



# Rhoneblut

WEIN UND EMOTIONEN

WEIN. EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE. ALBERT MATHIER & SÖHNE AG, SALGESCH, WALLIS, SCHWEIZ. AUSGABE 20 / 2017

## EISKALT ERWISCHT



### LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Tja. Das Editorial war bereits geschrieben. Mit „Ernte gut, alles gut“ hatte ich es übertitelt. Dann hat sich die Natur von ihrer frostigsten Seite gezeigt. Und auch wenn sich der geplante Text auf das Resultat des letztjährigen Ernteerbstes bezogen prima geeignet hätte, in Anbetracht der aktuellen Lage schien er mir eher unpassend. Im nebenstehenden Artikel informiert Sie das Rhoneblut über den Stand der Dinge bei Albert Mathier & Söhne. Unser Motto – so viel sei schon hier gesagt – zum Temperatursturz: Das Beste draus machen. Vorwärtsschauen.

Amédée Mathier

## VOM FRUST MIT DEM FROST UND DER HOFFNUNG, DIE KEIMT

Den heutigen Leitartikel darf man getrost als Leitartikel bezeichnen. Die verheerende Frostwoche vom 18. bis am 26. April hat bei den Weinbauern im Kanton Wallis Schäden angerichtet, wie sie in diesem Ausmass noch nie dagewesen sind. Die Bilanz liest sich entsprechend: Von 2'000 ha Reben sind mehr als 40 % zerstört. Rund 3'500 ha von total 5'000 ha der Walliser Rebbaufäche sind in irgendeiner Form vom Frost betroffen. Eine ähnliche Katastrophe erlebte der Kanton im Jahr 1957, die Schäden sind heuer aber bedeutend grösser.

### DIE SITUATION BEI UNS

Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne bearbeitet ca. 40 ha Rebberge und kauft noch einiges an Traubengut zu. Die Schäden in unseren Rebbergen entsprechen dem Kantonsdurchschnitt. Es sind halt alle Reben in der freien Natur, und die Kälte kennt keine Grenzen. Vor dem Frost sind



alle gleich. Der Frost beschädigte insbesondere die Pinot-Noir-Reblagen. Plus: Jedes Jahr kaufen wir Traubengut von unabhängigen Weinbauern rund um Salgesch. Aber eben, auch die haben die Rebberge draussen in der freien Natur.

### WAS UNS HOFFEN LÄSST

Aus den Augen der Reben stossen junge Zweige hervor und nähren unsere Hoffnung, dass sich die Rebstöcke teilweise erholen, und der Schaden somit nicht ganz so gross sein wird, wie zu Beginn befürchtet werden musste. Aber so oder so: Die Lage ist schlimm.

### DOMAINE DE RAVOIRE UND WALLISER SPEZIALITÄTEN

Die Domaine de Ravoire, der Rebberg, den

wir zusammen mit Freunden besitzen und bearbeiten (und den gleichnamigen Wein verkaufen, siehe auch Angebot auf der Rückseite) sowie die Trauben, aus denen wir unsere Walliser Weinspezialitäten gewinnen, blieben glücklicherweise grösstenteils verschont.

### DIE WICHTIGKEIT DES LAGEN-PORTFOLIOS

Von grosser Bedeutung sind bei einer solchen – das Wort ist hier schon angebracht – Katastrophe das Sorten- und das Lagen-Portfolio. Gut, hat die Albert Mathier & Söhne AG seit drei Generationen immer bewusst darauf geachtet, beim Kauf von Rebparzellen die Lagen- und Sorten-Situation genau zu analysieren. Dabei wurden unter anderem auch allfällige Frost-Ereig-

nisse in die Kaufüberlegungen miteinbezogen. Diese weitsichtige Planung bewahrt uns vor noch schlimmeren Folgen der diesjährigen Aprilkälte.

### UNSERE LIEFERBEREITSCHAFT 2017

Menge: gut. Qualität: sehr gut. So durften wir den letztjährigen Ernteerbst in aller Kürze zusammenfassen. Davon profitiert unser Weinsortiment im laufenden Jahr. Die Lieferbereitschaft beträgt 100 %, da weder die Jahrgänge 2016 noch diejenigen davor von solchen Temperaturkapriolen betroffen waren.

### UNSERE LIEFERBEREITSCHAFT 2018

Zusätzlich zu unseren eigenen Reben werden wir versuchen, in grösseren Mengen als gewohnt, von unabhängigen Weinbauern der Region Traubengut zuzukaufen, um auch im kommenden Jahr annähernd die gewohnte Liefermenge zu garantieren. Die allgemeine Knappheit wird zu höheren Traubenpreisen führen. Dennoch haben wir uns bei der Albert Mathier & Söhne AG dazu entschlossen, im Sinne der langfristigen Partnerschaft mit den Weinbauern ein Zeichen der Solidarität zu setzen und diesen Aufpreis zu bezahlen. Gleichzeitig wollen wir aber auch die Interessen unserer Kunden wahren, will heissen: den «Frost-Aufschlag» nicht an Sie weitergeben, sondern die Verkaufspreise unserer Produkte nicht oder nur kaum spürbar anheben. Eine Geste, die wir uns als gesunde Unternehmung leisten können und mit der wir uns bei Ihnen für Ihre Treue bedanken.

## BESUCHEN SIE UNS

Unsere Kellerei besitzt ein attraktives Carnotzet im Walliser Stil und ein neues Amphorium für Degustationen und andere Aktivitäten. Wir freuen uns auf Sie.

Albert Mathier & Söhne AG  
Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch  
Tel. 027 455 14 19, Fax 027 456 36 07  
info@mathier.ch, www.mathier.ch



## AMÉDÉE'S PUNKTE

Auch der beste Winzer ist abhängig von der Traubenqualität, die ein Jahrgang hergibt. Klar, im Keller holen wir das Maximum raus, das Basismaterial ist aber gegeben. Aus diesem Grund kann auch nicht jeder unserer Weine 100 von 100 Punkten erreichen. Amédée's Punkte benoten den Gesamteindruck. Als – falls gewünscht – kleine Hilfe bei Ihrer Weinwahl.



# DIE PREMIUM PREMIEREN

Unsere Neuheiten zum Probieren. Jetzt bestellen mittels Antwortkarte



**VINUM LIGNUM® BACCHUS® 2014**  
Vom ersten Tag an im exklusiven französischen Barrique vinifiziert und ausgebaut. Für die Weine der Vinum-Lignum®-Serie wurde zusammen mit dem Tonnelier ein speziell feingliedriges und diskret geräuchertes Holz ausgewählt.

CHF 32.– (75 cl, inkl. MwSt.)

**VINUM LIGNUM® REIN RIESLING 2015**  
Diesen reinen Riesling (daher Rein Riesling, nicht etwa Rhein Riesling) bauen wir in der Gemeinde Gampel, am Eingang zum Lötschental an. Wie unsere anderen Mitglieder der Vinum-Lignum®-Familie wird er im speziell selektionierten und gerösteten Doppelbarrique vinifiziert und ausgebaut.

CHF 34.– (75 cl, inkl. MwSt.)

**RHONEBLUT® 2015**  
Unser Hauswein. Wortwörtlich ausgezeichnet. Er hat alles, was ein Pinot noir braucht: Finesse, Wucht, Feuer und die besondere Charakternote der Familie Albert Mathier & Söhne. Besonders geeignet zu Fleisch, Fleischfondue, Wild und gelagertem Käse.

CHF 18.– (75 cl, inkl. MwSt.)

**CHARDONNAY 2015**  
Angenehme Zitrusnoten und Aromen von Grapefruit geben ihm Frische und Fruchtigkeit. Dazu kommen dezente Aromen von grünem Apfel und frischem Heu. Ein eleganter Weisser mit einer kräftigen Struktur. Empfohlen zum Apéritif, zu Fischgerichten und als Begleiter zu jungem Alpkäse.

CHF 18.60 (75 cl, inkl. MwSt.)

**MARC DE LIE 2005**  
Auserlesene Trauben, schonend gepresst und destilliert. Dann in ein spezielles Barrique gelegt und darin gehegt und gepflegt. Das Resultat nach 10 Jahren Reifung: Ein Eau de Vie der Sonderklasse.

CHF 46.– (70 cl, inkl. MwSt.)

## EIN NICHT ALLTÄGLICHER GENUSS. DOMAINE DE RAVOIRE® CHARAKTERSTARK UND SPANNEND

Die Domaine de Ravoire ist der Terrassenrebbberg, der Freunden und Freundinnen der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne gehört. Schwerpunktässig bauen wir dort Pinot Noir an. Der Boden und das Mikroklima der Domaine sorgen für eine Wein-Köstlichkeit der besonderen Art.

Was die NZZ und Ivan Barbic (Master of Wine) vom Domaine de Ravoire® halten, finden Sie auf [mathier.ch](http://mathier.ch) unter Aktuell/News.

## EIN NICHT ALLTÄGLICHES ANGEBOT. AB SOFORT BIS ZUM 30. JUNI 2017

Für Sie, die geschätzte Rhoneblut-Leserin, den geschätzten Rhoneblut-Leser. Hochgenuss zum Tiefpreis. 19% auf unsere Domaine-de-Ravoire®-Weine.

**Mindestbestellmenge:**

6 Flaschen (Rot- und Weisswein kann gemischt werden).  
Preise inkl. MwSt. plus CHF 15.– Versand  
(ab CHF 420.– Bestellwert Versand gratis).

Bestellen Sie jetzt mit der beigefügten Antwortkarte.

6 FLASCHEN  
FÜR NUR  
CHF 210.–  
STATT  
CHF 259.20

### DOMAINE DE RAVOIRE® ROUGE

Der pfeffrige und würzige Rote überzeugt mit seiner kraftvollen Frucht, viel Tiefe und guter Holzeinbindung. Seine Komplexität nimmt nach einigen Minuten des Atmens immer mehr zu. Sogar ein Hauch von duftenden Rosen ist erkennbar. Ein charakterstarker, nicht alltäglicher und spannender Wein.

### DOMAINE DE RAVOIRE® BLANC

Ein kräftiger Rhone-Vertreter mit guter Balance zwischen Weichkomplex und Struktur. Ein paar Stichworte zu ihm: dichtes, recht ausgeprägtes Gelb. Würzig, harzig, ausladend füllig. Dezente Säure und mineralische Herbe. Mango-Note. Nachhaltige Aromatik. Empfiehlt sich zu kräftigen Vorspeisen.

