

Vinum

# SUISSE ALÉMANIQUE

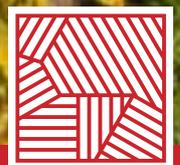
GRANDS VINS, JEUNES VIGNERONS, GASTRONOMIE & VOYAGES

## Une région, de multiples visages

140 grands vins  
dégustés pour vous

Voyages  
étonnants

Engagés et ambitieux:  
les jeunes vigneron  
alémaniques



SWISS WINE

Suisse. Naturellement.



## 04

### Marché du vin suisse

Quels vins les consommateurs suisses achètent-ils? Des différences régionales sont-elles à noter? Deux représentants de grands négoce de vin nous répondent.

## 09

### Müller-Thurgau

Informations clés sur le blanc alémanique emblématique.



## 10

### Des jeunes vigneron pleins de promesses

La nouvelle génération de vigneron suisses alémaniques sait ce qu'elle veut et est des mieux armées. Portrait de six jeunes vigneron.

## 18

### Vins régionaux en plein essor

La DiVino SA, anciennement VOLG-Weinkellereien, est l'acteur majeur de la Suisse alémanique. Ses responsables se réjouissent de la mode des vins régionaux.



## 20

### Idées voyage étonnantes

Découvrez le vignoble de Suisse alémanique au travers d'expériences variées et originales avec nos neuf propositions d'excursions audacieuses.

## 24

### La grande dégustation

Plus de 140 crus des divers cantons alémanique ont été dégustés et évalués pour ce guide exclusif.



## 44

### Mets traditionnels

Racines régionales et recettes traditionnelles, telles sont les bases de ces accords mets et vins.



## 50

### Entretien avec Marc A. Trauffer

Chanteur en dialecte à succès et épicurien, il parle de sa passion du vin.

## 51

### Agenda

2019 verra de nombreuses manifestations toutes les régions alémaniques.

## Impressum

Le hors-série «SwissWine» VINUM est un supplément du magazine européen de la culture du vin VINUM ISSN 1663-2567. Parution février 2019. Prix de vente: CHF 9,60/8,90 Euro

Ce supplément est le fruit d'une collaboration entre VINUM et Swiss Wine Promotion, Berne.

### ÉDITEUR

Roland Köhler

### SOCIÉTÉ ÉDITRICE

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, Postfach 5961, CH-8050 Zürich  
Tél.: +41 (0)44 268 52 40  
Fax: +41 (0)44 268 52 65  
info@vinum.ch, www.vinum.ch  
Nicola Montemarano, Directeur d'édition  
Laura Schlatter, Marketing  
Eva Pensel, Marketing online  
Miriam Schönenberger, Eventmarketing

### RÉDACTION

VINUM Rédaction, Thurgauerstrasse 66, Postfach 5961, CH-8050 Zürich  
Tél.: +41 (0)44 268 52 40  
Fax: +41 (0)44 268 52 65  
redaktion@vinum.ch

Thomas Vaterlaus, Rédacteur en chef, responsable de l'édition germanophone.  
Textes: Thomas Vaterlaus, Ursula Geiger, Eva Zwahlen, Alexandre Truffer et Sigi Hiss.  
Martin Mächler, Secrétaire de rédaction,  
Melanie Hilpertshauer, Assistante de rédaction

### SERVICE DES ABONNEMENTS

AVD Goldach AG,  
Sulzstrasse 10-12,  
9403 Goldach  
Tél.: +41 (0)71 844 91 53,  
Fax: +41 (0)71 844 93 45  
leserservice@vinum.ch

### CONCEPTION ET PRODUCTION

Senior Art Director: Johanna Pietrek  
Graphisme et mise en page: Rahel Duss  
Photo de couverture: Hans-Peter Siffert  
Traduction et correction:  
Hancock Hutton, F-Bordeaux  
Photos: Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch  
Responsable de production/distribution:  
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen  
produktion@vinum.info

Tous les droits d'édition et droits d'auteur de cette publication sont réservés. Toute reproduction et particulièrement la réimpression, la copie, la copie sur microfilm, l'utilisation et le stockage sur support optique ou électronique sont interdits sauf consentement écrit de la société éditrice. La société éditrice et la rédaction déclinent toute responsabilité pour des manuscrits, photos ou dessins envoyés spontanément. Le contenu de ce magazine a été soigneusement vérifié. Les auteurs, la rédaction et l'édition déclinent néanmoins toute responsabilité quant à d'éventuelles erreurs.

### EN COLLABORATION AVEC:



SWISS WINE

Avec 2800 hectares de vignes, la Suisse alémanique est la troisième plus grande région viticole helvète et elle est sans doute la plus variée. En effet, elle rassemble pas moins de 19 cantons et forme un vaste patchwork de terroirs et de sous-régions, ce qui permet à chaque vin de développer un caractère spécifique. Cependant, elle doit surtout sa position unique à la diversité des cépages, qui donnent vie à une très large gamme de crus de caractère.

# DIVERSITE!



### Robin Haug

Directeur de la Branchenverband  
Deutscheschweizer Wein

Aucun doute: le Pinot Noir chez les rouges et le Riesling-Sylvaner chez les blancs donnent le ton dans les régions viticoles suisses alémaniques. Et à juste titre! Les vins, issus de ces deux cépages phares, n'ont jamais été aussi bons. C'est d'autant plus vrai pour le Riesling-Sylvaner. Tant décrié il y a encore vingt ans, il est désormais élevé sans fermentation malolactique et connaît une renaissance spectaculaire, faisant même figure de vin tendance. En parallèle, les vigneron d'Outre-Sarine produisent un nombre croissant d'excellentes spécialités, offrant une richesse aromatique et une ampleur inimaginables il y a encore quelques années. Les vigneron profitent sans conteste du réchauffement climatique, qui leur donne la chance d'explorer l'ensemble du registre stylistique. Il faut aussi préciser que le savoir-faire et les techniques de vinification n'ont jamais atteint un tel niveau. Le goût est donc au rendez-vous. De nombreux Sauvignon Blanc recèlent aujourd'hui des arômes exotiques, qui rappellent les vins du Nouveau Monde. Les anciens cépages blancs, tels que l'Elbling, le Räuschling ou le Completer, ont troqué leur imposante stature d'antan contre un charme fruité digne des vins modernes. Quant aux variétés résistantes aux champignons qui ne nécessitent pas de traitement phytosanitaire de synthèse, elles attestent de l'inventivité des vigneron. Et le plus beau: ces nouvelles variétés favorisent un travail à la vigne respectueux de l'environnement, tout en offrant des vins d'une qualité croissante. Je ne saurais que trop vous conseiller de boire un verre de Solaris, de Johanniter, de Souvignier Gris ou un Cabernet Jura, qui affiche souvent le caractère saisissant d'un Bordeaux, pour découvrir les nouvelles facettes fascinantes de la scène viticole suisse alémanique!

Chaque seconde, un peu plus de 1000 bouteilles de vin sont consommées sur la planète. Dans ce dossier, nous nous intéressons aux commerces qui - sur le marché helvétique représentant grosso modo 1% du marché mondial - servent d'interface entre les producteurs et les amateurs.

D'une complexité aussi extrême que méconnue, le marché du vin est un thème rarement abordé par les journalistes qui préfèrent s'intéresser au terroir, aux cépages, aux personnalités et aux défis de la viticulture et de l'œnologie. L'argent n'ayant pas d'odeur selon le proverbe, rien d'étonnant à ce qu'il échappe à la sagacité des nez qui analyse et notent les crus petits et grands. Lorsque la presse spécialisée s'intéresse au lien entre argent et vin, elle tourne surtout son regard vers les records de vente des flacons les plus prestigieux. Ainsi le dossier de l'édition d'octobre 2018 sur les vins cultes relevait les prix d'étiquettes aussi réputées que Penfolds (un peu plus de 600 euros), Screaming Eagle (3500 euros) ou Domaine de la Romanée-Conti (de 6000 à 100 000 euros en fonction de l'appellation). Ces chiffres - qui rendaient compte des prix du marché pour les millésimes actuels et non pas des records des ventes aux enchères pour des millésimes d'exception - contrastent avec la réalité d'un marché mondial extrêmement compétitif où le prix médian d'un litre de vin peine à dépasser les trois francs. En Suisse, pays qui affiche le plus haut budget vin par habitant, rares sont les vins indigènes à dépasser les cent francs. En revanche, le prix médian d'une bouteille (environ 12 francs) y est deux fois supérieur à ce que l'on constate dans les autres pays occidentaux.

*Vente de vin*

# LE DERNIER MAILLON

# LES CHIFFRES DU COMMERCE DU VIN

## 643

Le budget vin en francs du Suisse moyen selon une étude du site Movehub en 2015. Soit le budget le plus élevé au monde devant les Iles Caïmans, les Malouines et Aruba. A titre de comparaison, le budget moyen en France est de quelques 300 francs, par an et par personne.

## 1 400 000

Le nombre de litres exportés par la Suisse en 2017. Précision important: ce chiffre est supérieur aux exportations de vin suisse (530 000 litres environ), car il intègre aussi les données relatives au vin étranger importé dans le pays puis réexporté.

## 13,5

L'estimation (en millions de litres) du tourisme d'achat, soit le vin acheté à l'étranger et consommé à l'intérieur des frontières. Une estimation qui a plus que doublé depuis 2014, année où la franchise d'importation a passé de deux à cinq litres par adulte.

## 4,8 %

La croissance du volume des vins italiens importés en 2017 par rapport à l'année précédente. En litres, cela correspond à 77,2 millions, soit loin devant les importations en provenance de France (39,4 millions, + 2%) et d'Espagne (30,7 millions, -2,9%).

## 285

La consommation totale (en millions de litres) dans notre pays. Ces statistique fédérales de 2016 se divisent de la manière suivante: 89 millions de litres de vin suisse, 164 millions de litres de vin étranger, 13,5 millions de litres issu du tourisme d'achat et 18,5 millions de litres de mousseux.

## 20 %

La baisse de la consommation sur territoire helvétiques entre 1992 et 2017. Durant ces mêmes 25 ans, la population résidente à passé de 6,84 à 8,42 millions d'habitants, soit une hausse de 23%.



# 40 000

Le nombre de lieux qui proposent de l'alcool en Suisse selon la Régie Fédérale. Ce chiffre moyen reflète une situation saisonnière changeant puisque de nombreux débits de boissons ne sont ouverts que pendant une courte période, lors de kermesse, de fêtes locales ou de festivals par exemple.

# 2/3

La proportion de vin, suisse et étranger, vendu par l'intermédiaire de la grande distribution. Le tiers restant se partage entre la vente directe, l'hôtellerie et la restauration et les négoce de vins.

# 42,8 %

La part des vins valaisans dans les vins suisses vendus en grande distribution. En deuxième position, on retrouve assez logiquement le canton de Vaud (29,6%), la Suisse alémanique (6,5%), le Tessin (4,4%), Genève (2,4%) et Les Trois-Lacs (2,3%).

## Les AOC les plus vendues en grande surface en Suisse (chiffres de l'année 2016)

### Blanc AOC La Côte

5 735 000 bouteilles soit 20,4% des vins suisses pour un prix moyen de 7,35 francs

### Fendant AOC Valais

3 540 000 bouteilles soit 12,5% des vins suisses pour un prix moyen de 7,27 francs

### Dôle AOC Valais

2 254 000 bouteilles soit 8% des vins suisses pour un prix moyen de 8,97 francs

### Pinot Noir Rosé AOC Valais

1 803 000 bouteilles soit 6,4% des vins suisses pour un prix moyen de 7,76 francs

### Dôle Blanche AOC Valais

1 775 000 bouteilles soit 6,3% des vins suisses pour un prix moyen de 7,45 francs

### Blanc AOC Chablais

1 182 000 bouteilles soit 4,2% des vins suisses pour un prix moyen de 15,27 francs

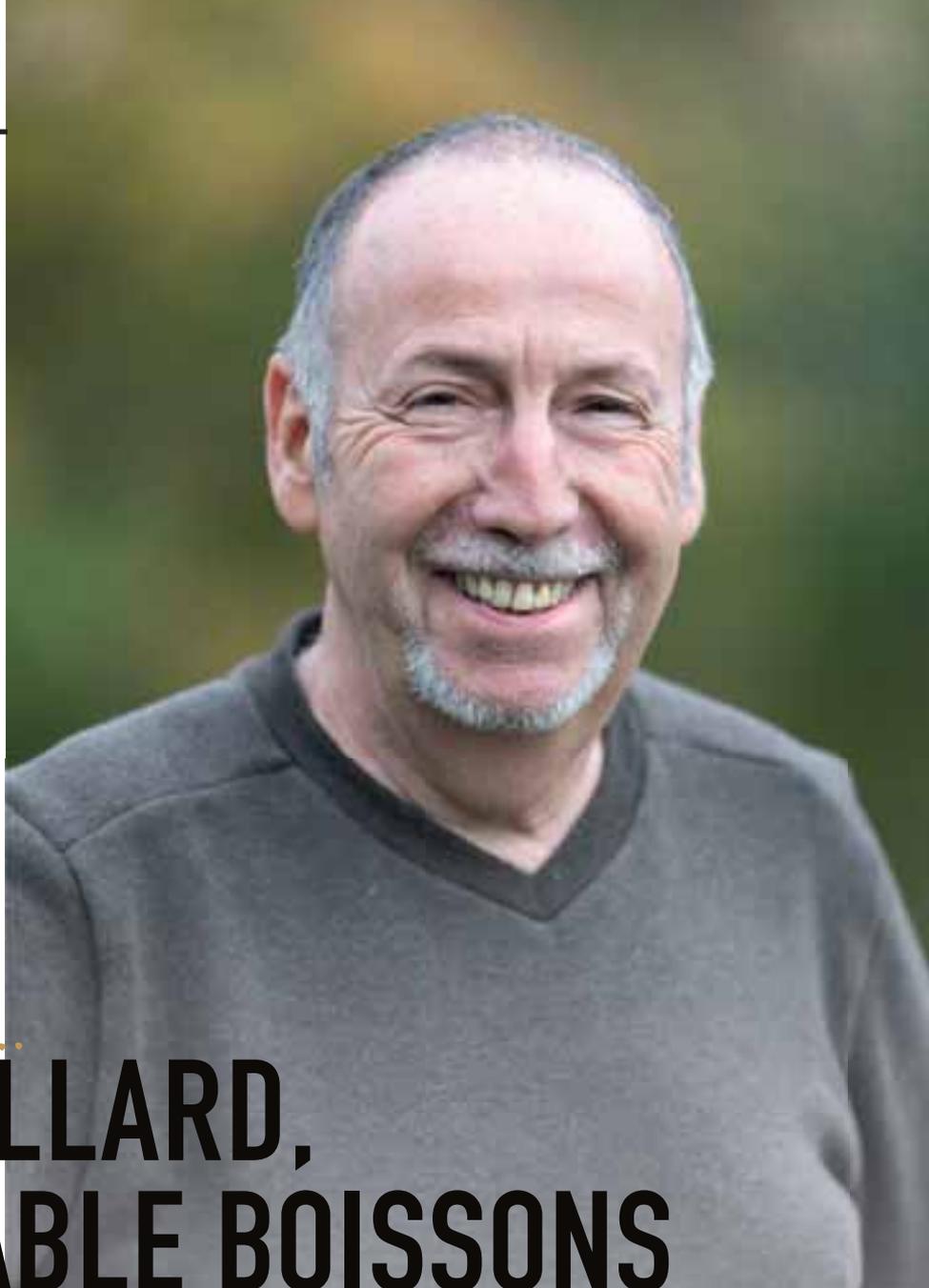
### Blanc AOC Lavaux

1 019 000 bouteilles soit 3,6% des vins suisses pour un prix moyen de 11,34 francs

## Biographie

A l'âge de 62 ans, Alain Gaillard a travaillé 46 ans chez Coop. Ce Valaisan qui participe à divers concours de dégustation et s'est entre autres formé à l'Ecole du Vin de Changins est, depuis 2005, le responsable en Suisse romande des boissons et tabacs du plus grand négociant de vin helvétique. Offrant près de 2000 points de vente dans le pays, cette coopérative qui est l'un des deux géants de la grande distribution helvétique met également en bouteille une partie des vins qu'elle commercialise.

[www.coop.ch](http://www.coop.ch)



# Entretien avec... ALAIN GAILLARD, RESPONSABLE BOISSONS CHEZ COOP

### Comment ont évolué les manières de consommer ces dernières années ?

S'il y a encore une dizaine d'années les clients achetaient régulièrement leur vin «quotidien» bon marché et plus ou moins toujours le même, ce n'est plus le cas. L'évolution s'est accélérée lors de l'application du 0.5° dans les contrôles routiers. Actuellement les clients achètent moins mais de meilleure qualité. La clientèle s'est également rajeunie et connaît mieux les vins et les vignobles. Elle voyage plus, suit des cours de dégustation, se déplace et visite des régions viticoles. Plus curieuse, elle ose des achats de vins inconnus aidée en cela par internet qui permet d'avoir toutes les informations nécessaires très rapidement.

### Existe-il un «roestigraben» de la consommation du vin ?

Nous constatons de grandes différences d'achat et de consommation entre les différentes régions linguistiques. Coop propose d'ailleurs des assortiments différents selon les régions. En gros, les alémaniques privilégient les vins d'Italie, d'Autriche, d'Allemagne et d'Outre-Mer tandis que les romands restent fidèles à la France et à la Suisse. Au Tessin, c'est l'Italie et les Merlot du canton qui restent en tête des ventes. Quant aux effervescents, la barrière linguistique marque nettement une différence entre Champagne, plébiscité en Romandie, et le Prosecco, qui fait un tabac en Suisse alémanique. Ajoutons que ces espaces linguistiques ne sont pas homogènes et qu'il y

a de grandes différences entre les cantons, surtout en ce qui concerne les vins blancs.

### Quelles sont les tendances de demain ?

Dégager des tendances demeure un exercice difficile, à cause du caractère éphémère et imprévisible inhérent aux modes. Cependant, nous avons remarqué ces dernières années une hausse de la demande pour les vins rouges suisses d'assemblage (en particulier à base de Gamaret et de Garanoir), les rosés de tous horizons (surtout ceux du sud de la France) ainsi que les vins bios, biodynamiques et naturels dont la qualité a fort augmenté ces dernières années. Enfin, durant l'été, on remarque un intérêt pour les vins aromatisés, et ce qu'ils soient tranquilles ou effervescents.



## Biographie

De formation hôtelière, Alain Leder a travaillé pour Nestlé en Suisse et à l'étranger avant d'être engagé par le groupe Schenk à Rolle. Directeur de la maison Bolle, il reprend en 2014 les rênes d'Obrist. Fondée en 1854 par Emmanuel Obrist, cette maison de négoce va au fil des ans acheter des domaines comme la Cure d'Attalens (1896), le Clos du Rocher (1918) ou le Château de Chardonne (1933). En 1972, l'entreprise de Vevey qui a été entretemps acquise par le groupe Schenk crée un centre logistique en Argovie afin de mieux desservir sa clientèle alémanique- 50% du chiffre d'affaire se fait dans l'hôtellerie et la restauration et 20% auprès des privés - alémanique.

[www.obrist.ch](http://www.obrist.ch)

Entretien avec...

**ALAIN LEDER,**

# DIRECTEUR D'OBRIST

### Comment ont évolué les manières de consommer ces dernières années ?

Le nombre de buveurs réguliers de vins a fortement baissé en une vingtaine d'années. Les rituels de l'apéro et de la bouteille de vin à midi ont quasiment disparu. De fait une consommation festive en week-end chez les particuliers est en train de remplacer la fréquentation des établissements publics dont l'attrait a fortement été impacté par des évolutions de société comme le 0,5° ou l'interdiction de fumer dans les lieux publics. L'autre changement majeur concerne la volatilité des consommateurs qui se montrent moins fidèles aux marques établies et font preuve d'une curiosité plus marquée.

### Existe-il un «roestigraben» de la consommation du vin ?

Nous ne proposons pas de gamme différenciée pour les consommateurs alémaniques, romands ou tessinois. En revanche, nous constatons des différences entre les régions linguistiques. Ainsi, les rouges des cantons lémaniques ont beaucoup de peine à se faire une place Outre-Sarine. Ce n'est pas vraiment nouveau, mais aucune évolution ne semble se dessiner sur ce front. De plus, les consommateurs de cantons producteurs comme Schaffhouse ou Zurich redécouvrent la production locale, qui prend des parts de marché aux autres cantons helvétiques. Cependant, en parallèle à la barrière des langues coexistent

des différences régionales qui font de Berne par exemple un espace beaucoup plus tourné vers les vins romands que Zurich ou la Suisse centrale.

### Quelles sont les tendances de demain ?

A côté de l'effet «Prosecco», dont on ne sait pas quand il commencera à se tasser, on peut citer une tendance à «l'annualisation» de la consommation du rosé qui ne se boit plus seulement au printemps et en été, mais durant toute l'année. Un autre thème dont on parle beaucoup est celui du bio. De fait, si les clients n'ont plus d'apriori négatifs sur les vins issus de l'agriculture biologique, nous ne constatons pas encore l'émergence d'une demande importante venue des consommateurs.

Photo: m.à.d.

136

années se sont écoulées depuis que Hermann Müller, originaire de Thurgovie, a créé le Müller-Thurgau. Ce cépage est, aujourd'hui, le croisement le plus ancien et le plus apprécié de tout le vignoble germanophone.

4,8

millions, c'est le nombre de résultats que donne une recherche sur le Müller-Thurgau dans Google. Ce croisement, très prisé en Suisse alémanique, jouit aujourd'hui d'une renommée internationale. En effet, de nombreux vigneronns apprécient ce cépage pour sa capacité à s'accommoder de conditions climatiques très variées.

6

pays viticoles, en dehors de la Suisse, cultivent du Müller-Thurgau. L'Allemagne arrive en tête avec 14 000 hectares. Elle est suivie par l'Autriche, la Slovaquie, la République tchèque, l'Italie et la Slovénie. La France, pour sa part, n'autorise pas la production de vins de qualité à partir de Müller-Thurgau.

*Le saviez-vous?*

# MÜLLER- THURGAU

463

hectares sont plantés de Müller-Thurgau en Suisse. La Suisse alémanique concentre 423 hectares des surfaces où prospère ce blanc délicatement aromatique. Ce qui, en termes de superficie, fait du Müller-Thurgau le deuxième cépage de la région derrière le Pinot Noir.

19

cantons, soit l'ensemble des cantons suisses alémaniques, produisent du Müller-Thurgau. Le canton de Zurich, cultive la plus grande superficie de notre cépage, avec 118 hectares qui lui sont consacrés. 76 hectares sont dédiés au Müller-Thurgau en Argovie, contre un peu moins de 70 hectares dans le canton de Schaffhouse.

2

dénominations sont autorisées. Le «Müller-Thurgau» peut aussi être appelé «Rivaner». Quant aux autres noms, comme Riesling-Sylvaner ou Riesling x Sylvaner, qui sont passés dans le langage courant, ils ne sont pas corrects d'un point de vue légal ou ampélographique. Plusieurs études génétiques ont d'ailleurs révélé que ce cépage ne possède aucun lien de parenté avec le Sylvaner.

*Jeunes pousses  
suisse alémaniques*

# PROMESSE D'AVENIR



Photo: Sifert / weinweltfoto.ch

La jeunesse n'est pas une vertu. Mais pas un défaut non plus. Nous avons parcouru toute la Suisse alémanique en quête de jeunes vignerons prometteurs et avons trouvé notre bonheur. Si vous vous attendez à découvrir de jeunes révolutionnaires revêches, déterminés à faire table rase du passé, pour réinventer la viticulture et tenter de folles expériences, redescendez sur terre. Les jeunes vignerons que nous avons rencontrés sont tout sauf effrontés. Ils ne sont pas non plus particulièrement exubérants, ni atteints de frénésie expérimentale. Mais ils savent précisément ce qu'ils veulent. Ils sont très bien formés, ont voyagé, sont engagés et ambitieux. Ils respectent l'environnement et sont animés par une passion dévorante pour le vin. Une chose est sûre: il n'y a pas de soucis à se faire pour la relève et l'avenir de la viticulture (suisse alémanique)!



### Rahel Buchmann, Wittnau (AG)

Rahel Buchmann (34 ans), mère d'une petite fille, dirige l'entreprise familiale avec le soutien énergique de ses parents et de son époux Daniel. La famille exploite six hectares de vignes, dont quatre dans le joli village-rue de Wittnau, près de Frick, et deux à Tegerfelden. La jeune œnologue, l'écologie chevillée au corps, vinifie un éventail passionnant de cépages classiques et de variétés innovantes. Depuis un an, Rahel fait partie de l'association de viticultrices «Les Artisanes de la vigne et du vin».

[www.buchmann-weine.ch](http://www.buchmann-weine.ch)

*«Les vins peuvent présenter des angles et des aspérités ou une acidité prononcée, ils n'ont pas à être parfaitement lisses. Depuis que je suis aux commandes, nos vins n'affichent pas plus de féminité, mais plus de caractère.»*

Rahel Buchmann

«Enfant, j'aidais en cuisine pour éviter d'aller dans les vignes», raconte Rahel Buchmann avec franchise «Malgré tout, je savais déjà à l'époque que je deviendrais viticultrice.» En 2015, elle reprend l'exploitation familiale. Ses trois frères apprécient le vin, mais suivent d'autres voies professionnelles. Rahel est revenue au domaine en 2009 après un apprentissage, une maturité professionnelle et des études d'œnologie à Changins sans s'aventurer à l'étranger. Elle le dirige aujourd'hui aux côtés de son époux Daniel et avec le sou-

tien de ses parents. «Nous formons une bonne équipe, mais quand les choses se gâtent, c'est moi le chef!», indique-t-elle, sûre d'elle. Contrairement à son père Jürg, qui préfère les vins ronds et moelleux, Rahel les aime avec du caractère: «J'ai adapté peu à peu les vins à mon style, ils vins peuvent présenter des angles et des aspérités ou une acidité prononcée, ils n'ont pas à être parfaitement lisses. Depuis que je suis aux commandes, nos vins n'affichent pas plus de féminité, mais plus de caractère.» Le vin est, selon

elle, un produit empli d'émotion. La personnalité du vigneron ou de la vigneronne joue donc un rôle essentiel. «Je ne produis en principe que des vins qui me plaisent.» Cette perfectionniste a à cœur de faire les choses dans les règles de l'art. «C'est pourquoi nous avons affirmé deux de nos huit hectares de vignes.» Inutile de chercher des assemblages dans la gamme. «Je tiens à faire ressortir le caractère particulier de chaque cépage dans mes vins. Je ne veux pas me lancer dans la production d'assemblages tant que je ne maîtrise pas cet aspect à la perfection.» Elle prend plaisir à expérimenter en cave, avec sa toute nouvelle cuve en granit par exemple (qui préserve l'acidité racée du Riesling-Sylvaner et assure une clarification plus rapide qu'en inox), différentes essences de bois ou divers types de levures (y compris indigènes). «Nous élevons des vins sophistiqués avec des moyens simples», explique-t-elle. A la vigne aussi, les choses changent: les vieux plants de Pinot sont remplacés rang après rang. Certains cépages, comme le Dornfelder, disparaissent au profit de spécialités, telles que le Nebbiolo («à la demande de mon époux, car c'est un véritable défi»), ou de variétés résistantes comme le Divico par exemple.

La jeune productrice prête une attention particulière à l'environnement. «Officiellement, nous travaillons selon les normes PI, mais nous essayons d'aller beaucoup plus loin.» Le label «Fair'n Green», surtout connu en Allemagne, atteste des pratiques durables du domaine. Tout comme les huit beaux représentants de l'ancienne race de moutons domestiques Skudde, menacée d'extinction, qui s'emploient depuis peu à tondre le gazon dans les vignes.



### Michael Burkhardt, Weinfelden (TG)

«J'ai la chance d'avoir une équipe de choc à mes côtés», déclare Michael Burkhardt (37 ans), à la tête du domaine familial depuis 2016. Et il en a besoin: il ne se contente pas d'exploiter six hectares sur la célèbre commune d'Ottenberg ob Weinfelden et d'élever un large éventail de vins de qualité, mais organise aussi des réceptions réunissant jusqu'à 70 personnes deux à trois fois par semaine dans sa nouvelle cave d'une élégante sobriété qui peut se targuer d'offrir un panorama fantastique. Bien que représentant déjà la septième génération, ce père d'une petite fille est le premier à élever des vins au domaine.

[www.weingut-burkhart.ch](http://www.weingut-burkhart.ch)

*«J'interviens le moins possible en cave et j'opte pour des fermentations spontanées si l'année s'y prête. Rester assis près du vin n'est pas toujours synonyme de qualité...»*

Michael Burkhardt

«Allez, allez!», appelle Michael Burkhardt en chantonnant - et les voilà qui affluent de toutes parts, se faufilent sous les fils des vignes et s'agglutinent gaiement autour de lui, les plus hardis bousculant leurs semblables pour se frayer un chemin. Telle des chiens fidèles, la quarantaine de moutons d'Ouessant, une petite race bretonne, est apprivoisée, se laisse caresser et suit à la trace, dans les vignes, l'homme qui murmurait à l'oreille des moutons.

Michael a découvert les moutons et la biodynamie lors de son stage à Manincor, le célèbre domaine biodynamique du Tyrol du Sud. «Tout comme les méthodes d'élevage que j'utilise aujourd'hui... Je voulais aussi travailler en biodynamie, mais le climat a fait des siennes et les pertes étaient trop importantes», regrette-t-il. «La biodynamie n'est pas une question de croyance, mais de qualité.»

La qualité (de vie) et la durabilité constituent aussi le fil du rouge du travail de ce vigneron ambitieux, qui semble irradier d'énergie. «C'est entre trente et quarante ans, qu'on est le plus productif», rit-il. «J'ai commencé très jeune, ce qui m'a permis d'accumuler une expérience précieuse. Et je prends plaisir à travailler!» Par chance, son épouse, qui suit sa propre carrière, comprend la boulimie de travail de l'homme qui partage sa vie...

La construction en bois achevée en 2017 et dédiée aux réceptions et aux dégustations apporte son lot de travail supplémentaire («j'adore être en contact avec les gens!») et offre une vue fantastique tant sur le paysage que sur la gamme variée de vins. Que l'on peut qualifier de magnifique, à l'instar du Müller-Thurgau croquant, de saisissante, comme le Kernling parfumé, une mutation du Kerner, doté d'un sucre résiduel à peine perceptible, ou de très convaincante, à l'image de l'élégant

Pinot Noir Schloss Weinfeld en rendements très limités, soumis à une macération spontanée dans des cuves ouvertes, puis élevé pour deux tiers dans des barriques neuves...

«Ici sur l'Ottenberg, nous entretenons de bonnes relations entre vigneron, malgré - ou en raison de - nos différences. Nous échangeons, faisons des expériences ensemble, organisons des réceptions.» Les domaines de l'Ottenberg s'égrènent tels des perles le long du célèbre sentier de randonnée à travers les vignes «Weinweg Weinfelden».

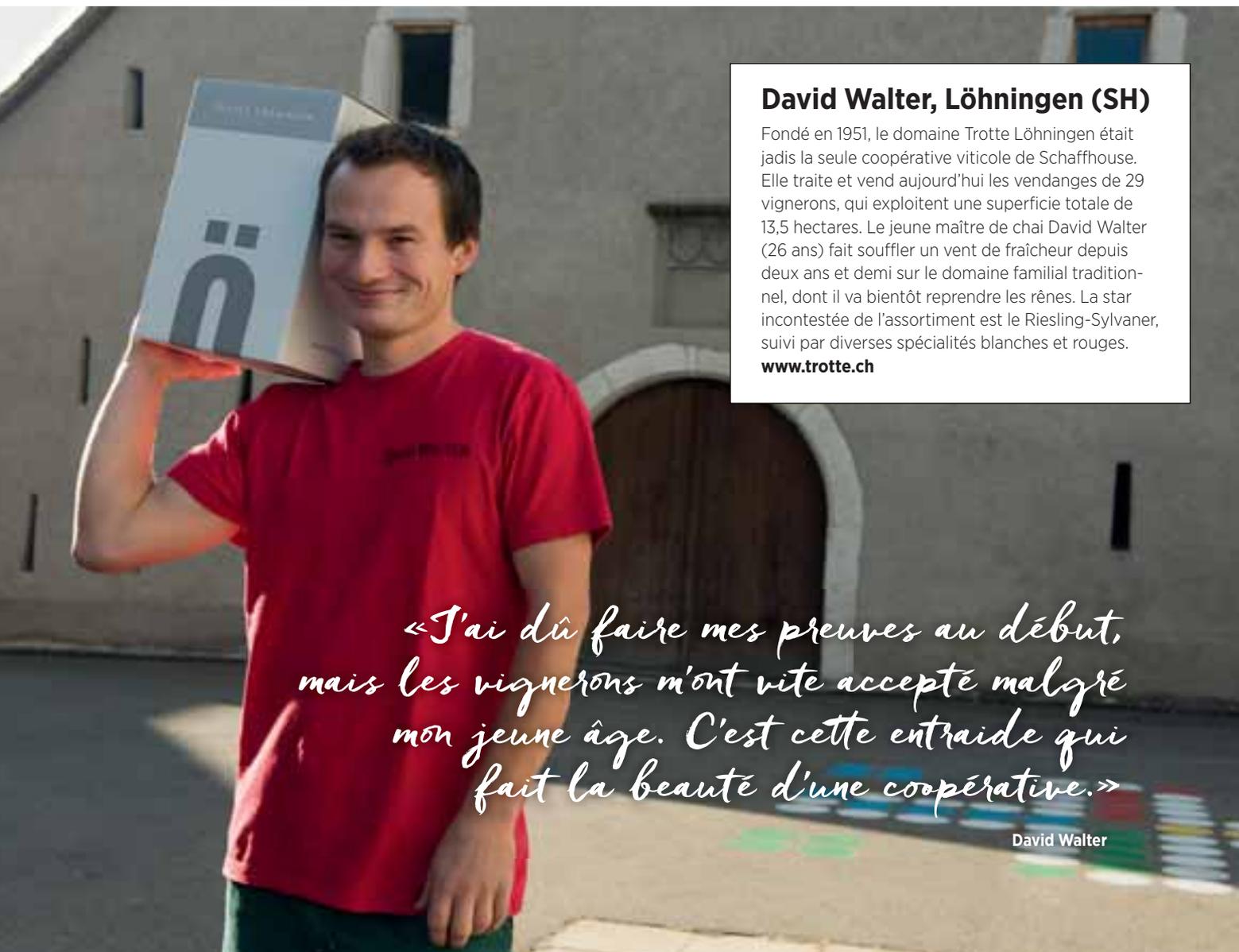
«Le plus gros du travail s'effectue dans les vignes, mais j'ai la chance d'être encore soutenu par mes parents. En revanche, j'interviens le moins possible en cave et j'opte pour la fermentation spontanée si l'année s'y prête. Rester assis près du vin n'est pas toujours synonyme de qualité...» Michael Burkhardt aurait de toutes façons du mal à «rester assis». C'est un homme d'action!

«J'ai le vin dans le sang», indique David Walter, qui a grandi sur une exploitation mixte de Löhningen. «J'aime bien le travail de la vigne, mais mon cœur bat pour la vinification.» Le jeune caviste, qui a travaillé chez Rimuss Rahm et Lindenhof AG à Osterfingen et passé six mois en Nouvelle-Zélande, est presque né dans la coopérative. Il y travaille en tant que maître de chai depuis deux ans et demi (et en sera bientôt le directeur). Avant qu'il ne rejoigne Trotte Löhningen, l'élevage des vins était confié à différents producteurs schaffhousois. David alias Dave – surnommé «Dave 92» pour le distinguer de cinq autres David de la commune – ne dispose pas de sa propre cave. Du moins, pas encore. Il est prévu d'en construire une à Löhningen. En attendant, il loue les locaux de Lindenhof AG. Mais il prend aussi plaisir à vendre le fruit de son travail. Une jolie boutique est intégrée à l'impo-

sante bâtisse de plus de quatre cents ans, qui offre un cadre idéal pour des réceptions festives. L'habillage des vins a été entièrement revu: la gamme alléchante se veut désormais sobre et élégante. Le contenu des ravissants flacons s'expose aussi aux regards: une bien belle manière de dépoussiérer la coopérative! Les vins sont tous très francs, cristallins et d'une élégance rafraîchissante. La gamme s'étend de différentes versions du Riesling-Sylvaner jusqu'aux déclinaisons de Pinot Noir, aux spécialités rouges et aux assemblages en passant par le Seyval blanc, le Chardonnay, le Sauvignon blanc et un vin effervescent, le «Dave one».

«J'ai dû faire mes preuves au début, mais les vignerons m'ont vite accepté malgré mon jeune âge. C'est cette entraide qui fait la beauté d'une coopérative.» David Walter est aussi conseiller viticole pour le canton de Schaffhouse, inspirant

un peu plus le respect de ses pairs. «Il est certain que j'apporte un vent de fraîcheur, le style des vins est en mutation et la qualité joue un rôle croissant», explique Walter. Il va sans dire que tout commence par le travail à la vigne. Contrôle des rendements, gestion du feuillage, irrigation les années sèches des sols calcaires peu profonds de Löhningen, enherbement, viticulture écologique, variétés résistantes: voilà autant de points traités dans le cadre de l'entretien des vignobles. En cave aussi, les lignes bougent selon le jeune vigneron: «Je passe mon temps à expérimenter: durées de macération à froid, températures, levures, fermentation spontanée... Cette diversité et le changement constant sont des facettes de mon métier qui me fascinent! On est toujours en mouvement...!»



### David Walter, Löhningen (SH)

Fondé en 1951, le domaine Trotte Löhningen était jadis la seule coopérative viticole de Schaffhouse. Elle traite et vend aujourd'hui les vendanges de 29 vignerons, qui exploitent une superficie totale de 13,5 hectares. Le jeune maître de chai David Walter (26 ans) fait souffler un vent de fraîcheur depuis deux ans et demi sur le domaine familial traditionnel, dont il va bientôt reprendre les rênes. La star incontestée de l'assortiment est le Riesling-Sylvaner, suivi par diverses spécialités blanches et rouges.

[www.trotte.ch](http://www.trotte.ch)

*«J'ai dû faire mes preuves au début, mais les vignerons m'ont vite accepté malgré mon jeune âge. C'est cette entraide qui fait la beauté d'une coopérative.»*

David Walter

## Gianmarco Ofner, Eglisau (ZH)

Depuis 2015, Gianmarco Ofner (26 ans) vit et travaille au domaine Pircher, aujourd'hui aux mains de son parrain Urs Pircher, dont il reprendra la direction en 2022. L'exploitation fait figure de valeur sûre depuis de nombreuses années et excelle même dans les rouges. Rien d'étonnant à ce que le Pinot noir profond de Stadtberg ait rejoint le cercle restreint de la Mémoire des Vins Suisses. Urs Pircher et Gianmarco Ofner cultivent six hectares de vignes à Stadtberg qui descendent en pente raide jusqu'au Rhin. Ils sont réputés pour leurs vins francs et sans fioriture d'une finesse et d'une complexité remarquables.

[www.weingut-pircher.ch](http://www.weingut-pircher.ch)

Comment un enfant de l'agglomération zurichoise en arrive-t-il à l'idée de devenir vigneron? «C'est très simple», déclare Gianmarco Ofner. «Dès mon plus jeune âge, je trouvais mon parrain sportif super cool, il a toujours été un exemple pour moi. Ma mère m'emmenait régulièrement le voir avec mon frère pour que nous puissions l'aider dans les vignes. J'adorais cela!» Enfant, il avait l'habitude de piquer du raisin dans le vignoble communal d'Adliswil, où il a grandi, et de le presser dans un pot, «comme il l'avait vu faire chez son parrain...»

Au moment de choisir un métier, Gianmarco est resté fidèle à son rêve: il voulait devenir vigneron et rien d'autre! Après plusieurs stages chez Giorgio Rossi dans le Tessin, Hans-Peter Lampert dans les Grisons (Bündner Herrschaft) et, évidemment, Urs Pircher à Eglisau, il obtient sa maturité professionnelle et étudie l'œnologie à Changins. «J'ai ensuite effectué un stage dans la Moselle, chez Daniel Vollenweider.» Il y tombe amoureux du Riesling. Par chance, Urs Pircher en a planté il y a six ans sur les parcelles les plus chaudes et escarpées de Stadtberg. Il soumet ce Riesling à une macération spontanée, puis à un élevage en inox pour obtenir un vin racé doté d'une acidité croquante et d'un sucre résiduel délicat...

Depuis 2015, Gianmarco vit avec sa compagne Fabienne sur le domaine à l'Hinteren Stadtberg. Et il s'y sent comme chez lui. Sa collaboration avec Urs Pircher? «Urs est très ouvert, je peux lui proposer mes idées. Et quand je pars dans tous les sens, Urs m'aide à reprendre pied avec tout le calme qui le caractérise.» Au fond, le jeune vigneron ressemble beaucoup à son parrain et maître d'apprentissage, réfléchi et introverti. «Nous avons la même mentalité», reconnaît-il.

«C'est pourquoi, il ne faut pas attendre de moi que je révolutionne le fonctionnement du domaine. Il est ancré dans la tradition et doit le rester. Je



*«N'attendez pas de moi que je révolutionne le fonctionnement du domaine. Il est ancré dans la tradition et doit le rester. Je ne suis pas de ceux qui suivent les tendances.»*

Gianmarco Ofner

ne suis pas de ceux qui suivent les tendances.» Mais il doit bien y avoir des choses qu'il souhaiterait changer, non? Gianmarco se met à rire: Oui, j'aimerais bien vendre le vieux chariot élévateur d'Urs à un musée...»

Il tient à maintenir le cap au domaine. «Ayant tout de même une personnalité propre, je vais

sans doute changer certains aspects des vins.» Gianmarco ne veut pas s'éparpiller - «au risque de brouiller encore un peu plus l'image de la Suisse alémanique» -, il souhaite se concentrer sur ses cépages préférés et en premier lieu le Pinot noir, le Pinot gris et le Räuschling. Sans oublier son cher Riesling!



*«Je suis encore jeune, j'ai donc toute l'énergie, la force et l'envie nécessaires pour aller de l'avant. Je me calmerai quand j'aurai pris de l'âge.»*

Roman Rutishauser

### Roman Rutishauser, Thal (SG)

Roman Rutishauser (34 ans), père de deux garçons et représentant de la troisième génération, dirige depuis 2015 l'exploitation familiale, fondée en 1970 et située à Thal dans la vallée rhénane de Saint-Gall, qui répond au nom évocateur de Weingut am Steinig Tisch. Epaulé par ses parents (et, à l'occasion, par son épouse Corinne et ses deux sœurs), il cultive 6,5 hectares de vignes et vinifie une gamme intéressante de 14 vins, dont deux versions remarquables de Kerner. Le Gault & Millau l'a désigné «Rookie of the Year 2019».

[www.rutishauser-weingut.ch](http://www.rutishauser-weingut.ch)

Mathias Bechtel d'Eglisau, Roman Rutishauser considère ce titre à la fois comme une reconnaissance et un moteur. L'occasion de se reposer sur ses lauriers? Certainement pas! «Je suis encore jeune, j'ai donc toute l'énergie, la force et l'envie nécessaires pour aller de l'avant. Je me calmerai quand j'aurai pris de l'âge.» Il rit. Et il veut aller plus loin et rejoindre l'élite viticole. Son type de vin idéal? «Il doit faire la part belle au fruit, à l'élégance et à la subtilité. Je veux produire des vins authentiques, durables et artisanaux, qui reflètent nos sols d'argile pauvres et sablonneux, ainsi que leur millésime.» Cela vaut aussi pour le Kerner, son cépage phare. Cette spécialité rare, que son grand-père a été le premier à planter en Suisse en 1973, est le cépage (aux côtés du Müller-Thurgau juteux et gracieux) auquel Roman ne veut pas qu'on touche. Il élève le Kerner, dont la version élaborée en barrique est connue sous le nom de «Jungspund», en foudre - et, comme tous les blancs, sans fermentation malolactique - pour obtenir un vin gastronomique minéral et ferme aux accents exotiques et d'un saisissant potentiel d'évolution. Le millésime 2008 profond et complexe au nez, à la fois varié, opulent et filigrane en bouche, possède un potentiel des plus impressionnants. Un coup de maître! «Sensationnel sur du poisson du lac de Constance», affirme le cuisinier accompli. Cuisinier? «Oui, mes parents m'ont laissé le champ libre. Et j'ai suivi une formation de cuisinier, avant de devenir vigneron.» Il ne fait aucun doute qu'il s'investit corps et âme dans cette voie. «Chaque saison est un défi», déclare-t-il ravi. Et une chance de faire connaître le vin de Saint-Gall en manque de reconnaissance.»

Le brouillard s'accroche au-dessus de la vallée rhénane de Saint-Gall et de l'étroite embouchure du Vieux Rhin dans le lac de Constance. Le village de Thal est lové au pied du Buchberg, un coteau imposant des plus escarpés coiffé d'une crête rocheuse. «Nos parcelles se trouvent là-haut», indique Roman Rutishauser, avant de nous conduire dans la cave, où cuves en inox et barriques côtoient des foudres traditionnels. «La place commence à se faire rare ici», soupire le jeune vigneron, avant d'être interrompu: un

couple de Grisons passe à l'improviste, deux amateurs de vin qui séjournent dans le coin. «Nous avons découvert vos vins à l'hôtel», annoncent-ils avec enthousiasme. «Nous n'avons rien bu d'autre depuis!» Ils souhaitent maintenant ramener leur «coup de cœur», un Pinot classique et complexe au fruit envoûtant élevé dans de grands fûts, à la maison (c'est-à-dire dans le bastion du Pinot noir). Désigné «Rookie of the Year 2019» en Suisse alémanique par le Gault & Millau ex æquo avec



## Roman Hermann, Fläsch (GR)

En 2017, le globe-trotter Roman Hermann (31 ans) pose enfin ses valises et reprend l'exploitation viticole de ses parents Rosie et Peter Hermann à Fläsch. La même année, il est élu Jeune talent de l'année 2017 par le Gault & Millau. Une fois n'est pas coutume dans les Grisons, les Hermann cultivent environ 60 % de cépages blancs contre 40 % de cépages rouges sur leurs 6,5 hectares de vignes. Le Pinot Noir, le roi des cépages grisons, doit donc faire face à la forte concurrence des blancs, comme le Completer, inscrit à la Mémoire des Vins Suisses. Roman Hermann est aussi membre du groupe Vinotiv des Grisons.

[www.weingut-hermann.ch](http://www.weingut-hermann.ch)

*«Je tire le meilleur parti de la PI et de la viticulture bio. Le plus grand défi de notre temps consiste à mettre l'écologie au centre de notre travail!»*

Roman Hermann

«Enfant, je passais mes après-midi de libre à paliser les jeunes plants de chaque parcelle», se souvient Roman Hermann. «Je me disais toujours: non merci, ce n'est pas un métier pour moi!» Au moment de choisir une orientation, il a peur de passer à côté de quelque chose. «Je m'intéressais à énormément de choses, mais j'adorais travailler dehors...» Il se décide enfin à apprendre le métier de vigneron en dépit de son aversion pour le palissage. Tant mieux...!

Tous les Hermann ont le voyage dans le sang. Roman part donc à l'étranger au terme de son apprentissage. Il passe un an en Nouvelle-Zélande au domaine La Strada dirigé à l'époque par Georg Fromm. «Le maître de chai, Hättsch Kalberer, avait des méthodes de travail très différentes de celles que je connaissais: fermentation spontanée et longue macération. Je n'avais encore jamais rien vu de tel. J'ai découvert un monde nouveau!», se

souvient-il. Cette fascination a persisté. «Cette expérience a été un tournant pour moi, car j'ai compris qu'il n'y avait pas de bonne ou de mauvaise méthode, mais qu'il fallait écrire sa propre histoire.» En quête de sa propre voie - et de son style de vin -, le Grison décide de passer un an aux États-Unis, dans l'Oregon. Au domaine WillaKenzie Estate, dirigé par un Français fortuné, il a à sa disposition tous les gadgets techniques imaginables. «Mais lorsque j'ai comparé notre Pinot à celui élevé de manière artisanale par le domaine voisin, je me suis aperçu que la qualité ne s'achète pas avec de l'argent.»

Ses premières années de voyage lui apportant «plus de questions que de réponses», il se lance dans des études d'œnologie à Weinsberg, suivies par un stage dans le Palatinat et en Afrique du Sud. «A un moment, je me suis senti comme Forrest Gump: je me suis arrêté et je me suis dit que cela suffisait. Et je suis enfin rentré à la maison.» Il

se rend alors très vite compte que ses plans ambitieux vont être difficiles à mettre en œuvre. Et qu'il doit déjà trouver un terrain d'entente avec son père. «Les vins blancs de Peter étaient excellents, mais je voulais changer la vinification des vins rouges, les miens sont plus acides et tanniques. J'ai retiré le Pinot élevé en inox de la gamme... Je n'utilise que des barriques, mais je les garde six ans.»

Sa philosophie? «Le lâcher prise contrôlé! Qui peut le moins peut souvent le plus.» Mais pas toujours. Le raisin de chaque parcelle est ainsi vinifié séparément - un travail de titan. Et les ceps reçoivent, entre autres, un traitement à base de purin d'orties. Voici comment Roman Hermann explique sa méthode de travail: «Je tire le meilleur parti de la PI et de la viticulture bio. Le plus grand défi de notre temps consiste à mettre l'écologie au centre de notre travail!»



Entretien avec Thomas Wettach  
et Michael Kaben

# LA MODE DU RÉGIONALISME

**300 vigneronns vous livrent leurs vendanges et vous vinifiez le raisin de 240 hectares sur six cantons de Suisse alémanique. DiVino SA, anciennement VOLG-Weinkellereien, est ainsi un acteur majeur en Suisse alémanique. Comment vont les affaires?**

**Thomas Wettach:** Nous sommes très satisfaits. De nombreux amateurs de vin redécouvrent la région. Il va sans dire que les vins doivent répondre aux attentes du public en termes de qualité et de style. Quand ces conditions sont réunies, les consommateurs se tournent à nouveau vers les crus locaux. Oui, bon nombre de personnes qui, en quête d'exotisme, achetaient des vins étrangers, reviennent aujourd'hui à leurs racines. Aussi, avons-nous décidé d'investir davantage dans notre production en Suisse alémanique. Les vigneronns doivent être récompensés de leurs efforts. La création de valeur doit être améliorée. La culture de raisin sera bientôt à nouveau rentable en Suisse alémanique.

**Michael Kaben:** Nous tirons aujourd'hui parti de différentes évolutions. Comme le réchauffement climatique. Il y a encore trente ans, il était difficile d'atteindre une maturité optimale du raisin sept

années sur dix. Nous y parvenons presque chaque année désormais. Nous sommes d'ailleurs de plus en plus souvent confrontés à des problèmes de surmaturité. C'est un vrai luxe. La formation des vigneronns et l'équipement en cave se sont aussi améliorés. En d'autres termes, les conditions requises pour produire de grands vins en Suisse alémanique n'ont jamais été aussi bonnes.

**Et qu'attendez-vous des vigneronns en contrepartie d'une hausse du prix du raisin?**

**TW:** La qualité doit évidemment être au rendez-vous, mais ce n'est pas tout. Il est aussi essentiel que les cultures soient durables en limitant au strict minimum le recours aux produits phytosanitaires de synthèse. On constate une prise de conscience du public, au sujet des nappes phréatiques par exemple. Si les producteurs nous suivent dans cette voie en échange d'une revalorisation des prix, nous n'aurons pas 300 vigneronns satisfaits, mais 300 ambassadeurs motivés pour nos vins DiVino.

**Et que dites-vous de la météo? Elle a tendance à s'emballer à en croire la différence**

**énorme qui sépare les années 2017 et 2018 par exemple, non?**

**MK:** Oui, la météo tend à transformer le travail des viticulteurs en partie de poker. 2017 était l'année du gel et de la grêle. Nos vigneronns n'ont pu livrer que 1,2 million de kilos de raisin, l'une des plus mauvaises récoltes des trente dernières années. A contrario, 2018 a établi un record de rendement avec 2,4 millions de kilogrammes de raisin. C'est de la folie. Mais nous avons besoin de ce volume, nous aurions pu être en rupture de stock sinon... La quantité était au rendez-vous en 2018, mais la qualité aussi.

**Avez-vous rencontré des difficultés pour traiter ces volumes records de 2018?**

**TW:** Notre nouvelle cave de Winterthur-Wülflingen a ouvert ses portes en 2016, ce qui nous donnait le sentiment de pouvoir parer à toutes les éventualités. Pourtant, nous avons atteint par moments les limites de capacité en 2018.

**MK:** Le problème était qu'une grande partie du raisin est arrivé à maturité en l'espace d'une semaine. Et pour produire des vins équilibrés au

cours d'un automne aussi chaud, il ne faut surtout pas vendanger trop tard, au risque d'avoir des vins trop amples ou massifs. Afin de palier l'explosion temporaire des volumes, nous avons fini par instaurer un système de trois-huit pour travailler 24 heures sur 24. Ce système, assez inhabituel ici, est tout à fait normal dans le Nouveau Monde, en Australie par exemple.

*« Je ne pense pas qu'il y ait de recette miracle pour réussir. »*

Thomas Wettach

#### Quels cépages et quel style assureront la réussite de la Suisse alémanique à l'avenir?

**TW:** Je ne pense pas qu'il y ait de recette miracle. La diversité joue sans doute pour beaucoup. En effet, nos vigneronnes cultivent aujourd'hui plus de 25 cépages, auxquels s'ajoutent un nombre croissant de nouvelles variétés résistantes. Certains cépages, tels que le Rheinriesling, le Grüner Veltliner ou le Malbec, ont du potentiel. Je crois néanmoins que les cépages traditionnels, à savoir le Müller-Thurgau et le Pinot Noir, restent nos meilleurs ambassadeurs.

#### Le retour du Müller-Thurgau, que l'on connaît ici surtout sous le nom de Riesling-Sylvaner, est étonnant, n'est-ce pas?

**TW:** Oui, il y a quinze ans, nous conseillions encore à nos vigneronnes d'arracher leurs plants pour les remplacer par d'autres cépages. Nous n'en avons plus assez désormais, ce qui nous oblige à en replanter. Mais il faut aussi souligner que le style des vins a changé de façon radicale. Ce cépage donnait autrefois des vins aux arômes terreux et herbacés. Aujourd'hui vinifié à pleine maturité et sans fermentation malolactique, le Riesling-Sylvaner donne vie à des vins nerveux plus élégants au fruité expressif et séduisant. A l'heure actuelle, il fait presque concurrence au Sauvignon Blanc. Il s'agit d'un vin qui plaît beaucoup à l'ensemble des consommateurs, quel que soit leur âge.

**Le Pinot Noir fait figure de cépage de connaisseur. En outre, le cépage a la capacité d'exprimer ses origines comme aucun autre, donnant des vins différents d'un village**

#### à un autre. S'agit-il du cépage qui incarne le mieux cette mode du régionalisme?

**MK:** En fait, le Pinot Noir est le vin de terroir par excellence. Mais la multiplication de l'offre déconcerte les clients. Autrefois, nous élevions un vin pour chaque village dans le Weinland zurichois, de Benken à Uhwiesen, en passant par Rudolfingen et Dachsen. Aujourd'hui, nous produisons un seul vin sous l'appellation Zürcher Weinland. D'autres entreprises, comme la Staatskellerei Zürich, ont ouvert la voie avant nous. Mais certains vins de «village» importants, tels que Malans dans les Grisons, Hallau dans le Schaffhouse, Iseberg en Thurgovie ou Tegerfelden en Argovie ont une place attirée dans l'assortiment.

#### Les plus jeunes apprécient les vins avec un peu de sucre résiduel, ce que déplorent les connaisseurs. Quelle ligne suivez-vous?

**TW:** On ne peut pas ignorer les attentes des clients. Nos vins Goldbeere, notre produit phare en termes de volumes, affichent tous quelques grammes de sucre résiduel. Et la demande en vins fruités et moelleux comme ceux-ci connaît une forte hausse. Mais il va sans dire que nous élevons aussi des vins pour les connaisseurs, à l'instar des sélections commercialisées sous l'étiquette Inter Paria. Il s'agit de grands vins, que nous ne produisons que les bonnes années, comme 2015 et 2018.

#### Ces sélections l'ont emporté dans leurs catégories respectives lors du Grand Prix du Vin Suisse avec un Riesling-Sylvaner (en 2018) et un Pinot Noir (en 2015). Comment, en tant que grande cave, pouvez-vous rivaliser avec les petits vigneronnes-encaveurs dynamiques?

**MK:** L'essentiel est de réaliser une sélection rigoureuse du raisin. Mais il est aussi important d'exploiter de manière autonome les quelque cinquante hectares répartis sur les cantons de Zurich, de Schaffhouse et des Grisons. Notre nouvelle cave nous offre la possibilité de sélectionner des quantités réduites de raisin pour donner naissance à des spécialités limitées. Tandis que certains vins de la gamme Goldbeere représentent plus de 100 000 litres, nous proposons certaines étiquettes, à l'instar de notre spécialité blanche issue de la variété résistante Solaris, en quantités beaucoup plus restreintes: dans ce cas, 1270 litres à peine, soit le volume de notre plus petite cuve en inox.

**TW:** Tous les producteurs, petits et grands, de Suisse alémanique ont relevé leur niveau de qualité ces dernières années. Et c'est très bien. Après tout, nous sommes tous dans le même bateau et nous devons faire progresser le vin suisse alémanique ensemble.

#### Quelles innovations prévoyez-vous de développer à court terme?

**TW:** Comme nous l'avons dit, nous mettons une double stratégie en œuvre. Nous considérons le Pinot Noir et le Riesling-Sylvaner comme les cépages phares de la Suisse alémanique. En parallèle, nous aimerions montrer que d'autres cépages cultivés aux bons endroits peuvent donner de grands vins. L'excellent millésime 2018 est donc le moment idéal pour lancer une nouvelle gamme, baptisée «Varietas». Elle réunit 25 vins monocépages, dont du Gewürztraminer, du Zweigelt et du Muscat Olivier. Ces vins, produits pour l'instant à raison de 3000 à 5000 bouteilles, seront les ambassadeurs de la nouvelle diversité suisse alémanique.

### Thomas Wettach

est né en 1964 à Winterthur. Après un apprentissage de caviste, puis des études d'arboriculture à Wädenswil, il travaille comme œnologue en France et en Italie. Il rejoint ensuite le secteur des jus de fruits et s'occupe du lancement de différentes installations dans 25 pays, et notamment en Chine. Directeur de Volg Weinkellerei depuis 2000 et désormais membre de la direction de DiVino SA, il a contribué à la réussite du changement de position de l'entreprise, qui vinifie le raisin de six cantons suisses alémaniques (Zurich, Schaffhouse, Grisons, Argovie, Thurgovie et St-Gall). DiVino vinifie aujourd'hui le raisin de quelque 240 hectares, soit 10% environ de la superficie totale de vignes dans toute la Suisse alémanique.

### Michael Kaben

est le directeur de la nouvelle cave DiVino de Winterthur-Wülflingen depuis 2017. Cet homme de 36 ans a d'abord suivi une formation d'opticien, comme son père et son grand-père avant lui. Mais à 27 ans, il a souhaité renouer avec la nature et a fait un stage dans un domaine du Tessin. Il a fait ensuite des études viticole à Bordeaux tout en travaillant en parallèle dans un domaine. Pendant ses études, il fait connaissance de sa femme, d'origine turque, ce qui l'a conduit à exercer pour une cave en Turquie. En 2016, il prend la direction de la coopérative viticole de Döttingen et lui donne très vite une nouvelle orientation. Lors de sa création, l'entreprise a attiré l'attention du public en construisant un bâtiment moderne et épuré, en concevant des étiquettes branchées et un site internet novateur.

# VOYAGE DES SENS

On peut se contenter de boire du vin. On peut aussi le déguster avec attention et l'évaluer. Mais on peut également découvrir le vin de mille et une manières, à pied par exemple, en traversant de paisibles vignobles et de magnifiques paysages. Avec ou sans aide numérique. Ou confortablement assis à bord d'un bateau, voire dans un musée pour en savoir plus sur son histoire, et même en dormant... Voici donc neuf idées originales pour s'échapper du quotidien et plonger dans l'univers protéiforme du vin.



## Sentier découverte de Spiez

Même les amateurs de vin les plus aguerris ne savent pas (encore) que le lac de Thoune abrite des vignobles et donne vie à de grands vins alpins. Venez donc combler vos lacunes sur le sentier découverte des vignobles de Spiez. Il débute dans les vignobles parsemés de tableaux d'informations et passe ensuite par le jardin botanique de la baie de Spiez, au bord du lac de Thoune. Il prend fin au Regezkeller, où vous pourrez goûter et acheter les vins passionnants élevés dans cette région encore méconnue. Une véritable découverte!

[www.alpineweinkultur.ch/reblehrpfad](http://www.alpineweinkultur.ch/reblehrpfad)



## Sommeil vineux à l'Hirschen d'Erlinsbach

Ce n'est plus un secret depuis longtemps: l'Hirschen à Erlinsbach propose une cuisine divine. Mais on peut aussi profiter d'un sommeil réparateur dans les chambres dites de vigneron du Weinhaus am Bach: chaque chambre a été décorée en collaboration avec un vigneron ou une vigneronne, qui les ont marquées de leur empreinte. On a le choix entre les chambres Tom Litwan, Angelo Delea, Marie-Thérèse Chappaz, Luc Massy, Martha & Daniel Gantenbein et d'autres grands noms de la scène viticole suisse!

[www.hirschen-erlinsbach.ch/haus-am-bach](http://www.hirschen-erlinsbach.ch/haus-am-bach)



## Alter Torkel à Jenins

Niché au cœur du vignoble des Grisons, l'Alten Torkel de Jenins propose des plats simples, comme des assiettes froides, mais aussi des créations pleines d'inventivité réalisées à partir de produits locaux par le chef Christian Kaiser (14 points au Gault & Millau). Au service chaleureux viennent s'ajouter une sélection fantastique de vins régionaux (aussi proposés au verre), une ambiance raffinée et une terrasse offrant une vue unique sur la vallée rhénane grisonne. Un véritable incontournable!

[www.torkel.ch](http://www.torkel.ch)





## Vers de nouveaux rivages

Cette traversée amusante s'accompagne d'une dégustation de six vins suisses savoureux et de trois fromages en accord avec eux. Des séminaires instructifs et variés consacrés au vin et au fromage – une délicieuse introduction à de nouveaux univers gustatifs à bord d'un bateau sont proposés été comme hiver à des groupes de 15 à 58 personnes – sur le lac de Zoug, le lac des Quatre-Cantons ou le lac de Zurich au choix. Une croisière gourmande à ne rater sous aucun prétexte!

[www.zug-tourismus.ch](http://www.zug-tourismus.ch)

## Un bijou au bord du lac de Zurich

Situé au pied d'un magnifique vignoble sur la presqu'île d'Au, au bord du lac de Zurich, le musée de la vigne et du vin est un petit bijou. Si l'ancien pressoir de 1761, encore utilisé en certaines occasions, en impose, il contraste avec l'exposition moderne qui fait revivre l'histoire de la viticulture. Mais surtout, le musée est un point de rencontre privilégié, où des spécialistes endossent le costume de guide et captivent les visiteurs avec leurs récits et leurs histoires.

[www.weinbaumuseum.ch](http://www.weinbaumuseum.ch)



## Sous un même toit

Berneck, la plus grande commune viticole saint-galloise, abrite depuis peu une maison du vin aux lignes futuristes pourvue d'un toit inhabituel, qui offre une vitrine exceptionnelle à tous les producteurs de vin du canton. Les visiteurs peuvent librement déguster les vins et découvrir la diversité fascinante des crus saint-gallois issus des régions du Rheintal, du Sarganserland, du Walensee et du lac de Zurich. Vous pouvez aussi acheter sur place vos crus préférés.

[www.hausdesweins-sg.ch](http://www.hausdesweins-sg.ch)



### Tel Diogène...

Les globe-trotters auront sans doute déjà passé la nuit dans un tipi, une tente de safari, une cabane ou un igloo. Mais dans un fût? On peut se rattraper au Weinfasshotel Rüedi dans le village schaffhousois de Trasadingen! La cour réunit des fûts tantôt originaux, douillets – grâce au bois omniprésent –, modernes ou folkloriques – comme les anciens fûts –, ainsi qu’une grange typique. L’hébergement rêvé pour des vacances rondement menées. Après un ou deux verres du vin maison, vous ressemblerez à Diogène dans son tonneau...

[www.rueedi-ferien.ch](http://www.rueedi-ferien.ch)

### Randonnée sur l’Ottenberg

A la gare de Weinfelden, on enfile son sac à dos de dégustation qui contient un verre, du «rebkernbrot», de l’eau et un imperméable, puis on s’élance sur le sentier de neuf kilomètres à travers les vignes de l’Ottenberg qui conduit à Bolthausen et longe des domaines renommés, comme Bachtobel, Wolfer, Broger et Burkhart. Outre différents panneaux et installations artistiques, les randonneurs assoiffés ont accès à un coffre-fort souterrain renfermant vingt bouteilles de producteurs thurgoviens. Le code est fourni avec le sac!

[www.weinweg-weinfelden.ch](http://www.weinweg-weinfelden.ch)



### Randovin dans le Lattenberg

La promenade du dimanche dans les vignobles, c’est dépassé. Maintenant, on parcourt les sentiers du Lattenberg au-dessus du lac de Zurich équipé de son téléphone et guidé par l’application «drallo», qui distille des informations sur la vigne et le vin. Un petit quizz rend la randonnée encore plus divertissante. Et la vue à couper le souffle sur les vignes, le lac de Zurich et les Alpes? Vous n’aurez pas besoin de portable pour l’admirer.

[www.rapperswil-zuerichsee.ch/de/besuchen/sport/drallo-wein-tour#internal](http://www.rapperswil-zuerichsee.ch/de/besuchen/sport/drallo-wein-tour#internal)  
[www.zuercher-weinland.ch/freizeit/sport-spss/weinwanderwege](http://www.zuercher-weinland.ch/freizeit/sport-spss/weinwanderwege)  
[www.zuercherwein.ch](http://www.zuercherwein.ch)





Plus de 160 vins suisses allemands ont été dégustés par VINUM dans des conditions professionnelles. Ce large éventail permet de dresser un portrait précis de la région viticole de Suisse alémanique. Toute bouteille semblant présenter des défauts a été remplacée ce qui implique que certains vins ont été goûtés à deux reprises. Par respect pour le travail des vignerons sur plus d'un an, il était nécessaire que chaque vin se présente sous son meilleur jour.

# PARÉ POUR L'AVENIR



La région viticole suisse alémanique mérite bien son nom de «Burgunderland». Mais elle met aussi en bouteille des vins absolument fascinants issus d'autres cépages. Prenons le Müller-Thurgau, ou Riesling-Sylvaner, par exemple. Un vin méconnu, puis mis au ban et longtemps méprisé. Pourtant, certains domaines en tirent un breuvage qui mérite le détour. En termes de qualité notamment. Un Freisamer nous a aussi impressionnés. Puis ce fut le tour d'un Cabernet Jura de nous époustoufler comme aucun autre représentant de ce cépage. Une tendance vers davantage de personnalité semble aussi se dessiner chez les Pinot Noir. En d'autres termes, la patte du vigneron ressort davantage à la dégustation. L'influence du terroir, c'est-à-dire la signature du microclimat, des sols, de l'homme et des origines du vin est aussi plus prononcée. Sans compter que les rouges comme les blancs révèlent une meilleure maîtrise de l'élevage en fûts. Bref, il s'en passe des choses dans les régions viticoles suisses alémaniques. L'équipe de dégustateurs de VINUM a eu du mal à en croire ses yeux en découvrant les étiquettes au terme de la dégustation. Il faut avouer qu'elle est allée de surprise en surprise. Ces coups de cœur sont à découvrir de toute urgence.

## Un avenir prometteur

Nous sommes à l'ère du changement climatique qui devrait offrir aux domaines viticoles suisses allemands un atout indéniable. La hausse des températures moyennes oblige les vignerons des régions chaudes à s'installer en altitude dans des régions toujours plus froides. A l'inverse, dans des régions viticoles aux terroirs naturellement frais, comme le sont la majorité des cantons alémaniques, les vignerons sont mieux armés pour affronter l'avenir. Et ce dès maintenant. Les cuvées prometteuses d'hier seront excellentes demain et après-demain.

# ZURICH



## Vins blancs et rosés

### **Weingut am Lattenberg, Stäfa** **Zürichsee AOC Lattenberg Freisamer 2017** **18 points | 2019 à 2024**

Note croquante de silex, citron vert et écorce de mandarine, touche calcaire pure et très racée. Nez plein de caractère, champignons de pré et schiste humide. Racé. Élégant. Epuré. Magnifique acidité juteuse en bouche, beaucoup de mordant, beaucoup de fruit élancé. Quelle surprise!

**Prix: 21 francs | [www.weingut-lattenberg.ch](http://www.weingut-lattenberg.ch)**

### **Winzerkeller Strasser, Uhwiesen** **Zürich AOC Rauschling vom Rheinfall 2017** **17 points | 2019 à 2028**

Haricots verts, aromates, style racé et vivifiant. A besoin de s'aérer et de mûrir en bouteille. Beaucoup d'arômes minéraux en bouche, à la fois dense et très léger, ferme et raffiné avec une magnifique acidité et un style épuré. A laisser mûrir longtemps.

**Prix: 18 francs | [www.wein.ch](http://www.wein.ch)**

### **Lüthi Weinbau, Männedorf** **Zürichsee AOC Scheurebe 2017** **16.5 points | 2019 à 2025**

A besoin de s'aérer, développe ensuite de délicates notes exotiques. Style très racé avec une structure légèrement fondante, arômes très nets et élancés, acidité juteuse prononcée, style tendu et minéral. Dense et ferme. Peut très bien mûrir.

**Prix: 23 francs | [www.luethiweinbau.ch](http://www.luethiweinbau.ch)**

### **R3 – Rütihof – Lüthi – Schwarzenbach, Meilen** **Zürichsee AOC R3 2017** **16.5 points | 2019 à 2026**

Délicats arômes d'agrumes juteux, fraîcheur mentholée (menthe) et une aromatique nette de citron vert, délicates notes minéral. A la fois juteux, ferme et croquant en bouche avec une acidité ferme. Dense et racé, se bonifiera avec le temps.

**Prix: 28 francs | [www.r3-wein.ch](http://www.r3-wein.ch)**

### **Weinbau Hermann Schwarzenbach, Meilen** **Zürichsee AOC Rauschling 2017** **16 points | 2019 à 2024**

Aromatique discrète, mais très fraîche et pure. Elancé et nerveux au palais. Acidité tendue, belle longueur. N'a pas dévoilé tout son potentiel.

**Prix: 17.50 francs | [www.reblaube.ch](http://www.reblaube.ch)**

### **Weingut Erich Meier, Uetikon am See** **Zürichsee AOC Chardonnay** **Barrique 2017** **16 points | 2019 à 2022**

Melon blanc, notes de brioche et d'amande émondées. Clair et précis en bouche, acidité juteuse, belle longueur. Belle réalisation.

**Prix: 28 francs | [www.erichmeier.ch](http://www.erichmeier.ch)**



**Weingut Nadine Saxer, Neftenbach**  
**Zürich AOC Sauvignon Blanc 2017**  
**16 points | 2019 à 2022**

Ciboulette fraîche au nez, ortie et délicate note de légume. A la fois vif et crémeux en bouche avec un équilibre délicat entre acidité et sucrosité, juteux et sapide avec une structure délicate. Vin de gastronomie raffiné, plaisir garanti.

**Prix: 19 francs | [www.nadinesaxer.ch](http://www.nadinesaxer.ch)**

**Weingut Pircher, Eglisau**  
**Zürich AOC Riesling 2017**  
**16 points | 2019 à 2024**

Discret et très fermé, il laisse toutefois transparaître le fruit du Riesling: tranchant, notes de raisin frais, évoque le parfum laissé par une averse. Style élégant et très sapide, doté du bel équilibre entre sucrosité et acidité que seul un Riesling peut offrir.

**Prix: 25 francs | [www.weingut-pircher.ch](http://www.weingut-pircher.ch)**

**Weingut Schloss Goldenberg, Dorf**  
**Zürich AOC Chardonnay 2017**  
**16 points | 2018 à 2022**

Nez épicé encore un peu nerveux aux notes de pépins de pomme, de poire croquante et un soupçon de vanille. Plein et dense en bouche, de la puissance, fruit frais et délicate note minérale, long, finale expressive.

**Prix: 19.50 francs | [www.schloss-goldenberg.ch](http://www.schloss-goldenberg.ch)**

**Bechtel-Weine, Eglisau**  
**Zürich AOC Saignée 2016**  
**15.5 points | 2019 à 2021**

Fraises à l'eau-de-vie, noix de cajou, discrètes notes rôties dues au bois, mie de pain. Acidité tendue en attaque, belle longueur, de la puissance et du mordant, légère astringence perceptible en finale. A déguster après un bref passage au frais (13 degrés).

**Prix: 23 francs | [www.bechtel-weine.ch](http://www.bechtel-weine.ch)**

**Zweifel Weine, Zürich**  
**Zürichsee AOC Lattenberg**  
**Sauvignon Blanc 2017**  
**15.5 points | 2019 à 2021**

Notes classiques de fleurs et de feuilles de sureau, de buis, de kiwi jaune et un soupçon de bonbon. Acidité juteuse, puis très crémeux et presque opulent. Belle longueur.

**Prix: 28 francs | [www.zweifel1898.ch](http://www.zweifel1898.ch)**

**Bechtel-Weine, Eglisau**  
**Zürich AOC Chardonnay 2017**  
**15 points | 2019 à 2020**

Bouquet classique, miel et cire au nez, mirabelle mûre. Ferme en attaque, très bien structuré, groseilles à maquereau mûres en finale.

**Prix: 24 francs | [www.bechtel-weine.ch](http://www.bechtel-weine.ch)**

**Kindhauser-Berghof, Wiesendangen**  
**Zürich AOC Muscat Oliver 2017**  
**15 points | 2019 à 2020**

Magnifique nez très typique de muscat, litchi et melon, clair et précis. Juteux et sapide en bouche, crémeux. Vin d'apéritif atypique de caractère.

**Prix: 16 francs | [www.kindhauser-berghof.ch](http://www.kindhauser-berghof.ch)**

**Weingut Gehring, Freienstein**  
**Schweizer Landwein Pinot Blanc 2017**  
**15 points | 2019 à 2020**

Arômes frais légèrement mentholés, à la fois nerveux et crémeux en bouche, soupçons de pomme mûre. Sapide, juteux et régulier.

**Prix: 16.50 francs | [www.weingut-gehring.ch](http://www.weingut-gehring.ch)**

## Vins rouges

**Winzerkeller Strasser, Uhwiesen**  
**Zürich AOC Chlosterberg**  
**Pinot Noir Grand Cru 2016**  
**18 points | 2020 à 2030**

Cerise rouge éclatante. Baies rouges, belle fraîcheur épicée, herbes aromatiques séchées, notes de tabac. Tendu en bouche, grande élégance. Acidité croquante, mais parfaitement mûre, très longue finale sur de délicates notes de chocolat. Elevage dans de grands fûts (double-pièce) et mis en bouteille sans filtration. Pinot épique du Zürcher Weinland.

**Prix: 34 francs | [www.wein.ch](http://www.wein.ch)**

**Lüthi Weinbau, Männedorf**  
**Zürichsee AOC Pinot Noir Barrique 2016**  
**17.5 points | 2019 à 2027**

Aromatique noble, mais un peu austère, notes délicates de craie et de silex, mais aussi de noix et de fleurs séchées, délicates touches d'amande et de cerise rouge croquante, très précis et raffiné. Très franc grâce à son acidité juteuse et son fruit pur et élancé, notes raffinées de barrique qui enveloppent délicatement le fruit. Rico Lüthi est un maître de l'élevage!

**Prix: 27 francs | [www.luethiweinbau.ch](http://www.luethiweinbau.ch)**

**Weingut Diederik, Küssnacht ZH**  
**Zürichsee AOC**  
**Pinot Noir Barrique 2015**  
**17.5 points | 2019 à 2023**

Robe rubis moyenne, mais sombre. Notes épicées très délicates au nez, une pointe de cannelle, clou de girofle, puis un fruit de baies noires et de groseilles mûres, griotte, nougat. Moelleux et souple en attaque, complexe et élégant, dynamique, tanins raffinés, notes délicates et fraîches en finale.

**Prix: 25.60 francs | [www.diederik.ch](http://www.diederik.ch)**

**Weingut Pircher, Eglisau**  
**Zürich AOC Pinot Noir 2016**  
**17.5 points | 2019 à 2028**

Fruit riche d'une belle maturité, griotte. La cerise irradie dans une bouche soyeuse et fondante. L'acidité équilibrée confère beaucoup de structure à ce vin vivifiant. Procure déjà du plaisir, mais peut encore mûrir longtemps.

**Prix: 32 francs | [www.weingut-pircher.ch](http://www.weingut-pircher.ch)**



**Schwarzenbach Weinbau, Meilen**  
**Zürichsee AOC Passionata 2016**  
**17 points | 2019 à 2025**

Nez délicat avec une pointe de pain noir, un soupçon de mûres à pleine maturité, style élégant. Expressif en bouche, mais toujours en équilibre avec la densité et le fruit tendu, ensemble un peu discret mais très harmonieux. Style minéral et légèrement astringent.

**Prix: 25 francs | [www.reblaube.ch](http://www.reblaube.ch)**

**Bechtel-Weine, Eglisau**  
**Zürich AOC Pinot Noir 2016**  
**16.5 points | 2019 à 2022**

Nez délicat et très élégant, fruit clair de baies rouges, griotte aussi, coquille de noix. Dense en bouche, acidité vibrante, soutenue par des tanins à grain fin. Belle longueur. Procure déjà du plaisir.

**Prix: 26 francs | [www.bechtel-weine.ch](http://www.bechtel-weine.ch)**

**Hans und Marlis Glesti Weinbau, Oberstammheim**  
**Zürich AOC**  
**Stammheimer Malbec 2016**  
**16.5 points | 2018 à 2023**

Betterave rouge et prune, arômes très atypiques, notes végétales, tabac frais. Fruits noirs qui s'intègrent en bouche à la belle structure acide et aux tanins fins. Vin de caractère.

**Prix: 23 francs | [www.glesti-weinbau.ch](http://www.glesti-weinbau.ch)**

**Käthi und Ruedi Frei, Unterstammheim**  
**Zürich AOC Stammheimer Pinot Noir 2015**  
**16.5 points | 2019 à 2023**

Rubis dense. Nettes notes rôties au nez, fruits des bois parfaitement mûrs, aromates (livèche), noix, soupçon de réglisse et de fraise. Elancé en attaque, vibrant, nets arômes boisés, groseille mûre, une pointe de nougat.

A vraiment besoin de mûrir.

**Prix: 22 francs | [www.freiweine.ch](http://www.freiweine.ch)**

**Weingut Erich Meier, Uetikon am See**  
**Zürichsee AOC**  
**Pinot Noir Barrique 2017**  
**16.5 points | 2020 à 2028**

Notes de griotte mûre et de tabac blond, mie de pain, noyaux de cerise et un soupçon de pâte d'amande. Riche acidité en bouche, très beau travail avec le bois.

Petit vin deviendra grand avec le temps.

**Prix: 33 francs | [www.erichmeier.ch](http://www.erichmeier.ch)**

**Hamacht Weine, Winterthur**  
**Zürich AOC Vieilles Vignes Pinot Noir 2016**  
**16 points | 2019 à 2020**

Feuilles séchées, sol de forêt, pointe de calcaire et arômes de fleurs rouges. Style imposant et puissant avec un fruit de baies rouges mûres. Style riche, prêt à être dégusté.

**Prix: 28 francs | [www.hamacht.ch](http://www.hamacht.ch)**



**Weingut Nadine Saxer, Neftenbach**  
**Zürich AOC Tête de Pinot 2016**  
**16 points | 2019 à 2021**

Rubis brillant. Bouquet très complexe, fraîcheur presque éthérée, fruit juteux de baies rouges. Élégant et élancé, acidité juteuse, tanins discrets et équilibrés. Un classique.

**Prix: 25 francs | [www.nadinesaxer.ch](http://www.nadinesaxer.ch)**

**Weingut zur Trotte, Rudolfingen**  
**Zürich AOC Rudolfingen Pinot Noir**  
**Sélection 2015**

**15.5 points | 2019 à 2022**

Rouge rubis. Sucrosité, fruit de baies rouges, un soupçon de bonbon à la fraise, plutôt moelleux. Équilibré, fruit d'une étonnante fraîcheur en bouche, acidité précise, juteux, notes fraîches en finale.

**Prix: 18 francs | [www.schenkwein.ch](http://www.schenkwein.ch)**

**Weingemeinschaft Rafzerfeld, Wil**  
**Zürich AOC Pinot Noir 2017**  
**15 points | 2019 à 2020**

Robe cerise claire et nette. Nez fruité, notes de groseilles rouges et de cerises mûres. Sapide et simple avec une acidité fraîche et juteuse.

**Prix: 15 francs**  
**[www.weingemeinschaft.ch/index.php](http://www.weingemeinschaft.ch/index.php)**

**Weingut Gehring, Freienstein**  
**Schweizer Landwein**  
**Barrique Exclusive 2015**

**15 points | 2019 à 2020**

Rubis dense. Bouquet ouvert, arômes de baies rouges, herbes aromatiques, notes boisées. Équilibré en bouche, fraise mûre, puissant et long.

**Prix: 32 francs | [www.weingut-gehring.ch](http://www.weingut-gehring.ch)**

**Weingut Schloss Goldenberg, Dorf**  
**Zürich AOC «M 17» 2017**  
**15 points | 2019 à 2022**

Pinot juteux et frais au fruit typique de griotte. Légèrement crémeux en bouche, belle longueur. Procure déjà du plaisir. Excellent sur une assiette froide après un bref passage au frais.

**Prix: 27.50 francs**  
**[www.schloss-goldenberg.ch](http://www.schloss-goldenberg.ch)**

**Weingut Weidmann, Regensberg**  
**Zürich AOC Garanoir 2016**  
**15 points | 2019 à 2020**

Fruits noirs et rouges sucrés, marasque et genévrier. Très puissant et ample en bouche, sucrosité prononcée et finale puissante et fondante. Pour les amateurs de crus puissants.

**Prix: 32 francs | [www.weingutweidmann.ch](http://www.weingutweidmann.ch)**

**Keller Weinbau Waltalingen,**  
**Waltalingen**

**Pinot Noir Emotion 2017**

**14.5 points | 2019**

Robe rubis éclatante. Fruit frais, très pur, baies mûres. Délicate sucrosité du fruit en attaque. Vin charmeur à déguster après un bref passage au frais.

**Prix: 16.50 francs | [www.keller-weinbau.ch](http://www.keller-weinbau.ch)**

# SCHAFFHOUSE

## Vins blancs

### Weingut + Gasthof Bad Osterfingen, Osterfingen

#### Schaffhausen AOC Bad Osterfingen Pinot Blanc 2017

16 points | 2019 à 2022

Jaune or. Gelée de coing, noisettes torréfiées, fleurs blanches. Précis et franc en bouche, tendu et juteux, notes de pâtisserie en finale. Magnifique compagnon de table.

Prix: 25 francs

[www.badosterfingen.ch](http://www.badosterfingen.ch)

### Weingut Florin, Stein am Rhein Schaffhausen AOC Chardonnay 2017

15 points | 2019 à 2023

Nez très minéral et calcaire, racé et arômes de silex, particulier, mais très bon. Beau palais ferme, du mordant, de l'acidité et de la structure, qui ont besoin d'un peu d'air. Devrait se bonifier un peu d'ici quelque temps.

Prix: 26.90 francs

[www.weingutflorin.ch](http://www.weingutflorin.ch)

### Trotte Löhningen, Löhningen Schaffhausen AOC Riesling-Silvaner 2017

15.5 points | 2019 à 2020

Nez délicat légèrement vert et herbacé, pépins de pomme et un soupçon de céleri. Style léger avec une belle acidité, jolie structure, grande sapidité, très vivifiant.

Prix: 14.50 francs | [www.trotte.ch](http://www.trotte.ch)

### WeinStamm, Thayngen Schaffhausen AOC Muscaris «0» 2017

15.5 points | 2019 à 2020

Délicate note de muscat et de raisin, vivifiant, style très sapide et facétieux en bouche avec une structure crémeuse et veloutée. Vin d'apéritif gouleyant.

Prix: 18.50 francs | [www.weinstamm.ch](http://www.weinstamm.ch)

### Markus Hedinger, Wilchingen Schaffhausen AOC Riesling-Silvaner 2017

15 points | 2019 à 2020

Fruit vert délicat et croquant, une pointe de Granny Smith et un palais à la fois frais et astringent conférant de la jutosité et de la sapidité.

Prix: 13 francs | [www.hedinger.ch](http://www.hedinger.ch)

### Weingut Aagne, Hallau Schaffhausen AOC Pinot Blanc Chardonnay 2017

15 points | 2019 à 2020

Melon blanc, un soupçon de mirabelle et de bonbon. Bel équilibre vif entre acidité et sucrosité en bouche. Vin estival rafraîchissant.

Prix: 19 francs | [www.aagne.ch](http://www.aagne.ch)

## Vins rouges

### Baumann Weingut, Oberhallau Schaffhausen AOC Pinot Noir -R- 2015

18 points | 2019 à 2025

Quel fruit pur et mûr au nez! Griotte, une pointe de groseille, arômes profonds et une légère note balsamique. Souple en attaque, de l'ampleur et de la puissance. Travail exceptionnel du bois, tanins fins très bien intégrés.

Prix: 46 francs | [www.baumannweingut.ch](http://www.baumannweingut.ch)

### Weingut + Gasthof Bad Osterfingen, Osterfingen Schaffhausen AOC ZWAA Osterfingen Oberhallau Blauburgunder 2016

17.5 points | 2019 à 2026

Michael Meyer et Ruedi Baumann maîtrisent parfaitement le «petit trafic transfrontalier» entre Osterfingen et Oberhallau et offrent avec ce «Zwaa» une valeur sûre aux fans de Pinot: fruit de baies noires, aromates discrets, des tanins soyeux et une acidité tendue et mûre, qui s'étire tout au long de la finale interminable.

Prix: 39 francs | [www.badosterfingen.ch](http://www.badosterfingen.ch)

### Markus Hedinger, Wilchingen Schaffhausen AOC Wilchinger Pinot Noir Edition 2014

16.5 points | 2019 à 2022

Rubis intense. Beaux arômes boisés, fruit de baies noires mûres, noix. Soyeux et fondant en attaque, acidité ferme et tanins mûrs, longue finale sur de légères notes balsamiques.

Prix: 35 francs | [www.hedinger.ch](http://www.hedinger.ch)



**GVS Weinkellerei Schaffhausen, Schaffhausen**  
**Schaffhausen AOC Quintessenz Pinot Noir**  
**Gächlingen Réserve 2015**

16 points | 2019 à 2021

Rubis. Fruit sucré, baies à l'eau-de-vie, cerise mûre, réglisse à la fraise, vanille. Puissant, fruit sucré généreux, tanins veloutés, fraise, belle longueur.

Prix: 31.80 francs | [www.gvs-weine.ch](http://www.gvs-weine.ch)

**Rötiberg-Kellerei AG, Wilchingen**  
**Schaffhausen AOC Réserve Noir 2014**  
**16 points | 2019 à 2022**

Cerise rouge éclatant. Baies noires (cassis), cerise noire, pâtisserie, pain grillé, un soupçon de sous-bois. Tendu, élégant avec une acidité juteuse, clous de girofle, magnifique longueur, beau compagnon de repas.

Prix: 28 francs | [www.roetiberg.ch](http://www.roetiberg.ch)

**Weingut Aagne, Hallau**  
**Schaffhausen AOC Cabernet Merlot 2015**  
**16 points | 2019 à 2022**

Rouge cerise sombre. Nez fruité et riche, baies de sureau, poivre vert, artichaut, épicé, minéral. Équilibré en bouche, tanins présents évoquant le moka, nougat, finale terreuse.

Prix: 28 francs | [www.aagne.ch](http://www.aagne.ch)

**Hans-Walter und Margrit Gysel HWG Weine, Wilchingen**  
**Schaffhausen AOC Wilchinger Merlot 2015**  
**15.5 points | 2019 à 2021**

Rubis vif. Fruit légèrement confit, cerise, note de quetsche, épices douces. Souple en bouche, précis, baies noires, acidité ferme et tanins à grain fin. Belle longueur, légère note d'amertume en finale.

Prix: 25 francs | [www.hwg-weine.ch](http://www.hwg-weine.ch)

**Weinbau Gianini, Hallau**  
**Schaffhausen AOC Hallau Regent 2016**  
**15.5 points | 2019 à 2020**

Rubis dense. Baies de sureau et mûres, pain aux épices, dattes et caramel. Moelleux en bouche, notes de schiste humide, belle longueur.

Prix: 23 francs | [www.gianini-weinbau.ch](http://www.gianini-weinbau.ch)

**Weinkellerei Rahm, Hallau**  
**Schaffhausen AOC**  
**Composition Dorenoir 2016**  
**15.5 points | 2019 à 2021**

Assemblage de Dornfelder, de Pinot Noir et de Regent: fruit noir, légères notes fumées, galet humide. Moelleux et souple en attaque, acidité puissante, finale sur la sucrosité du fruit et des tanins évoquant le chocolat.

Prix: 15.70 francs | [www.weinkellereirahm.ch](http://www.weinkellereirahm.ch)

**WeinStamm, Thayngen**  
**Schaffhausen AOC Pi No 2016**  
**15.5 points | 2019 à 2020**

Note de cerise légèrement sucrée, pointe de fraîcheur et bonbon. Puissant en bouche, fruit délicat de cerise, un Pinot Noir sapide à déguster sur une assiette de charcuterie.

Prix: 19 francs | [www.weinstamm.ch](http://www.weinstamm.ch)

**Wunderstaa Wein, Hallau**  
**Schaffhausen AOC**  
**«Der andere Pinot Noir» 2015**  
**15.5 points | 2019 à 2022**

Vin puissant affichant 14,8% d'alcool. Fruit souple, un peu de réglisse à la fraise, un soupçon de nougat. Puissant et long. Le vin idéal pour une soirée de détente devant la cheminée. Noix, fruits secs et pain aux fruits complètent le tableau.

Prix: 34 francs | [www.wunderstaa.ch](http://www.wunderstaa.ch)

**GVS Weinkellerei Schaffhausen, Schaffhausen**  
**Schaffhausen AOC**  
**Cabernet Dorsa Réserve 2015**  
**15 points | 2019 à 2019**

Rouge rubis lumineux. Fruit noir moelleux, vanille, épices douces. Ample en bouche, moelleux et souple.

Prix: 27.80 francs | [www.gvs-weine.ch](http://www.gvs-weine.ch)

**Rebgut und Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen**  
**Schaffhausen AOC**  
**Osterfinger Pinot Noir «Alte Reben» 2016**  
**15 points | 2019 à 2021**

Rubis vif. Epices douces au nez, vanille, baies noires séchées. Moelleux en bouche, mais avec des tanins présents, très sapide grâce à la légère sucrosité en finale.

Prix: 15 francs | [www.richli-hirschen.ch](http://www.richli-hirschen.ch)

**VOLG Weinkellereien, Winterthur**  
**Schaffhausen AOC**  
**Pinot Noir Sommerglut 2017**  
**15 points | 2019 à 2021**

Arômes ténus, cerise juteuse et légères notes d'astringence après aération, sapide et honnête. Pinot simple mais gouleyant.

Prix: 14.50 francs | [www.volgweine.ch](http://www.volgweine.ch)



# GRISONS

## Vins blancs

**Weingut Hermann, Fläsch**  
**Graubünden AOC Chardonnay 2016**  
 17 points | 2019 à 2023

Fruits et légumes acidulés, asperge blanche, citron vert intense et une pointe de groseille à maquereau verte, profond avec un certain racé. Chardonnay frais, cohérent et très bien équilibré avec quelques arômes boisés et des notes de beurre en bouche. Compagnon de table idéal, longue finale élégante.

**Prix: 29 francs | [www.weingut-hermann.ch](http://www.weingut-hermann.ch)**

**Jürg Obrecht Weine, Jenins**  
**Graubünden AOC**  
**Jeninser Pinot Blanc Barrique 2016**  
 17 points | 2019 à 2024

Nez très particulier évoquant les pierres parsemé de notes florales. A la fois très dense et léger en bouche, du mordant, de la structure et une magnifique acidité. Elevage en barrique raffiné, aromatique claire, style tendu et franc, allié à la typicité du cépage. Devrait très bien évoluer.

**Prix: 26 francs | [www.obrechtweine.ch](http://www.obrechtweine.ch)**

**Weinbau Annatina Pelizzatti, Jenins**  
**Graubünden AOC Chardonnay Halde 2017**  
 17 points | 2019 à 2025

Nez délicat avec une pointe de schiste et de silex, zestes de citron et de mandarine froids, racé et délicat. Élégant, équilibré, on retrouve cette note citrique très croquante, qui apporte une superbe fraîcheur au vin. Vin racé plein de style et de charme. Long et frais.

**Prix: 36 francs | [www.pelizzatti-weine.ch](http://www.pelizzatti-weine.ch)**

**Weingut Heidelberg – Hanspeter Lampert, Maienfeld**  
**Graubünden AOC Grüner Veltliner 2017**  
 17 points | 2020 à 2026

Herbes des champs, un peu de foin frais et citron vert croquant. Rectiligne, très frais et franc. Acidité riche, style tendu, encore un peu nerveux, mais qui devrait se dévoiler sous son meilleur jour à partir de 2020. Croquant et ferme. Expérience plus que réussie loin des terres natales de ce cépage.

**Prix: 29.50 francs**  
**[www.weingut-heidelberg.ch](http://www.weingut-heidelberg.ch)**

**Weingut Treib, Malans**  
**Graubünden AOC Malanser Pinot Gris 2017**  
 16.5 points | 2019 à 2022

Nez raffiné typique du Pinot Noir avec un peu de noix mûres, de miel épicé et de coing mûr, profond et complexe. Carafage ou grands verres indispensables. Palais ample et profond avec un délicat fruit sucré, style puissant, mais cohérent. Equilibre entre tension et harmonie.

**Prix: 21 francs | [www.liesch-weine.ch](http://www.liesch-weine.ch)**

**Rutishauser Weinkellerei, Scherzungen**  
**Graubünden AOC**  
**Sauvignon Blanc Zizers 2017**  
 16 points | 2019 à 2020

Nez expressif de Sauvignon Blanc aux notes de fleurs de sureau, de cassis et une pointe de buis. Frais et vif en bouche, délicate salinité et très belle longueur. A déguster au printemps prochain!

**Prix: 19.90 francs | [www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)**

**Hansjörg Nigg-Eberle,**  
**Maienfeld Weinbau und Eigenkelterung,**  
**Maienfeld**  
**Graubünden AOC**  
**Gewürztraminer Maienfelder 2017**  
 15 points | 2019

En quête d'un Gewürztraminer en apéritif? Optez pour celui-ci. Alliance d'un cépage complexe, de sapidité et d'un sucre résiduel agréable.

**Prix: 19 francs | [www.nigg-weine.ch](http://www.nigg-weine.ch)**

**Plantahof, Landquart**  
**Graubünden AOC Malanser Completer 2016**  
 15 points | 2019 à 2020

La spécialité blanche grisonne par excellence, nez concentré, mie de pain chaude et légère note de crème. Très puissant et épicé en bouche, à déguster sur un plat consistant en contrepoint. Des capuns ou du gratin de pizokel par exemple.

**Prix: 18 francs | [www.gr.ch](http://www.gr.ch)**



## Vins rouges

**Weingut Donatsch, Malans**  
**Graubünden AOC**  
**Malans Pinot Noir Unique 2015**  
 18.5 points | 2020 à 2032

Rubis brillant. Nez délicat et pur: griotte, noyaux de cerise, groseille rouge, notes minérales de craie. Encore un peu fermé en bouche (d'où sa note inférieure d'un demi-point à celle de l'an dernier), mais doté d'une acidité tendue, lui conférant de la longueur, élégant, discret, noble. Très grand vin en devenir. Si vous ne voulez pas attendre, carafez-le et laissez-lui le temps de s'aérer.

**Prix: 64 francs | [www.donatsch-malans.ch](http://www.donatsch-malans.ch)**

**Möhr-Niggli Weine, Maienfeld**  
**Graubünden AOC Pinot Noir Pilgrim 2016**  
 18 points | 2019 à 2030

Nez relativement frais, très délicat et élégant aux arômes de cèdre, de fruits rouges des bois juteux et note de fleurs rouges. Grande jutosité, tanins à grain fin et une structure acide finement ciselée.



Fruit très dense et concentré aux notes de fraise mûre, de thym et de marasque. Magnifique style élancé. Longue finale dense et très élégante.

**Prix: 42 francs | [www.moehr-niggli.ch](http://www.moehr-niggli.ch)**

**Von Salis Weine, Landquart  
Graubünden AOC  
Pinot Noir Levanti Maienfeld 2016  
17.5 points | 2019 à 2027**

Notes distinctes de silex et pointe de fumée, cerfeuil et infusion de thym, profond et intéressant. Très bien arrondi par une belle acidité et une structure tannique à la fois puissante et cohérente.

**Prix: 36 francs | [www.vonsalis-wein.ch](http://www.vonsalis-wein.ch)**

**Weingut zur alten Post, Jenins  
Graubünden AOC  
Pinot Noir Saliser Grande Selection 2015  
17.5 points | 2019 à 2027**

Fraises mûres et crémeuses, soupçon de chocolat et de cerise amarena, feuilles de fraisiers et notes

éthérées de thé noir, profond et complexe, style élégant. Puissant, mais équilibré en bouche, convainc par son beau fruit, ses tanins fermes et ce qu'il faut de fraîcheur. Longue finale expressive.

**Prix: 48 francs | [www.georgschlegel.ch](http://www.georgschlegel.ch)**

**Cottinelli Weinbau, Malans  
Graubünden AOC  
Pinot Noir Reserve Halde Chur 2016  
17 points | 2019 à 2023**

Nez très complexe, profond et dense, bien qu'il ne présente pas la typicité du Pinot Noir: mûres à maturité parfaite, chocolat, pain de seigle et un soupçon de jambon de Bellota. Palais enveloppé d'arômes et d'un fruit légèrement sucré. Pinot Noir qui sort de l'ordinaire. Séduisante interprétation osée, mais réussie, du cépage.

**Prix: 48 francs | [www.cottinelli.ch](http://www.cottinelli.ch)**

**Scadenagut - Peter Wegelin, Malans  
Graubünden AOC**

**Malanser Blauburgunder 2015  
17 points | 2019 à 2024**

Mûre sauvage, framboise sombre, l'ensemble n'est ni gras, ni riche, mais frais et très fin. Délicate astringente en arrière-plan. Tension, tanins à grain fin avec une belle acidité et une fraîcheur étonnante pour 2015. Vin à déguster dès maintenant, mais doté d'un potentiel de garde de plusieurs années.

**Prix: 52 francs | [www.malanser-weine.ch](http://www.malanser-weine.ch)**



**Schloss Salenegg, Maienfeld**  
**Graubünden AOC Pinot Noir Barrique 2015**  
**17 points | 2019 à 2022**

Herbes sèches et aromatiques, une pointe de marasque et de noix, malgré sa puissance, offre une belle élégance noble et froide. Tanins veloutés, une acidité suffisamment juteuse, longue finale expressive.

**Prix: 39 francs | [www.schloss-salenegg.ch](http://www.schloss-salenegg.ch)**

**Schifferli Wein, Malans**  
**Graubünden AOC**  
**Pinot Noir Completerhalda 2016**  
**16.5 points | 2018 à 2022**

Thym, genévrier et mûres noires dans un bouquet des plus épicés. Profond et complexe, arômes concentrés. Expressif en bouche, note de fruit chaud légèrement compoté. Une main de fer dans un gant de velours malgré un taux d'alcool bridé à 13°, premières notes de maturité, bon et équilibré.

**Prix: 25 francs | [www.schifferliwein.ch](http://www.schifferliwein.ch)**

**Weinbau Florin, Maienfeld**  
**Graubünden AOC**  
**Maienfelder Blauburgunder 2015**  
**16.5 points | 2019 à 2022**

Notes distinctes d'aromates, de persil et de sauge surtout, marasque et une pointe de fruits rouges des bois. Style tendu et racé avec une acidité ferme, des tanins discrets et une grande fraîcheur.

**Prix: 18.50 francs | [www.johannesflorin.ch](http://www.johannesflorin.ch)**

**Weingut Thomas Marugg, Fläsch**  
**Graubünden AOC Brittin 2016**  
**16.5 points | 2019 à 2025**

Poivre noir fraîchement moulu, cassis. Riche, mais cohérent en bouche, les tanins ont du grain, fruit noir frais très précis, finale puissante et racée, soulignée par un soupçon de cacao. Ne pourra que se bonifier.

**Prix: 40 francs | [www.marugg-weine.ch](http://www.marugg-weine.ch)**

**Weinbau St. Luzi, Fläsch**  
**Graubünden AOC**  
**Fläscher Blauburgunder Barrique 2014**  
**16 points | 2019 à 2023**

Nez très minéral aux arômes frais, qui a besoin d'aération. Pinot Noir frais et juteux qui a du racé et des tanins d'une belle finesse, très franc, typique du millésime.

**Prix: 26 francs | [www.kunz-weine.ch](http://www.kunz-weine.ch)**

**Weingut Anjan Boner, Malans**  
**Graubünden AOC**  
**Malanser Blauburgunder Barrique 2015**  
**16 points | 2019 à 2021**

Nez un peu austère de fruit chaud, framboises et fraises séchées. Style classique très puissant avec un boisé encore présent, beaucoup de tension et fraîcheur tonique dans la longue finale puissante.

**Prix: 36 francs | [www.anjanboner.ch](http://www.anjanboner.ch)**

**Weingut Markus & Sonja Lampert, Maienfeld**  
**Graubünden AOC**  
**Maienfelder Stieg Pinot Noir 2016**  
**16 points | 2019 à 2023**

Rubis clair. Pinot élégant au fruit pur et tendre. Développe ensuite beaucoup de puissance en bouche, une acidité riche et des tanins à grain fin très bien intégrés. Élégance grisonne.

**Prix: 38 francs | [www.lampert-weine.ch](http://www.lampert-weine.ch)**

**Thürer Weine, Malans**  
**Graubünden AOC**  
**Thürer Selection Pinot Noir Maienfeld 2017**  
**15.5 points | 2019 à 2021**

Nez très fruité, griotte du nord, un soupçon de prune et de bonbon à la cerise. Pinot Noir honnête, vivifiant et sapide. Les tanins raffinés enveloppent le fruit et confèrent au vin une sapidité à la fois riche et juteuse.

**Prix: 18 francs | [www.thuerer-weine.ch](http://www.thuerer-weine.ch)**

**Weingut Louis Liesch-Hiestand, Malans**  
**Graubünden AOC**  
**Malanser Blauburgunder Spätlese 2015**  
**15.5 points | 2019 à 2024**

Rouge brique. Nez aux délicates notes d'aromates, élégants arômes de cerise purs. Les tanins ont du grain, acidité tendue en bouche, finale aux notes minérales de craie.

**Prix: 23 francs | [www.lieschbioweine.ch](http://www.lieschbioweine.ch)**

# SUISSE CENTRALE

## Vins blancs et effervescents

**Bioweingut Sitenrain, Meggen**  
**Luzern AOC Solaris Barrique 2016**  
16.5 points | 2019 à 2021

Boisé fin, pâte d'amande et quelques notes de noix de coco, pointe d'agrumes mûrs et melon blanc mûr. Style puissant contenu par le bois, le vin gagne en harmonie après aération en carafe. Très belle acidité et fruit dense qui a de la mâche.  
**Prix: 24 francs | [www.sitenrain.ch](http://www.sitenrain.ch)**

**Weingut Klosterhof Aesch, Aesch**  
**Luzern AOC Abt Hironymus 2017**  
15.5 points | 2019 à 2021

Nez frais aux notes de menthol et d'oignons nouveaux frais, croquant et vivifiant. Sapide et juteux en bouche, citron juteux, citron vert et orange. Très bon vin estival rafraîchissant.  
**Prix: 20 francs | [weingut-klosterhof.ch](http://weingut-klosterhof.ch)**

**Weinbau Mariazell, Sursee**  
**Luzern AOC «J» Muscat Sec 2017**  
15 points | 2019 à 2019

Vin estival vivifiant avec un fruit raffiné de Muscat, frais et juteux en bouche grâce à la pointe de gaz carbonique. Charmant équilibre avec le sucre résiduel.  
**Prix: 24 francs | [www.weinbau-mariazell.ch](http://www.weinbau-mariazell.ch)**

**Gebrüder Ottiger, Adligenswil**  
**Luzern AOC**  
**Kleinwanger Schumwy Brut 2015**  
16.5 points | 2019 à 2022

Vin effervescent croquant à la bulle racée et d'une magnifique fraîcheur, minéral, pointe de poire et de mirabelle, délicates notes raffinées de levure, très ferme en bouche. Son faible dosage se traduit par une finale légèrement minérale.  
**Prix: 25 francs | [www.kleinwanger.ch](http://www.kleinwanger.ch)**

**Weingut Rosenau, Kastanienbaum**  
**Luzern AOC Süsswein Rosenau 2016**  
15.5 points | 2019 à 2022 10043248

Arômes délicats et raffinés de rose, une pointe de coing confit et de compote de poire. Compact en bouche, sucrosité riche, crémeux et dense. Idéal sur du Stilton et des fromages à pâte dure affinés.  
**Prix: 42 francs | [www.weingut-rosenau.ch](http://www.weingut-rosenau.ch)**

## Vins rouges

**Brunner Weinmanufaktur Kommende**  
**Hitzkirch, Hitzkirch**  
**Luzern AOC Eichberg Sempachersee**  
**Malbec/ Pinot Noir 2017**  
16.5 points | 2019 à 2021

Rubis éclatant. Fruit de baies rouges, feuilles de framboisier, pâtisseries à la noisette. Puissant et souple en attaque, acidité juteuse, tanins à grain fin, noix, belle longueur, notes de zestes d'orange en finale.  
**Prix: 23 francs | [brunner-weinmanufaktur.ch](http://brunner-weinmanufaktur.ch)**

**Weingut Rosenau, Kastanienbaum**  
**Luzern AOC**  
**Rosenau Pinot Noir «Spissen» 2016**  
16 points | 2019 à 2023

Fumée de cigare froide, silex et de délicats arômes boisés. De la puissance, mais avec toute la structure nécessaire, très sec, aromatique de terre et de baies rouges. A du potentiel.  
**Prix: 36 francs | [www.weingut-rosenau.ch](http://www.weingut-rosenau.ch)**

**Weinbau Barmet & Zihler, Schenkon**  
**Luzern AOC Trienger Sträggebluet 2016**  
15.5 points | 2019 à 2021

Robe dense presque noire. Bouquet évoquant les olives noires, puis fruit noir astringent, chocolat noir, humus et feuillage. Des plus équilibrés en bouche, baies noires, structure flatteuse.  
**Prix: 22 francs**  
**[www.weinbau-barmet-und-zihler.ch](http://www.weinbau-barmet-und-zihler.ch)**

**Weingut Klosterhof Aesch, Aesch**  
**Luzern AOC Abt Bonaventura 2016**  
15.5 points | 2019 à 2019

Pourpre sombre. Baies noires astringentes (sureau, cassis), lierre, sous-bois. Fruits noirs en bouche, mûre, puissant.  
**Prix: 26 francs | [bweingut-klosterhof.ch](http://bweingut-klosterhof.ch)**



# ARGOVIE

## Vins blancs

**Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden**  
Aargau AOC Chardonnay 2016  
16.5 points | 2019 à 2023

Fruits frais acidulés, un peu de calcaire et de silex. Riche et expressif en bouche avec une belle acidité, fruit dense, sans être large. Mélange de puissance, de fraîcheur et de structure. Très bonnes dispositions avec une longue finale à la fois expressive et agréable.

**Prix: 21.50 francs | [www.weingutjuergwetzel.ch](http://www.weingutjuergwetzel.ch)**

**Baumgartner Weinbau, Tegerfelden**  
Aargau AOC Chardonnay Chürzi 2017  
16 points | 2019 à 2021

Beaucoup d'arômes acidulés, mais aussi d'asperge, de groseille à maquereau et de crème. Riche et dense en bouche, mais avec un bel équilibre et une aromaticité élégante, qui se distingue nettement du bouquet.

**Prix: 19.50 francs**  
**[www.baumgartner-weinbau.ch](http://www.baumgartner-weinbau.ch)**

**Weinbaugenossenschaft Döttingen, Döttingen**  
Aargau AOC Pinot Gris 2017  
16 points | 2019 à 2022

Nez raffiné dominé par la poire mûre aux accents de noix. Très sapide, belle jutosité, bien équilibré malgré sa puissance. Franc et limpide.

**Prix: 18 francs | [www.doettingerweine.ch](http://www.doettingerweine.ch)**

**Weinbaugenossenschaft Würenlingen, Würenlingen**  
Aargau AOC Riesling-Sylvaner  
Würenlinger Winzerwy 2017  
16 points | 2019 à 2022

Magnifique aromatique vivifiante de fruits verts croquants avec des notes de pépins de pomme, un soupçon de poivre blanc et des accents raffinés de melon vert. Un plaisir aussi en bouche, jutosité, arômes frais très clairs, vin tout en légèreté.

**Prix: 12.70 francs | [www.wuerenlingerwein.ch](http://www.wuerenlingerwein.ch)**

**Fürstliche Weinkultur, Hornussen**  
Aargau AOC Création Désirée 2017  
15.5 points | 2018 à 2021

Nez discret et minéral avec une pointe de noix et de légumes raffinés. Juteux et sapide en bouche, un vin qui convainc par son élégance, sa légèreté et sa note épicée.

**Prix: 18 francs | [www.fuerst-weine.ch](http://www.fuerst-weine.ch)**

**Weinbaugenossenschaft Wiler Trotte, Wil**  
Aargau AOC Wiler Barillio 2017  
15.5 points | 2019 à 2021

Bois distinct au nez, pointe d'amande blanche et de cèdre. A la fois souple et puissant en bouche, du corps et beaucoup d'arômes boisés, légère note de crème et sucre résiduel délicat. Vin rondet.

**Prix: 14.30 francs | [www.wilertrotte.ch](http://www.wilertrotte.ch)**

**Rebbaugeweinigung Mettau, Mettau**  
Aargau AOC Mettauer Barrique Blanc 2016  
15 points | 2019 à 2020

Parfum de beurre froid. Chardonnay juteux et sapide, simple, mais cohérent, une pointe de poire, notes boisées et finale gouleyante.

**Prix: 14 francs | [www.mettauertal.ch](http://www.mettauertal.ch)**

## Vins rouges

**Weinbau Hartmann, Remigen**  
Aargau AOC Cabernet Jura Remigen 2015  
17 points | 2019 à 2024

Nez calcaire frais et particulier aux arômes minéral atypiques et légèrement astringents. Vin élégant et équilibré plein de caractère et d'originalité. Tanins raffinés, fruits noirs, une pointe de mûre et de myrtille, réalisation habile et élégante.

**Prix: 19 francs | [www.weinbau-hartmann.ch](http://www.weinbau-hartmann.ch)**

**Weinbau Fehr & Engeli, Ueken**  
Aargau AOC Assemblage 4 2016  
16.5 points | 2019 à 2023

Groseille mûre, fraîcheur éthérée et un soupçon d'herbes des bois. Puissant avec un fruit riche, contrebalancé par des tanins raffinés et un fruit encore légèrement astringent. Très expressif et finale légèrement épicée.

**Prix: 22 francs | [www.fehr-engeli.com](http://www.fehr-engeli.com)**

**Besserstein Wein, Villigen**  
Aargau AOC  
Edelstein Pinot Noir Barrique 2015  
16 points | 2019 à 2023

Baies rouges et noires chaudes, compote délicate et une pointe de chocolat, profond et cohérent. Style à la fois sec et très puissant avec des tanins à grain fin et un fruit moins concentré que l'on pourrait imaginer au nez. Puissance et structure.

**Prix: 26.80 francs | [www.besserstein-wein.ch](http://www.besserstein-wein.ch)**





**Chalmberger Weinbau, Oberflachs**  
**Aargau AOC**  
**Assemblage Rouge Barrique 2015**  
**16 points | 2019 à 2022**

Fruit sombre profond, genévrier, aïrelles rouges, contrebalancé par des herbes des bois très astringentes aux notes éthérées de sauge. Vin gorgé de puissance qui a du goût et des tanins en conséquence, belle acidité et style intense.

**Prix: 26 francs | [www.chalmberger.ch](http://www.chalmberger.ch)**

**Steimer Weinbau, Wettingen**  
**Aargau AOC**  
**Wettingen Pinot Noir Spitzenauslese 2017**  
**16 points | 2019 à 2023**

Aromatique discrète et légèrement austère, alliance de puissance et d'un style très sec. Pinot à la fois dense et expressif attestant d'une réalisation très directe et solide. Vin qui tient plus du gaillard rustique que du flatteur.

**Prix: 19 francs | [www.steimer-weinbau.ch](http://www.steimer-weinbau.ch)**

**Meinrad Steimer Weinbau, Wettingen**  
**Aargau AOC Wettinger Herrenberg**  
**Pinot Noir Exklusiv 2017**  
**16 points | 2019 à 2021**

Nez rustique, amandes et un peu d'arômes, clair et franc. Riche et puissant en bouche, mais cohérent. Très sec, mais un fruit de baies rouges chaudes. Vin de belle facture.

**Prix: 19 francs | [www.wettingerweine.ch](http://www.wettingerweine.ch)**

**Wehrli Reb- und Weinbau, Küttigen**  
**Aargau AOC Merlot Brestenberg 2016**  
**16 points | 2019 à 2022**

Magnifique nez frais et délicat avec des notes de mûres, de cèdre et de poivron rouge mûr. Vin dense, de la puissance et beaucoup de tension en finale. Merlot solide et bien réalisé, dont on a du mal à se lasser.

**Prix: 24 francs | [www.wehrli-weinbau.ch](http://www.wehrli-weinbau.ch)**

**Weinbaugenossenschaft Wettingen, Wettingen**  
**Aargau AOC**  
**Pinot Noir Wettinger Scharte 2017**  
**16 points | 2019 à 2021**

Noyaux de cerise et amande raffinée, fruit croquant apportant de la fraîcheur. Le palais est à l'image du nez, frais, juteux et franc.

**Prix: 16 francs | [www.wettingerweine.ch](http://www.wettingerweine.ch)**

**Jeck Weine, Zeiningen**  
**Aargau AOC Zweigelt Zeininger 2016**  
**15.5 points | 2018 à 2021**

Style vigoureux au nez comme en bouche avec une aromatique légère et avenante quoiqu'un peu fermée. Aromates astringents, noix et feuilles sèches avec une pointe de marasque. Sec, ferme, très bon vin de tous les jours.

**Prix: 16 francs | [www.jeck-weine.ch](http://www.jeck-weine.ch)**

**Rebgut Alter Berg, Tegerfelden**  
**Aargau AOC Merlot Tegerfelden 2015**  
**15.5 points | 2019 à 2020**

Nez légèrement compoté avec beaucoup de baies bleues parfaitement mûres, un soupçon de coquille de noix et de baies de genièvre. Très puissant et un peu austère en bouche, dévoile en finale le fruit ample et crémeux du Merlot. On sent qu'il est issu d'un millésime chaud.

**Prix: 22 francs | [www.deppeler-weinbau.ch](http://www.deppeler-weinbau.ch)**

**Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen**  
**Aargau AOC**  
**Pinot Noir Magden Lanzenberg 2017**  
**15.5 points | 2019 à 2020**

Style simple, mais très honnête et puissant, une pointe de pain de seigle et des notes de goudron, délicats arômes légèrement animaux. Vin dense et puissant, qui séduit par ses tanins et son style très sec. Sur du pain de seigle et du jambon!

**Prix: 15 francs | [www.wubaweine.ch](http://www.wubaweine.ch)**

**Weinbaugenossenschaft Birnenstorf, Birnenstorf**  
**Aargau AOC Soleil 2017**  
**15.5 points | 2019 à 2020**

Très fruité, beaucoup de cerises rouges, une pointe de noyaux de cerises et un style puissant et désinvolte. Très juteux et sapide en bouche, de la puissance encore.

**Prix: 27 francs | [www.birnenstorfer.ch](http://www.birnenstorfer.ch)**

**Weingut Goldwand Michael Wetzel, Ennetbaden**  
**Aargau AOC**  
**Goldwand Pinot Noir Grand Cru 2015**  
**15.5 points | 2019 à 2021**

Aromatique rôtie, concentrée et puissante de baies noires mûres et un peu de poivre. Riche, car très expressif en bouche, fruit concentré, tanins mûrs et encore quelques notes boisées. Longue finale puissante.

**Prix: 52 francs | [www.weingut-goldwand.ch](http://www.weingut-goldwand.ch)**

**Weingut Mühlebach, Tegerfelden**  
**Aargau AOC Merlot 2017**  
**15.5 points | 2018 à 2022**

Nez frais, marqué par la marasque, avec quelques notes végétales. Frais aussi en bouche, avec un style astringent et à nouveaux des arômes de baies rouges et des notes minérales. Frais, croquant et franc.

**Prix: 22 francs | [www.weingut-muehlebach.ch](http://www.weingut-muehlebach.ch)**

**Rebbau Erich Gugelmann, Dürrenäsch**  
**Aargau AOC Pinot Noir Terra 2015**  
**15 points | 2019 à 2021**

Beaucoup de cerise artificielle, liqueur de cerise et jus de groseille. Puissant et sec en bouche avec des tanins raffinés et à nouveau cette cerise légèrement sucrée.

**Prix: 15.80 francs**  
**[www.rebbau.gugelmann.com](http://www.rebbau.gugelmann.com)**

# ST GALL

## Vins blancs

### Casanova WeinPur, Walenstadt

St. Gallen AOC

Walenstadt Chardonnay Seemühle 2016  
17 points | 2019 à 2025

Des arômes très nets et purs de fruits jaunes montent au nez. Style frais, presque pierreux avec de l'onctuosité et un palais velouté et puissant. La riche acidité fraîche tranche avec l'onctuosité et confère de la puissance. Du caractère et du style.

Prix: 34 francs | [www.casanova-weinpur.ch](http://www.casanova-weinpur.ch)

### Weingut Höcklistein, Rapperswil-Jona

St. Gallen AOC Chardonnay 2016

16.5 points | 2019 à 2022

Jaune-vert chatoyant. Notes de melon blanc au nez, un soupçon de fleurs de foin et aromates fraîches. Acidité juteuse, longueur remarquable. Parfait!

Prix: 27 francs | [schmidheiny.ch](http://schmidheiny.ch)

### Weingut Schmidheiny, Heerbrugg

St. Gallen AOC Johann FR 117-68 2017

16.5 points | 2019 à 2024

Fruits exotiques froids, racé et assez délicat, quelques arômes de Sauvignon Blanc. A la fois tendu et juteux en bouche, avec de la fraîcheur, assez de structure et de puissance. Vin dense.

Prix: 19 francs | [schmidheiny.ch](http://schmidheiny.ch)

### Weingut Stegeler, Berneck

St. Gallen AOC Duett 2017

16.5 points | 2018 à 2022

Nez effacé aux accents métalliques. Minéral et frais en bouche, une pointe de zeste de citron, vin sans fard, bon et foncièrement honnête. Fraîcheur apportée par une délicate acidité. Cet assemblage a quelque chose d'attachant.

Prix: 21.50 francs | [www.stegeler.ch](http://www.stegeler.ch)

### Weingut am Huberberg, Oberriet

St. Gallen AOC Federweiss Altstätter 2016  
16 points | 2019 à 2021

Fraise mûre et une pointe d'épices raffinées au nez, vin juteux et sapide en bouche, qui ne manque pas de structure ni de mordant. Un Federweiss classique.

Prix: 9 francs | [www.am-huberberg.ch](http://www.am-huberberg.ch)

### Wein Berneck, Berneck

St. Gallen AOC Scheurebe 2017  
16 points | 2019 à 2022

Oignons nouveaux croquants, arômes frais, menthol et une pointe de céleri, profond. Ferme en bouche, style frais, voire froid et minéralité raffinée. A des chances de se bonifier avec le temps.

Prix: 19.50 francs | [www.wein-berneck.ch](http://www.wein-berneck.ch)



**Weingut am Steinig Tisch, Thal**  
**St. Gallen AOC Buchberg Sauvignon**  
**Blanc 2017**

16 points | 2019 à 2022

Nez encore très réservé. Il se veut pourtant juteux et ambitieux en bouche, avec du mordant et de la densité. Bel équilibre, longueur très bien structurée apportant de la jutosité.

Prix: 27 francs | [www.rutishauser-weingut.ch](http://www.rutishauser-weingut.ch)

**Weingut Tobias Schmid & Sohn, Berneck**  
**St. Gallen AOC Blanc 2017**  
**16 points | 2019 à 2022**

Assemblage de Johanniter, de Pinot Noir vinifié en blanc et de Rivaner. Premier nez discret avec des notes de coing, une pointe d'orange et d'épices astringentes, particulier, mais très intéressant. Style léger et juteux qui a du caractère.

Prix: 19 francs | [www.tobiasschmid.ch](http://www.tobiasschmid.ch)

## Vins rouges

**Weinbaugenossenschaft Mels, Mels**  
**St. Gallen AOC Pinot Noir 2016**  
**17 points | 2019 à 2023**

Nez aux légères notes de baies noires avec une aromatique fraîche et un style noble. Riche et puissant, on retrouve cette fraîcheur évoquant le schiste. Très élégant malgré sa puissance en bouche et une aromatique très particulière.

Prix: 15 francs | [www.wbgmels.ch](http://www.wbgmels.ch)

**Weingut Gonzen, Sargans**  
**St. Gallen AOC**  
**Sargans Pinot Noir Barrique 2015**  
**16.5 points | 2019 à 2022**

Nez de noix aux notes très rôties. Même aromatique en bouche, puissant et stimulant, fruits de baies rouges mûres et tanins veloutés. Fraise, framboise, mais aussi une pointe de chocolat en finale.

Prix: 26 francs | [www.weingut-gonzen.ch](http://www.weingut-gonzen.ch)

**Lukas & Rahel Fürst, Rebstein**  
**St. Gallen AOC Zweigelt «Fürstlich» 2016**  
**16 points | 2018 à 2023**

Silex et beaucoup de fumée froide aux accents minéraux, qui cache de la cerise rouge mûre et une fraîcheur mentholée. Palais ferme, astringent à la structure délicate, pur et très précis. Magnifique acidité rafraîchissante, finale élégante.

Prix: 17.50 francs | [www.wein-fuerst.ch](http://www.wein-fuerst.ch)

**Nüesch Weine, Balgach**  
**St. Gallen AOC**  
**Schlossberg Reserve Pinot Noir 2014**  
**15.5 points | 2019 à 2023**

Rouge rubis. Bouquet élégant presque délicat, fruit de baies rouges, cerises, un soupçon de nougat. Acidité juteuse et exigeante en attaque, belle longueur.

Prix: 21.80 francs | [www.nuesch-weine.ch](http://www.nuesch-weine.ch)

**Weingut Tobias Schmid & Sohn, Berneck**  
**St. Gallen AOC Pinot Noir G4 2012**  
**15.5 points | 2020 à 2023**

Déliçats arômes boisés, soulignés par un fruit de baies noires. On sent encore l'élevage en barrique, notes rôties, cacahuètes, l'acidité mûre apporte de la structure.

Prix: 29 francs | [www.tobiasschmid.ch](http://www.tobiasschmid.ch)

**Weinkellerei Haubensak, Altstätten SG**  
**St. Gallen AOC**  
**Pfäferser Pinot Noir Portaser 2015**  
**15.5 points | 2019 à 2023**

Une pointe de réglisse à la fraise au nez, cerise rouge, baies à l'eau-de-vie. Souple et onctueux en attaque, belle longueur. Les vignes sont situées dans le vignoble le plus haut de Suisse alémanique. Plein sud et plein de soleil pour une maturité magnifique.

Prix: 19 francs | [www.haubensak-weine.ch](http://www.haubensak-weine.ch)



# THURGOVIE

## Vins blancs

### Staatsdomäne Kalchrain, Hüttwilen

#### Thurgau AOC Müller-Thurgau 2017

17.5 points | 2019 à 2026

Nez très élané d'une acidité croquante, citron vert, encore un peu sur la réserve. Une autre façon d'apprécier le Müller-Thurgau: style racé, acidité prononcée et notes très minérales. Tendu et franc, très net et précis en bouche. Long et pur, du mordant et de la structure.

A carafes ou à laisser mûrir.

Prix: 12 francs | [www.weinkalchrain.tg.ch](http://www.weinkalchrain.tg.ch)

### Bioweingut Roland und Karin Lenz,

#### Uesslingen

##### Schweizer Landwein

#### Gemischter Satz weiss 2017

17 points | 2019 à 2024

Premier nez un peu terne qui a besoin d'aération. Léger, puis un fruit dense très minéral, un soupçon de camomille et d'écorce de mandarine. Dense et ferme en bouche grâce au léger mordant conféré par les phénols, minéralité riche et style franc.

Prix: 19.50 francs | [www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch)

### Liselotte Füllemann, Berlingen

#### Thurgau AOC Heida Kilian 2017

16 points | 2019 à 2022

L'Heida fait figure de cépage exotique en Thurgovie. Nez discret, mais un style très net d'une grande clarté. A encore besoin de temps pour s'ouvrir, mais procure déjà beaucoup de plaisir. Élégant et élané, stimulant en bouche.

Prix: 19 francs | [www.fuellemann-wein.ch](http://www.fuellemann-wein.ch)

### Weingut Engel, Uesslingen

#### Thurgau AOC

#### Iselisberg Sauvignon Blanc Engelwy 2017

16 points | 2019 à 2021

Herbe fraîchement tondu, aromates astringents et une pointe de litchi, s'ouvre avec l'aération. Il joue en bouche avec un sucre résiduel distinct, très habile, mais au détriment de la profondeur. Longue finale onctueuse et astringente.

Prix: 17.50 francs | [www.engelwy.ch](http://www.engelwy.ch)

### Schmidweine, Schlattingen

#### Thurgau AOC Sauvignon Blanc 2017

15.5 points | 2019 à 2020

Kiwi vert, soupçon de groseille à maquereau verte et notes mentholées. Sauvignon Blanc juteux et sapide, réalisation moderne et cohérente. Très bon vin de tous les jours.

Prix: 17.50 francs | [www.schmidweine.ch](http://www.schmidweine.ch)

### Weingut Burkhart, Weinfelden

#### Thurgau AOC Pinot Blanc 2017

15.5 points | 2019 à 2021

Arômes très délicats de poivre blanc et légère note de Muscat. Structure très crémeuse en bouche, une pointe de poire mûre et de melon à chair claire. Vin onctueux à la finale flatteuse. Pourrait se bonifier encore un peu.

Prix: 20 francs | [www.weingut-burkhart.ch](http://www.weingut-burkhart.ch)

### Huberwein, Götighofen

#### Thurgau AOC Blanc de Noir 2017

15 points | 2019 à 2020

Arômes délicats de poire, de melon aussi, un soupçon de Muscat, cohérent et vivifiant, une certaine profondeur. CO<sub>2</sub> perceptible, sinon un vin d'apéritif gouleyant et sapide.

Prix: 18.50 francs | [www.huberweingut.ch](http://www.huberweingut.ch)

### Stiftung Kartause Ittingen, Warth

#### Thurgau AOC

#### Pinot Gris Grauburgunder 2017

15 points | 2019 à 2019

Beaucoup d'arômes de miel, un soupçon de caramel, clous de girofle et pomme au four, très dense et concentré. Style mûr, déjà très accessible, baroque et très ample en bouche.

A déguster maintenant.

Prix: 21.50 francs | [www.kartause.ch](http://www.kartause.ch)

### VOLG Weinkellereien, Winterthur

#### Thurgau AOC Ermatinger Elbling 2017

15 points | 2019 à 2020

Note de légumes verts et blancs; très juteux en bouche, acidité citronnée croquante et style très ferme. Frais et rafraîchissant.

Prix: 17.50 francs | [www.volgweine.ch](http://www.volgweine.ch)





## Vins rouges

### Schloss Herdern, Herdern Thurgau AOC Pinot Noir Schwarzmatt 2015 17 points | 2019 à 2024

Rubis vif. Arômes boisés très bien intégrés, fruit riche et mûr. Long et élégant, tanins souples parfaitement mûrs. Elevé un an en barriques et un an en bouteille. Magnifique réalisation.

**Prix: 24 francs | [www.schlossladen.ch](http://www.schlossladen.ch)**

### Schlossgut Bachtobel, Weinfelden Thurgau AOC Pinot Noir No. 3 2016 16.5 points | 2019 à 2023

Fruit de baies rouges très pur et précis, notes fraîches de cerise, une pointe de cèdre, ainsi que des notes d'élevage, mais qui s'intègrent à l'ensemble. A besoin d'aération en bouche aussi, dévoile ensuite un style sapide et une tension délicate, élégant, structure raffinée. Finale juteuse.

**Prix: 36 francs | [www.bachtobel.ch](http://www.bachtobel.ch)**

### Weingut Wolfer, Weinfelden Thurgau AOC Weinfelden Pinot Noir Grand Vin 2016 16.5 points | 2019 à 2024

Rubis sombre. Arômes rôtis d'élevage, quetsche, cerise noire. Beaucoup de fruit sucré en attaque, acidité conquérante, tanins souples, délicates notes de réglisse en finale.

**Prix: 31 francs | [www.wolferwein.ch](http://www.wolferwein.ch)**

### BBZ Arenenberg, Salenstein Thurgau AOC Sélection Pinot Noir 2015 16 points | 2019 à 2022

Rouge rubis. Griotte, noyaux de cerise, baies rouges séchées aussi, notes de sous-bois, une pointe de pâte d'amande. Acidité ferme et mûre en bouche, légères notes rôties d'élevage, finale puissante d'une belle longueur.

Trahit un millésime mûr.

**Prix: 29 francs | [www.arenenberg.ch](http://www.arenenberg.ch)**

### Urs und Nicole Haag Obst- und Weinbau, Hüttwilen Thurgau AOC Pinot Noir Barrique 2015 16 points | 2019 à 2021

Rubis délicat. Nez discret, mais très pur, groseille rouge, fruits des bois, herbes de Provence fraîches. Élégant et élancé, avec un bois bien intégré et quelques notes d'astringence, finale juteuse, vin stimulant.

**Prix: 21.50 francs | [www.urs-haag.ch](http://www.urs-haag.ch)**

### Göttighofer Türmliwy, Buchackern Thurgau AOC Blauburgunder 2017 15.5 points | 2019 à 2021

Nez un peu nerveux, aromates astringentes et amandes, cerise rouge croquante. Tanins floconneux, acidité fraîche et juteuse, on retrouve le fruit de baies rouges en finale. Honnête.

**Prix: 16 francs | [www.tuermliwy.ch](http://www.tuermliwy.ch)**

### Rebgut Trottenhalde, Niederneunforn Thurgau AOC

### Trottenhalde Pinot Noir Alte Rebe 2015 15.5 points | 2019 à 2021

Cerise rouge éclatant. Bouquet très ouvert aux notes de fruits des bois mûrs, bonbons à la cerise, légèrement balsamique. Souple, belle longueur, structure tannique très équilibrée. Procure déjà du plaisir.

**Prix: 25.50 francs | [www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)**

### Salathé Weinbau, Hüttwilen Thurgau AOC Hüttwiler Stadtschryber Alte Rebe 2015 15 points | 2019 à 2021

Nez délicat et très complexe, fruit de baies rouges, pointe de caramel due au bois, cerise amarena. Puissant et souple en attaque, acidité ferme, baies rouges séchées, sucrosité légèrement balsamique en finale.

**Prix: 21 francs | [charles-salathe@bluewin.ch](mailto:charles-salathe@bluewin.ch)**

# BÂLE ET SOLEURE

## Vins blancs

**Wyguet Rinklin, Riehen**  
**Weiler Schlipf St. Saphira 2017**  
 16 points | 2019 à 2022

Nez discret et acidulé aux arômes de Muscat, clair et délicat. Vin très tendu, foncièrement honnête et très bon. Elancé, mais avec un style minéral et de légers arômes minéraux.

**Prix: 15 francs | [www.schlipfer.ch](http://www.schlipfer.ch)**

**Siebe Dupf Kellerei, Liestal**  
**Vin de Pays Nordwestschweiz**  
**Riesling-Sylvaner 2017**  
 15.5 points | 2019 à 2020

Nez frais légèrement épicé avec de la pomme acidulée et une pointe de bonbon. Juteux et sapide, version moderne d'un Riesling-Sylvaner, vivifiant et donc idéal en terrasse. Simple, mais bon.

**Prix: 15 francs | [www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)**

**Peters Reben, Flüh**  
**Solothurn AOC**  
**Château Landskron Pinot Gris 2016**  
 15.5 points | 2019 à 2020

Groseille rouge très fraîche, une pointe d'agrumes et de litchi. Aromatique très particulière pour un Pinot Gris, mais sapide et juteux en bouche, gage de plaisir.

**Prix: 15 francs | [peters-reben.ch](http://peters-reben.ch)**

## Vins rouges

**Domaine Chiquet, Ormalingen**  
**Basel-Landschaft AOC Mairah 2016**  
 17 points | 2019 à 2024

Bouquet profond, groseille rouge mûre, sureau noir aux notes astringentes, un soupçon de cèdre et de coriandre. Palais élégant, acidité des plus raffinées, tanins avec un peu de grain, le tout parfaitement équilibré grâce au fruit dense, du style et de l'élégance.

**Prix: 22 francs | [www.chiquet-lesvins.ch](http://www.chiquet-lesvins.ch)**



**Tschäpperliweine, Aesch**  
**Basel-Landschaft AOC**  
**Pinot Noir Auslese 2016**  
 17 points | 2019 à 2023

Fruit frais (cerise), aromates, un soupçon de houblon et de feuilles de framboisier. Acidité juteuse, tanins présents, mais bien intégrés, arômes boisés, stimulant, belle longueur. Un Pinot franc.

**Prix: 20.50 francs**  
**[www.tschaepperliweine.ch](http://www.tschaepperliweine.ch)**

**Hof Leimen, Buus**  
**Rot2 2015**  
 16.5 points | 2019 à 2023

Wouah! L'association Pinot et Cabernet Dorsa

offre un fruit savoureux de baies mûres. Très pur, frais, franc. Juteux et très bien structuré, tanins à grain fin et belle longueur. Divin sur des grillades.

**Prix: 18 francs**  
**[www.leime-chaeller@vtxmail.ch](mailto:www.leime-chaeller@vtxmail.ch)**

**Quergut, Arlesheim**  
**Basel-Landschaft AOC Pinot Noir 2016**  
 16 points | 2019 à 2021

Note discrète de fraise mûre et accents d'épices douces. Déjà plus mûr en bouche avec des fruits rouges mûrs, un soupçon de fruits secs, sapide avec une délicate sucrosité propre au Pinot, encore un peu accrocheur. Finale expressive. A déguster maintenant.

**Prix: 21 francs | [www.quergut.ch](http://www.quergut.ch)**

# BERNE



## Vins blancs et rouges

**Rebbau Spiez, Spiez**  
Thunersee AOC Spiezer Einisch Anders  
Riesling-Sylvaner 2016  
16.5 points | 2019 à 2023

Légères notes d'arômes astringentes, accents mentholés et une pointe de légumes blancs. Crémeux en bouche, délicates notes de levure, onctuosité et densité, rondelet et original, mais cohérent en soi. Accents minéral et notes d'artichaut en finale.

**Prix: 20 francs | [www.alpineweinkultur.ch](http://www.alpineweinkultur.ch)**

**Rebbau Spiez, Spiez**  
Thunersee AOC  
Spiezer Riesling-Sylvaner 2017  
16 points | 2019 à 2021

Légumes amers, accents de raisin et aromatique très épicée, enveloppée d'une note fraîche et éthérée. Stimulant en bouche, vin léger sans fioritures. Style minéral et solide.

**Prix: 16 francs**  
**[www.alpineweinkultur.ch](http://www.alpineweinkultur.ch)**

**Rindisbacher Weinmanufaktur, Bern**  
Thunersee AOC «Chatzumuus» Gamaret  
Cabernet Dorsa 2015  
16 points | 2019 à 2022

Fruit noir généreux aux accents de goudron, jus de sureau et pain de seigle, profond et ouvert. Beaucoup de fruits noirs concentrés en bouche structure solide et tanins fins. Style moderne, qui plaira au plus grand nombre.

**Prix: 25 francs | [www.weinmanufaktur.ch](http://www.weinmanufaktur.ch)**

# PLATS TRADITIONNELS ET VINS



«Dis-moi ce que tu manges  
et je te dirai qui tu es.»

Souvent usitée, cette citation de Jean Anthelme Brillat-Savarin, gastronome et écrivain du 18<sup>e</sup> siècle, est toujours dans l'air du temps. Terroir, régionalisme et tradition sont les piliers du bien manger et du bien boire modernes.

La Suisse alémanique regorge de produits magnifiques, qui font la nique au fastfood. L'association suisse des AOP-IGP se fait le gardien et le promoteur de ces produits. Le sigle AOP ou IGP est le garant de denrées alimentaires suisses régionales de qualité supérieure. AOP signifie Appellation d'Origine Protégée et IGP, Indication Géographique Protégée. En d'autres termes, elles désignent des produits de qualité de régions définies, fabriqués selon des méthodes artisanales traditionnelles.

Le lard longuement fumé aux arômes épicés appelle à être dégusté avec une bonne miché de pain cuite au feu de bois. La soupe à l'orge sur le fourneau a de quoi faire oublier les journées d'automne les plus moroses. Les plats traditionnels prennent vie à partir des meilleurs produits naturels de la région dans les mains expertes du cuisinier. Un pan de notre gastronomie a hélas disparu dans la marche en avant imposée par les chaînes de restauration rapide et la diminution du temps passé en cuisine. Pourtant, depuis quelque temps, le régional connaît un retour en grâce. Une aubaine pour la Suisse alémanique. En effet, il s'en passe des choses à l'est de la Sarine. Et ce, aussi dans le monde des fromages tombés dans l'oubli que dans celui des variétés de pain ancestrales aux modes de cuisson traditionnels.

Des hommes et des femmes s'activent dans l'ombre pour orchestrer le retour de ce savoir-faire ancien. A l'image d'organisations, comme Slow Food Suisse ou de l'association suisse des AOP-IGP, qui protègent le patrimoine culinaire de la Suisse. Elles forment un rempart contre la disparition des produits traditionnels et des méthodes de fabrication ancestrales. Ce faisant, elles protègent aussi des espèces animales et végétales endémiques de certaines régions de Suisse alémanique. Et le vin fait, bien évidemment, partie du tableau. Que ce soit pour dîner dans un refuge de montagne ou pour accompagner un menu dans un restaurant haut de gamme, vous allez découvrir le vin idéal à chaque occasion dans les pages suivantes.

# Glarner Kalberwurst IGP

Cette saucisse de veau fait partie des classiques les plus traditionnels. Pourtant, la Kalberwurst a un petit quelque chose qui lui donne cette saveur inimitable. Qui pourrait imaginer qu'elle renferme du pain blanc et du macis? Seule la Glarner Kalberwurst IGP affiche cette note de muscade prononcée. Ce sont la noix de muscade de qualité et le macis, aussi appelé fleur de muscade, qui lui confèrent ce goût particulier. Et rares sont les saucisses à cuire suisses à être fabriquées de manière aussi régionale. L'ensemble des étapes de fabrication de la saucisse de veau a lieu au sein du canton de Glaris. Le pain blanc

utilisé pour la préparation de la chair est entièrement réalisé dans le canton. Les veaux et les porcs viennent par contre tout le pays, les élevages locaux ne suffisant pas à la confection des saucisses. Il a d'ailleurs fallu se battre pendant des décennies jusqu'en 1992 pour obtenir cette autorisation. La Glarner Kalberwurst IGP incarne ce goût retrouvé pour l'artisanat, la tradition et le régionalisme. Les habitants de Glaris l'adorent et lui sont étroitement liés.

La tradition veut que la saucisse de veau soit cuite à l'eau, mais la cuisson au grill a aussi ses adeptes. Les habitants du canton ont pour habi-

tude de l'accompagner avec une sauce blanche aux oignons, de la purée et des pruneaux chauds marinés dans de l'eau sucrée et du vin rouge. Lors de la Landsgemeinde, organisée le premier dimanche de mai, ce plat est sur toutes les tables des familles glaronnaises. Des vins puissants accompagnent à ravir ce plat traditionnel et donc la saucisse bouillie, mais le Pinot Blanc s'accorde aussi très bien à la saucisse de veau grillée, servie avec du pain de campagne.



## Scheurebe 2017 St. Gallen AOC Wein Berneck

Oignons nouveaux croquants, épices fraîches, menthol et un peu de céleri, profond, accrocheur en bouche, frais, frais et minéral. Sera peut-être même encore meilleur avec un peu de maturité.

[www.wein-berneck.ch](http://www.wein-berneck.ch)



## Malanser Pinot Gris 2017 Bündner Herrschaft AOC Weingut Liesch

Nez raffiné aux arômes typiques de Pinot Gris: noix mûre, notes de miel épicé et de coing mûr, profond et complexe. Grands verres ou carafe requise. Ample et profond en bouche, avec un fruit d'une sucrosité délicate, style puissant, mais sapide, bel équilibre entre tension et harmonie.

[www.liesch-weine.ch](http://www.liesch-weine.ch)



## Pinot Blanc 2016 Genève AOC Domaine des Ménades

Poire fraîche, notes de fruits blancs, soulignées par une pointe de minéralité. De la tenue, de l'élégance et de la longueur, mais aussi une belle fraîcheur qui distingue la finale persistante.

[www.domainedesmenades.ch](http://www.domainedesmenades.ch)





**Grüner Veltliner 2017  
Graubünden AOC  
Weingut Heidelberg –  
Hanspeter Lampert**

Herbes des champs, un peu de foin frais et notes croquantes de citron vert. Rectiligne, très frais et franc. Acidité riche et franche, style ferme, encore nerveux, atteindra son apogée à partir de 2019. Croquant et ferme. Expérience plus que réussie pour ce cépage expérimenté...

[www.weingut-heidelberg.ch](http://www.weingut-heidelberg.ch)



**Blanc 2017  
St. Gallen AOC  
Cave Tobias Schmid & Son**

Assemblage de Johanniter, Pinot Noir vinifié en blanc et de Rivaner. Le nez offre du coing, des oranges et des épices amères: un bouquet original et très intéressant. Le palais juteux et léger montre du caractère.

[www.tobiasschmid.ch](http://www.tobiasschmid.ch)



**Clos de la George  
1<sup>er</sup> Grand Cru 2017  
Chablais AOC  
Hammel SA**

A la fois plein en bouche et vineux, structuré et équilibré. Très minéral, avec des notes salées, style dense tout du moins au début. Devrait se bonifier avec l'âge. Il en faut de la puissance face à ce plat consistant.

[www.hammel.ch](http://www.hammel.ch)

# Rheintaler Ribelmais AOP

Ce maïs très particulier d'une qualité exceptionnelle, qui servait jadis d'aliment de base aux plus pauvres, s'est mué en un met délicat. Cette variété de maïs fait figure de trésor agricole depuis des générations dans la vallée du Rhin. Le Ribelmais était jadis cultivé dans tous les champs et potagers - ou presque - de la région en raison de son acclimation aux conditions climatiques et de la qualité intrinsèque des plants. Cela a permis d'obtenir une incroyable diversité génétique, qui a subsisté. Le maïs se récolte au mois d'octobre, une lourde tâche, autrefois réalisée à la main. Il

est ensuite égrené et mis à sécher, avant d'être nettoyé. On obtient ainsi une semoule de maïs complète, grossière (Bramata) ou fine, en fonction de l'utilisation finale. Le Rheintaler Ribelmais AOP forme la base savoureuse de nombreux produits régionaux de qualité supérieure, tels que des chips de maïs, la Bramata, les gaufres sucrées à la farine de maïs ou le pain de campagne au maïs. Sans oublier la bière de maïs Rheintaler Culinarium Maisbier. Et il ne s'agit que d'une infime partie des mets que le Rheintaler Ribelmais AOP permet de confectionner.

Cette variété de maïs doit avant tout sa survie à l'association Rheintaler Ribelmais et sa réussite à son intégration au cercle des produits AOP IGP. On doit donc se montrer reconnaissants envers les personnes qui ont pris sur leur temps libre pour œuvrer à sa préservation. Les vins sélectionnés s'accordent très bien à des empanadas de Ribelmais farcis à la poularde élevée au Ribelmais, accompagnés de Bramata et de chips de maïs.

# Appenzeller Mostbröckli IGP

Ancienne charcuterie de viande de porc très prisée à l'époque, l'Appenzeller Mostbröckli, élaboré aujourd'hui à partir de bœuf, n'a cessé de gagner en notoriété. Celle-ci dépasse désormais les frontières d'Appenzell. Son nom est tiré du mot cidre («Most»), mais pourquoi? Certains ouvrages indiquent: «un délicieux morceau provenant de l'alouay qui est dégusté sec comme friandise avec du cidre». Selon une autre interprétation, la viande utilisée n'étant pas toujours la plus fraîche, du cidre était ajouté au moment de la salaison. L'acidité rendait la chair plus tendre. Dans les deux cas, le cidre participe au goût unique de l'Appenzeller Mostbröckli IGP.

Les pièces de bœuf sont salées et assaisonnées, avant d'être soumises à la méthode traditionnelle de salaison à sec en cuve ou à un procédé de salaison sous vide. L'assaisonnement utilisé comporte du sel, du laurier, des baies de genièvre, de l'ail et une pointe de sucre. Mais tous les bouchers ont leur propre recette, qu'ils se gardent bien de dévoiler. Selon le poids des pièces de viande, la salaison dure entre une et cinq semaines. Après avoir été suspendues un certain temps au frais, les pièces sont séchées au feu de bois non traité. Cette étape dure le temps nécessaire pour atteindre la perte de poids souhaitée. Cette fumée aux arômes délicats, allée

à l'assaisonnement particulier, donne à l'Appenzeller Mostbröckli IGP son goût inimitable. La viande à la saveur unique à la fois tendre et ferme a de quoi faire chavirer les cœurs. Même seule, elle offre une véritable expérience culinaire. On ne fait pas de viande plus saine et savoureuse. Que demander de plus, si ce n'est un vin suisse pour l'accompagner?



**Merlot  
del Locarnese 2016  
Tessin DOC  
Cantina Giubiasco**

Fruits rouges, framboise, noyaux de cerise et amande amère. Style plus frais en bouche, confiture de fruits rouges. Idéal sur de l'Appenzeller Mostbröckli IGP après un bref passage au frais.  
[www.cagivini.ch](http://www.cagivini.ch)



**Weiler Schlipf  
St. Saphira 2017  
Basel AOC  
Wyyguet Rinklin**

Légères notes de muscade et délicate astringence au nez, clair et gracile. Chasselas très ferme, honnête et très sapide. Elancé, avec un style affirmé et de légères notes minérales.

[www.schlipfer.ch](http://www.schlipfer.ch)



**Appenzell-  
Ausserrhoden AOC  
Malbec Reserve 2014  
Cave Schmid Wetli**

Pourpre dense. Notes poivrées et épicées, herbes fraîches et notes acidulées, baies sauvages et sureau. Bouche fine et fondante, acidité mûre et grande longueur.  
[www.schmidwetli.ch](http://www.schmidwetli.ch)



# Sbrinz AOP



**Chardonnay 2017  
Schaffhausen AOC  
Weingut Florin**

Nez très expressif de calcaire, arômes racés et fins, vin particulier, mais très bon. Beau palais, ferme, du mordant, de l'acidité et de la structure, a simplement besoin d'air. Devrait se bonifier encore un peu avec le temps.

[www.weingutflorin.ch](http://www.weingutflorin.ch)



**Kleinwanger  
Schumwy Brut 2015  
Luzern AOC  
Gebrüder Ottiger**

Vin effervescent croquant doté d'une bulle racée et d'une grande fraîcheur; au nez, quelques soupçons de poire, de mirabelle et notes de levure délicates; beaucoup de mordant en bouche. Le choix d'un dosage faible se traduit par une légère minéralité en bouche.

[www.kleinwanger.ch](http://www.kleinwanger.ch)



**Marsanne Blanche 2017  
Valais AOC  
Cave du Vieux-Moulin**

Aromatique exubérante de framboise et de fruits blancs. Plein et riche en bouche, très juteux, il met l'eau à la bouche. Encore jeune malgré tout, il n'en est qu'au début de son évolution. Idéal sur un Sbrinz AOP affiné et intense.

[www.papilloud.ch](http://www.papilloud.ch)

Le Sbrinz AOP est peut-être du plus typique des fromages suisses à pâte dure. Il ne faut pas moins de 600 litres de lait cru frais pour produire une meule de Sbrinz de 45 kilogrammes. Afin de préserver la qualité unique de ce lait, les vaches sont nourries exclusivement à l'herbe fraîche l'été et au foin en hiver. L'ensilage et aliments analogues sont interdits et c'est très bien. La méthode de fabrication et les ingrédients n'ont pas changé depuis des siècles. Du lait cru, du sel et de la présure, il n'en faut pas plus pour réaliser le Sbrinz AOP. Les énormes meules passent au moins

quinze jours dans un bain de sel. Les fromages sont d'abord entreposés dans une cave tempérée afin de les faire transpirer et maturer à sec. Les meules sont ensuite stockées debout dans une cave plus froide. Elles requièrent un affinage minutieux sous l'œil expert du maître-affineur, avant de pouvoir ravir les papilles des consommateurs. Le Sbrinz mûrit au moins 16 mois, mais au terme de cette période son goût est encore doux et jeune. Il ne développe ses pleins arômes qu'au bout de 22 mois environ. Le Sbrinz est un fromage unique qui a peu de choses en commun

avec les autres. Au lieu d'essayer de le décrire, mieux vaut encore le goûter. Il doit son croquant délicat non pas aux cristaux de sel, mais à de petits agglomérats de protéines. Plus il est affiné, plus il est dur et intense. Les tranches sont bien souvent réduites en morceaux pour faciliter leur dégustation. Certains l'aiment seul, par pure gourmandise, d'autres préfèrent l'accompagner d'un vin suisse de caractère.

# Züri Tirggel

Le Züri Tirggel est une spécialité zurichoise des plus savoureuses. Depuis 500 ans environ, il est réalisé à la main à partir d'une poignée d'ingrédients de qualité. Il a pourtant failli disparaître pendant de nombreuses années. Par chance, les artisans boulangers de l'agglomération de Zurich ont maintenu cette tradition en vie. Il faut un certain doigté que ce soit pour préparer la pâte ou réaliser les biscuits. Une préparation à base de miel est souvent réalisée la veille pour lui permettre de refroidir pendant la nuit. Elle est ensuite mélangée à de la farine de blé pour former une pâte ferme. La pâte est roulée à l'aide d'une machine pour obtenir la consistance idéale, puis placée sur le moule sélec-

tionné. Le boulanger abaisse doucement la pâte avec un rouleau dans le moule décoré. Il poursuit l'opération à la main. Le moindre creux doit être comblé pour obtenir un motif parfait. Les biscuits sont ensuite démoulés et cuits à 400°C pendant exactement 90 secondes. Un parfum divin de miel et de biscuit chaud embaume alors la boulangerie.

Il reste quelques boulangers artisanaux qui confectionnent ces biscuits, mais ils se comptent sur les doigts d'une main. Et ces quelques boulangeries ont su garder leur amour et leur passion pour les Züri Tirggel intacts. Un plus grand nombre de vins suisses que l'on ne pourrait le croire s'accordent aux Züri Tirggel. D'ailleurs, les

motifs des Tirggel les plus grands dévoilent toute leur beauté face à la lumière. Au soleil, ils se parent de reflets d'or. Le Züri Tirggel n'est pas un produit AOP, ni IGP, mais sait-on jamais...

**Chardonnay  
Barrique  
Zürichsee AOC  
Weingut Erich Meier**

Du melon blanc, de la brioche, des amandes fraîches. Bouche claire et précise, acidité juteuse, belle longueur. Un très beau vin!

[www.erichmeier.ch](http://www.erichmeier.ch)

**Riesling-Sylvaner  
Kvevri 2013  
Zürichsee AOC  
Strickhof - Wülflinger Trotte**

L'élevage en amphore (kvevri) précis lui a donné une couleur jaune d'or. Notes de miel, de cire et de fleurs blanches. En bouche, salinité légère, cacahuètes, amandes fraîches, bonne structure acidulée, élégant.

[weishop.strickhof.ch](http://weishop.strickhof.ch)

**Blanc du Domaine 2016  
Neuchâtel AOC  
Domaine Vin du Diable**

Cet assemblage généreux marie six cépages de manière harmonieuse. Robe claire et éclatante, nez expressif aux arômes de rose, de raisin frais et d'agrumes. Exubérant en bouche, il offre une onctuosité équilibrée et des arômes complexes.

[www.cave-des-coteaux.ch](http://www.cave-des-coteaux.ch)



Un musicien passionné de vin

# MARC A. TRAUFFER

## Biographie

Originaire de Brienz, Marc A. Trauffer, plus connu sous son nom d'artiste Trauffer, est à l'heure actuelle l'un des chanteurs en dialecte les plus accomplis. Double disque de platine et plus de 91 semaines dans le top 50 (dont sept fois numéro un), Trauffer est, en plus, le seul artiste suisse à s'être hissé dans le Top 20 des meilleurs albums de tous les temps avec non pas un, mais deux albums («Heiterefahne»/«Alpentainer») ! En 2017, son talent est récompensé par deux Swiss Music Awards (SMA - «Best Album» et «Best Male Solo Act») et le Prix Walo dans la catégorie Pop/Rock.



**Quel a été le meilleur vin de votre vie et où l'avez-vous bu ?**

Un Château Cheval Blanc, que j'ai bu au domaine.

**Votre compagne trouve-t-elle quelque chose à redire à vos goûts en matière de vin ?**

Oui, évidemment. Elle vient de Suisse orientale. Elle adore le vin blanc de sa région natale. J'ai dû faire quelques compromis à ce sujet. Mais ça va maintenant...

**Quelle somme consentiriez-vous à mettre pour votre péché mignon ?**

Je ne fais pas attention au prix. Mais au contenu.

**Chez un vin, quel défaut ne supportez-vous pas ?**

Quand le bouchon est fichu.

**Quelle est votre plus grande passion, en dehors du vin ?**

La musique, je pense...

**Votre livre préféré pour accompagner un verre de vin ?**

Des biographies d'entrepreneurs! Elon Musk de Tesla, Ed Catmull, Phil Knight de Nike.

**Quelle région viticole est, selon vous, encore trop méconnue ?**

La région de Brienz. Mais la viticulture y est très récente.

**Quels Pet'Nat' avez-vous déjà goûtés et pour quelle raison voudriez-vous en boire à nouveau ?**

Je trouve que les Pet'Nat' sont, pour être franc, humm, une «lubie de hipster», ce n'est pas mon

truc. On retourne un peu aux origines de l'élaboration du vin effervescent. Mais on n'est pas obligé de suivre toutes les tendances.

**Quel autre produit de luxe appréciez-vous presque autant que le vin ?**

Les cigares et la bière.

**Préférez-vous les vins jeunes ou les vieux ?**

Je suis encore jeune, alors...!

**Quel personnage historique vous impressionne le plus ?**

Elvis ou Walt Disney. Pour la joie qu'ils ont pu apporter. Les hommes politiques sont souvent trop narcissiques.

**Dans quel établissement avez-vous savouré le meilleur accord entre ambiance, plats et vin ?**

Sur une piste de ski de Zermatt. Au Stafelalp. Le restaurant a hélas brûlé. Dommage.

**Quel chef vous a jusqu'à présent le plus impressionné et pourquoi ?**

J'ai eu l'occasion de passer derrière les fourneaux aux côtés de Simon Anderegg à l'hôtel «Victoria» de Meiringen. C'était un cadeau de Noël. J'ai pu préparer un plat avec un grand chef dans une grande cuisine. Une véritable expérience!

**Quelles qualités font, selon vous, un grand sommelier ?**

La capacité à dire ce qu'il faut dire et à se taire ensuite. Les pipelettes me tapent sur les nerfs.

**Quelle sagesse ou quel savoir avez-vous acquis à travers le vin ?**

Il faut penser au lendemain!

**Quel talent caché possédez-vous ?**

Je n'en ai pas!

**Que préférez-vous boire après une dégustation de vin «exhaustive» ?**

Du Coca Cola Zero.

**Que feriez-vous aujourd'hui si vous saviez que la fin du monde aurait lieu demain ?**

Je réunirais de bons amis, ouvrirais deux ou trois bouteilles de vin, prendrais un fromage bien affiné de ma réserve et couperais quelques tranches de viande d'élan avec ma Berkel. Après tout: la fin du monde oui, mais avec style!

**Une vie sans vin, c'est tout à fait possible, mais...**

...ce serait un véritable film d'horreur!

# Agenda SUISSE ALÉMANIQUE

De nombreuses caves suisses allemandes ouvriront leurs portes aux curieux tout au long de l'année qui s'annonce. Rendez-vous sur [www.offenweinkeller.ch](http://www.offenweinkeller.ch) pour savoir de quelles caves vous pourrez découvrir les coulisses.

21 au 24 février

## Wyschiff Pfäffikon

A l'hôtel «Seedamm Plaza» à Pfäffikon SZ.  
[www.wyschiff.ch](http://www.wyschiff.ch)

1<sup>er</sup> avril au 30 octobre

## WII-KEND Maienfeld

Un vigneron de Maienfeld ouvre ses portes chaque week-end d'avril à octobre.  
[www.wiikend.ch](http://www.wiikend.ch)

1<sup>er</sup> au 31 mai

## Festival gastronomique dans le canton de Schaffhouse, le pays du Pinot Noir

Divers restaurants de la région.  
[www.blauburgunderland.ch](http://www.blauburgunderland.ch)

16 et 17 mai

## Schweizer Weintage

Au marché couvert de Bâle.  
[www.schweizerweintage.ch](http://www.schweizerweintage.ch)

15 et 16 juin

## Traubenblüten- / Rebhüslifest

Diverses communes viticoles de Schaffhouse.  
[www.blauburgunderland.ch](http://www.blauburgunderland.ch)

20 juin

## Staatsweinkürung BL

Au château d'Ebenrain à Sissach.  
[www.weinregion-basel-solothurn.ch](http://www.weinregion-basel-solothurn.ch)

23 juin

## Räbesunntig

Dans plusieurs communes viticoles bâloises.  
[www.weinregion-basel-solothurn.ch](http://www.weinregion-basel-solothurn.ch)

29 et 30 juin

## Wein- und Gourmetwanderung

A Weinfeld (TU).  
[www.wein-gourmet-wanderung.ch](http://www.wein-gourmet-wanderung.ch)

31 juillet

## Langä Tisch Iselisberg

[www.langätisch.ch](http://www.langätisch.ch)

10 août

## Winzerfest

Dans la vieille ville de Frauenfeld.  
[www.genussthur.ch](http://www.genussthur.ch)

22 au 24 août

## Wiiprob

Dans l'abbaye du Museum zu Allerheiligen à Schaffhouse.  
[www.blauburgunderland.ch](http://www.blauburgunderland.ch)

31 août

## Seetaler Wy-Samschtig

Au «Braui» à Hochdorf (LU).  
[www.luzerner-weine.ch](http://www.luzerner-weine.ch)

31 août et 1<sup>er</sup> septembre

## Hallaugia

Musique, vin, délices et divertissement à Hallau (SH).  
[www.hallaugia.ch](http://www.hallaugia.ch)

8 septembre

## Läsetsonntag

A Spiez (BE).  
[www.laeset-spiez.ch](http://www.laeset-spiez.ch)

20 au 22 septembre

## Weinfest Malans

Fête du vin à Malans (GR).  
[www.weinfest-malans.ch](http://www.weinfest-malans.ch)

22 septembre

## Haldenfest Hüttwilen

[www.huettwilerweine.ch](http://www.huettwilerweine.ch)

28 et 29 septembre,  
6 octobre

## Herbstfeste

A Löhningen, Wilchingen et Gächlingen  
[www.blauburgunderland.ch](http://www.blauburgunderland.ch)

29 septembre

## Winzerfest Sax-Frümsen

Fête des vendanges entre Sax et Frümsen.  
[www.stgaller-weine.ch](http://www.stgaller-weine.ch)

Septembre/Octobre

## Weinerlebnis Fläsch

Fête du vin à Fläsch (GR).  
[www.wein-flaesch.ch](http://www.wein-flaesch.ch)

12 et 13 octobre

## Trottenfest Osterfingen

[www.blauburgunderland.ch](http://www.blauburgunderland.ch)

19 octobre

## WEIN-Zentralschweiz

Présentation de vins au KKL de Lucerne.  
[www.luzerner-weine.ch](http://www.luzerner-weine.ch)

2 novembre

## Wy-Samschtig Sempachersee

A Sursee (LU).  
[www.wy-samschtig.ch](http://www.wy-samschtig.ch)

6 et 7 décembre

## Salon des vins Vinumrarum.ch

Dans la salle de conférence du centre des congrès de Bernexpo.  
[www.vinumrarum.ch](http://www.vinumrarum.ch)

7 janvier 2020

## St. Galler Weinspitzen

Aux halles OLMA de St-Gall.  
[www.stgaller-weine.ch](http://www.stgaller-weine.ch)

## Informations

### Branchenverband Deutschschweizer Wein

Schloss 1 | CH-8820 Wädenswil  
Tél. +41 (0)58 460 63 21  
[www.weinbranche.ch](http://www.weinbranche.ch) | [weinbranche@swisswine.ch](mailto:weinbranche@swisswine.ch)

### Swisswine Promotion

Belpstr. 26 | CH-3007 Bern  
Tél. +41 (0)31 398 52 20  
[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch) | [info@swisswine.ch](mailto:info@swisswine.ch)



Application «Swiss Wine»



[www.facebook.com/swisswinepromotion](https://www.facebook.com/swisswinepromotion)

# OFFENE WEIN KELLER 2019

## ALLES NEU MACHT DER MAI\*

\*C'est le mai qui refait tout à neuf  
(proverbe allemand)

[www.offeneweinkeller.ch](http://www.offeneweinkeller.ch)

