



«VIN D'ŒUVRE» AUS LEUK MIT DEM WISSEN DER HÄNDE

Zwei Hände als Markenzeichen. Und dazu den sprachspielerischen Namen «Vin d'œuvre». Das alles deutet auf viel Handarbeit. Und auf eine eigene Handschrift. Das junge Önologen-Paar Stéphane und Isabella Kellenberger in Leuk Stadt verblüfft mit neuen, eigenen Weinen.

Text: Elsbeth Hobmeier und André Kunz
Fotos: Hans-Peter Siffert

● Er kann zupacken. Und tut dies auch tagtäglich. Das veratet die Hände von Stéphane Kellenberger auf den ersten Blick. Die Erde hat sich für immer in seine Haut eingegraben, die Fingerkuppen sind schwarz eingefärbt, Schwielen sprechen von der harten Arbeit eines Winzers an den steilen Walliser Rebhängen.

Und dabei wollte Kellenberger als junger Mann ursprünglich Jurist werden. Doch von dieser Bürolaufbahn wandte er sich jäh ab, sobald er – eher als Nebenverdienst – als Aushilfe in der Cave Mövenpick in Bern mit dem Produkt Wein in Berührung gekommen war. Er wählte statt der Juristerei eine Ausbildung als Önologe, absolvierte Changins, arbeitete dann als Kellermeister im Vennerhus Grosshöchstetten. Seit 2012 kümmert er sich um die Reben der Cave des Bernunes von Nicolas Zufferey in Sierre. Auch heute noch, zu hundert Prozent – obwohl er inzwischen auf knapp drei Hektaren Rebfläche seine eigenen Weine macht. Es ist ein gerütteltes Mass Arbeit, das diese zwei Standbeine von ihm fordern. «Das muss so sein, wir könnten vom Ertrag des eigenen Weins noch nicht leben», erklärt er ohne viel Aufhebens.

Gut, dass seine Partnerin Isabella Kellenberger ebenfalls die Ecole d'ingénieurs in Changins abgeschlossen

hat. Auch sie war eine Quereinsteigerin, die nach einem abgebrochenen Studium zum Wein wechselte. «Mein Vater beschäftigte sich immer gern mit Wein, ich wuchs damit auf», erzählt sie. Nach dem Abschluss als Önologin sammelte sie in Neuseeland, Chile und Kalifornien erste praktische Erfahrungen, um sich dann eher dem Verkauf und dem Marketing zu widmen. Heute steht die junge Mutter einer zweijährigen Tochter wieder im Rebberg und im Keller – im eigenen Betrieb.

Schon bald nachdem sich das Paar nach der Ausbildung in Changins gefunden hatte, kauften Isabella und Stéphane ihre erste eigene Parzelle. In Fully fanden sie eine Fläche – «eine Hammerlage mit alten Rebstöcken» – und bearbeiteten diese vor allem an den Wochenenden. Später kam eine Hektare in Raron dazu, die sie terrassierten und mit Jungreben bepflanzten. Dann folgte eine Parzelle in Visperterminen. Und jetzt, Anfang 2013, winkte ihnen das Glück in Form des Weinguts Eggo in Leuk Stadt, das sie mangels eigener Nachfolger erwerben konnten. «Jetzt bewirtschaften wir knapp drei Hektaren, aber so bald wie möglich möchten wir schon noch etwas grösser werden», sagen die beiden. Mit dem Haus in Leuk, das die junge Familie auch bewohnt, kamen sie zu einem gut eingerichteten

Isabella und Stéphane Kellenberger in ihrem Rebberg Chumme in Raron, einer gegen Süden ausgerichteten Stelllage mit Syrah-Neuanpflanzungen.

Weinkeller samt Degustationsraum, «wir mussten hier glücklicherweise nicht mehr sehr viel investieren».

Wer einen eigenen Wein macht, muss auch einen Namen und ein Signet aufbauen. Einem Geistesblitz zu verdanken ist die sprachspielerische Bezeichnung «Vin d'œuvre», die sich an «Main d'œuvre», also Handarbeit, Handwerk, anlehnt. Ihre eigenen Hände respektive deren Abdruck zieren auch jede Flasche, jeden Karton, jede Preisliste. Bei den Weinen ohne Holzbaus zeigen beide Hände nach oben, bei den Barriqueweinen sind sie gespreizt. Ein einfaches, aber sehr wirkungsvolles und plakatives Erkennungszeichen.

Die Kellerliste von Vin d'œuvre umfasst heute bereits fünf Weisse, acht Rote sowie einen Marc. Warum so viele? «Im Wallis geht nichts ohne Chasselas und Pinot noir», erklären sie, «und dann gehören Spezialitäten wie Humagne, Johannisberg, Pinot blanc und gris einfach dazu.» So kommt man rasch auf eine respektable Palette. Insgesamt beläuft sich die Jahresproduktion heute auf 15 000 Flaschen.

Besonders stolz sind Isabella und Stéphane Kellenberger auf ihren Gamaret aus bis zu 20-jährigen Reben. «Eine Traube, die für sich vinifiziert und im Barrique ausgebaut werden sollte», sagt Stéphane, der bereits seine Diplomarbeit in Changins dem Gamaret gewidmet hatte.

Begeistert hat ihn seit je «ihre Megafarbe und die Tatsache, dass sie so schwierig zu zähmen ist». Er lässt den Wein 20 Monate im neuen Holz reifen. Mit einer Barrique fingen sie an, «ab 2012 gibt's doppelt so viel, nämlich zwei Barriques», lacht Isabella. Diesen Jahrgang werden sie allerdings erst 2014/15 auf den Markt bringen, «diese Traube braucht viel Zeit, es ist schade, wenn der Wein zu jung getrunken wird». Inzwischen konnten sie bereits drei Jahrgänge vinifizieren: Der 2009er ist jetzt im Verkauf, der filigrane 2010er wird demnächst so weit sein, und der 2011er «wird in zwei, drei Jahren Spass machen», betonen sie. Einen vehementen Botschafter haben sie in «Weinpapst» René Gabriel gefunden, der rein zufällig den 2009er Gamaret Flames of desire verkostete und als einstiger Verächter gestand, er habe «noch nie in meinem Leben einen so grossen Gamaret im Glas gehabt». Auch die Weissweine von Vin d'œuvre, allen voran der Johannisberg, Chasselas und Pinot blanc, fallen durch ihre Geradlinigkeit, Struktur und Trockenheit auf. «Wir mögen keine halbsüssen Weine», erklärt das junge Önologenpaar, «wir bevorzugen eine angenehme Frische und ein gutes Säuregerüst.»

Wie sagte René Gabriel? «Mir scheint, dass man sich den Namen Kellenberger merken sollte, da passiert noch einiges in den nächsten Jahren.» Dem ist eigentlich nichts beizufügen. Man darf gespannt sein. ○

Besonders stolz sind Isabella und Stéphane Kellenberger auf ihren Gamaret aus bis zu 20-jährigen Reben. Mit einer Barrique fingen sie an, «ab 2012 gibt's doppelt so viel, nämlich zwei Barriques.»



WEITERE WALLISER CHEFS-D'ŒUVRES

LES CELLIERS DE VÉTROZ FAMILIE FONTANNAZ VÉTROZ

Les Celliers de Vétroz repräsentiert die Weine der Fontannaz' aus Vétroz. Ein illustres Mitglied der Familie, Bernard Fontannaz, ging Mitte der 1990er Jahre im Dienst seines Onkels Jacques Germanier nach Südafrika, um sich dort um dessen verschiedene Weinbetriebe zu kümmern. Vor zehn Jahren gründete er mit «Origin Wine» seine eigene Firma, die heute mit jährlich 40 Millionen Liter zu den wichtigsten Weinhandelsbetrieben der Neuen Welt zählt, mit Büros in Mendoza und in London. Nun hilft Bernard Fontannaz seinen Eltern und Geschwistern im drei Hektaren kleinen Walliser Familienbetrieb. *ib*



Hand aufs Barrique: Die Weinkellerei der Kellenbergers befindet sich in der 3500 Einwohner zählenden Gemeinde Leuk Stadt.

2012 JOHANNISBERG

«ANYWHERE ANYTIME»

Vin d'œuvre, Stéphane und Isabella Kellenberger, Leuk Stadt

Fr. 16.–

Helles Gelb. Blumige und mineralische Aromen in der Nase. Am Gaumen frisch und frech, zugleich kräftig und füllend, gestützt durch eine gut eingebundene Säure, Aromen von frischen Lindenblüten, gelben Früchten und diskretem Zitrus.

17,5/20 trinken –2017

2012 HUMAGNE BLANC

«BORN TO BE WISE»

Vin d'œuvre, Stéphane und Isabella Kellenberger, Leuk Stadt

Fr. 19.–

Sehr helles Gelb. In der Nase Aromen von Birnen, Äpfeln und Quitten sowie ein Hauch von Zitrusfrüchten. Ebenfalls im Gaumen, frisch, finessenreich und anhaltend im Abgang. Ein schöner Aperitifwein.

17/20 trinken –2017

2012 PINOT BLANC

«NOBLESSE INSPIRE»

Vin d'œuvre, Stéphane und Isabella Kellenberger, Leuk Stadt

Fr. 19.–

Helles Gelb. Blumige Nase, Lindenblüten, Pfirsich, Mirabellen und gelbe Pflaumen. Weicher, voller Auftakt am Gaumen, elegant und filigran, mittellanger, fruchtig-frischer Abgang.

18/20 trinken –2017

2012 PINOT NOIR

«CHANT DU RHÔNE»

Vin d'œuvre, Stéphane und Isabella Kellenberger, Leuk Stadt

Fr. 16.–

Mittelkräftiges Purpurrot. In der Nase reife Aromen von roten Früchten, Himbeeren, Erdbeere. Frisch und fein im Antrunk, füllig, mittleres, gut eingebundenes Tannin.

17,5/20 trinken –2019

2012 GAMAY «TO DIE FOR»

Vin d'œuvre, Stéphane und Isabella Kellenberger, Leuk Stadt

Fr. 17.50

Leuchtendes Rubinrot.

Reife Erdbeeren, Cassis und eine Prise Pfeffer. Im Gaumen saftig, jugendlich, mit schöner Beerenfrucht und samtigen Gerbstoffen. Ein mittelschwerer Rotweingenuss für fröhliche Stunden.

17/20 trinken –2016

2011 HUMAGNE ROUGE

«BORN TO BE WILD»

Vin d'œuvre, Stéphane und Isabella Kellenberger, Leuk Stadt

Fr. 28.–

Betörend dunkle Frucht-aromatik, gepaart mit eleganten und diskreten Röstaromen. Ein kräftiger, im Holz ausgebauter Rotwein, mit viel Schmelz und weichem Tannin.

18/20 trinken –2021

2012 ASSEMBLAGE ROUGE

«THE SECRET»

Vin d'œuvre, Stéphane und Isabella Kellenberger, Leuk Stadt

Traubensorten: «Unser bestgehütetes Geheimnis» 50 cl, Fr. 15.50

Kräftiges Rot mit violetten

Reflexen. Viel Beerenfrucht und Kirscharomen in der Nase. Ebenfalls im Antrunk, feingliedrig und fruchtig, würzig mit viel Finesse und Eleganz, schöne Mundfülle und mittellanger Abgang.

18/20 trinken –2017

2009 GAMARET

«FLAMES OF DESIRE»

Vin d'œuvre, Stéphane und Isabella Kellenberger, Leuk Stadt

Fr. 30.–

Sehr dunkel mit violetten Reflexen. Wuchtiges Bouquet mit warmen, floralen Tönen, Brombeeren, Lakritze, spontan zugänglich und ausladend. Im Gaumen füllig und charmant, langes weiches Finale mit delikatem Black-Currant-Touch.

18,5/20 trinken –2020

Erhältlich bei:

Vin d'œuvre
Stéphane und Isabella
Kellenberger
Fon 027 473 38 38
Gintig 4, 3953 Leuk Stadt
www.vindoeuvre.ch

aber dennoch ausgewogener, typischer Fendant. 16/20 trinken –2018

2011 PETITE ARVINE DE VÉTROZ

Les Celliers de Vétroz, Familie Fontannaz, Vétroz

Fr. 20.–

Helles Zitronengelb. Mittelintensive Nase, etwas schweflig, Zitrusfrüchte. Fülliger Gaumen, präsent, gut eingebundene Säure, intensive Aromatik, wieder Zitrusfrüchte, auch mineralisch und typischerweise etwas salzig, mittlere Dichte, recht langer Abgang.

15,5/20 trinken –2017

2011 FENDANT GRAND CRU

Les Celliers de Vétroz, Familie Fontannaz, Vétroz

Fr. 16.50

Helles Zitronengelb. Intensive, komplexe Nase, floral und fruchtig, etwas Brot-rindenaroma. Mittelfülliger Gaumen, weiche Textur, sehr gut eingebundene Säure, angenehme Kohlensäure, intensive Aromatik, leicht hefig und mineralisch, harmonisch und ausgewogen, angenehm herb im recht langen Abgang. Kräftiger

2011 AMIGNE GRAND CRU DE VÉTROZ

Les Celliers de Vétroz, Familie Fontannaz, Vétroz

Fr. 22.50

Helles Zitronengelb. Intensive, fruchtige Nase, Zitrusfrüchte, Mandarinschale. Fülliger Gaumen mit etwas Süsse, weiche Textur, präsent, gut eingebundene Säure, intensive, reiffruchtige Aromatik, reife Pfirsiche, auch etwas Zitrus, mittlere Dichte, recht langer, etwas bitterer Abgang.

15,5/20 trinken –2018

2011 PINOT NOIR GRAND CRU

Les Celliers de Vétroz, Familie Fontannaz, Vétroz

Fr. 18.50

Mitteldichtes Rubinrot. Intensive Nase, würzig-beerig, auch fleischige Noten. Füllig im Gaumen, weiche Textur, intensive Frucht, komplex, mit Tiefgang, beerig, auch fleischige Aromen, typisch für gewisse Walliser Pinots,