



21

**Isabella liebt füllige Weine, Stéphane bevorzugt Subtilität. In diesem Spannungsfeld gelingen den beiden Walliser Crus, die sinnliche Aromen und eine klare Struktur im Gaumen vereinen.**

## Vin d'Oeuvre Zwei Berner in Leuk

**W**as für eine Story: Eine Bernerin und ein Berner, beide nicht aus einer Winzerfamilie stammend, wenden sich als Quereinsteiger dem Wein zu, lernen sich 2002 während des Önologie-Studiums in Changins kennen, gehen dann beruflich und privat wieder getrennte Wege. Er vinifiziert die Walliser Weine für den Berner Weinhändler Niklaus Wittwer (Vennerhus), sie geht auf Wein-Wanderschaft und arbeitet in Neuseeland, Kalifornien und Chile. Als sie schliesslich 2007 in die Schweiz zurückkommen, werden sie ein Paar und schmieden Pläne für ein Wein-Projekt.

Durch seine Wallis-Connection weiss Stéphane Kellenberger, dass im Wallis viele erstklassige Parzellen zum Verkauf stehen, fast immer von älteren Nebenerwerbswinzern, deren Kinder keine Lust mehr auf schweisstreibende Freizeitarbeit haben. 2009 erwirbt er eine erste kleine, erstklassige Parzelle in Fully, die mit Gamay bestockt ist. Noch mal drei Jahre später entdecken die beiden Berner ein Chiffre-Inserat, in dem ein komplettes Weingut im Wallis zum Verkauf angeboten wird. Dann geht alles sehr schnell. 2013 sind sie stolze Besitzer eines zwar

unbekannten, aber sehr gut gepflegten Weingutes in Leuk-Stadt, dem sie den Namen Vin d'Oeuvre geben.

Obwohl frisch zugezogen, fühlen sie sich nicht als «Üsserschwiizzer». «Die Leute hier sind glücklich zu sehen, dass es weitergeht mit dem Weinbau», sagt Isabella Kellenberger. Vom Terroir in Leuk, das sich durch karge, wasserdurchlässige Böden auf dem Schuttkegel und ein vom Föhn begünstigtes Klima definiert, sind sie beide begeistert. «Hier reift alles voll aus, auch Cornalin und Humagne Rouge», meint Stéphane Kellenberger. Die Stilistik der Vin d'Oeuvre-Weine wird mit geprägt durch die gegensätzlichen Weinvorlieben der beiden. Isabella Kellenberger liebt füllige Weine, die sich am Gaumen durchaus explosionsartig entfalten dürfen. Stéphane Kellenberger ist vom Burgund geprägt und schätzt filigrane Weine. Das Resultat sind Weine, die subtil und exakt ihre Frucht zeigen. Am Gaumen schaffen sie scheinbar spielend die Gratwanderung zwischen Fülle und Frische. Alle Weissweine werden ohne Säureabbau vinifiziert. Perfekt gelungen ist etwa der 2013er Johannisberg. Dieser Wein hat nichts mehr mit den plumpen

Dickschiffen zu tun, die hier im Wallis noch immer aus dieser Sorte gekeltert werden, sondern fasziniert mit einer subtil-blumigen Frucht und einer knackigen Frische. Eine vielleicht noch beeindruckendere Leistung gelingt ihnen mit dem Gamay. Die Trauben von den rund 40-jährigen Stöcken, die in Fully in einen Granitboden wurzeln, durchlaufen vor der Gärung eine dreiwöchige kalte Maischestandzeit und werden im Stahltank ausgebaut. So entsteht ein stoffiger Gamay mit frischen Beerenaromen und herrlich pfeffrigen Noten. Er ist schon jetzt einer der besten Gamays im Wallis.

Noch keine zwei Jahre Weingutsbesitzer, gehören die Kellenbergers schon zu den Spitzenproduzenten im Wallis. Und das, obwohl sie sich gleichzeitig um ihre dreijährige Tochter und den eben geborenen Sohn kümmern. Alle zwölf Weine von Vin d'Oeuvre haben englische Namen. Der Johannisberg etwa heisst Anywhere anytime, der Gamay To die for. Schade ist nur: Wenn wir tot sind, können wir diesen aussergewöhnlichen Gamay nicht mehr geniessen.

Infos: [www.vindoeuvre.ch](http://www.vindoeuvre.ch)