



## Niiws us um Hüüs

Wir sind wieder in der schönsten Zeit des Jahres angelangt: den Wimden, schlichtweg unsere Jahreszeit.

Wenn ich so auf die vergangenen Jahreszeiten schaue, ja da ging was. Ein trockener, zu milder Winter; Schnee erhielten wir erst, als die jungen Rebschösslinge bereits ausgetrieben waren. Bis zu den Wimden dachten wir, der Schnee auf den jungen Schösslingen habe keinen Schaden angerichtet. Im Gegenteil: Schnee gilt im Rebbau als Dünger und beschert uns im Herbst reichlich Ernte. Lange Zeit sah es auch so aus. Der Sommer bei uns im Wallis, im schönsten Ost-Westtal der Alpen, war warm und trocken; der Regen jeweils zum rechten Zeitpunkt liess uns weiter auf eine schöne und qualitative Ernte hoffen. Im Wallis herrschte den ganzen Sommer über ein Feuerverbot und die Wasserreserven schwanden...

Am 28. August starteten wir mit den Wimden. Ich will nicht sagen, dass es ein böses Erwachen war, eher ein überraschendes: Die Qualität ist weit über unseren Erwartungen, aber wie so oft, von ausgezeichneten Sachen gibt es zu wenig. Wir liegen unter dem 10-Jahres-Schnitt mit den Erntemengen.

Auch bei uns im Weinkeller ist so einiges passiert: Fabian ist Vater geworden, mit Martin feierten wir sein 40. Jubiläum bei Albert Mathier & Söhne, und

Fadri feierte sein 20. Jubiläum; aufgrund der frühen Traubenernte darf er sich seiner Jubiläumsfeier noch erfreuen.

Und dann hatten wir «familienunternehmerische» Nachwuchs bei uns: Noah, Sohn von Thomas, hat nach mehreren renommierten önologischen Ausbildungsplätzen bei uns Platz genommen. Im Moment noch am Schnuppern, wird er nach dem Herbst seine Ausbildung fortsetzen und uns in seiner Freizeit weiterhin unterstützen. Ob er in die Fussstapfen seines Urgrossvaters treten möchte, steht noch in den Sternen.

Noah, ein herzliches Willkommen! Es war und ist eine grosse Freude, diesen Sommer mit dir verbracht zu haben. Wir freuen uns auf die Zeit, die du ausbildungsbegleitend mit uns verbringen wirst, und ja – dann: Viel Glück, Noah, wir warten auf dich.

Mit Freude und viel Spannung haben wir Anfang Juni den Grand Vin Amédée in die grosse weite Welt entlassen. Ein gediegener Anlass: Nach zehn Jahren Entwicklung, mit Fortschritten und Rückschritten – zum Glück mehr Fortschritt – haben wir diesen Wein gemeinsam mit unseren Weinliebhabern zelebriert. Ein grosser Schritt.



## Die Welt von Albert Mathier & Söhne entdecken.

Wein erleben heisst, ihn mit allen Sinnen zu entdecken – im Glas, im Keller und in der Begegnung. Unsere Erlebnis-Degustationen laden Sie ein, Tradition und Vielfalt neu zu spüren und die Welt von Albert Mathier & Söhne auf besondere Weise kennenzulernen.

### Kunst im Amphorium – Yanyan zu Gast.

Ab Herbst 2025 verwandelt sich das Amphorium in einen Ort der Begegnung von Wein und Kunst. Die Schweizer Künstlerin Yanyan präsentiert ihre Werke in einer neuen Ausstellung, die im Rahmen einer Vernissage eröffnet wird. Besucherinnen und Besucher können die Gemälde bei einem Rundgang bestaunen und die besondere Atmosphäre des Amphoriums erleben.

Zusätzlich planen wir ein bis zwei Apéros mit der Künstlerin vor Ort. Eine wunderbare Gelegenheit, Kunst, Genuss und persönliche Gespräche miteinander zu verbinden.

### Amédée Collection – eine Exklusive Weinlinie als Lebenswerk.

Tauchen Sie ein in das Lebenswerk von Amédée Mathier – in eine Leidenschaft, die im Rebbau geboren, im Keller verfeinert und im Glas vollendet wurde. Die Amédée Collection umfasst sechs herausragende Weine, die seine persönliche Handschrift tragen – Ausdruck jahrzehntelanger Hingabe, Erfahrung und dem kompromisslosen Streben nach Perfektion. Entdecken Sie Weine, die nicht nur genossen, sondern erlebt werden wollen.

### Outdoor Escape Game – Rätseljähd durch die Reben.

Start zum einzigartigen Outdoor-Escape-Erlebnis mit der Operation Mindfall! Nach einem Willkommensgetränk in unserer Kellerei begeben Sie sich mit Ihrem Team auf eine spannende Rätseljähd durch die malerischen Reben. Unterwegs erwartet Sie eine wohlverdiente Pause mit einem Glas Wein. Zurück in der Kellerei lassen wir das Abenteuer bei einem gemütlichen Apéro mit Walliser-Teller und einem feinen Tropfen ausklingen. Knacken Sie die Rätsel, geniessen Sie die Landschaft und lassen Sie sich von unseren Weinen verzaubern, ein unvergessliches Erlebnis für Abenteurer und Weinliebhaber!



### Grand Vin Amédée – die Quintessenz einer 10-jährigen Suche.

Der Grand Vin Amédée wird von der A. Mathier & Söhne seit Juni ab dem Lancierungsevent 2025 verkauft. Er ist das perfekte Weihnachtsgeschenk für den Wein-Kenner.

« Seit fast 10 Jahren verkoste ich nun schon die Weine von Albert Mathier & Söhne. Ich durfte im Winter 2024 die neue Kreation des Weinguts, den Grand Vin Amédée, verkosten. Er ist eine Mischung aus Syrah, Cornalin, Humagne Rouge und Cabernet Franc und hat intensive Aromen von dunkelroten Maraska Kirschen, die in Gewürzlikör eingelegt sind, mit einem Hauch von Leder und Backgewürz. Am Gaumen werden Schwarzkirsche, helle Blaubeere und kandierte Beeren mit süsser Eichenwürze ergänzt. Feinkörnige Tannine geben dem Gaumen eine samtige Textur, während die helle Mineralität im Abgang Lust auf mehr macht. Ich war so beeindruckt von der Intensität der Aromen, die mir beim Schwenken des Glases förmlich entgegenschossen. Dazu die großartige Tanninstruktur die perfekt ausbalanciert ist.»

Stephanie Edge, VP Winemaking  
The Constellation Group, Napa Valley

# Rhoneblut

Wein und Emotionen



## Amphoren

Die Wiege des Amphorenweins liegt in Georgien. Auf einer Reise dorthin liessen Neugier und Experimentierfreude Amédée über neue Vinifikationsmethoden nachdenken und er brachte die ersten Kvevris, die traditionellen georgischen Tonamphoren, mit nach Salgesch.

Amphorenwein ist Wein, der in solchen Tonkrügen, sogenannten Kvevris, nach jahrtausendealter georgischer Tradition vergoren wird. Die Amphoren werden tief in die Erde eingegraben, wo sie wie ein natürlicher Keller wirken und dem Wein auf schonende Weise seine unverwechselbare Struktur verleihen.

Gemeinsam mit seinem Team wagte Amédée es, diese 8000 Jahre alte Tradition im Wallis neu zu beleben. Was einst ein Wagnis war, ist heute UNESCO-Weltkulturerbe und wurde im Wallis zum Trend der Naturweine.

### Amphoren-Erlebnis – sehen und geniessen.

CHF 33.– pro Person / 1–1,5 Stunden

Entdecken Sie auf einem geführten Rundgang für Gruppen durch unser Amphorium die faszinierende Welt des Naturweins (auch Orange Wine genannt). Freuen Sie sich auf Überraschungen für Auge und Ohr sowie auf eine Vielfalt an Aromen, die Nase und Gaumen begeistern. Gemeinsam besinnen wir uns auf die Wurzeln der Weinerstellung und die jahrtausendealte Tradition der Vinifikation, abgerundet durch eine Degustation unserer exklusiven roten und weissen Amphoren-Weine.

Die Preise beinhalten die Degustation von 3 Amphoren-Weinen, Mineralwasser, Brot, würzigen Alpkäse und eine kompetente Kellerführung.



## Liebe Leserin, lieber Leser

Der Jahrgang 2025 wird qualitativ sensationell werden. Wir wurden von Sonne und idealem Wetter verwöhnt. Einzig der Regen war etwas spärlich, sodass wir bereits in der letzten Augustwoche mit der Ernte begannen. Wenn die Trauben geerntet und gepresst sind, sind unsere Önologen gefragt, daraus den besten Wein zu vinifizieren. Das ist eine sehr schwierige Aufgabe, nicht zuletzt, weil die Geschmäcker der Weinkenner verschieden sind. In dieser Herbstausgabe der RhoneBlut-Zeitung stellen wir Ihnen die neuesten Weine der Albert Mathier & Söhne AG vor. Wir berichten über Veränderungen in der Kellerei und der Herstellung sowie über neue Trends und geben Ihnen Tipps, welche Weine am besten zu welchen Gerichten passen.

In unserer Rhoneblut-Zeitung finden Sie spannende Geschichten, Interviews und Reportagen sowie praktische Tipps rund um das Thema Wein.

Ich würde mich sehr freuen, wenn ich Sie zusammen mit unserem Team vor Ort persönlich inspirieren könnte (kostenlose Degustation). Tauchen Sie ein in unsere faszinierende Welt des Weins und geniessen Sie mit uns im Amphorium unserer Kellerei die wunderbaren Weine der Albert Mathier & Söhne AG.

Ihr Amédée Mathier

## Erlebnis-Degustation – die etwas andere Führung.

Ein Erlebnis für alle Sinne – begleitet von der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne. Ob alleine oder in Gesellschaft: Entdecken Sie die Philosophie des Weins und erleben Sie unsere Weine aus einer neuen Perspektive.

### Entscheiden Sie sich für eines der fünf Degustationsangebote:

Die Preise beinhalten die Degustation von 4–6 Weinen, Mineralwasser, Brot und eine kompetente Kellerführung.

#### Walliser Klassiker

CHF 10.– pro Person / 1–1,5 Stunden

Entdecken Sie die typischen Walliser Rebsorten und autochthonen Spezialitäten.

#### Mathier – Weinfamilie

CHF 10.– pro Person / 1–1,5 Stunden

Von Rhoneblut über Pirouette bis Aphrodine: unsere Markenweine mit Charakter, die uns seit Generationen begleiten. Erfahren Sie ihre Geschichten und Herkunft.

#### Internationale Traubensorten

CHF 10.– pro Person / 1–1,5 Stunden

Erleben Sie, wie internationale Sorten wie Chardonnay, Syrah oder Merlot im Wallis interpretiert werden.

#### Vinum Lignum Weine

CHF 15.– pro Person / 1–1,5 Stunden

Geniessen Sie unsere Barrique-Weine – von der Walliser Sonne verwöhnt und im französischen Eichenfass gereift. Eine Spezialität, die wir seit den Anfängen mit Leidenschaft pflegen.

#### Freie Auswahl

CHF 10.– pro Person / 1–1,5 Stunden

Möchten Sie ein bisschen von allem oder haben Sie Ihre Favoriten schon im Kopf? Wählen Sie Ihre sechs Degustationsweine frei aus – oder lassen Sie sich von uns beraten.



#### Zusatzangebote

Gestalten Sie Ihr Degustationserlebnis ganz nach Ihren Wünschen, mit kulinarischen Ergänzungen oder einer Wanderung durch die Reben:

Ca. 30–45min Wanderung durch die Reben,

plus CHF 15.– pro Person

Kleiner Walliser-Teller, plus CHF 15.– pro Person

Grosser Walliser-Teller, plus CHF 20.– pro Person

Finger Food Apéro, plus CHF 20.– pro Person

3-Gang Menü, plus CHF 55.– pro Person



Fotograf: Matthieu Chatonnier

## Grand Vin Amédée – mit dem Bordeaux Know How vinifiziert.

Mit dem Grand Vin Amédée 2022 präsentiert Albert Mathier einen Prestigewein, der das Ergebnis von zehn Jahren unermüdlicher Arbeit und kompromisslosem Streben nach Perfektion ist.

Das Streben nach Perfektion ist zwar nicht jedem Menschen gegeben, aber jenen, die mit dem Erreichten nicht zufrieden sind und unermüdlich nach Höherem streben, verdanken wir in der Regel viel. Diese Spezies des Homo Sapiens findet sich beispielsweise in der Musik, es sind die gefeierten Pianisten, die mit eisernem Willen nach der noch überzeugenderen Interpretation eines Werkes zu suchen. Was für die Kunst, die Musik oder auch für das Kunsthandwerk gilt, lässt sich durchaus auch für die Arbeit von Spitzenwinzern und -Önologen sagen.

Fündig wird man unter diesen im Walliser Dorf Salgesch im Weingut Albert Mathier, beziehungsweise dessen Patron Amédée Mathier, ein Weinschmied und Unternehmer, der nach jahrlanger Arbeit und Tüftelei den Mut – und das Selbstvertrauen – aufbringt, einem seiner Weine den eigenen Vornamen zu verleihen. Amédée Mathier kann das nur im Bewusstsein tun, etwas Grosses erschaffen zu haben. Zehn Jahre ist es nun her, dass er sich zum Ziel gesetzt hat, einen absoluten Spitzenwein zu schaffen. Die grossartigen Lagen in Salgesch, das mineralische Terroir und die Walliser Sonne bilden die Basis für seinen «Amédée», ein genialer Wein, der – wie er selber sagt, ohne intensive Teamarbeit nicht entstehen kann. Voraussetzung ist eine minutiöse Arbeit in den Reben, auf dem Lesetisch aufs Sorgfältigste ausgewähltes Traubengut, makellose Arbeit im Keller und natürlich ein perfekter Geruchs- und Geschmackssinn.

Jahr für Jahr hat Mathier und sein Team Assemblage-Varianten getestet, den würzigen Syrah, muskulösen Cabernet Franc, den mit kräftigen Tanninen versehen Humagne Rouge und natürlich den Walliser Klassiker, den Cornalin, der im Wallis seit dem 14. Jahrhundert nachgewiesen ist. Natürlich variiert die Zusammensetzung der Assemblage je nach Jahr und Traubenqualität etwas, doch die beiden Hauptsorten im «Amédée» sind Syrah und Cabernet franc. Zudem hat sich Amédée Mathier die Zusammenarbeit mit dem Institut des Sciences de la Vigne et du Vin der Universität Bordeaux gesichert. Viel Aufwand hat der Salgescher und sein Önologe Fadri Kuonen auch in die Auswahl der Barrique investiert: Welcher Tonnelier passt am besten, wieviel Röstung brauchen die Fässer? Nichts blieb unversucht. Bisher lieferte die Barriques die zum François Frères Konzern gehörende Bordelaiser Firma Demptos, neu kauft Mathier die Barriques bei der Tonnellerie Ana Sélection, ein Familienbetrieb aus der Occitane. Pro Traubensorte wurden jeweils mehrere Fässer mit unterschiedlichen Röstnoten verwendet; in die finale Assemblage gelangt jeweils nur das beste Fass der verwendeten Trauben.

Bis zum Jahrgang 2020 war Amédée Mathier mit dem Erreichten noch nie vollauf zufrieden, den 2021, ein schwieriges Weinjahr, liess man ganz weg. Doch vom jetzt erhältlichen 2022er ist der Perfektionist so begeistert, dass er seinen Amédée sogar mit dem Attribut Grand Vin versehen hat.



Markus Gisler

Der Wirtschaftsjournalist und ehemalige Chefredaktor beschäftigt sich seit über 40 Jahren mit Wein und der Weinproduktion. 2021 erschien in Co-Produktion mit Andreas Z'Graggen sein Buch «Wein, Schlösser, Adel» im Weber Verlag, das 2022 auch in französischer Sprache unter dem Titel «Châteaux, vignes et grandes familles» herausgegeben wurde.

Dieser «Grand Vin Amédée 2022» setzt sich aus 46% Syrah, 40% Cabernet franc, 10% Humagne rouge und 4% Cornalin zusammen. Alle Trauben stammen aus Salgescher Terrassen-Rebbergen mit unaussprechlichen Namen wie Tschüdangna oder Tschampichtru.

Den Weinenthusiasten erwartet in der Nase ein würziger Duft von Brombeeren und Johannisbeeren, etwas Eukalyptus verbunden mit einem Hauch Kaffee. Im Gaumen melden sich Pflaumen und Kirschen. Die Säure ist frisch, die Tannine sind nicht zu opulent, obschon sämtliche verwendeten Barriques neu waren. Insgesamt wirkt der Wein noch jung, doch er besticht durch Eleganz und sein Abgang scheint fast endlos. Der Preis von 150 Franken pro Flasche ist letztlich eine Funktion des gewaltigen Aufwands, den Amédée und sein Team in dieses Prestigeprojekt gesteckt haben. Wer die Geduld aufbringt, dieses Kunstwerk für einige Jahre im Keller zu lagern, wird die Investition nie bereuen.

## Unsere Ausgezeichneten

Erneut hat die A. Mathier & Söhne AG zahlreiche Auszeichnungen gewonnen.

- **Albert Mathier & Söhne AG**  
Gault-Millau-Auszeichnung 2025  
Die 150 besten Schweizer Winzer
- **Albert Mathier & Söhne AG**  
Gault-Millau-Auszeichnung 2024  
Die 150 besten Schweizer Winzer
- **Domaine de Ravoire rouge**  
Jahrgang 2024  
92 Punkte Falstaff Rotweinsblends 2024
- **Ceil de Perdrix**  
Jahrgang 2023  
Goldmedaille Grand Prix du Vin Suisse 2024
- **Clavien Heida**  
Jahrgang 2023  
Goldmedaille Grand Prix du Vin Suisse 2025
- **Clavien Syrah**  
Jahrgang 2022  
Goldmedaille Expovina Wine Trophy 2024
- **Syrah**  
Jahrgang 2023  
Silbermedaille Grand Prix du Vin Suisse 2024
- **Syrah**  
Jahrgang 2023  
Silbermedaille La Sélection des Vins du Valais 2024
- **Bercoula Humagne rouge**  
Jahrgang 2022  
Silbermedaille Expovina Wine Trophy 2024
- **Bercoula Chardonnay**  
Jahrgang 2023  
Silbermedaille Expovina Wine Trophy 2024
- **Syrah**  
Jahrgang 2022  
Silbermedaille Expovina Wine Trophy 2024
- **Sauvignon blanc**  
Jahrgang 2023  
Silbermedaille Expovina Wine Trophy 2024
- **Rhoneblut**  
Jahrgang 2023  
Silbermedaille Grand Prix du Vin Suisse 2024
- **Muscat**  
Jahrgang 2023  
Silbermedaille Grand Prix du Vin Suisse 2025
- **Humagne rouge**  
Jahrgang 2023  
Silbermedaille La Sélection des Vins du Valais 2024
- **Forestier Pinot Noir**  
Jahrgang 2023  
Silbermedaille Grand Prix du Vin Suisse 2025