



Wein-Experte und GlücksPost-Reporter H. Elias Fröhlich gratuliert Winzer Jacques Germanier (rechts).

BRUT DU VALAIS - Millésimé 75cl

"Es gibt Menschen, die sich von Verpackungen blenden lassen. Als mir zum ersten Mal "Brut du Valais" ausgeschenkt wurde, hat mich, das muss ich gestehen, die wunderschöne Flasche ein bisschen verunsichert. Irgendwelche Zweifel freilich wurden bereits mit dem ersten Schluck weggespült. Dieser erfrischende Brut explodiert geradezu im Mund."

Ist das wirklich ein Schweizer Produkt? Das fragte ich mich beim Tasting des "Brut du Valais". Die ausgeprägte Frucht aus 100 Prozent Chardonnay-Trauben entfaltet sich nach dem ersten Schluck so richtig im Gaumen. Ein leichter Geschmack von Vanilletönen und eine feine Honignote erinnern an einen fruchtigen Champagner.

Das Geheimnis des "Brut Millésimé" hat mir Patron und Winzer Jacques Germanier mit einem gutlaunigen Bonmot und einem Lächeln verraten. "Ich verkaufe nicht nur Wein, sondern « plaisir ». Mit anderen Worten: Für mich ist es ein grand plaisir, ein grosses Vergnügen, den Menschen meinen Wein anzubieten." sagt Jacques Germanier. Der Genuss des "Brut du Valais" ist nichts anderes – ein richtiges Vergnügen. Kein Wunder: Germaniers Credo heisst: "Ich möchte alle Generationen von Geniessern zufriedenstellen, mit der besten Qualität zu moderaten Preisen." Dafür ist "Brut du Valais" das beste Beispiel – und für den Kunden die beste Wahl.

Eleganz und Qualität verschmelzen in totaler Harmonie ineinander. Diesen hervorragenden Brut kann ich deshalb nur empfehlen.

Für Jacques Germanier war es von Anfang an eine grosse persönliche Herausforderung, ein internationales Produkt mit Schweizer Inhalt auf dem heimischen Markt anbieten zu können.



Exklusiv-Interview von H. Elias Fröhlich: Die Entdeckung des "BRUT DU VALAIS" von Jacques Germanier.

Germaniers Story, wie es dazu kam, dass ein Walliser Winzer sich aufmachte, einen Spitzenwein nach der "méthode traditionnelle" zu vinifizieren, hat mich sehr beeindruckt. Von der Idee bis zur ersten Flasche vergingen fünf Jahre. 1986 pflanzte Jacques Germanier 20ha Chardonnay-Trauben auf seinen Sonnenterrassen hoch über dem Rhonetal. 1991 wurde seine Arbeit mit der ersten Flasche "Brut du Valais" gekrönt. Das positive Echo von Konsumenten und Grossverteilern sind die Belohnung für Germaniers Mut und Pioniergeist. Das i-Tüpfelchen kam aus Frankreich: Zur grossen Überraschung wurde der "Brut du Valais" mit einer Gold-Medaille am "Concours Chardonnay du Monde" in Frankreich, dem Land des Champagners, ausgezeichnet.

20 Jahre Erfolgs-Story in den Weinbergen von Conthey, Wallis.

Die Trauben für den "Brut du Valais" werden von Hand gelesen und auf den Förderbändern nochmals nach bester Qualität aussortiert. Nach der alkoholischen Gärung bei 11/12 Grad "prise de mousse" reift Jacques Germaniers "Brut Millésimé" für 24 bis 36 Monate in Flaschen, welche regelmässig automatisch geschüttelt werden. Dieser Prozess findet in den Kellern der Gallerien statt, die Jacques Germanier 1991 als Investition mit internationaler Technologie zur Produktion des "Brut du Valais" in die Hügel ob Conthey bauen liess. Mit der Pflanzung der Chardonnay-Trauben verstärkte Germanier seinen Marktanteil in der Schweiz. Was am "Brut du Valais" zudem besonders fasziniert, ist das sensationelle Preis-Leistungsverhältnis. "Brut du Valais" kostet halb soviel wie ein Champagner der bekannten Marken bei den Grossverteilern. Das Beste für unter 20 Franken gibt es bei den untenstehenden Grossverteilern.

BRUTDUVALAIS.CH



Zu jederzeit für jederman. Ihre beste Wahl
H. Elias Fröhlich
Wein-Experte und GlücksPost-Reporter

