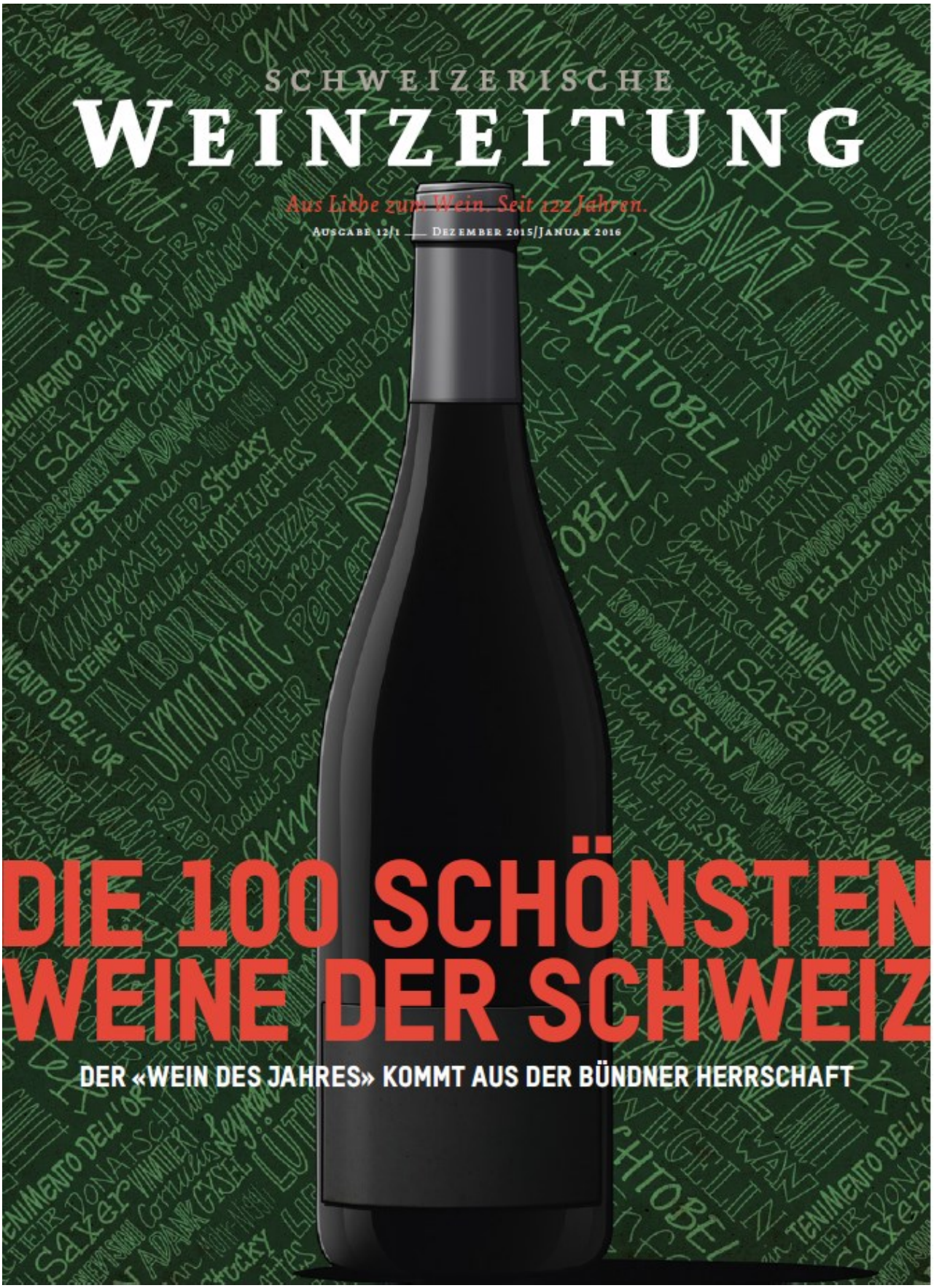
Revues de presse, dégustations et commentaires

Schweizerische Weinzeitung, décembre 2015 - janvier 2016



Der Arzt Patrick Regamey aus Crans-Montana (Mitte) ist die treibende Kraft hinter dem Weingut Histoire d'Enfer. Seine Freunde und Partner sind James Paget (rechts) und Alexandre Challand (links).

HISTOIRE D'ENFER CORIN-SUR-SIERRE

2013 PINOT NOIR CALCAIRE ABSOLU
Tiefgründiges, elegantes, frisches, komplexes, süsses, mineralisches Bouquet, Amarenakirschen, Damassinepflaumen, Karottenschale, fein Vanille, Feuerstein, Kardamom, schwarze Pflaumen, fein Lakritze. Ausgewogener, vielfältiger, dichter, fruchtiger Gaumen, feine Frucht, viel feines Tannin, seidene, elegante Struktur, kräftige, dichte Aromatik, sehr langer, voller Abgang mit vielen Rückaromen.
19/20 2019–2036

HISTOIRE D'ENFER

Vielleicht sollte man das Weingut Histoire d'Enfer doch irgendwann in Histoire du Ciel umbenennen

2013 PINOT NOIR
L'ENFER DU DÉSIR
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 30.–
Florales, duftiges, mineralisches Bouquet, Kirschen, Himbeerkerne, Kreide, frische Kräuter. Seidener, feingliedriger, frischer, duftiger Gaumen, zarte Struktur, feine Aromatik, gute Frucht, langer, feiner Abgang.
17/20 2017–2028

2013 PINOT NOIR
L'ENFER DU PLAISIR
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 36.–
Mineralisches, vielfältiges, elegantes Bouquet, Feuerstein, fein Damassinepflaumen, verschiedene Kräuter, fein Mocca. Seidener, eleganter, frischer Gaumen, feine Frucht, kräftige, feine Aromatik, langer, würziger Abgang. Kann noch zulegen.
17/20 2017–2030

2013 PINOT NOIR
L'ENFER DE LA PASSION
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 48.–
Tiefes, dichtes, verschlossenes, komplexes Bouquet, Amarenakirschen, Karottenschalen, Schiefer, kalter Rauch. Dichtverwobener, eleganter, vielschichtiger, verschlossener Gaumen, feingliedrige Struktur, komprimierte Aromatik, feines Tannin, langer, süsser Abgang mit vielen Rückaromen.
18/20 2018–2032

2013 PINOT NOIR
L'ENFER DU CALCAIRE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 56.–
Mineralisches, elegantes, fein vegetabiles, frisches Bouquet, Brombeeren, Amarenakirschen, Rauch, fein Röstaromen, Minze. Eleganter, fruchtiger, frischer Gaumen, seidene Struktur, süsse Frucht, reife Säure, kräftige Aromatik, sehr langer, frischer Abgang mit vielen Rückaromen.
18/20 2018–2034

2013 HUMAGNE ROUGE
L'ENFER DE LA ROCHE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Mineralisches, seidenes, frisches, mittelkräftiges Bouquet, Kirschen, Kreide, kalter Rauch. Feingliedriger, duftiger Gaumen mit zarter Frucht, feines Tannin, süsse, kräftige Aromatik, feinherber Abgang.
17/20 2017–2026

2013 DIOLINOIR
L'ENFER DE LA PASSION
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Florales, mineralisches, kräftiges, fein parfümiertes Bouquet, Kirschen, Grenadine, Rosenpfeffer, Minze, frischer Majoran. Ausgewogener, mittelkräftiger, aromatischer Gaumen, süsse Frucht, feinsandiges Tannin, gut bourgeoise Struktur, kräftige Aromatik, langer, würziger Abgang.
17/20 trinken – 2027

2013 CORNALIN
L'ENFER DU CALCAIRE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Würziges, kräftiges, fruchtiges, mineralisches Bouquet, schwarze Kirschen, schwarzer Pfeffer, Kardamom, kalter Rauch. Dichter, kräftiger, aromatischer Gaumen, samtene Frucht, frische Säure, vielfältige, kräftige Aromatik, dichte Struktur, langer, dichter, voller Abgang.
18/20 2018–2030

2013 SYRAH
L'ENFER DE LA PATIENCE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Dichtes, komplexes, samtenes, würziges, pfefferiges Bouquet, Kirschen, fein Zwetschgenfrucht, Kardamon, schwarzer Pfeffer, Rauch. Dichter, vielschichtiger, vielfältiger Gaumen, kräftige, dichte Aromatik, viel feines Tannin, gute Frucht, sehr langer, dichter, würziger Abgang mit vielen Rückaromen.
19/20 2019–2036

2013 HUMAGNE BLANCHE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 26.–
Mineralisches, feinherbes, kräftiges Bouquet, Birnen, Minze, Kräuter, Schiefer. Samtener, frischer, vielfältiger Gaumen, feine, süsse Frucht, sehr gute Mineralik, vielfältige Aromatik, feine, frische Säure, langer, kräftiger Abgang.
18/20 trinken – 2024

2013 PETIT ARVINE
RÉSERVE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 36.–
Mineralisches, kräftiges, fein salziges Bouquet, Mirabellen, Kreide, fein Grapefruit. Ausgewogener, dichtverwobener, fruchtiger, frischer Gaumen, süsse Frucht, gut eingebundene Säure, kräftige Aromatik, langer, feinherber, gut salziger Abgang.
18/20 trinken – 2024

2013 CHARDONNAY RÉSERVE
VIELLES VIGNES
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 52.–
Mineralisches, seidenes, elegantes, frisches Bouquet, Schiefer, Williamsbirnen, Haselnuss, Flieder. Samtener, ausgewogener, frischer Gaumen, feine Frucht, zarte, gut eingebundene Säure, kräftige, vielfältige Aromatik, langer, frischer Abgang.
18/20 2017–2027

2011 ENFER BLANC
RÉSERVE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
50 % Pinot gris,
50 % Petite Arvine
Fr. 34.–
Verschlossenes, mineralisches, fein opulentes Bouquet, Mirabellen, Birnen, Feuerstein. Molliger, fruchtiger, samtener Gaumen, süsse Frucht, kräftige, breite Struktur, feine Säure, gute Aromatik, langer Abgang.
17/20 trinken – 2024

2013 PAÏEN RÉSERVE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 36.–
Verschlossenes, tiefes, samtenes Bouquet, sehr reife Zitrus, Eisenkraut, Dörrbirnen. Dichter, frischer, sehr junger, fein opulenter Gaumen, dichte Frucht, gut eingebundene Säure, kräftige Aromatik, langer, dichter Abgang mit vielen Rückaromen.
18/20 2018–2028

Falstaff, décembre 2015 - février 2016

WEIN AUF STEIN

Im Wallis wachsen die Reben meist auf Terrassen in wuchtigen Steillagen. Sie ergeben Weine mit starkem Charakter. Ein Besuch bei vier Winzerprotagonisten, denen bei allen Unterschieden eines gemeinsam ist: ihr unbedingter Qualitätswille.

TEXT MARTIN KILCHMANN

«Die Grösse eines Weins setzt sich aus der Summe der skrupulös gepflegten Details zusammen.»

DOCTEUR PATRICK RÉGAMEY von Histoire d'Enfer

Unser nächster Besuch gilt dem Weingut Histoire d'Enfer in Corin-sur-Sierre. Nach der wuchtigen Rouvinez-Welt die überschaubare Kleinteiligkeit der Weinmanufaktur. Vier Hektaren statt 86 Hektaren Eigenbesitz. 25.000 Flaschen jährlich statt insgesamt mehrere Millionen. Die Walliser Weinwelt ist ein schillerndes Kaleidoskop von unterschiedlichsten Realitäten.

Spiritus Rector von Histoire d'Enfer ist der Genfer Docteur Patrick Régamey. Der Doktortitel wird bewusst erwähnt, da es sich bei Régamey um einen Spezialisten der Inneren Medizin handelt. Während des Kellerrundgangs inklusive Degustation aller in Tanks, Fudern und Barriques lagernden Jungweine des Jahrgangs 2015 meldet er sich mehrmals ab, weil übers Smartphone sein Arztwissen gefragt ist.

Auf Histoire d'Enfer ist allerdings seine Degustationskunst gefragt. Selten haben wir einen Mann getroffen, der schneller, präziser, treffsicherer degustiert als dieser Docteur aus Genf. Und dann seinen Eindruck in Worte fasst, die den Geschmack, die aktuelle Entwicklung und das künftige Potenzial des Weins akkurat auf den Punkt bringen.

Régamey ist ein Nasengenie. Der Student arbeitete für die Parfümindustrie, als es für die Zerlegung der Aromen noch keinen Gaschromatographen gab. Heute berät er die Edelcuverie Taransaud und sichert sich damit beiläufig die besten Fässer für sein Weingut. Er weiss: «Die Grösse eines Weins setzt sich aus der Summe der skrupulös gepflegten Details zusammen.» Das bedeutet: pflanzen- und bodenschonende Rebenpflege, tiefe Erträge mit maximal 600 Gramm, bis auf den Cornalin teilweise oder totale Ganzbeerenvergärung (schenkt Frische, Länge und Eleganz), defensiver Einsatz von Neuholz (ab 2013 nur noch 25 Prozent) und vieles mehr. Die über zwanzig Weine aus dem kleinen Keller in Corin sind ein Ereignis. Elegant, bekömmlich und ungemein trinkig. An der Spitze die fünf Pinots Noirs aus Salgesch. Den besten, den Calcaire Absolu, stellt Régamey selbstbewusst einem Richebourg zur Seite.

Patrick Régamey (oben rechts) mit seinen Mitstreitern von Histoire d'Enfer.

BEST OF WALLIS

93

CORNALIN L'ENFER DU CALCAIRE 2013
Histoire d'Enfer
Dunkles, leuchtendes Rot; im Bukett sehr reintönig und transparent, überwältigender Duft von schwarzen Kirschen, tief; im Gaumen voller, saftiger Auftakt, dicht gewoben, feines Tannin, passende Säure; lang und vibrierend im Abgang. Exemplarischer, finessenreicher Cornalin.
www.histoiredenfer.ch
CHF 52,–

91

HUMAGNE BLANCHE MI RÉSERVE 2013
Histoire d'Enfer
Eher helles Gelb; verhaltene Nase, nach Belüftung Noten von Haselnüssen und Mandeln, weisse Blüten; im Gaumen mittelgewichtig, sehr präzise gewirkt, saftige Säure; sanfter, langer Abgang. Sehr schöne, typische, elegante Humagne Blanche.
www.histoiredenfer.ch
CHF 26,–

● **Humagne Rouge L'Enfer de la Roche 2013, Histoire d'Enfer**
Eher helles, leuchtendes Rot; in der Nase typische animalische Humagne-Note, dunkle Früchte; im Gaumen mittelgewichtig, feines Tannin, lebendige Säure, noch etwas streng; mittlere Länge. Sehr typischer, jugendlicher Wein, kann noch zulegen.
www.histoiredenfer.ch
CHF 52,–

● **Syrah L'Enfer de la Patience 2013, Histoire d'Enfer**
Kräftiges Rot; im Bouquet leicht reduktiv, man meint die Rappen zu riechen, dezent würzig; im Gaumen kräftiger Auftakt, gradlinig, eng und dicht gewoben, noch ziemlich verschlossen; mittlerer Abgang. Befindet sich im Moment in einer schwierigen Phase, wird zulegen.
www.histoiredenfer.ch, CHF 52,–

● **Païen Réserve 2013**
Histoire d'Enfer
Eher helles Gelb; verhaltenes, sehr reintöniges Bouquet, ein Hauch Holz, weisse Früchte; im Gaumen kräftiger Auftakt, mittelgewichtig, dicht, gut stützende, schneidende Säure; feiner, langer, mineralisch unterfütterter Abgang. Eleganter, subtiler Heida.
www.histoiredenfer.ch, CHF 36,–

Sonntags Zeitung, octobre 2015

Die 50 besten Schweizer Weine

Die besten Pinots

1 **Pinot noir Calcaire Absolu 2013, Histoire d'Enfer, Corin-sur-Sierre VS; www.histoiredenfer.ch**

Feinste Frucht, kalkig; seidiges Tannin, samtig, saftig, lang. Eleganz pur, köstlich.

78 Franken
19 Punkte

Edition 2015-2016

Histoire d'Enfer, Corin-sur-Sierre

Les vins du docteur

Photo: m. & d.

Propriétaires Patrick Regamey, James Paget, Alexandre Challand | **Chef de culture viticole** Benoit Paris | **Œnologue** Benoit Paris | **Surface vinifiée** 7,5 hectares | **Cépages** Chasselas, Humagne Blanche, Petite Arvine, Chardonnay, Païen, Pinot Gris, Humagne Rouge, Diolinoir, Cornalin, Syrah, Pinot Noir | **Production** env. 25 000 bouteilles

Patrick Regamey est docteur en médecine à Genève et à Crans-Montana. Mais dans le monde viticole, c'est surtout à son nez infaillible qu'il doit sa réputation. Il a travaillé comme consultant dans de nombreux domaines et est toujours au conseil scientifique de la prestigieuse tonnellerie Taransaud. Suite à sa rencontre avec deux amis passionnés de grands vins, James Paget et Alexandre Challand, ils ont crée ensemble le projet Histoire d'Enfer en 2008. Entièrement consacré à l'élaboration de grands vins, ce domaine exploite des vignes situées à Corin, Miège, Sierre et Salquenen. Les rendements sont très faibles, entre 300 et 500 grammes par mètre carré, et une sélection minutieuse est opérée. C'est ainsi que le Pinot Noir est disponible en cinq niveaux de qualité dont le plus abouti, «Calcaire Absolu» est en mesure de tenir tête aux meilleurs bourgogne. Il est tout aussi impressionnant de constater la qualité de leurs Chardonnay, Petite Arvine, Païen, Humagne Rouge, Cornalin, Diolinoir et Syrah. Les vins rouges sont parfois macérés et fermentés avec la rafle et l'élevage se fait exclusivement dans les meilleurs fûts signés Taransaud.

Dégustation

Chardonnay Vieilles Vignes Réserve | 17.5 points Peut-être l'un des meilleurs. Des arômes nobles de pêches, une touche minérale et une note rafraîchissante d'épices. La bouche est complexe tout en restant régulière et fraîche.
Humagne Rouge «L'Enfer de la Roche» | 18 points Ce vin fera changer d'avis celles et ceux qui doutent encore de l'Humagne Rouge. Des arômes énergiques de baies fraîches, de fines herbes et de tabac. La bouche est élégante et dense.

Histoire d'Enfer SA | Route de la Raye 2 | 3960 Corin-sur-Sierre | Tél. 079 200 61 91
www.histoiredenfer.ch | Accueil possible uniquement sur rendez-vous

Financial Times, janvier 2015

Jancis Robinson

'It had been some time since I had tasted many Swiss wines, and I was truly excited by much of what I saw'

Swiss precision

A rare sighting of a Swiss wine on a retail shelf. This Petite Arvine Reserve, a Swiss treasure, from Histoire d'Enfer is £37 from Huntsworth Wine of London W8 (0207 229 1602)

• Histoire d'Enfer, Valais (amazing range of *Pinot Noirs* and *Humagne* of both colours)

Vinum, novembre 2014

Histoire d'Enfer

Geniale Crus vom Docteur

Das Gute an Docteur Patrick Regamey ist: Er hasst nichts mehr als Weine, die «flappy moll» schmecken, mit anderen Worten: langweilig. Da sind wir ganz seiner Meinung!

Als Patrick Regamey, eigentlich Doktor für innere Medizin, nach der Verkostung seiner Weine mit seinem alten VW Golf davonbraust, wobei man den Keilriemen noch eine Zeit lang quietschen hört, bleibt man zuerst einmal stehen, um diese unheimliche Begegnung der guten Art noch mal Revue passieren zu lassen. Patrick Regamey bewirtschaftet in seinem 2008 mit seinen im Hintergrund agierenden Partnern Alexandre Challand und James Paget (beide sind oder waren Bankiers) gestarteten Projekt «Histoire d'Enfer» rund sieben Hektar Reben in den Dörfern Corin, Miège, Sierre und Salgesch. «Probieren wir also ein paar Weine», hatte der Docteur gesagt. Am Schluss waren es dann über 30 und nur ein einziges Mal (nämlich beim Pinot Gris) kritzelte ich eine Note unter 16.5 Punkten in mein Notizbuch. Was ich aber selber kaum glauben konnte: Unglaubliche 16-mal hatte ich 17 und mehr Punkte notiert. Den Pinot Noir, dem sich der Docteur mit besonderer Leidenschaft widmet, gibt es in nicht weniger als fünf Selektionsstufen. Die Bezeichnungen, so sagt er, seien der wachsenden Beziehung zu einer Frau nachempfunden und heissen darum «Desir», «Plaisir» und «Passion». Bei den Frauen aber höre es dann bei der Passion langsam auf, bei seinem Pinot hingegen geht es noch zwei Stufen weiter, nämlich mit «Calcaire», und «Calcaire Absolu». Letzterer ist ein grandioser Wein im burgundischen Stil, und doch hat man als Besucher aus der Pinot-Hochburg Deutschschweiz den Eindruck, dass die Leistung des Docteurs und seines Teams bei Selektionen wie Humagne Rouge L'Enfer de la Roche, Diolinoir L'Enfer de la Passion, Cornalin L'Enfer du Calcaire, Syrah L'Enfer de la Patience und dem verblüffenden Chardonnay Vieilles Vignes Réserve noch höher einzustufen ist.

Der 54-jährige Docteur ist eine faszinierende, ja schillernde Persönlichkeit. Mit seinem überdurchschnittlichen sensorischen Wahrnehmungsvermögen hat er schon als Student sein Geld verdient. Parfümhersteller bezahlten ihn, damit er (damals gab es noch keine Gaschromatographie mit Massenspektrometrie-Koppelung) die Zusammensetzung von Düften der Konkurrenz erschnüffle. Er arbeitete für das Spitzengut Pagos de Capellanes in Ribera del Duero, auch für Claudy Clavien, vor allem aber für die Edelküferei Taransaud in Cognac. Darum verfügt Histoire d'Enfer über allerbeste Barriques, etwa die legendäre «Taransaud 5», für die nur mehr als fünf Jahre lang getrocknete Eiche verwendet wird. Bei der Vinifikation werden alle Register gezogen, inklusive kalter Maischestandzeiten und Vergärung mit den Rappen, was vor allem beim Humagne Rouge beste Resultate erbringt. Das Schönste aber: Der Docteur hasst Weine, die «flappy moll» schmecken. Wir auch!

Infos: www.histoiredenfer.ch

Weltwoche, mars 2014

Wein

Gruss aus der Hölle

Von Peter Rüedi

Wer, wie der Arzt Patrick Regamey, ein neues Weingut Histoire d'Enfer nennt, ist, zumal im katholischen Wallis, auf Provokation aus. Oder er hält es mit jenen, die, vor die Wahl gestellt, die Hölle einem Nachleben höheren Orts vorziehen, weil sie dort die interessantere Gesellschaft erwartet. Also auch die interessanteren Weine. Solche produziert Regamey mit seinen Partnern Alexandre Challand und James Pager und dem Önologen Benoit Paris zweifellos. Mit einer breiten Palette in Rot und Weiss hat es das *quartet infernal* mit dem «Syrah l'Enfer de la Patience» in einem Concours der *Schweizerischen Weinzeitung* aus dem Stand auf Platz eins gebracht. Von solchen Listen mag man halten, was man will (was mich betrifft: herzlich wenig), aber wer die Newcomer aus Corin-sur-Sierre vor der schweizerischen Öno-Superprominenz wie Gantenbein oder Zanini platziert, hätte immerhin einen Namen zu verlieren, wenn nichts taugte, was er da aus dem Hut zaubert.

Tatsächlich kommt von den sieben Hektaren des Walliser Quartetts (vier Hektaren eigene, drei gepachtete) nicht nur der gehypte (ausverkaufte) Super-Syrah, sondern, nebst der Walliser Spezialitätenpalette, nicht weniger als fünf verschiedene Pinots. Ich hätte nicht die Chuzpe, sie den «burgundischen» Ikonen von Gantenbein vorzuziehen. Aber zweifellos, und das ist doch allerhand, spielen sie in der gleichen Liga. Die «einfachsten» nennen sich «L'Enfer du Désir» und (besonders pikant) «L'Enfer du Plaisir»; mit ihrem schön fruchtigen Charme sind sie mit dem extrem mineralischen, dichten und doch sensationell frischen «Calcaire absolu» (von alten Reben in Salgesch) nicht zu vergleichen. Und zeigen doch die gleiche Handschrift eines Produzenten, der Schlankheit im Sinn hat und Eleganz, die Reben zum Teil – im Sinn der Charakterbildung – nicht entrappt an der Maische stehenlässt, mit neuen Barriques arbeitet, die Weine aber nicht mit der Holzkeule erschlägt. Der «Calcaire absolu» ist eine Sensation, auch zu seinem etwas gewagten Preis.

Histoire d'Enfer: Pinot noir L'Enfer du Plaisir 2011.
13 %. Fr. 36.–. www.histoiredenfer.ch
Pinot noir Calcaire absolu 2011.
13 %. Fr. 78.– (ebenda)

NZZ Neue Zürcher Zeitung, mars 2014

Shootingstar aus dem Wallis

Wein-Keller Von Peter Keller

Die Rede ist von einem Weingut, das erst 2007 gegründet worden ist. Sein Name: Histoire d'Enfer. Seine Herkunft: Wallis. Und sein Trumpf: unterschiedliche Lagen in Salgesch, Miège, Sierre und Corin-sur-Sierre. Treibende Kraft hinter dem Projekt ist ein Arzt, Patrick Regamey, mit drei Partnern, darunter der Önologe Benoit Paris aus dem Burgund. Ihr Ziel: ausgewogene Weine mit Struktur, Finesse und Konzentration zu produzieren.

Ich mache die Probe aufs Exempel mit einer der herausforderndsten Rebsorten überhaupt. Der Pinot noir stellt hohe Ansprüche an das Klima, die Böden und nicht zuletzt an den Winzer. Histoire d'Enfer (Enfer bedeutet so viel wie Hölle) produziert fünf Weine aus dieser Sorte. Die Trauben stammen aus Corin, Miège oder Salgesch. Die 2011er enttäuschen nicht, im Gegenteil. Das ist grosses Pinot-Kino. Die Gewächse faszinieren durch ihre Frische, Eleganz, Tiefe und Länge. Zwar werden alle Pinots noirs in teilweise neuen Barriques ausgebaut. Aber von dominanten Holztönen ist glücklicherweise dank den extraktreichen Weinen nichts zu spüren. Die Erträge sind äusserst bescheiden, zwischen 350 und 500 Gramm pro Quadratmeter.

Überragend ist der mineralische, finessenreiche Pinot noir Calcaire absolu (78 Fr.). Der Fokus von Histoire d'Enfer auf hohe Qualität hat seinen Preis. Doch es geht auch günstiger, wie der Pinot noir L'Enfer de la Passion mit 36 Fr. beweist (Infos auf www.histoiredenfer.ch). Der Betrieb besitzt eine Rebfläche von vier Hektaren und hat drei weitere Hektaren dazugepachtet. Das Sortiment umfasst eine breite Palette an Rebsorten, wie es im Wallis bei zahlreichen Weingütern üblich ist.

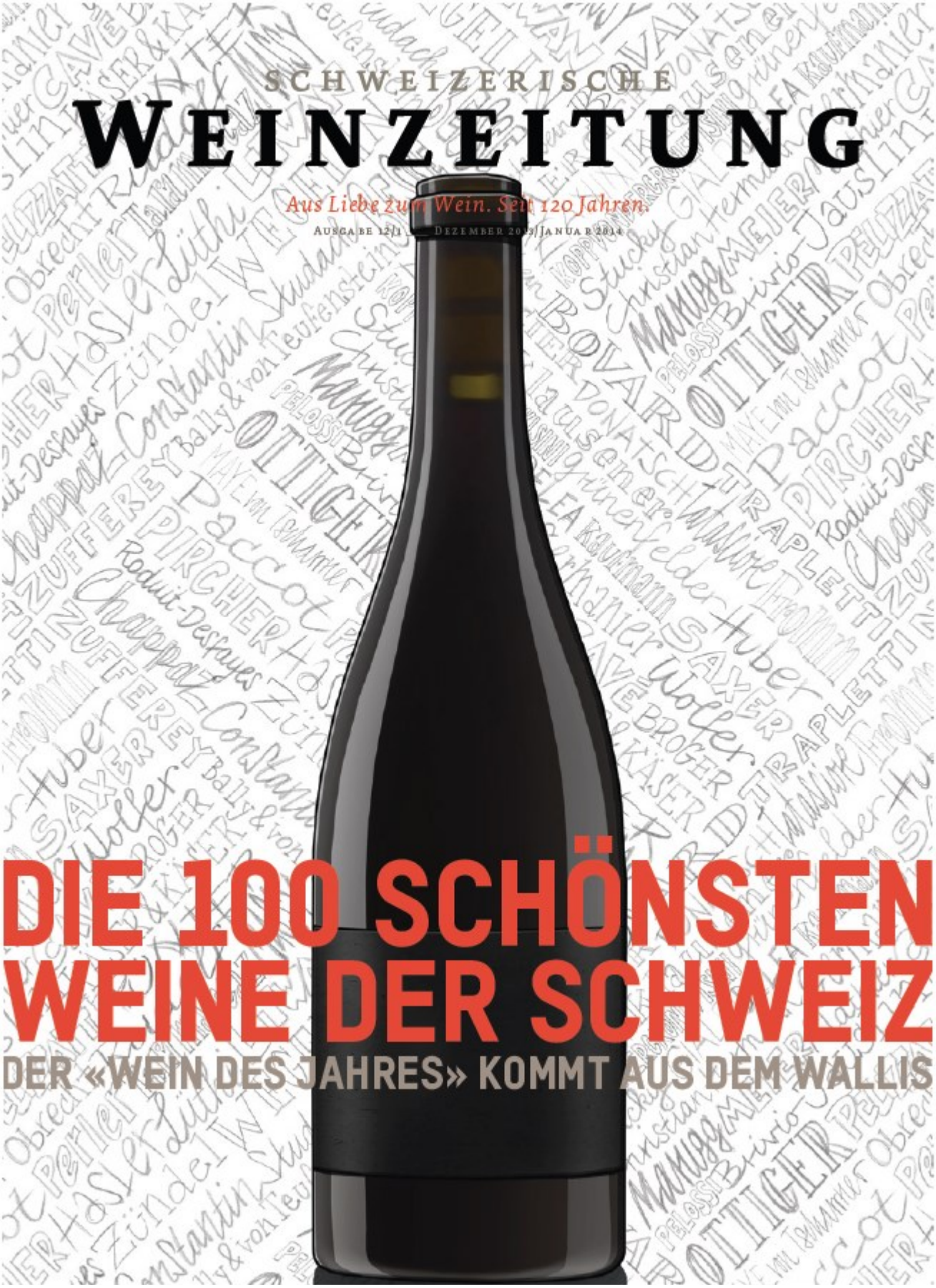
> Das Gut Histoire d'Enfer steht für grosses Pinot-Kino: frische, elegante, strukturierte Weine.

Für Aufsehen sorgte der «höllische» Syrah von Histoire d'Enfer, den die «Schweizerische Weinzeitung» kürzlich als besten Schweizer Wein des Jahres ausgezeichnet hat. Ob man eine solche Rangliste erstellen kann, ist eine andere Frage. Jedenfalls überzeuge der Wein durch viel Frucht ohne Überreife, mineralische Finesse und Länge ohne eine Nuance an vordergründigen Holznoten, heisst es.

Wer auf die weisse Farbe steht, hat ebenfalls die Qual der Wahl: entweder Einheimisches wie Petite Arvine und Paien (Heida) oder Globales wie Chardonnay.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.wein.nzz.ch

Schweizerische Weinzeitung, décembre 2013 - janvier 2014



1 WEIN DES JAHRES

HISTOIRE D'ENFER CORIN-SUR-SIERRE

2011 SYRAH L'ENFER DE LA PATIENCE
Fr. 52.–
Mineralisches, kräftiges, komplexes, florales Bouquet, schwarze Kirschen, Feuerstein, kalter Rauch, Zimt, Thymian, Lakritze, rote Pflaumen. Ausgewogener, vielschichtiger, eleganter, dichter Gaumen mit kräftiger, vielfältiger, süsser Aromatik, sehr gute Mineralik, cremige Struktur, sehr langer, voller, samtener Abgang mit sehr guten Rückaromen.
19/20 2016–2035

Foto rechts: André Reith

EIN HÖLLISCHER SYRAH AUS DEM WALLIS

Der Arzt Patrick Regamey erzeugt auf dem Gut Histoire d'Enfer in Corin-sur-Sierre einige der überraschendsten Weine des Kantons. Mit unerhörter Konsequenz, medizinischer Genauigkeit und ein paar akkurat einstudierten Kunststückchen. Auch unseren «Wein des Jahres», den Syrah L'Enfer de la Patience 2011.

Der Arzt Patrick Regamey aus Crans-Montana (ganz links) ist die treibende Kraft hinter dem Weinprojekt Histoire d'Enfer. Seine Freunde und Partner sind die Finanzberater James Paget und Alexandre Challand. Vierter im Bunde und erst seit kurzem dabei ist der junge Burgunder Önologe Benoit Paris (nicht im Bild).

Ob es im Wallis eine Hölle gibt, irgendwo in einem unzugänglichen Winkel, muss vorerst offenbleiben. Dass in diesem inneralpinen Trockental aber einige höllisch gute Weine existieren, liegt auf der Hand. Einige der besten stammen, eine echte Überraschung, aus einem erst vor wenigen Jahren gegründeten Weingut, von einem der Aufsteiger des Kantons. Was sich unter dem eigenwilligen Namen Histoire d'Enfer etabliert hat, in Corin-sur-Sierre, beeindruckt mehrfach: erstens mit Walliser Traditionssorten wie Amigne, Petite Arvine und Cornalin, zweitens mit Pinot noir in allerlei Terroir-Ausprägungen und drittens mit jener Sorte, die für die SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG für hier und heute die Nummer eins des Landes ist: mit Syrah.

Hauptverantwortlich fürs Grosse und Ganze, aber auch für viele Details ist kein knorriger Spross aus alter Winzerfamilie, sondern ein Quereinsteiger namens Patrick Regamey. «Ich hatte immer schon eine Leidenschaft für Wein», schwärmt der Neu-Rebbauer, der Medizin studierte und heute als Arzt arbeitet, der sich vor allem um Herz- und Gefässsystem oder korrekte Ernährung kümmert, der den Genuss von Vergorenem auch aus medizinischer Sicht empfiehlt. Den Geheimnissen des Rebensaftes nähert er sich seit Jahrzehnten an, reiste in Frankreich und in der Schweiz, erfuhr viel von Jacques Perrin, liess sich von Jean-Michel Novelle inspirieren. Als Mitglied der internationalen Verkostungsgruppe Grand Jury Européen lernte Regamey beste Hermitages ebenso kennen wie grosse Burgunder. Der Blick über den Tellerrand, der so manchem Winzer mangels Reiselust fehlt, war von Anfang an vorhanden, und fast zwangsläufig schien, betrachtet man die Geschichte aus heutiger Sicht, der letzte Schritt. Mit traubenaffinen Freunden aus der Finanzbranche, Alexandre Challand und James Paget, erwarb Docteur Regamey 2007 Flächen, baute 2008 den ersten Jahrgang mit eigenen Trauben aus. «Heute bewirtschaften wir etwas über sieben Hektaren», erzählt Regamey, «vier eigene und der Rest gepachtet.» Höllisch gute Weine aus den besten Parzellen wollte der Arzt erzeugen und mit dem Namen Enfer, den man auch als «d'en faire» lesen kann, ein wenig provozieren.

Die schönsten Schweizer Weine

Einfach nur Wein zu machen, irgendwelchen, war nicht des Dokors Absicht.

Grossartigen Pinot noir zu erzeugen, schon eher. Nicht zuletzt aus Parzellen in Salgesch. «Das ist wahrscheinlich das beste Terroir für Pinot noir in der Schweiz», betont jener selbstbewusste Mann, der sich zwar beraten lässt, der aber Entscheidungen selbst trifft und auf seinen als legendär bekannten und bereits in der Parfümherstellung geschulten Geruchssinn vertraut. Fachliche Unterstützung kam zunächst von Pierre Robyr, seit dem vergangenen Jahr bringt der Önologe Benoit Paris zusätzliche Ideen ins Unternehmen ein. Wem die Finesse der Pinots noirs denn nun am ehesten zu verdanken ist, wird man kaum herausarbeiten können, und der Docteur nimmt sich selbst aus der Schusslinie. «Die mineralische Struktur? Natürlich lässt sich die mit dem niedrigen Ertrag erklären.» Womit der erste Trick genannt wäre. Mehr als ein Pfund Beeren pro Pflanze sind es selten, bei den Spitzen liegen diese Werte nochmals deutlich niedriger, betragen dann nur 350 oder 400 Gramm pro Stock. Selbst von jüngeren Reben – manches stammt aus den Achtzigern, anderes wurde neu gepflanzt – bekommt man auf diese eigentlich recht simple Weise ziemlich konzentriertes Material zusammen. Trick Nummer zwei ist aber kaum minder wichtig, und dass sich Patrick Regamey bei dessen Beschreibung mit der Bourgogne misst, dürfte kein Zufall sein. «Von unseren Lagen sind etwas sechs Hektaren mit Grands Crus zu vergleichen», doziert der Arzt. Grosse Parzellen in Corin und Miège, in Sierre, Conthey und Salgesch ergeben grosse Weine; jedenfalls dann, wenn man – Trick Nummer drei – mit der Ganztraubenpressung spielt. Kleine oder grössere Anteile an nicht entrappten Trauben wandern häufig mit in die Mazeration, beim Pinot noir, der in nicht weniger als fünf unterschiedlichen Varianten erzeugt wird, oder beim Syrah, dessen faszinierendste Ausprägung, der «L'Enfer de la Patience», komplett oder zum grössten Teil ohne Entrappung auskommt. Vierter Trick und das letzte Tüpfelchen auf dem Qualitäts-i ist dann ein spezielles und verdammt teures Instrument. «Wir nutzen einen vibrierenden Sortiertisch», sagt Patrick Regamey, der viel zu sehr Wissenschaftler ist, als dass er sich mit Intuition zufriedengeben und ungleichmässig gereifte Beeren verarbeiten würde. Was irgendwann an rotem Jungwein abgepresst wird, altert in Fässern, die bisweilen zu 100 Prozent neu sein dürfen. Der Dokor macht keinen Hehl daraus, dass er Fan der Luxusküferei Taransaud ist (Trick Nr. 5), dass er aber nichts von überholzten Weinen hält. Etwa 30 bis 40 Prozent neue Fässer für den normalen Syrah, gut das Doppelte an frischem Holz für die Spitzencuvée, noch mehr in Form von 600-Liter-Fässern für den ebenfalls schon als Legende angesehenen Pinot noir «Calcaire Absolu». Warum die Resultate durchgängig sehr feine Tannine aufweisen und keine anderswo oftmals störenden Röst- und Kaffeenoten verströmen, ist leicht erklärt. «Die Weine sind so extraktreich, dass sie das Holz gut vertragen», diagnostiziert Docteur Regamey. Dass sie auch unangestrengt wirken, selbst im allerjugendlichsten Stadium, ist gar nicht oft genug zu betonen. Finesse und Eleganz allenthalben. Vielleicht sollte man das Weingut doch irgendwann in Histoire du Ciel umbenennen?

2011 HUMAGNE ROUGE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 36.–
Zartes, mineralisches, florales Bouquet, rote Kirschen, Kreide, Himbeeren, Steinmehl. Feingliedriger, duftiger Gaumen mit leichter, süsser Frucht, feines Tannin, feine Aromatik, langer Abgang.
16/20 trinken –2022

2011 HUMAGNE ROUGE L'ENFER DE LA ROCHE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 48.–
Würziges, mineralisches, fein herbes Bouquet, rote Beeren, Schiefer, schwarzer Pfeffer, Korinthen. Ausgewogener, eleganter, mineralischer Gaumen, seidene Struktur, feines Tannin, süsse, duftige Aromatik, langer, feiner Abgang.
17/20 trinken –2024

2011 PINOT NOIR L'ENFER DU PLAISIR
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 36.–
Herbes, seidenes, verschlossenes Bouquet, Himbeeren, Kirschen, Nougat, Tabak. Feingliedriger, duftiger Gaumen, zarte Frucht, feines Tannin, süsse Aromatik, feiner Abgang.
17/20 2015–2025

2011 PINOT NOIR L'ENFER DE LA PASSION
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 48.–
Seidenes, elegantes, kerniges, komplexes Bouquet, Amarenakirschen, Feigen, Schiefer, kandierte Früchte. Dichtverwobener, eleganter Gaumen, gute Frucht, feingliedrige Struktur, kräftige, süsse, vielfältige Aromatik, sehr langer, duftiger Abgang mit kräftigen, süssen Rückaromen.
18/20 2016–2032

2011 PINOT NOIR L'ENFER DU CALCAIRE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 52.–
Komplexes, mineralisches, seidenes Bouquet, Himbeeren, Johannisbeeren, fein Stielwürze, Schiefer. Zarter, ausgewogener, frischer, eleganter Gaumen, frische Frucht, feines Tannin, duftige, süsse Aromatik, sehr langer, seidener Abgang, gute Rückaromen. Kann noch zulegen.
17/20 2016–2030

2011 PINOT NOIR CALCAIRE ABSOLU
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 78.–
Verschlossenes, fein herbes, tiefes Bouquet, Amarenakirschen, Granit, Sternanis, Zimt. Seidener, feingliedriger, eleganter Gaumen mit zarter Frucht, gut eingebundene Säure, kräftige Aromatik, sehr langer, feiner Abgang.
18/20 2016–2028

2011 HUMAGNE BLANCHE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 24.–
Mineralisches, herbes Bouquet, Schiefer, exotische Früchte, fein Äpfel. Samtener, fein opulenter Gaumen, gute Frucht, feine Säure, gute Mineralik, molliger Abgang.
17/20 trinken –2018

2010 AMIGNE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 32.–
Kräftiges, üppiges, pfefferiges Bouquet, Dörrbirnen, Veilchen, Lindenblüten. Samtener, kräftiger, aromatischer Gaumen mit süsser Frucht, feiner Säure, cremige Struktur, langer Abgang mit kräftigen Rückaromen.
17/20 trinken –2018

2011 MARSANNE RÉSERVE
Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre
Fr. 36.–
Elegantes, fein üppiges, süsses Bouquet, Kreide, Ananas, Dörrbirnen, fein Rosenöl. Cremiger, vollet, fruchtiger Gaumen, kräftige, süsse Aromatik, zarte Säure, opulente Struktur, langer, kräftiger Abgang. Kann noch zulegen.
17/20 trinken –2020

Erhältlich bei:

Histoire d'Enfer
Rte de la Raye 2
3960 Corin-sur-Sierre
Fon 079 200 61 91
www.histoiredenfer.ch

Martel
Poststrasse 11
9001 St. Gallen
Fon 071 226 94 00
www.martel.ch

Cave SA
Rue de Malagny 28
1196 Gland
Fon 022 354 20 20
www.cavesa.ch

Caveau de Bacchus
Cours de Rive 5, 1204 Genf
Fon 022 312 41 30
www.bacchus.ch

Real Wines
Im Junker 8, 8143 Stallikon
Fon 043 466 08 90
www.realwines.ch

Siebe Dupf Kellerei
Kasernenstrasse 25
4410 Liestal
Fon 061 921 13 33
www.siebe-dupf.ch

Les 3 Bouchons
Route de Thonon 52
1222 Genève Vésenaz
Fon 022 752 04 33
www.les3bouchons.com

Vinabagnes
Route des Creux
1936 Verbier
Fon 027 771 35 05
www.vinabagnes.ch

AUF EINEN BLICK:
DIE 100 SCHÖNSTEN SCHWEIZER WEINE

DIE TOP 100 DES JAHRES 2013

1 Histoire d'Enfer, Corin-sur-Sierre: Syrah L'Enfer de la Patience 2011 ..... 19/20
2 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch: Pinot noir 2009 ..... 19/20
3 Vinattieri, Luigi Zanini, Ligornetto: Vinattieri Luna 2011 ..... 19/20
4 Martin Donatsch, Malans: Unique 2011 ..... 19/20
5 Fabienne und Eric Klausener, Purasca: Merlot Gran Riservier 2009 ..... 19/20
6 Luigi Zanini, Besazio: Castello Luigi 2007 ..... 19/20
7 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch: Chardonnay 2010 ..... 19/20
8 Provins Valais, Sion: Amigne douce de Vétroz, Maître de Chais 2011 ..... 19/20
9 Anne-Catherine und Denis Mercier, Sierre: Syrah 2011 ..... 18/20
10 Jacques Tatasciore, Domaine de la Rochette, Cressier: Neuchâtel Pinot noir Les Margilles 2009 ..... 18/20
11 Simon Maye & Fils, St-Pierre-de-Clages: Syrah Vieilles Vignes 2011 ..... 18/20
12 Enrico Traplotti, Coldrerio: Nabumba 2009 ..... 18/20
13 Kopp von der Crone Visini, Barbengo: Balin 2009 ..... 18/20
14 Martin Donatsch: Malanser Chardonnay Unique 2011 ..... 18/20
15 Urs Pircher, Eglisau: Pinot noir Eglisau Stadtberg 2009 ..... 18/20
16 Marie-Thérèse Chappaz, Domaine de la Liaudisaz, Fully: Petite Arvine Grain Noble 2010 ..... 18/20
17 Daniel Huber, Monteggio: Montagna Magica 2009 ..... 18/20
18 Marie-Thérèse Chappaz, Domaine de la Liaudisaz, Fully: Marsanne blanche Grain Noble 2010 ..... 18/20
19 Simon Maye & Fils, St-Pierre-de-Clages: Pinot noir Vieilles Vignes 2011 ..... 18/20
20 Vin d'Œuvre, Stéphane und Isabelle Kellenberger, Leuk Stadt: Gamaret «Flames of desire» 2009 ..... 18/20
21 Bernard Cavé, Ollon: Marsanne blanche 2008 ..... 18/20
22 Guido Brivio, Mendrisio: Platinum 2009 ..... 18/20
23 Robert Taramarcaz, Domaine des Muses: Syrah 2009 ..... 18/20
24 Cantina Monti, Cademario: Rosso del Ronchi 2009 ..... 18/20
25 Cornulus, Stéphane Reynard und Dany Varone, Savièse: Syrah Antica 2010 ..... 18/20
26 Maurice Zufferey, Muraz-sur-Sierre: Malvoisie Grain Noble 2011 ..... 18/20
27 Simon Maye & Fils, St-Pierre-de-Clages: Chardonnay Vieilles Vignes 2011 ..... 18/20
28 Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz, Jenins: Pinot Eichholz 2010 ..... 18/20
29 Cornulus, Stéphane Reynard und Dany Varone, Savièse: Cornalin Antica 2011 ..... 18/20
30 Enrico Traplotti, Coldrerio: Culdrée 2010 ..... 18/20
31 Cornulus, Stéphane Reynard und Dany Varone, Savièse: Pinot noir Cœur du Clos Clos des Corbassières 2009 ..... 18/20
32 Christian Zündel, Berida: Orizzonte 2009 ..... 18/20
33 Adrian und Diego Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch: Gemma Ermitage Smaragd 2010 ..... 18/20
34 Feliciano Gialdi: Sassi Grossi 2010 ..... 18/20
35 Schlossgut Bachtobel, Weinfelden: Pinot noir Nº3 2010 ..... 18/20
36 Erich Meier, Uetikon am See: Pinot noir Barrique 2011 ..... 18/20
37 Robert Taramarcaz, Domaine des Muses: Fendant Tradition 2011 ..... 18/20
38 Georg Fromm, Malans: Malanser Pinot noir Barrique 2010 ..... 18/20
39 Michael Broger, Ottoberg: Blauburgunder Alte Rebe 2009 ..... 18/20
40 Meinrad Perler, Agriloro, Tenimento dell'Ör, Arzo: Merlot Riserva 2009 ..... 18/20
41 Schlossgut Bachtobel, Weinfelden: Pinot noir Nº2 2010 ..... 18/20
42 Olivier Pittet, Fully: Gamay Racines de Fully 2011 ..... 18/20
43 Tamborini, Lamone: SanZeno Costamagna 2009 ..... 18/20
44 Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz: Cayas, Syrah du Valais 2011 ..... 18/20
45 Angelo Delea, Losone: Carato Riserva 2010 ..... 18/20
46 Guido Brivio, Mendrisio: Riflessi d'Epoca 2010 ..... 18/20
47 Thierry Constantin, Pont-de-la-Morge: Johannisberg Larme de Décembre Grain Noble 2010 ..... 18/20
48 Adriano Kaufmann, Berida: Pio della Rocca 2009 ..... 18/20
49 Martin Wolfer, Weinfelden: Grand Vin 2010 ..... 18/20
50 Bettina und Mike Rudolph, Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno: Arco Tondo 2009 ..... 18/20
51 Domaine de Chambleau, Colombier: Pinot noir Cuvée Pur Sang 2009 ..... 18/20
52 Thomas Studach, Malans: Pinot noir 2009 ..... 18/20
53 Saxer, Nussbaumen: Pinot noir Barrique Sélection 2011 ..... 18/20
54 Annatina Pelizzatti, Jenins: Pinot noir Barrique 2010 ..... 18/20
55 Strickhof, Michele Bono, Winterthur: Pinot noir «II» 2011 ..... 18/20
56 Nadine Saxer, Neftenbach: Cabernet-Pinot 2010 ..... 18/20
57 Weinkellerei Hasler, Twann: Chardonnay Runino 2010 ..... 18/20
58 Sandra und Olivier Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch: Cornalin 2012 ..... 18/20
59 Weinmanufaktur Bern: Laurb 2010 ..... 18/20
60 Hammel, Rolle: Yvorne L'Ovaille 1584, Premier Grand Cru 2011 ..... 18/20
61 Gusti und Kathrin Pünter, Stäfa: Pinot noir Quadrat 2009 ..... 18/20
62 Jean-Denis Perrochet, La Maison Carrée, Auvernier: Neuchâtel Blanc Sur lie 2012 ..... 18/20
63 Werner und Simon Stucky: Rivera: Conte di Luna 2009 ..... 17/20
64 Anne-Catherine und Denis Mercier, Sierre: Cornalin Barrique 2011 ..... 17/20
65 Christian Hermann, Fläsch: Pinot noir Réserve 2010 ..... 17/20
66 Daniel und Monika Marugg, Weingut Bovel, Fläsch: Pinot noir Sélection Bovel 2010 ..... 17/20
67 Käser & Käser, Elfingen: Pinot noir 32 Brutter Red 2010 ..... 17/20
68 Rico Lüthi, Männedorf: Pinot noir Barrique 2011 ..... 17/20
69 Claudine und Yvon Roduit-Desfayes, Domaine Rodolino, Fully: Pallon Combe d'Enfer 2010 ..... 17/20
70 Gian-Battista von Tscharner, Reichenau: Churer Blauburgunder Gian-Battista 2008 ..... 17/20
71 Nicolas Zufferey, Cave des Bernunes, Sierre: Syrah 2012 ..... 17/20
72 Steiner, Schernelz Village: Pinot noir Buurehöf 2009 ..... 17/20
73 Maurice Zufferey, Muraz-sur-Sierre: Cornalin Vieux 2011 ..... 17/20
74 Christian und Francisca Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins: Monolith 2010 ..... 17/20
75 Urs Jauslin: Pinot noir Hohle Gasse 2010 ..... 17/20
76 Tenuta Bally & von Teufenstein, Varia: Topazio 2009 ..... 17/20
77 Tom Litwan, Schinznach Dorf: Thalheim Chalofa Pinot noir 2010 ..... 17/20
78 Sprecher von Bernegg, Jan Domenic Luzi, Jenins: Pinot noir vom Pfaffen/Calander 2010 ..... 17/20
79 Jean-Pierre Pellegrin, Domaine Grand'Cour, Satigny: Grand'Cour Cabernet franc & Cabernet Sauvignon 2008 ..... 17/20
80 Luc Massy, Epesses: Dézaley Chemin de Fer 2012 ..... 17/20
81 Martin Wolfer, Weinfelden: Pinot gris 2012 ..... 17/20
82 Gérald Besse, Les Rappes, Martigny-Combe: Fendant Martigny 2011 ..... 17/20
83 Johanniterkeller, Michaela Gabriel und Martin Hubacher, Twann: Pinot noir Réserve 2010 ..... 17/20
84 Serge Roh, Cave les Ruinettes, Vétroz: Amigne de Vétroz 2011 ..... 17/20
85 Anne Müller, Yvorne: Chasselas 2012 ..... 17/20
86 Raymond Paccot, Domaine La Colombe, Féchy: Féchy Le Brez 2011 ..... 17/20
87 Toni Ottiger, Kastanienbaum: Pinot noir «B» Rosenau 2011 ..... 17/20
88 Markus Stäger, Malenfeld: Pinot noir Olymp 2010 ..... 17/20
89 St. Jodernkellerei, Visperterminen: Heida Veritas 2010 ..... 17/20
90 GVS Schachenmann, Schaffhausen: Cuvée Octavia 2010 ..... 17/20
91 Sacha Polossi, Pazzallo: Agra Riserva 2010 ..... 17/20
92 La Tornale, Jean-Daniel Favre, Chamoson: Pallon Chamoson 2012 ..... 17/20
93 Louis Bovard, Cully: Buxus Sauvignon Grand Cru 2010 ..... 17/20
94 Ruedi Baumann, Oberhallau: Pinot noir R 2008 ..... 17/20
95 Domingo Rubio, Mendrisio: Merlot Rubio Riserva 2009 ..... 17/20
96 Peter Wegelin, Scadenagut, Malans: Blauburgunder Reserva 2010 ..... 17/20
97 Nicolas Zufferey, Cave des Bernunes, Sierre: Petite Arvine 2012 ..... 17/20
98 Grillette Domaine De Cressier, Cressier: Sauvignon blanc Les Caderosses 2011 ..... 17/20
99 Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully: Traminer 2012 ..... 17/20
100 Château Maison Blanche, Yvorne: Yvorne Grand Cru 2011 ..... 17/20

Jancis Robinson, octobre 2012

www.jancisrobinson.com

Jancis Robinson Login

Histoire d'Enfer, L'Enfer de la Patience Syrah 2010 Valais 17

2012-10-31 18:48:11 by JR

Bright cherry red. Very clean bright fruit with appetising very fine tannins on the finish. Very recognisably fully ripe Syrah with a hint of the Rhône further downstream. Kept very well in an opened bottle. Refined and very competent. Attractively labelled too. Back label claims 'Contains (very few) sulphites'. Made by Dr Patrick Regamey, Alexandre Challand and James Paget. Vibrant and energising.

Date tasted	2012-10-31
Producer	Histoire d'Enfer
Appellation	Valais
Vintage	2010
Region	Valais
Country	Switzerland
Score	17
Colour	1
Alcohol	13%
When to Drink	2012 to 2016
Published	2012-10-31 18:48:11
Reviewer	JR