

STEVE BETTSCHEN: NEUE TÖNE AUS DEM WALLIS

Phusis – une expérience du vin, nennt Steve Bettschen seine kleine Weinproduktion im Wallis.

An Erfahrung fürs Experiment fehlt es dem Waadländer nicht. Im Rahmen seines Chemiestudium an der ETH Lausanne verfasste er an der Agroscope in Changins die Diplomarbeit. Es folgte ein Praktikum bei Raymond Paccot in Féchy und später beim exquisiten Weinclub Cave von Jacques Perrin in Gland. Dort kümmerte er sich 11 Jahre lang um den Einkauf.

Die Welt des Weins steht auch heute noch im Mittelpunkt seiner Aktivitäten, am sichtbarsten wird dies an den Flaschen aus seiner eigenen Produktion. Unter anderem dank Hilfe von Marie-Thérèse Chappaz konnte er in Sensine bei Conthey einen kleinen Rebberg erwerben. 2007 gilt als erster Jahrgang der Phusis-Weine. Zurzeit werden drei Typen, immer wieder leicht modifiziert, angeboten. Aus zugekauften Trauben stehen unter dem Namen Metaphusis vier weitere Walliser Gewächse im Verkauf. Mit dem Jahrgang 2011 werden auch ein paar interessante Waadtländer Weine dazukommen. *sk*

2009 PHUSIS 3.2, ARVINE, OUDAIN, SENSINE

Steve Bettschen, Fully
Im Gegensatz zu 2007 mit BSA. Ausbau in kleinen Fässern, die Hälfte davon Neuholz
Fr. 38.–

Helles Goldgelb. Intensiv, reife Noten, würzig, kräuterig, nach Belüftung auch Birnennote. Am Gaumen dicht und weich im Antrunk, Spätlesecharakter, süsser Schmelz, salzig, Note von Safran, geschmeidig, leicht kräuterige Bitternote im langen Finale, bereits deutlich gereift, komplexe Aromatik, an die Weine von Nicolas Joly erinnernd.

16/20 trinken –2014

2010 METAPHUSIS 4.6, DURIZE, CLOS DE LANDZÉLENE, FULLY

Steve Bettschen, Fully

Trauben aus einer Parzelle eines befreundeten Winzers, die von Steve Bettschen mitbearbeitet wird; Verzicht auf Chaptalisation (11,5 Vol.-% Alkohol); Ausbau in mehrjährigen Barriques;
Produktion: 350 Flaschen
Fr. 23.–

Reifendes, helles, leicht trübes Kirschrot. Reduktiv, nach Belüftung reife Pflaumennoten. Am Gaumen schlank, kernig und beerig, spürbares, aber gut eingebundenes Tannin, reife Fruchtsüsse im Mittelteil und etwas kurzes, leicht bitteres Finale, auf einer frischen Kirschennotendend. Ein charaktvoller, kerniger Rotwein.

16/20 trinken –2015

2010 PHUSIS 4.4, ROUGE, OUDAIN, SENSINE

Steve Bettschen, Fully

Zum Pinot noir und Gamay aus der Parzelle in Sensine in diesem Jahrgang erstmals 10% Humagne rouge; rund ein Drittel Ganztraubengärung; Ausbau in kleinen Fässern, kein Neuholz;
Produktion: 450 Flaschen
Fr. 29.–

Helles, leicht trübes Kirschrot. Verhalten, nach Belüftung vielschichtig, würzig und fruchtig, Efeunote. Am Gaumen mittlere Fülle, geschmeidig im Antrunk, wiederum leichte Efeunote, kompakte, reife Fruchtaromatik, beerig, mittellanges, frisches Finale. Ein gut austarierter, frischer Wein mit Potenzial.

17/20 trinken –2016

Erhältlich bei:

Phusis
Steve Bettschen
Fon 021 646 52 43
www.phusis.ch/steve/