

## Probieren

### Dôle Blanche 2011

Dieser ausschliesslich aus Pinot Noir gekelterte Rosé wurde auf sehr kalkhaltigem Boden angebaut. «Er hat zu viel Schmelz, um ihn Œil-de-Perdrix zu nennen», meint sein Erzeuger. Tatsächlich beeindruckt der Wein durch sein Volumen und seinen dichten Körper. Im Glas zwiebschalene-farbig, Nase von roten Früchten und ein ebenso fruchtiges wie lebendiges Finale. Ein schöner Essensbegleiter.

**Preis: 14 Franken**



### Pinot Noir de Charrat 2010

Dieser klare, leuchtende Pinot vom linken Rhône-Ufer verwöhnt in der Nase mit eleganten, blumigen Noten, am Gaumen zeigt er sich fein und geradlinig. Der 18-monatige Fassausbau hat keinerlei Holznoten hinterlassen. Anstelle von übermässig konfitüriger Süsse besticht er durch köstlichen Geschmack und Beerenaromen, die lange am Gaumen bleiben.

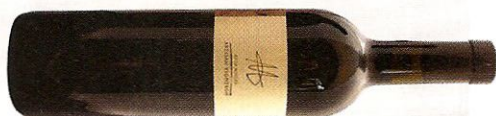
**Preis: 19 Franken**



### Ajà 2010

80 Prozent Gamaret und 20 Prozent Pinot Noir, 18 Monate im Holzfass und ein Name, der im Dialekt von Evolène «Zufall» bedeutet, das sind die Eckdaten dieser sehr dunklen Assemblage mit ausdrucksvollem Duft. Würzige, rauchige und balsamische Noten sowie ein Hauch von Harz, dem Ausbau im Lärchenholz geschuldet. Am Gaumen verbindet sich die kräftige Frucht mit einer ebenso konsequenten wie langanhaltenden Tanninstruktur. Schöner, würziger Abgang.

**Preis: 22 Franken**



## Talentschuppen Reto Müller, Charrat VS

# Grüner Bekenner

Seit fünf Jahren unterhält Reto Müller ein kleines Weingut im unteren Wallis - und folgt dabei zwei essenziellen Prinzipien: der Biodynamie und dem Qualitätsanspruch, für den die Bezeichnung «artisan-vigneron» steht.

**Text: Alexandre Truffer**

Reto Müllers Element war nicht immer die Erde. Fast zehn Jahre lang arbeitete er in der Luftfahrt, bis er sich im Jahr 2001 dazu entschloss, die luftigen Höhen zu verlassen und sich dem Weinbau zu widmen. Sein erstes Praktikum absolvierte er unter der Leitung von Luc Tétaz in den Weinbergen der Gemeinde Morges. Damals begegnete er vielen Weinproduzenten, die sich wie er für die Biodynamie interessierten, etwa den Brüdern Cruchon oder Christian Rossel. Durch seinen Onkel war Reto Müller auf alternative Heilmethoden aufmerksam geworden, und die Parallelen zur Biodynamie waren offensichtlich: Biodynamisch arbeitende Winzer betrachten ihren Wein ganz ähnlich, wie Alternativmediziner ihre Patienten sehen. Nach dem Abschluss an der Hochschule Changins liess sich Reto Müller im Wallis nieder, wo er zwei Jahre lang bei Jérôme Giroud arbeitete. 2007 dann kaufte er seine ersten Rebflächen und begann ein Jahr später mit dem Bau eines Weinkellers in Riddes.

Der junge Winzer, der Weine von grosser Intensität mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis keltert, vertritt den hohen Stellenwert, den die Biodynamie in seiner Arbeit einnimmt, ohne jede Einschränkung. Reto Müller scheut sich nicht, sein «Glaubensbekenntnis» konsequent auch auf seine Preislisten zu schreiben. Ein Bekenntnis, das da lautet: «Im Einklang mit dem natürlichen Zyklus.» Es ist ein Garant dafür, dass dieser «artisan-vigneron», dieser handwerkliche Qualitätserzeuger, seine biodynamischen Weine nach fes-

ten Vorgaben herstellt: Behandlung der Weinreben ausschliesslich mit Pflanzenextrakten ohne chemische Zusätze, Wechsel von Mischkultur und Bodenbearbeitung zwischen den Reben, Weinbereitung mit autochthonen Hefen und Bakterien, Verzicht auf thermische Behandlung im Keller, langer Ausbau, Verzicht auf Filtration sowie Beschränkung auf ein Minimum an Sulfiten zur Erhaltung des typischen Charakters der jeweiligen Rebsorte.

Momentan ist das Weinangebot von Reto Müller, der gerade nach Charrat bei Fully gezogen ist, noch im Umbruch. Abgesehen von den hier vorgestellten Weinen, die als Klassiker auch weiterhin angeboten werden sollen, hat der Winzer ausserdem zwei 30 Monate im Holzfass gereifte Chardonnay im Angebot sowie einen Johannisberg. Letztendlich sollen diese dann durch Weine aus seinen Parzellen in Charrat ersetzt werden, wo er Savagnin (Païen), Pinot, Gamaret und Diolinoir anbaut. An seinen Arbeitsmethoden werden diese Umstellungen jedoch nichts ändern, betont Reto Müller. Es bleibe bei «sehr langen Ausbauzeiten, um der Rebsorte ausreichend Zeit für die Entfaltung ihres vollen Potenzials zu geben, Verzicht auf jegliche Art von Chemie (ausgenommen Kupfer; Anm. d. Red.) und der Pflege von Weinreben, die sich so gut wie nur möglich im Gleichgewicht befinden».

**Reto Müller**  
Rue des Marronniers 4  
1906 Charrat  
Tel. 078 757 11 45  
[www.artisan-vigneron.ch](http://www.artisan-vigneron.ch)