

TERRE DE VIE

Weine

Tradition, Leidenschaft und Entdeckung



Zu den Weinbergen

Bis 2001 wurden 80% unserer Weinberge mit einer Vielzahl von Blumen und Kräutern bepflanzt. Seit 2002 verwenden wir keine Herbizide mehr, sodass 100 % des Bodens mit Blumen und Kräutern bedeckt sind, die ihrerseits eine Vielzahl von Insekten und anderen Tieren beherbergen. Seit 1996 verwenden wir keine chemischen Düngemittel mehr.

Seit 2002 bewirtschaften wir unseren gesamten Weinberg biodynamisch mit Anwendungen von selbst hergestellten Pflegemitteln.

Die Weinrebe ist eine Pflanze, die auf natürliche Weise Hefe für ihre eigene Gärung produziert. Diese Hefen befinden sich auf der Traubenhaut und sind ein integraler Bestandteil des Terroirs und des Jahrgangs.

In der Kellerei

Wir haben alle unsere Weine seit 1986 ohne Konservierungsmittel bei der Weinlese (SO₂, Sulfit) vinifiziert. Seit dem Jahrgang 2005 lassen wir unsere Weine mit ihren natürlichen Hefen des Terroirs gären.

Wenn diese Hefen nicht beeinträchtigt sind, sind Hefe, Verzuckerung, Färbung, Entsäuerung und Filtration dann nicht unbedingt erforderlich. Diese Schritte störten nämlich den natürlichen Prozess. Wenn man auf natürliche Weise arbeitet, ist das, was im Keller passiert, ein direktes Spiegelbild der Arbeit im Weinberg.

Weine ohne Filtration, um die Authentizität der Aromen zu gewährleisten, auch auf die Gefahr hin, dass sie leicht trüb sind.

Speisen und Weine

Entdecken Sie heute die Präsentation unserer Weine mit einigen Vorschlägen für die Kombination von "Speisen und Weinen". Es stimmt zwar, dass manche Weine mehr oder weniger gut zu einem Gericht passen, aber wir trauen uns oft nicht... Hören Sie auf sich selbst und lassen Sie sich verwöhnen!



*Collectif Terre de Vie
route de la pâtissière 8
1880 Bex
collectif@terredevie.ch*



NATURE SUISSE
ASVN

0 INTRANTS
AUTORISÉ
0-0 SO₂



DEMETER SUISSE

26 INTRANTS
AUTORISÉ
70-130 SO₂
(SUFLITES)¹



BIO SUISSE

40 INTRANTS
AUTORISÉ
100-170 SO₂
(SUFLITES)²



CONVENTIONNEL

90 INTRANTS
AUTORISÉ
150-300 SO₂
(SUFLITES)²



TERRE DE VIE

Lebende Weine, die auf natürliche Weise nur mit Trauben hergestellt

Meine Annäherung an schwefelfreie Weine begann **1986**.

Dank meines Önologie-Lehrers, der von einem Versuch ohne So₂ bei der Weinlese sprach, begann ich sofort, mit all meinen Weinen zu experimentieren.

Man muss wissen, dass diese Technik auch die Zufuhr des Konservierungsmittels So₂ verringerte, um den Wein vor der Abfüllung zu stabilisieren. Aus diesem Grund enthielten meine Weine immer nur sehr wenig "schwefelhaltiges" So₂.

1988 bestellte ein Kunde, ein Chemiker und Direktor eines Unternehmens im Wallis, Wein bei mir. Bei der Lieferung verkosteten wir in seinem Keller und er zeigte mir einen Naturwein, den er selbst anbaute...

"Génial"

Nachdem ich einige Ratschläge erhalten hatte, begann ich noch im selben Jahr mit der Weinlese.

Ich begann mit einem Fass pro Jahr mit einem Pinot Noir im Fass. Sein ursprünglicher Name war der **Unglaubliche**. Dann nannte ich ihn den **Zauberer**. Einige von Ihnen werden jetzt sicher denken: **"Das war es also!"**

Das Leben brachte mich dazu, mich in Naturheilkunde weiterzubilden, und ich habe dieses Wissen regelmäßig auf meine Weinberge und meine Weine übertragen.

Ich änderte den Namen erneut, nachdem ich einige Verbesserungen am Ansatz vorgenommen hatte, wie zum Beispiel einen **Pakt mit dem Sauerstoff**. Der Name wurde zu dem **Mittelalter**.

Auf dem Weg dorthin hatte ich natürlich den Wunsch, eine ganze Reihe von **lebendigen Weinen** herzustellen. Ich begann zunächst mit **biodynamischen Methoden**, fügte dann **Permakultur-Praktiken**, hinzu und begann schließlich mit einer versöhnlichen **Bio-Landwirtschaft**.

Im Jahr 2005 begann ich mit einer Reihe von Weinen, sehr nah am Leben, und immer mehr mit dem Kosmos und dem Winzer in Verbindung standen. Denn die besten Rezepte entfalten sich je nach "Koch" ganz unterschiedlich.

Man verlässt also die Technik und nähert sich mehr und mehr einer **künstlerischen Art**. Jeder Wein wird einzigartig und entwickelt durch diesen Ansatz unvergleichliche Aromen und Qualitäten.

Ein Wein wird zunächst im Weinberg hergestellt, indem man mit dem **Mond** und den **Konstellationen** arbeitet. Dadurch werden die Qualitäten, die sich während der natürlichen Gärung entfalten, in der Traube konzentriert.

Diese Art der Weinbereitung verstärkt die Wirkung der Liebe des Winzers zu einem **authentischen und einzigartigen** Wein.

Mein Ansatz einer angstfreien Weinbereitung sorgt dafür, dass die Weine nicht anfällig für Oxidation sind, die andererseits auch subtile Aromen mit sich bringt.

Mein Wein ist dank des **Pakts mit dem Sauerstoff** sehr haltbar und reift sehr gut.



Natürlicher Weisswein

Natürlicher Weisswein

Natürlicher Rotwein

Natürlicher Rotwein

Natürlicher Rotwein

Natürlicher Rotwein

Natürlicher Rotwein

Perle de Vie
Assemblage

Perle de Lumière
Pinot Blanc

Rayon de Vie
Pinot Noir

Fruit de Vie
Gamay

Feu de Vie
Pinot Noir

Sang de Vie
Pinot Noir

Sang des Étoiles
Pinot Noir

Lagerfähig von 10 bis 15 Jahren

Lagerfähig von 10 bis 15 Jahren

Lagerfähig von 10 bis 20 Jahren

Lagerfähig von 10 bis 20 Jahren

Lagerfähig von 10 bis 30 Jahren

Lagerfähig von 10 bis 30 Jahren

Lagerfähig von 10 bis 30 Jahren

Weisse Assemblage aus zwei Arten der Weinbereitung mit Dominanz "Pinot Blanc". Feiner, konzentrierter, harmonischer, blumiger, frischer und mineralischer Wein mit wenig "Chasselas passerillé".
Gearbeitet mit dem zodiakalen Einfluss der Zwillinge.

Weisse Assemblage aus zwei Weinbereitungsarten mit Dominanz "Pinot Blanc". Feiner, konzentrierter, harmonischer, blumiger, frischer und mineralischer Wein.
Gearbeitet mit dem zodiakalen Einfluss der Zwillinge.

Traditionelle und langsame Vinifikation des Pinot Noir, nicht temperierte Gärung, um frische Aromen und feine Tannine zu erhalten.
Gewachsen mit dem zodiakalen Einfluss des Widders

Fruchtiger Rotwein, der aus zwei verschiedenen Methoden der Gärung edler Gamay-Reben von alten Rebstöcken gewonnen wird. Subtiler, runder, fruchtiger und langer Wein.
Gearbeitet mit dem zodiakalen Einfluss des Widders.

Kräftiger Rotwein, der aus zwei spezifische Ernteansätzen entstanden ist, und aus einer Assemblage verschiedener Pinot Noir. Vieles Vignes hervorgegangen. Ein Wein mit zarten Blumenaromen, seidigen Tanninen, ausgewogen, mit einer schönen Fülle und einem warmen Abgang.
Gearbeitet mit dem zodiakalen Einfluss des Löwen.

Doppelte rote Assemblage aus Eichenfässern mit einer Dominanz von Pinot Noir aus kleinen Trauben, die geduldig zwei Jahre lang in Fässern ausgebaut wurde. Ein cremiger Wein mit feinen Tanninen, einer leichten Vanillenote in der Nase und einer ausgewogenen Fruchtigkeit.
Gearbeitet mit dem zodiakalen Einfluss des Löwen.

Doppelte rote Assemblage aus Eichenfässern mit einer Dominanz von Pinot Noir aus kleinen Trauben, die geduldig zwei Jahre lang in Fässern ausgebaut wurde. Ein cremiger Wein mit feinen Tanninen, einer leichten Vanillenote in der Nase und einer ausgewogenen Fruchtigkeit.
Gearbeitet mit dem zodiakalen Einfluss des Löwen.

50•75 cl

50•75 cl

50•75 cl

50•75 cl

50•75 cl

50•75 cl

50•75 cl

Aperitif

Brennnessel-Tapenade, Käsetorte.

Cake « à la provençale », Gemüsedips, Tapas.

Oliventapenade, Flütés mit Butter.

Gemüsedips, Toast mit Ziegenkäse.

Bruschetta.

Mönchskopf. Tapenade-Schnitten.

Mönchskopf. Tapenade-Schnitten.

Vorspeise

Thunfisch - Carpaccio, Blätterteiggebäck mit Spargeln und Pilzen.

Gegrillter Fisch, Gemüsesoufflé, Käseschnitte.

Brokkolicremesuppe, Risotto, Gemüselasagne.

Rohkost, Quiches, Mozzarella-Tomaten oder frischer Serac, Avocado-Püree.

Pilzschnitte, Bulgursalat, Quinoa-Wok mit Gemüse, Linsencurry.

Kürbissuppe, Fleischpastete, Maréchal-soufflé, Chili sin carne.

Kürbissuppe, Fleischpastete, Maréchal-soufflé, Chili sin carne.

Hauptgericht

Weißes Fleisch, Currygerichte, Teigwaren mit weißem Trüffelöl, Spargelsalat, Safranrisotto.

Käsequiche, Pilz-, Brokkoli-, Spargelcremesuppe, gebratene Tomme vaudoise.

Teigwaren mit Pesto, vegane Kalbswurst, Zürcher Geschnetzelttes, Fondue, Raclette.

Provenzalische Küche, leichte Gerichte, Teigwaren, Pizza, Couscous, asiatische Küche.

Provenzalische Küche, leichte Gerichte, Teigwaren, Pizza, Couscous, asiatische Küche.

Vol-au-vent, Spätzli aus Buchweizen.

Vol-au-vent, Spätzli aus Buchweizen.

Käse

Alter gesalzener Gruyère, alter Etivaz, rebibes à l'Etivaz.

Frischer Ziegen- und Schafsmilchkäse, Zieger-Brie (Rossinière), Tomme vaudoise.

Vacherin Mont d'Or, Reblochon aus dem Tal.

Cremiger Freiburger Vacherin aus der Alp

Le P'tit Moulin (Die kleine Mühle) (Molkerei Les Moulins), Le Berbert (Le Sapelet)

Le Rouet (Brie aus Schafsmilch), Tomme aus dem Pays-d'Enhaut (Le Sapelet).

Le Rouet (Brie aus Schafsmilch), Tomme aus dem Pays-d'Enhaut (Le Sapelet).

Dessert

Engadiner Nusskuchen, Weißweinkuchen.

Bretzeli, Lindenblütensorbet, Melone mit Basilikum.

Auflauf aus roten Früchten

Sorbet aus roten Früchten.

Kuchen mit Quitten, Nusskuchen.

Kuchen mit vin cuit (gekochtem Wein), Früchtetiramisu.

Kuchen mit vin cuit (gekochtem Wein), Früchtetiramisu.



Die Terroirs des Chablais

Originalität und Vielfalt

Die Moränen des Chablais sind insgesamt recht steinig mit einer Dominanz kalkhaltiger Elemente.

Die Weinberge auf dem Hügel von Chiètres bleiben eine Besonderheit und ein Rätsel, da das Vorkommen von Flysch dort noch nicht vollständig erklärt ist.

Flysch von Chiètres Erde des Lebens

Die Böden der Chiètres-Hügel heben sich durch das völlige Fehlen von Moränenbestandteilen deutlich von den vorherigen Böden ab. Das Muttergestein besteht direkt aus dem dunklen, tonsteinigen-Lehmigen-sandsteinigen Flysch. Dieses Material ist verwitterbar und weich. Die Wurzeln dringen tief zwischen die tonsteinigen-Lehmigen Schichten ein, die selbst sehr brüchig sind. Der Kalkgehalt ist gering bis nicht vorhanden.

Außergewöhnliche biodynamische Weine aus dem Herzen der Schweizer Alpen

Diese authentischen und subtilen Weine sind das Werk von Alain Tuiciel, einem Wein-Anarchisten. Die Gesten seines umweltbewussten, biodynamischen und permakulturellen Ansatzes veredeln sein Terroir.

Er pflegt und entwickelt die große blumige und aromatische Biodiversität seines Weinguts, die zum funkelnden Bouquet seiner Weine wird, die auf natürliche Weise nur mit Trauben hergestellt werden.

Ein besonderes Mikroklima und die Kraft eines magischen Ortes

Alain Tuiciel bietet Ihnen Qualitätsweine an.

Eine perfekte Symbiose, die durch die Pracht der Gipfel, die seine Weinberge umgeben, bereichert wird.

Werke, die in perfekter Harmonie erblühen.

Die Pflege der Rebstöcke mit Blütenelixieren und Kräutertees sowie biodynamische Präparate sind ein Zeichen des Respekts vor dem Adel der Reben.

Himmlische Weine

Diese biodynamischen Weine werden unter dem Einfluss der Konstellationen hergestellt.

Die Biodynamik wird durch die Kräfte des Lebendigen offenbart. Sie ermöglicht es dem Winzer, den Reichtum seines Terroirs zur Geltung zu bringen.

Die Besonderheit jedes Weins hat eine künstlerische Dimension.

Wunderbar fruchtige Weine. Kräftige Aromen, eine unvergleichliche Fülle und Länge im Mund. Subtile Empfindungen, unerwartete Geschmäcker, das Staunen über neue Wahrnehmungen.



UNSERE GARANTIE

Wir nehmen die korrekt gelagerten Flaschen zurück, wenn der Wein bei der Verkostung nicht mehr der Authentizität der Originalweine entspricht. Bringen Sie sie einfach direkt in den Weinkeller zurück.

Terre de Vie verpflichtet sich, die Zufriedenheit seiner Kunden zu gewährleisten, indem wir ungeöffnete Weine aus unserer Produktion, die weniger als 20 Jahre alt sind, umtauschen, wenn sie den Kunden nicht mehr gefallen, gegen einen anderen Wein aus unserem Keller.

ZU BEACHTENDE BEDINGUNGEN

Wenn Sie unsere Empfehlungen zur Lagerung befolgt haben, d.h.: nicht zu trockener Raum, Temperatur zwischen 1° C und 18° C, Vermeidung von Gerüchen wie Lösungsmittel, Farbe usw., die den Wein durch die Korken kontaminieren könnten, und Vermeidung von Lichteinwirkung. Ungeöffnete Weine werden gerne umgetauscht, wie in der Garantieurkunde angegeben.