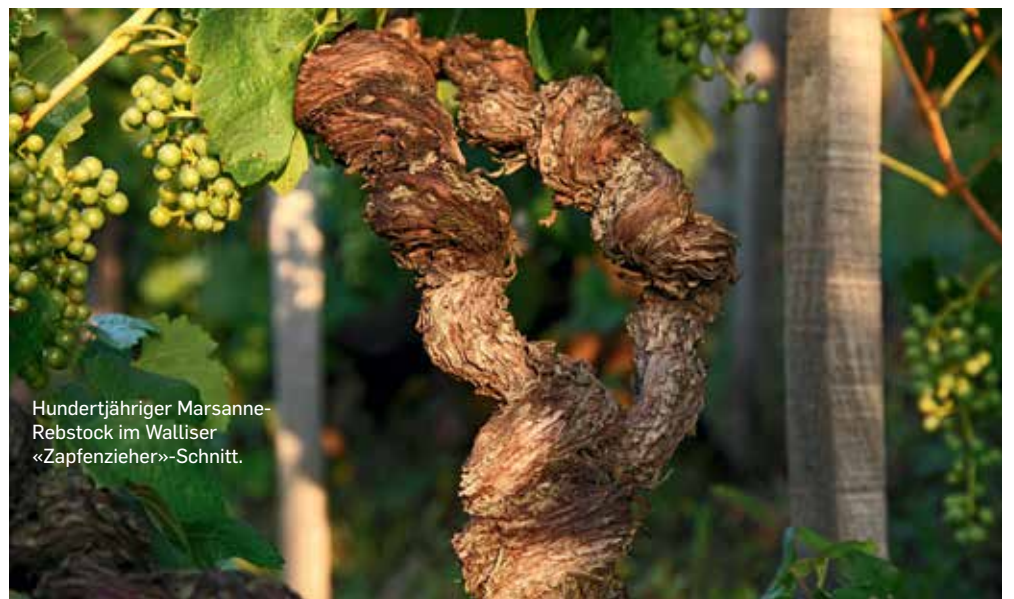
Fassprobe einer jungen edelsüssen Marsanne.

> halb auch mit unterschiedlichsten Traubensorten. Hat sie sich anfänglich mit Weissweinen profiliert, erzeugt sie seit einigen Jahren auch erstklassige Rote. «Bei den Roten habe ich dazugelernt.» Spontanvergärung und feinfühler Holzinsatz wiesen ihr den Weg. Syrah, Cornalin und Humagne Rouge haben mit ihrer tiefgründigen, spannungsreichen Art zu den besten Weinen ihrer Kollegen aufgeschlossen. Den Grain Pinot dekliniert sie im Jahrgang 2014 gleich vierfach. Die Trauben wachsen auf der gegenüberliegenden, kühleren Talseite und ergeben vier verschiedene Typen von Pinots Noirs. Alle Rotweine besitzen einen moderaten Alkoholgehalt. «Sie dürfen mich nicht ermüden.» Sie zeichnen sich durch Geschmeidigkeit, Finesse und Leichtfüßigkeit aus. Angesichts der Klimaerwärmung, die dem Wallis zu schaffen macht, ein erstaunliches Resultat. Für Marie-Thérèse ein weiterer Trumpf der Biodynamie.

Ihren grossen Namen hat sich Marie-Thérèse Chappaz natürlich mit ihren edelsüssen Weinen aus Petite Arvine und Marsanne Blanche gemacht. Hier ist sie praktisch konkurrenzlos, weiss sich auch im internationa-

len Kontext fabelhaft zu behaupten. Zu ihrer Degustation steigen wir wieder ins Auto und fahren zu einem alten Gewölbekeller im Talboden in Saxon. Aus den Eichenpiëcen zieht Marie-Thérèse Mi-flétry, Flétry und Grain par Grain. Eine Steigerung von Spätlese über die Beerenauslese bis zur Trockenbeerenauslese. Es sind Essenzen, unfassbar gut. Petite Arvine ist frischer, vifer, fruchtbetonter; Marsanne opulenter, säuremilder und vielleicht lagerfähiger. «Ich habe die Süssweine immer

gut verstanden», antwortet Marie-Thérèse auf die Frage, warum ihr diese Kreszenzen fast immer derart prächtig gelingen. Um aber postwendend bescheiden anzufügen: «Mit den Süssen bin ich weiter. Bei den anderen Weinen habe ich vielleicht erst fünfzig Prozent des Möglichen erreicht.» Nach einer Zeit der relativen Stagnation würde es jetzt Jahr für Jahr aufwärtsgehen. Es ist die Kraft der Leidenschaft, die diese tief im Walliser Boden wurzelnde Ausnahmewinzerin vorwärtstreibt. <



Hundertjähriger Marsanne-Rebstock im Walliser «Zapfenzieher»-Schnitt.