

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

07.09.2020

Avenue ID: 1904
Artikel: 3
Folgeseiten: 2

Print



03.09.2020

Terre & Nature

Pour ce globe-trotter, le goût du vin et les voyages font très bon ménage

01

News Websites



05.09.2020

bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ

Zum alten Löwen: eine Weinkarte mit vielen Trouvaillen

04



01.09.2020

thomasvino.ch / Thomas vino

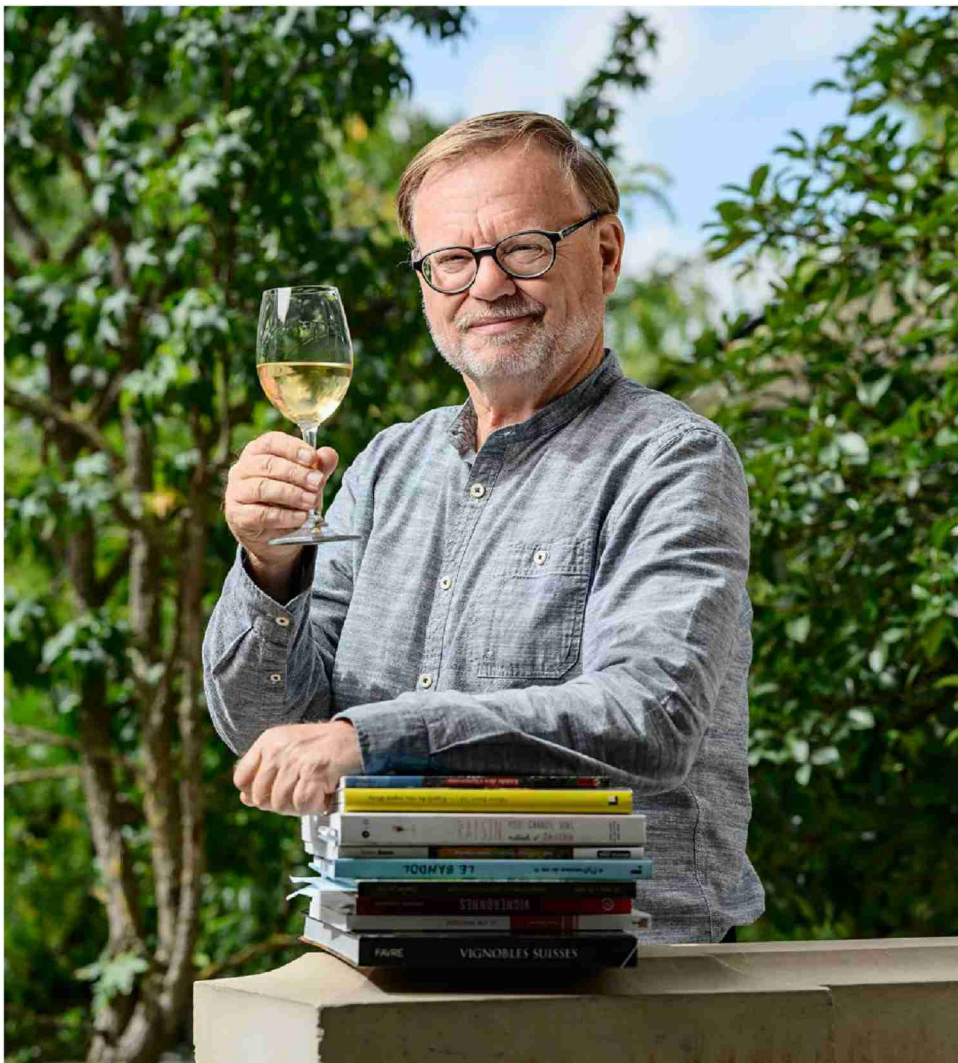
Sur mes pas dans les vignobles des Grisons et du Tessin

05



RENCONTRE Journaliste spécialisé et dégustateur hors pair, le Vaudois Pierre Thomas arpente les vignobles du monde entier pour y dénicher des nectars, tout en plaidant pour une meilleure reconnaissance des crus suisses.

Pour ce globe-trotter, le goût du vin et les voyages font très bon ménage



SON UNIVERS

UN LIVRE

«Terreur dans les vignes», de Peter May, un excellent polar avec pour décor le vignoble bordelais.

UN FILM

«Sideways», d'Alex Payne, documentaire qui a glorifié le pinot noir, lançant un vrai trend aux États-Unis.

UNE MUSIQUE

Gustav Mahler, moderne entre tous, tellement inspirant, ou Dvořák.

UNE SAVEUR

Le gingembre, dont on retrouve parfois les notes épicées dans la petite arvine et le sauvignon blanc.

© FRANCIS MARRE



Dans quelques jours, il s'envolera pour Brno, en République tchèque, et la 27^e édition du Concours mondial de Bruxelles, une des références de l'univers des vins. Un peu plus tôt, juste avant la pandémie, c'était la tournée des grands châteaux bordelais et le Piémont, avec la dégustation de quelque 300 crus en trois jours. Journaliste et auteur spécialiste du vin, Pierre Thomas, né en 1954 – «un fort mauvais millésime pour le vin», précise-t-il – est un des dégustateurs les plus respectés de la francophonie et au-delà. Entre deux escapades, son repaire d'un immeuble historique du quartier sous gare de Lausanne, prolongé par une terrasse luxuriante, est peuplé de livres, de bouteilles et de souvenirs de voyages. Un guide de conversation français-mandarin témoigne de sa dernière marotte:



Le vignoble suisse s'est diversifié et amélioré en trente ans de façon magistrale, au point d'en faire le plus méconnu du monde.

le jeune vignoble chinois du Ningxia. Visitera-t-on sa cave pour commencer? Pas de chance, il loue plusieurs locaux à l'extérieur pour abriter son envahissante passion, la seule armoire à vins de son appartement urbain, blindée de flacons, n'y suffisant plus.

Le vélo mène à tout

«J'ai commencé à acheter des vins très jeune.» Non que ses origines familiales l'y prédisposent, lui qui a grandi à Bulle, «entre un père lausannois comptable et une maman au foyer qui cuisinait, rituellement, des recettes ménagères simples». Son amour pour le vin est né petit à petit. Le tout passant par l'écriture, la cuisine et un peu aussi le vélo...

Flash-back dans les années septante. Après le

Collège Saint-Michel, à Fribourg, le jeune homme s'intéresse au journalisme. Grand amateur de cyclisme – 3500 kilomètres parcourus cette année – il a pour compère à la Pédale bulloise (le nom de son club ne s'invente pas...) un certain Georges Blanc, chef de la rubrique sportive de la *Liberté*. Il l'incite à pousser la porte de François Gross, mythique patron du quotidien fribourgeois, pour lui proposer ses services. Un des titulaires venant d'avoir un accident, cela lui vaut d'être propulsé correspondant en Gruyère... D'abord pigiste à *La Liberté*, il passe par plusieurs rédactions, de *La Gruyère* à *L'Impartial*, devient correspondant à Berne puis rédacteur en chef du *Journal de Nyon*, qu'il transforme en *Quotidien de La Côte*.

Pierre aime aussi manger, mais ne cuisine pas: «À 20 ans, j'ai fait tous les étoilés Michelin de France et de Navarre, fêtant à 25 ans mon anniversaire chez Fredy Girardet, à Crissier.» On est à l'aube de la nouvelle cuisine, et le journaliste profite, à chacun de ses grands repas, d'interroger le sommelier de la maison sur les meilleurs vigneronniers à découvrir dans la région... Peu à peu, le vin devient une vraie passion.

Critique gastronomique

À Changins (VD), il suit le «cours de marchands de vin», découvrant au début des années 1990 à quel point la législation suisse est alors laxiste sur les questions liées à la vinification. Il servira aussi la gastronomie de sa plume critique, testeur du guide *Gault & Millau* durant une douzaine d'années, auteur de la sélection des vigneronniers, alors qu'il est chef d'édition à *L'illustré*. «Durant ces années où j'étais vissé au desk, la gastronomie et les vins me faisaient sortir, c'était mon oxygène...»

Il signe plusieurs ouvrages, crée son propre site *thomasvino* – clin d'œil au film *Mondovino* –, et s'investit dans de nombreux événements, tel le projet de la Mémoire des vins suisses, qui fêtera ses 20 ans en 2022.

Une personnalité éclectique

Le journaliste participe aussi à l'aventure collective d'une douzaine de potes, reprenant un petit



vignoble dans le Gard: ils cultivent quelques cépages locaux typiques à Pont-Saint-Esprit, que Pierre assemble avec le concours d'un caviste. «J'ai pris part à la taille, au tri, aux vendanges, l'occasion de faire le tour des étapes qui précèdent la vinification.» Les Amis de la syrah produiront ainsi quelque 4000 bouteilles par an, distribuées en Suisse, jusqu'en 2012.

Autre expérience qui s'inscrit dans le prolongement de ses dégustations, la création d'un bar à vins avec un cercle d'amateurs. Sis au 20 de la rue du Midi, à Lausanne, il se nomme logiquement Midi 20 et propose les crus sélectionnés par Pierre, accueillant divers événements et dégustations. La carte est riche de références de la vallée du Rhône, région dont il apprécie les syrahs et les paysages, de Sierre à la Provence. Une belle aventure qui se termine en 2018.

Pépites locales

Aujourd'hui, l'expert se définit de plus en plus comme un «anti-terroiriste», pour qui l'homme, plus que la terre, détermine le vin, citant le Genevois Jean-Michel Novelle, mais aussi le Vaudois Christian Dugon et les Valaisans Didier Joris et Marie-Thérèse Chappaz parmi ses plus extraordinaires révélations. Plaidant pour une meilleure reconnaissance des producteurs locaux, il regrette que «les consommateurs suisses ne reconnaissent pas leurs crus à leur juste valeur.» Et de citer les Autrichiens en exemple, qui consomment 65% de vins indigènes alors que dans notre pays, on avoisine 37%...

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

+ D'INFOS www.thomasvino.ch; Pierre Thomas accompagnera prochainement un voyage lecteurs dans les vignobles du Tessin et des Grisons. Voir p. 6.



Restauranttipp

Zum alten Löwen: eine Weinkarte mit vielen Trouvaillen

Vielfach ist das Weinangebot von Restaurants langweilig und ideenlos. Weinkarten können aber auch das Aushängeschild eines Restaurants sein. Wie zum Beispiel beim Restaurant Zum Alten Löwen in Zürich: Unter den 200 Positionen sind viele Highlights zu finden.

5.9.2020, Peter Keller

Gerne besuche ich Restaurants. Noch lieber besuche ich Lokale mit einer attraktiven Weinkarte. Leider lassen manche Gaststätten Weinen wenig Aufmerksamkeit angedeihen – vielerorts breitet sich önologische Langeweile aus mit den ewiggleichen Dôle, Valpolicella oder Primitivo. Ich stosse aber immer wieder auf Gegenbeispiele mit überraschenden Weinkarten.

Leidenschaft für Bordeaux

Zufälligerweise wurde ich auf die Zürcher Quartierbeiz Zum Alten Löwen aufmerksam, wo die Sommelière Maria Lutz Burri das Weinangebot verantwortet. Wer die Karte studiert, stösst auf so manche Trouvaillen, die im Übrigen allesamt überaus fair und gastfreundlich kalkuliert sind. Die Auswahl hat mit rund 200 Positionen eine überschaubare Grösse und bietet dennoch für jeden Geschmack etwas.

Dass die Gastgeberin eine Leidenschaft für Bordeaux pflegt, merkt der geneigte Geniesser schnell. Bei meinem Besuch konnte ich dem glasweise ausgeschenkten und schön gereiften Château Sociando-Mallet 2009 nicht widerstehen (für Fr. 14.50 je dl). Der Wein verbindet Kraft mit Eleganz, ein sehr gelungener Klassiker aus dem Bordelais. Alternativ kommt der Cru bourgeois Cambon la Pelouse 2009 (für 62 Franken) oder der geniale Gruaud-Larose 2001 aus dem Saint-Julien (für 150 Franken) infrage. Mit diesem oft unterschätzten Jahrgang ist dem als 2ième Grand Cru classe eingestuften Gut ein wunderbarer Wein gelungen.

Auch einheimische Weine auf der Karte

Zu Platz und Ehren kommen auch sehr schöne Weine aus der Schweiz wie der Pinot noir R 2014 des Schaffhauser Top-Weinguts Baumann (für 64 Franken). «R» steht für die Lage Röti mit einem kalkhaltigen Lehmboden. Der charaktervolle, sortentypische Wein ist dicht, elegant, gut strukturiert und langanhaltend. Der Pinot noir R ist in der Schatzkammer der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses vertreten.

Aus Italien ist der Chianti Classico 2016 von Castello di Rampolla (für 53 Franken) eine gute Wahl. Der sichere Wert dieses renommierten Weinguts setzt sich zu 90 Prozent aus Sangiovese sowie kleinen Teilen von Cabernet Sauvignon und Merlot zusammen. Der kräftige Wein mit gut integrierten Gerbstoffen und präserter Säure passt hervorragend zu einem Teller Pasta.



Die Sommelière der Quartierbeiz zum alten Löwen hat eine Leidenschaft für Bordeaux. (Bild: PD)



Sur mes pas dans les vignobles des Grisons et du Tessin

C'est une première : une agence de voyage, Au tigre vanillé, à Lausanne, s'est approchée de moi pour proposer un voyage d'une pleine semaine (du samedi 10 au vendredi 16 octobre) dans deux des vignobles suisses les plus éloignés de Romandie : les Grisons et le Tessin.

Je vais emmener un groupe, limité à une douzaine de personnes, sur les traces du pinot noir (et du completer) et du merlot. Voyages en train, en minibus, logement en hôtel de trois étoiles au moins : tout est fait pour savourer des visites viticoles de haut vol. La plupart des vigneronns sont des membres de la Mémoire des vins suisses (www.mdvs.ch) : Peter Wegelin et Martin Donatsch du côté de Malans, plus près de Coire et du confluent des deux Rhin, en son château de Reichenau, Gianbattista et son fils Johann-Battista von Tscharnner , tous connus pour leurs pinots noirs, mais aussi pour leurs vins blancs... La séance d'introduction à la Seigneurerie grisonne aura lieu au Torkel de Jenins, maison des vins de la région, rénovée et agrandie, tandis qu'à la fin du voyage, la «séance de rattrapage» tessinoise aura lieu à la toute nouvelle maison des vins du Tessin, à Morbio Inferiore.



©ticino.ch

Entretemps, on aura visité la Maison Gialdi , qui vinifie et commercialise des gammes du Nord et du Sud du Monte Ceneri (dont le percement du tunnel permet désormais de raccourcir le voyage en train par le tunnel de base du Gothard), le magnifique vignoble, entouré autour d'une colline (photo), du Castello di Morcote , et la cave (et son restaurant gastronomique) dessinée par Mario Botta sur les hauts de la ville de Lugano, la Fattoria Moncucchetto , seul domaine qui ne fait pas partie de la MDVS.

Un programme culturel et de visites, mais aussi des balades en pleine nature des deux côtés des Alpes, est prévu : détail ici. Le magazine Terre et Nature propose ce circuit à ses lecteurs et la journaliste Véronique Zbinden a brossé mon portrait à découvrir dans la prochaine édition (<https://www.terrenature.ch>).

Détail du voyage, prix et conditions via la newsletter de l'agence de voyage Au tigre vanillé .

©thomasvino.ch