



©Personal Sommelier

# Marie-Thérèse Chappaz

## Marsanne Grain Noble 1998–2012

### Eine Verkostung vom Personal Sommelier ([Link](#))

Marie-Thérèse Chappaz ist kein Winemaker. Die Idee, die dieser Begriff kaum verbirgt, ist, dass ein Wein gemacht, hergestellt werden muss. Die Korrelation zwischen dem Weinberg, ob in Fully oder anderswo, im Wallis oder nicht, und dem Ort der Herstellung, der Fabrik, ist bei ihr nicht vorhanden. Im Übrigen kennt die englische Sprache, egal ob sie in den USA (und unabhängig von der sprachlichen Schwäche ihres derzeitigen Präsidenten), in Grossbritannien oder anderswo gesprochen wird, den Begriff „Vintner“... Marie-Thérèse Chappaz ist kein Winemaker, sie ist eine Ikone, genauso wie Lalou Bize-Leroy und Henri Jayer in Burgund, Istvan Szepsy in Ungarn, Angelo Gaja in Italien, Alvaro Palacios in Spanien, Egon Müller in Deutschland und andere anderswo.

### Die Winzerin

#### Eine Ikone

Was unterscheidet eine Ikone von einem begabten Winzer? Der Begriff „Ikone“, der vom Griechischen «Eikon» abgeleitet wird, geht auf das 3. Jahrhundert zurück, wobei ein berühmtes Beispiel die Ikone der Jungfrau Maria ist, die für den Schutz Konstantinopels während der Belagerung im Jahr 626 verantwortlich gemacht wurde. Vier Jahrhunderte später führt uns die Ikonographie in die tausendjährige Geschichte der orthodoxen Religion, die, woran wir gerne erinnern, ab 998 in Kyiv ([Link](#)), der zivilisatorischen Wiege der russischen, weissrussischen und ukrainischen Völker, gegründet wurde. Ohne uns an der Debatte über die Historiografie der Ikonografie – das ist hier nicht das Ziel – zu beteiligen, ist es wichtig zu wissen, dass das ab dem 13. Jahrhundert entstandene Russische Reich seit der Schlacht von Kulikowo im Jahr 1380 Ikonen auf die Schlachtfelder trug, um seine Armeen zu schützen. Den Quellen zufolge taten dies die ukrainischen Kosaken erst unter dem Kommando von Bohdan Khmelnytsky im 17. Jahrhundert. In beiden Kulturen tragen die Ikonen eine starke Symbolik, sie haben einen heiligen Charakter, sie werden geachtet, auch von denen, die an eine andere Religion glauben oder Atheisten sind, sie tragen eine kulturelle Bedeutung, sie verkörpern ein Bindeglied zwischen der göttlichen und der irdischen Welt. Nicht zuletzt stellen sie immer wieder Figuren dar. In den christlichen Religionen Madonna mit Kind, Christus Pantokrator, Erzengel Gabriel, die Dreifaltigkeit (bei Andrej Roubljow), St. Georg etc.

Genau das verkörpert die kompromisslose Winzerin. Sie gibt uns Sicherheit über den Stellenwert des Weins und übernimmt die Funktion eines sicheren Hafens, wenn die Unwägbarkeiten eines komplizierten Jahrgangs wie 2021 aufgrund von Frost und anhaltenden Regenfällen oder 2024 mit seinen katastrophalen Erträgen eintreten. Sie zeigt uns mit ebenso bewundernswerter wie beispielhafter Bescheidenheit, dass Süssweine nicht nur Deutsch oder das ursprüngliche Französisch (das im Loiretal und insbesondere um Tours herum gesprochen wird) sprechen. Sie präsentiert sich wider besseres Wissen als Bannerträgerin eines Weinbaus, der nicht einen Adelsbrief trägt, sondern den Adel pflegt. Mit oder ohne Charta, sei es die der Walliser Prestigevereinigung Grain Noble ConfidenCiel ([Link](#)), des 1996 gegründeten Vereins Fully Grand Cru ([Link](#)) und dessen vielversprechenden Entwicklungsprojekts «Les Petites Arvines de Fully» ([Link](#)) oder die der Vereinigung MDVS ([Link](#)).

## Die Handarbeiterin

„Bannerträgerin wider Willen“, weil ich mich immer an die sehr sympathischen und engagierten Diskussionen bereits vor zehn Jahren mit Marie-Thérèse und Urs Senn erinnern werde. Ein wiederkehrendes Thema bezog sich darauf, wie ausländische Märkte erobert werden könnten, da der einheimische Markt etwas ausgeblutet war. Marie-Thérèse Chappaz erkannte schon früh, wie wichtig es ist, andere Märkte zu erobern. Sie konnte sich jedoch trotz ihrer beeindruckenden Energie nicht vorstellen, die Rolle eines Alois Kracher zu übernehmen, der jahrelang dafür kämpfte, dass Weinliebhaber, wo auch immer sie leben, die herausragende Rolle der österreichischen Süssweine im weltweiten Weinbau verstehen.

Bei einem kürzlichen Besuch bei Jean-Louis Trapet ([Link](#)), einem renommierten Weinbauern aus Gevrey-Chambertin, vertraute er mir seine ganze Bewunderung für diese aufgeschlossene und fleissige Grande Dame an, diese ausserordentliche Winzerin, die die gleiche Leidenschaft für ihr Land und ihr Terroir hegt wie die Zisterziensermönche vor fast tausend Jahren. Wie es Vinum in seinem Weinguide Schweiz schreibt: «Wenn über M.-T. Chappaz berichtet wird, greifen selbst zurückhaltende Journalisten zu Superlativen – und die hat sie redlich verdient.»

Weiter gibt das Referenzwerk an, dass sie nun international einen Kultstatus genießt. Weit in der Vergangenheit liegen die Stunden – das war bestimmt bereits vor 15 Jahren –, in denen M.-T. Chappaz nicht gewusst habe, woher die französische Online-Weinhandlung Le Carré des Vins ([Link](#)) die buchstäblich zauberhaften Flaschen des Weinguts bezog, das in Fully am Fusse von Hängen mit schwindelerregenden Abhängen liegt, auf denen es kaum möglich ist, zu arbeiten, ohne sich anzuschirren. In der Zwischenzeit hat Stephan Reinhardt, der deutsche Weinexperte mit einem stolzen Lebenslauf ([Link](#)), die Sparte «Deutschland, Elsass, Österreich und Schweiz» beim Wine Advocate übernommen, im April 2014 genau. Auf Einladung von Robert Parker. Stephan Reinhardt ([Link](#)) hat M.-T. Chappaz die Türe und Fenster des Erfolgs auf der internationalen Bühne geöffnet. Sogar mit einer Rebsorte, die die Snobs ignorieren wollen, dem Gamay. Im Classement der besten Weine 2020 des Wine Advocate hat der Grain Gamay 2018 mit nicht weniger als 96/100 abgeschnitten. Zwei Erzeugnisse haben ihn übertroffen, der Grain Arvine de Fully 2018 und der Grain Ermitage Président Troillet 2013, ebenfalls von MTC. Seitdem bzw. schon länger, da die Weinliebhaber auf den Druck der Jahre nicht gewartet haben, um zu merken, dass Marie-Thérèse auf ihrem 1987 gegründeten Weingut hervorragend arbeitet, ist die Winzerin bekannt. Urs Senn, mit dem ich seit dem Sommer 2009 befreundet war – er war schliesslich auch Mitgründer von Vinifera-Mundi –, war schon Stammkunde von Marie-Thérèse, als ich ihn zum ersten Mal getroffen habe. Was auch das beeindruckende Niveau der exklusiven Verkostung, die Silvia Zuberbühler organisiert hat, bestätigte. Mit dem Grain par Grain Petite Arvine Domaine des Claives hat M.-T. Chappaz den Heiligen Gral gefunden.

Jean-Louis Trapet sprach von den Händen von Marie-Thérèse Chappaz. Eine biodynamische Winzerin mit einem entschieden pragmatischen Sinn. Eine Winzerin, wobei es ihrer Persönlichkeit, ihrem Charakter und ihrem Streben nach Perfektion viel mehr entsprechen würde, sie als Gärtnerin zu bezeichnen.

In ihrem Einführungsfilm auf ihrer Homepage ([Link](#)) spricht M.-T. Chappaz mit Leidenschaft von ihrer Parzelle hundertjähriger Ermitage, in der die Pflanzdichte 16'000 Rebstöcke per Hektar, also quasi zwei Rebstöcke per Quadratmeter erreicht. Ein Weinstock sei wie eine Blume, er öffne sich früh am Morgen und verschliesse dann am Abend seine Blütenblätter. Die Biodynamik machte aus M.-T. Chappaz nicht nur eine Gärtnerin, sondern auch eine Dichterin. In ihrer Arbeit findet man die Menschen mit den schmutzigen Händen von Victor Hugo oder die Maler der Schule von Barbizon und insbesondere Jean-François Millet wieder, der die Landarbeiter bei der Arbeit so gut dargestellt hat, zu einer Zeit, in der dies nicht zum guten Ton gehörte. Eine Vereinigung, der M.-T. Chappaz im Bereich der Biodynamik neben anderen renommierten Domaines wie Marquis d'Angerville, La Pousse d'Or, Michel Lafarge in Volnay, Jean Bourday in Arlay, Aubert de Villaine in Bouzeron, Jean-Louis Trapet in Gevrey-Chambertin und anderen angehört, ist „Soin de la Terre“, Pflege der Erde ([Link](#)).

Die zehn Hektaren Rebfläche der Domaine verteilen sich auf vier Dörfer: Fully, Charrat, Leytron und Chamoson. Fully liegt an der Biegung der Rhône. Mit mehr als 2'000 Sonnenstunden und 600 mm Regen pro Jahr, sowie einem Granitboden, der an einigen Stellen von Löss bedeckt ist, profitiert das Dorf Fully von ganz besonderen klimatischen und geologischen Bedingungen. Die Marsannes des Weinguts findet ihre Wiege in Fully.



#### VERTIKALE

1999 Grain Noble Marsanne  
 2000 Grain Noble Marsanne  
 2001 Grain Noble Marsanne  
 2002 Grain Noble Marsanne  
 2003 Grain Noble Marsanne  
 2004 Grain Noble Marsanne  
 2006 Grain Noble Marsanne  
 2007 Grain Noble Marsanne  
 2008 Grain Noble Marsanne  
 2009 Grain Noble Marsanne  
 2010 Grain Noble Marsanne  
 2011 Grain Noble Marsanne  
 2012 Grain Noble Marsanne

#### WEINBEGLEITUNG ZUM ESSEN

2009 Grain Blanc (Petit Arvine)  
 2010 Grain Blanc (Petit Arvine)  
 2012 Grain Blanc (Petit Arvine)  
 2013 Grain Arvine Président Troillet  
 2009 Grain Cornalin  
 2009 Grain Mariage  
 2009 Grain Syrah  
 2010 Grain Syrah  
 2007 Grain Noir  
 2009 Grain Noir  
 2007 Grain d'Or (Grain Ermitage président troillet)  
 2009 Grain d'Or (Grain Ermitage président troillet)  
 2006 Ermitage Octobre 240° Oe

©Personal Sommelier

## Die Verkostung

Die Verkostung «Grain Noble Marsanne 1999–2012» hat am 24. Februar 2025 im Restaurant La Salle in Zürich stattgefunden, wobei der Jahrgang 1998 ebenfalls ausgeschenkt wurde. Ein Diner folgte danach und gab den Anwesenden die Möglichkeit, 13 weitere Spezialitäten von Marie-Thérèse Chappaz zu verkosten, darunter den mit 99/100 vom Wine Advocate bewerteten Ermitage «Octobre 240° Oe». Die Weine wurden in der Reihenfolge verkostet, in der sie bewertet werden.

Urs Senn, der 15 Jahre lang mein sehr guter Freund und u.a. Experte für Süsswein und DACH-Weine bei Vinifera-Mundi gewesen sein wird, hat uns Ende Januar 2024 leider verlassen. Silvia Zuberbühler, Inhaberin von Personal Sommelier ([Link](#)), kannte Urs sehr gut, daher konnte sie diese wunderschöne und taktvolle Weinprobe organisieren. Alle Flaschen stammten aus dem Keller von Urs.

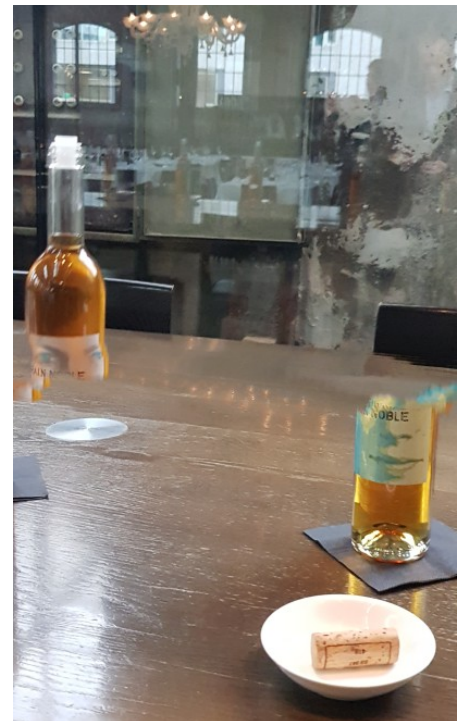
In der Schweiz sind die Weine der Domaine [ab Hof](#) oder bei [MartelCarl Studer](#), [Carl Studer](#), [Cantina del Mulino](#), [Vinothentic](#), [1870 Vins et Conseil](#), [Küferweg](#), [Selection Widmer](#) und weiteren erhältlich, in Deutschland bei [Lobenberg](#).



### Marsanne Grain Noble 2012

11.5 Volumenprozent Alkohol.

Durchaus inspirierende, frische und elegante Nase aus einem sonnenverwöhnten Jahrgang. Das macht Spass, erweckt alle Sinne, bevor sich die exquisiten und komplexen Düfte nach gekochten Walliser Aprikosen, etwas Mandarinen, weissen Trüffeln, Champignons und einem Hauch Ingwer entfalten, rundum eine rassige Botrytisnase mit einem beeindruckenden Potenzial. Weitere Düfte werden sich mit der Zeit entwickeln, das Erzeugnis wirkt aktuell sehr jugendlich. Was für ein umwerfender, vollmundiger, üppiger, lebhafter und cremiger, komplexer Gaumen, das macht buchstäblich süchtig, ölig, aber auf keinen Fall klebrig, raffiniert und doch immer noch viel zu jung. Die aktuell überschwängliche Süsse wird von der perfekt eingebundenen, denn diskreten Säure zum Leben erweckt und das Ganze zeigt sich unwiderstehlich. Ausgereifte Mirabellen, Pfirsich Melba, wiederum Walliser Aprikosen im Stil derjenigen, die uns Marie-Thérèse vor etwa zehn Jahren als Konfitüre zum Verkosten angeboten hatte. Unendlich lang... **18+/20** (93+/100).



### Marsanne Grain Noble 2011

11 Volumenprozent Alkohol.

Aufgeschlossene, betörende, tiefsinnige, reintonige, jugendliche Nase mit komplexen, frischen und ätherischen Düften nach ausgereiften Aprikosen, Pfirsichen, Datteln und Gewürzen vor einem prägnanten Hintergrund weisser Blumen. Wieder ein Wein, der alle Sinne erweckt, wobei sein Potenzial beträchtlich wirkt. Ein Erzeugnis, dem viele Sauternes nicht das Wasser reichen können. Vollmundiger, wiederum wunderschön frischer, saftiger, rassiger Gaumen mit viel Restzucker, allerdings wieder überhaupt nicht klebrig, sondern raffiniert, braucht einfach viel Zeit, im Keller zu vergessen, bevor dieser Grain Noble den ganzen Umfang seiner Klasse zum Vorschein bringt. Bereits 13 Jahre alt und immer noch in der vollen Wucht seines jungen Alters. Bis zum sehr langanhaltenden und nach Mandarinen schmeckenden Abgang. **18.5/20** (95/100).



©Marie-Thérèse Chappaz

### Marsanne Grain Noble 2010

Nichts für Botrytis-Freaks. Dafür eine unwahrscheinlich ausgewogene, straffe, tief sinnige, tänzerische, ausserordentlich elegante und delikate Nase, die unmittelbar verführt. Sehr komplexe, reintonige und präzise Düfte strömen aus dem Glas, es ist ein ausdrucksvoller Melting-Pot aus exquisiter Quittenpaste, Pfirsich, Mango und weiteren gelben Früchten, darunter Mirabellen, wobei Honig und etwas würzige Elemente das Bild abrunden. Ganz grosses Kino! Und ein klares Versprechen für eine lange weitere Lagerungsfähigkeit. Vollmundiger, frischer, weicher Gaumen mit viel Stoff, einem guten Schmelz, der nicht ölig (und definitiv nicht klebrig!) wirkt. Sehr viel Kultur und Können, die Rebsorte hat ihre Meisterin gefunden und das bereitet unendlich Spass. Bis zum erneut sehr langen Abgang. **17.75-18.25/20** (92-94/100).

### Marsanne Grain Noble 2009

Zurückhaltende, fast schüchterne Nase ohne die charakteristische Botrytis-Präsenz. Dennoch sehr elegant, finessenreich, aber auch etwas aus dem Konzept, passt nicht ganz in die Serie, ohne jedoch qualitativ unterschätzt werden zu dürfen. Er erinnert etwa an einem Vergleich zwischen einem echten Sauternes und einem Barsac, ohne dass der Vergleich jedoch fortgesetzt werden kann. Crème catalane, Mandarinen und weitere Zitrusfrüchte sowie reife Quitten gestalten das feine Bouquet, wobei das Ganze meines Erachtens etwas kompliziert wirkt. Der würzige, saftige, schlanke, reintonige Gaumen spielt im gleichen Register wie das Bouquet. Dafür ist die Balance zwischen Süsse und Säure, die viel Frische liefert, gelungen, die Frucht schmeckt und wird mit Zimt abgerundet. Rundum entwickelt, jedoch mit einem langen, würzigen und leicht herben Abgang. Ein Wein, dessen Verdienst es ist, voll und ganz zur Geschichte des Gewächses zu gehören, den man aber nicht mehr zu lange behalten sollte. **17.25-17.5/20** (90-91/100).



Marsanne-Rebstöcke

©Marie-Thérèse Chappaz



v.l.n.r.: Die Jahrgänge 2007, 2008 und 2009

### Marsanne Grain Noble 2008

Zurückhaltende, raffinierte, ätherische, tiefe erste Nase. Nach genügendem Schwenken des Glases zeigt sich das Bouquet finessenreich, elegant, mit reintonigen und komplexen Düften nach ausgereiften Quitzen, Aprikosen, Curry, feuchtem Stein und floralen Ansätzen ausgestattet. Das bereitet schliesslich viel Spass und verspricht einiges für eine weitere Lagerfähigkeit. Köstlicher, sehr frischer, lebhafter Gaumen, der mit der Zeit an Ausdrucksstärke zulegt. Wirkt in der vollen Kraft seines Alters, die geschmackvollen, selbstverständlich betörend süsslichen Aromen von Dörraprikosen, Orangen, Mandarinen, Honig und weissen Blumen spielen mit der perfekt eingebundenen Säure, während die Würze, darunter Peperoncini, nicht nur Komplexität, sondern auch Pepp liefert. Sehr gute Struktur mit etwas Schmelz. Langanhaltender, würziger Abgang. Ein Jahrgang mit einem intellektuellen Touch, es eilt nicht, dieses Erzeugnis zu verkosten. **17.75-18.25/20** (92-94/100).

### Marsanne Grain Noble 2007

Ein ausgezeichnetes, frisches, delikates, aber auch ausdrucksvolles, komplexes und tiefsinniges Bouquet

offenbart köstliche und reintonige, mehrheitlich würzige Düfte nach Mispeln und ausgereiften Aprikosen, Crème brûlée, torfigen Komponenten und mineralischen Elementen. Eine richtig jugendliche und vielversprechende Nase, die sich im Verlauf der nächsten Dekaden weiter entwickeln wird. Sinnlicher, vollmundiger, üppiger, konzentrierter, wiederum sehr frischer und würziger Gaumen – ich möchte gerne wissen, wie viel Prozent Holz neu war –, ein ganz grosses Botrytis-Jahr, perfekt



In den Weinbergen von Les Claves, Marsanne-Ranke - August 2015

„Den Weinberg sanft begleiten, um das Beste zu produzieren.“ ©[M.-T. Chappaz](#)

balanciert und raffiniert, sehr edler Stoff und das Versprechen für eine ausserordentliche Zukunft. Auf keinen Fall verpassen, wenn man diesen Wein findet. **18.25-18.5/20** (94-95/100).

### Marsanne Grain Noble 2006

Bereits heute ein Denkmal zu Ehren der Süssweine, dieser Jahrgang verfügt über ein unwahrscheinliches Potenzial und der ist gerade derjenige, von dem man gerne zwölf Flaschen im Keller hätte. Was für eine betörende, komplexe, expressive, reife, tiefsinnige, raffinierte, authentische Botrytis-Nase mit allem, was dazu gehört. Aus dem Glas strömen reintonige und präzise würzige Düfte nach Mirabellen, Aprikosen, Dörraprikosen, Akazienhonig, Pfirsichen und Eisenkraut... Ein Bouquet, mit dem man sich immer wieder befasst und das mich dazu gebracht hat, zwei anwesenden Freunden zu sagen, dass man diesen Wein eigentlich nicht trinken, sondern einfach und lange riechen sollte. Ein Traum. Vollmundiger, dichter, ölig, auf keinen Fall klebriger, reintoniger, köstlicher Gaumen mit präzisiertem und komplexem Stoff, die Säure ist perfekt eingebunden und trägt zur Frische bei, die Aromatik verführt, das Ganze wirkt meditativ, der köstlich salzige Abgang dauert unendlich an. Eine Stunde später wieder verkostet, wieder mit der gleichen Begeisterung. In der Zwischenzeit sind florale (kräuterige) Komponenten, nicht nur Eisenkraut besser zur Geltung gekommen, Ansätze von Karotten sind (gegen jegliche Erwartung) auch zum Vorschein gekommen. Ganz klar ein Muss. **18.75+/20** (96+/100). Heute der beste Wein der Verkostung.

### Marsanne Grain Noble 2004

Traumhafte, ausgereifte, komplexe, delikate, tiefsinnige und würzige Nase, nach wie vor vielversprechend. Aus dem Glas strömen verführerische, reintonige und ausgereifte Düfte nach Dörraprikosen, Aprikosen, Mirabellen, Pfirsichen, weissem Mandelmus, etwas englischer Orangenmarmelade und floralen Komponenten, die in den Honigakzenten ebenfalls zu erkennen sind, das ist schlechthin umwerfend und alle Zeichen eines grossartigen Botrytis-Jahrgangs sind vorhanden. Vollmundiger, frischer, konzentrierter, reintoniger, tiefer Gaumen, es sind mineralische, auch salzige und etwas würzige Noten vorhanden, dazu etwas Karamell bis zum langanhaltenden Abgang. Das Zusammenspiel zwischen der öligen Süsse und der wunderschön verwobenen Säure für eine weitere lange Lagerung zeigt sich ideal. Wieder ganz grosses Kino hier, eine Einkaufspriorität für diejenigen, die ihn finden. **18.25-18.5/20** (94-95/100).

### Marsanne Grain Noble 2003

Verführerische, ätherische, konzentrierte, komplexe, tiefsinnige Nase mit raffinierten und reintonigen Düften nach Dörraprikosen, Pfirsichen, kandierten Orangen, Bienenwachs, etwas weissem Mandelmus und Karamell. Das Holz kommt sehr gut zur Geltung und bringt feine würzige Elemente sowie Röstnoten. Vollmundiger, saftiger, konzentrierter, geschliffener und reintoniger Gaumen, grosses Potenzial, die Süsse und die sehr gut eingebundene Säure passen wunderschön zusammen, das funkelt, geschmackvolle Zusammenstellung von den gleichen Aromen wie im Bouquet mit etwas mehr Würze sowie etwas Blutorangensaft und Schokolade. Ein rundum immer noch jugendliches Erzeugnis mit einem langanhaltenden Abgang. **18.25+/20** (94+/100).

### Marsanne Grain Noble 2002

Elegante, rassige, tiefe, reintonige Nase mit komplexen Düften nach exotischen Früchten, Aprikosen, Honig, würzigen Komponenten und etwas Marzipan, das bereitet sehr viel Spass und dieser Wein ist in der vollen Kraft seines Alters, dennoch mit genug Potenzial für eine weitere Lagerung. Vollmundiger, sehr lebhafter, konzentrierter Gaumen, in dem die Säure ihren Platz noch nicht wirklich gefunden hat. Immer wieder wirkt sie sehr gut eingebunden, dann wieder lässt sie sich kaum wahrnehmen, bevor sie schliesslich prägnant wirkt. Komplexes Aromenspektrum mit rundum den gleichen Aromen wie in den anderen Jahrgängen. Sehr langer, würziger Abgang. Unbedingt wieder verkosten. Keine Bewertung heute. Die **17.5/20** (91/100), die ich geschrieben habe, sind vermutlich etwas krass.

### Marsanne Grain Noble 2001

Eine charakteristische, rassige, tiefsinnige, reife, elegante Botrytis-Nase mit feinen, einladenden Düften nach Walliser Aprikosen in verschiedenen Varianten, würzigen Elementen und kandierten Orangen. Vollmundiger, edler, wiederum komplexer und tiefer Gaumen, sehr viel reife Aprikosen. Sehr langanhaltender Abgang. Ein Jahrgang mit einem weiteren Potenzial. **17.75-18/20** (92-93/100).



v.l.n.r.: Die Jahrgänge 1999 und 2000

### Marsanne Grain Noble 2000

Es sind Weine, die inspirieren, andere dafür deutlich weniger. Auch wenn sie wie der vorherige trotzdem eine sehr gute Bewertung verdienen.

Frische, elegante, tiefe, konzentrierte, ja sogar kräftige Nase, die zwar ausgereift ist, aber dennoch weiter altern kann. Aus dem Glas strömen durchaus harmonische, reintonige und verführerische Düfte nach Aprikosen, Orangenmarmelade, Akazienhonig, etwas Karamell und Crème brûlée sowie einem Hauch Würze. Das Ganze bereitet extrem viel Spass und beeindruckt durch seinen jugendlichen Stil. Blind würde man nie schätzen, dass dieses Erzeugnis (zum Zeitpunkt der Verkostung) bereits 24 Jahre alt ist. Vollmundiger, komplexer, frischer, seidig-samtiger und ölig-er Gaumen mit einer ausserordentlichen Konzentration. Ein grossartiger Botrytis-Jahrgang. Verführerisches, lebhaftes Zusammenspiel zwischen der Süsse und der Säure, jede dominiert abwechselnd, ohne dass dies die beeindruckende Ausgewogenheit im Mund beeinträchtigt. Die gleichen Aromen wie im Bouquet kommen zum Vorschein, wobei auch Mandarinen, Champignons und rauchige Noten zur Geltung kommen. Köstlicher, langanhaltender Abgang, der nach dem nächsten Glas ruft. Ein beeindruckendes Erzeugnis, das bestimmt noch lange im Keller ruhen darf. **18-18.5/20** (93-95/100).

### Marsanne Grain Noble 1999

Traumhafte, ausgereifte, komplexe, tiefsinnige und würzige Nase, nach wie vor vielversprechend. Aus dem Glas strömen verführerische, reintonige und ausgereifte Düfte nach Dörraprikosen, Aprikosen, Mirabellen, Pfirsichen und floralen Komponenten, die in den Honigakzenten ebenfalls zu erkennen sind, das ist schlechthin grossartig. Vollmundiger, konzentrierter, reintoniger, tiefer Gaumen, es sind mineralische und etwas würzige Noten vorhanden, dazu etwas Karamell bis zum langanhaltenden Abgang. Das Zusammenspiel zwischen der öligen Süsse und der wunderschön verwobenen Säure für eine weitere lange Lagerung zeigt sich ideal. Wieder ganz grosses Kino hier. **18-18.25/20** (93-94/100).



## Marsanne Grain Noble 1998

Ein klassisches Botrytis-Jahrgang, der dennoch eher wegen der letztlich atemberaubenden Geschichte des Crus getrunken wird als wegen seiner eigentlichen, heutigen Qualitäten. Zur Ehrenrettung der Künstlerin Marie-Thérèse Chappaz sei gesagt, dass sie erst seit zehn Jahren auf dem Weingut tätig war und es einige Rebsorten gibt, die sich nicht gerne zähmen lassen. Es genügt, die Weissweine aus der Gemeinde Mauves im Rhonetal (J.-L. Chave, Coursodon) oder aus Tain l'Hermitage (Chapoutier und Marc Sorrel) zu verkosten, um sich darüber klar zu werden. Mit einem stolzen Alter von 26 Jahren zum Zeitpunkt der Verkostung gelingt es Marie-Thérèse Chappaz sowieso, uns die ausserordentliche Lagerfähigkeit ihres Marsanne Grain Noble unter Beweis zu stellen. Auch wenn jüngere Jahrgänge wie 2006 oder 2007 eine Lagerfähigkeit von bestimmt 50 Jahren aufweisen.

Komplexe Nase, die trotz allem ernsthafte Alterungsanzeichen zeigt, ihre pflanzlichen Düfte, die bis zu Rhabarber und Champignons reichen, heben sie hervor. Das verhindert jedoch nicht, dass gewisse Anklänge an gelbe Früchte, darunter Aprikosen, auch kandierte Aprikosen, auftauchen. Diese Nase ist weit davon entfernt, nicht zu verführen, es ist eher eine Frage der persönlichen Leidenschaft für Weine mit fortgeschrittener Reife. Die Nase strahlt eine persönliche Identität aus, die nicht unangenehm ist. Der Mund ist fleischig, frisch, würzig, etwas direkt und burschikos mit einem doch recht langen Abgang mit einem Touch von Karamell. Rundum harmonisch, schliesslich doch verführerisch, wer Flaschen dieses Erzeugnisses im Keller hat, darf sich sehr glücklich schätzen. **17.5-17-75/20** (91-92/100).

**Autor:** Jean François Guyard  
31 März 2025

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er als Content- und Projektmanager wieder bei Wein-Plus und ist Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig Abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.