

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

13.07.2020

Avenue ID: 1904

Artikel: 2

Folgeseiten: 17

News Websites



12.07.2020

blick.ch / Blick Online

Wie im Fussball: Klarer Sieg für Deutschland

01



08.07.2020

thomasvino.ch / Thomas vino

Quand le «baron» du Dézaley boit rouge

16



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'866'000
Page Visits: 97'506'120



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77774912
Ausschnitt Seite: 1/15

News Websites

Grosses Weisswein-Tasting

Wie im Fussball: Klarer Sieg für Deutschland

Die helvetischen Weissweine ziehen in der grossen Degustation des SonntagsBlick Magazin gegen deutsche Rieslinge deutlich den Kürzeren. Das hat Gründe.

12.07.2020, Alain Kunz (Text) und Philippe Rossier (Fotos)

Jedes Land kennt emblematische Weine. Frankreich hat Burgunder, Bordeaux und das Rhonetal. Italien Barolo und die Toskaner. Spanien Rioja und Ribera. In Übersee gibt es Cabernet, Shiraz und Malbec. Alles Rot!

Die Farbe Weiss hingegen ist – mit Ausnahme der neuseeländischen Sauvignon Blanc – für den deutschsprachigen Raum. Viele Winzer und Weinfreaks bezeichnen deutsche Rieslinge als die besten Weissweine der Welt. Wir haben unsere Nationalsorte Chasselas. Die Österreicher den Grünen Veltliner. Das Elsass Gewürztraminer und das Südtirol Weissburgunder. Weisswein spricht deutsch! «Der Facettenreichtum ist unschlagbar», sagt denn auch Weinschulleiterin Lidwina Weh. «Leider aber bei vielen verkannt.» Tun wir also was dagegen und suchen die schönsten Weissweine aus der Schweiz, Österreich und Deutschland sowie dem Elsass und dem Südtirol.

Der Frage nach den schönsten Weinen aus dieser Region nahm sich eine neunköpfige Jury aus Fachleuten und Weinfreaks aus der Redaktion an. Ihre Aufgabe: Den besten Wein im Preisbereich unter 25 Franken aus den deutschsprachigen Regionen zu küren, wobei wir die ganze Schweiz dazuzählen, wir also den Röstigraben grosszügig zugeschüttet und das Gotthardmassiv abgetragen haben. Die grossen Schweizer Weinhandler (und einige kleine mit deutschlandlastigem Sortiment) waren angehalten, ihren besten trockenen und aktuell verfügbaren Wein in dieser Preiskategorie einzuschicken. 56 Gewächse kamen so zusammen. Eine Herkulesaufgabe für die Jury, die sich im Zuger Restaurant Rathauskeller einfand, wo in der historischen Zunftstube bereits zum zweiten Mal nach 2016 eine grosse SonntagsBlick-Degustation stieg.

Das Resultat erinnert an Fussball: Deutschland siegt auf der ganzen Linie. Acht Deutsche in den Top Ten. Davon fünf Rieslinge. Je ein Schweizer und Österreicher. Keine Chance für die vier Südtiroler – der beste landet auf Platz 22 – und den einzigen Elsässer, der es auf Platz 40 bringt. Und es war nicht so, dass viel mehr Deutsche als Schweizer Weine im Wettbewerb waren. Im Gegenteil! Unser nördlicher Nachbar schickte 18 Weine ins Rennen. Wir hatten 27 Eisen im Feuer. Österreich sechs.

Eine Zürcher Cuvée rettet die Schweizer Ehre

Der beste Schweizer Wein und der einzige in den Top Ten war die weisse Zürcher Cuvée Ursus, gekeltert von Urs Zweifel aus den Rebsorten Vidal Blanc (48%), Johanniter (38%) und Sauvignon Blanc (13%). Also mit Sauvignon die aromatischste internationale Sorte sowie eine französische wie deutsche Neuzüchtung auf Riesling-Basis. Zweifel-Chef Walter Zweifel, der auch in der Jury sass, war höchst erfreut. Das Verrückte: Er hatte seinen eigenen Wein am zweittiefsten der neun Juroren bewertet. Damit verhinderte er unfreiwillig eine bessere Platzierung. Denn degustiert wurde wie immer bei SonntagsBlick-Verkostungen vollkommen blind.

Zweifel erklärt den besten Schweizer Wein des Wettbewerbs: «Für uns ist er einzigartig, weil er zu einem grossen Anteil aus pilzwiderstandsfähigen Sorten gekeltert ist. Mit 48 Prozent stellt die Sorte Vidal den Hauptanteil. Wir haben diese Piwi-Sorte 1995 aus Kanada eingeführt und nach Quarantäne in Wädenswil und Vermehrung in der Rebschule den ersten Rebberg im Jahr 2000 in Benken und später im Lattenberg bei Stäfa angepflanzt. Die Sorte zeichnet sich durch florale Aromen, sehr kräftigen Körper, guten Säuregehalt aus und ist geeignet für den Ausbau im Barrique. In Kanada ist es die wichtigste Sorte für Eiswein.»

Vermisst: Die Petite Arvine

Doch warum hatten die Schweizer keinen Stich gegen die Deutschen? Dass die säurearmen Chasselas in solch einer Degustation keine Chance haben würden, überraschte Master of Wine Ivan Barbic nicht: «Sie sind weniger



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'866'000
Page Visits: 97'506'120



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77774912
Ausschnitt Seite: 2/15

News Websites

fruchtig, durch die tiefere Säure weniger intensiv und erscheinen so weniger lang.» Und die übrigen Schweizer? Barbic war, wie der Autor, erstaunt über die wenigen Einreichungen von Petite Arvine, der eigentlichen weissen Schweizer Vorzeige-Rebsorte mit dem klar grössten internationalen Potenzial. Es war ein einziger Petite Arvine im Wettbewerb. Und der war der zweitbeste Schweizer.

Rathauskeller-Chef Stefan Meier feierte die Eidgenossen trotz allem ohne Wenn und Aber ab. Bei ihm landeten – wie beim Autor – fünf Schweizer in den Top Ten. Meier: «Wir machen in unserem Land sehr viele Spitzen-Weissweine. Das sollten wir zu schätzen wissen. Zudem bin ich nicht so der Riesling-Trinker. Da mache ich oft zu viel Süsse aus, wie auch beim Grünen Veltliner. Ich finde es deshalb einfacher, zu Schweizer Weinen zu kochen. Abgesehen davon soll man einheimisches Schaffen ehren.» Meier gelingt das auch blind.

Für Weinblogger Michael Matthes ist das ungenügende helvetische Abschneiden auch über den Preis zu erklären: «Die Schweizer Winzer haben im Segment unter 25 Franken Probleme, herausragende Qualität zu produzieren. Ich nenne als Beispiel den Fläscher Chardonnay von Adank, der 36 Franken kostet. Oder als Extrembeispiele die Weine von Gantenbein, die noch viel teurer sind.» Genau dasselbe denkt Weinakademiker Tobias Gysi: «Das ist der Grund, warum die Rieslinge dominieren. Man kriegt für relativ wenig Geld ganz viel Wein. Mit den hiesigen Traubenpreisen, die nur noch von der Champagne übertroffen werden, dem höheren Preisniveau allgemein und den höheren Löhnen, die den Angestellten und Erntehelfern bezahlt werden müssen, müsste man eigentlich Schweizer Weine bis 35 Franken zulassen.»

Riesling siegt also auf der ganzen Linie. Das hat, neben dem Preis, für Matthes einen zweiten Grund: «Riesling ist eine Traube für Weinfreaks. Deshalb erstaunt es nicht, dass eine Fachjury sie am höchsten bewertet. Eine Laienjury hätte wohl Weine aus anderen Traubensorten, vielleicht auch Assemblagen, bevorzugt.»

Barbic: «Die nördlicheren Regionen sind die Klimawandel-Profiteure»

Aber das ist nicht der einzige Grund, weshalb die Rieslinge derart dominieren. Ivan Barbic sagt: «Dieses gute Abschneiden wäre vor zehn Jahren in solch einem Ausmass nicht möglich gewesen, als zuweilen noch Fülle und Reife bei vielen Rieslingen fehlten. Die nördlicheren kühleren Weinbaugebiete sind die Profiteure des Klimawandels.» Eine Meinung, die auch Gregor Schönauf teilt, der den Siegerwein importiert: «Bis in die Nullerjahre gab es nur zwei Kriterien für deutsche Weine: sauer oder süss. Von zehn Jahrgängen wurden nur zwei richtig reif. Das führte zu enormen Säurewerten. Und die mussten ausgeglichen werden. In Deutschland traditionell mit Restzucker.» Mittlerweile hätten sich die Zeiten geändert. Schönauf: «Die deutschen Rieslinge sind zahmer geworden, ohne allerdings zahnlos zu sein. Die Winzer achten auf ein ausgeglichenes Süsse-Säure-Verhältnis.» Und so sei auch aus Schweizer Sicht der Riesling zur deutschen Signature-Rebsorte geworden.

Auch Weh überraschte das gute Abschneiden der Deutschen nicht: «Wenn die Säure gut verpackt ist, gibt sie dem Wein Aroma und Länge.» Abgesehen davon seien Blinddegustationen ganz einfach ehrlich. Da zuckte niemand zusammen, wenn er auf einer Flasche Riesling lese, weil er die Säure fürchtet.

Quintessenz der Verkostung: Die Jury lobte einhellig das hohe Niveau der Weine. Die Wahlen, welche die Händler getroffen hätten, seien mit wenigen Ausnahmen exzellent gewesen. Weisswein spricht deutsch. Diese Gleichung stimmt also absolut! Auch wenn das Hochdeutsche gegenüber der Mundart ein bisschen stark dominiert.

Der Sieger: Die Loewens – mit Haut und Haar dem Riesling verschrieben

Back to the roots. Das war die Idee, die bei Karl Josef Loewen hinter dem Riesling Varidor steckte. Der Winzer aus Leimen (D) erklärt: «Der Varidor ist ein Riesling aus züchterisch nicht bearbeiteten Reben. Mit der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Trier haben wir in uralten, bis zu hundertjährigen Weinbergen einige Hundert Rebstöcke selektioniert, deren Trauben sich im Herbst bei Vollreife durch goldgelbe Beeren auszeichneten.» Diese kleinen



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'866'000
Page Visits: 97'506'120



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77774912
Ausschnitt Seite: 3/15

News Websites

Beeren waren süsser als die anderen. Das Verhältnis von Saft zu Beerenhaut tendierte mehr zu Haut als üblich. Das verleiht dem Most eine besondere Gerbstoffstruktur, die zusammen mit der Fruchtsüsse ein harmonisches Ganzes ergibt. Loewen weiter: «Mit Pflanzgut aus diesen Reben wuchs in unserem Weingut ein neuer Weinberg heran. Der Varidor besitzt auf diese Weise das Ertragsniveau des Rieslings zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts. Die natürliche Aromenvielfalt der edelsten deutschen Rebe kommt voll zur Geltung.» Die Vergärung erfolgt spontan, also ohne Zusatz von gezüchteten Hefen. Ausgebaut wird der Wein in Fudern, den traditionellen Eichenholzfässern der Mosel. Varidor steht übrigens für «Varietät» und «or», also Gold. Dennoch ist er ein Alltagswein. Bestens geeignet als Einstieg in die Rieslingwelt. Das Weingut Carl Loewen hat sich voll und ganz dem Riesling verschrieben. Zu 95 Prozent wird diese Rebsorte kultiviert. Es wird naturnaher Weinbau mit natürlicher Begrünung und Verzicht auf mineralische Düngung praktiziert. Um das grosse Potenzial der Weinberge auszuschöpfen, geht Loewen unkonventionelle Wege. Sein Credo: «Leichter, charaktvoller Riesling ist mein Ideal vom Moselwein. In hochklassigem Terroir und mit Reben in biblischem Alter reifen unsere Trauben heran. Im Weinkeller versuchen wir diese Schätze der Natur mit minimalistischen Eingriffen aufblühen zu lassen. Mein Ziel ist nicht, aus wenigen Trauben wenig Wein zu machen, sondern aus vielen Trauben wenig Wein.» Das Weingut geht aufs Jahr 1803 zurück. In der Säkularisation unter Napoleon kauften Loewens Vorfahren Weinberge in der Maximiner Klosterlay. Dort, rund um einen der ältesten Riesling-Weinberge der Welt mit wurzelechten Rebstöcken, steht das Gut noch heute. Anfang der 90er-Jahre machte Loewen mit seinen eleganten Moselweinen erstmals so richtig auf sich aufmerksam. Nachdem Sohn Christopher 2015 nach Weinbau-Studium und Auslandsaufenthalten in den Betrieb eingezogen war, gelang der «Sprung in die erste Liga des Planeten Riesling». So schrieb es die «Frankfurter Allgemeine Zeitung», welche die Loewens 2017 zu den Winzern des Jahres kürte.

Die Top 10

1. Riesling trocken Varidor 2019, Carl Loewen, Leiwien an der Mosel (D, Foto): Komplexe Nase, mineralisch-petrolig, Mandarine, Apfel, sehr sauber, floraler Touch, leichtes CO₂, jugendlich, schönes Fruchtsüsse-/Säurespiel, Power, stoffig, hochgradig trinkig, kräuteriges, tolles Finish. Lidwina Weh schreibt: «Unterhaltsamer Wein». 17,25 Punkte. 16 Franken. rieslingco.ch 2. Riesling Flörsheimer Frauenberg 2017, Weingut Arno Göhring, Rheinhessen (D): Aromatische Nase, Petrol, Kräuter, grüner Apfel, knackige Säure, harmonisch, CO₂, süffig, recht lang. 17,2 Punkte. 24.90 Franken. vinovision.ch 3. Grüner Veltliner Ried Kremser Kogl 2019, Weingut Müller, Krustetten (A): Dezent, komplexe Nase, Wachs, Mandeln, nussig, Lindenblüten, aromatisch, Fülle, rechte Länge. 17,1 Punkte. 13.80 statt 15.80 Franken. jeggliweine.ch 3. Grauer Burgunder Lösswand Selektion 2018, Arndt Köbelin, Kaiserstuhl (D): Tolle komplexe Nase, mineralisch, Minze, Lorbeer, Zitrus, Tiefe, Mineralität, Wachs, floral, Fülle, Superlänge. 17,1 Punkte. 22 Franken. biancorosso.ch 5. Riesling Hattenheimer Nussbrunnen 2019, Schloss Schönborn, Spezialabfüllung Selection Schwander, Rheingau (D): Schwarztee, sehr mineralisch, Feuerstein, CO₂, Zitrone, grasig, Petrol, Tiefe, füllig, juvenil, floral, schöner Abgang. 17 Punkte. 14.40 statt 16.20 Franken. selection-schwander.ch 6. Ursus Weiss Assemblage 2019, Zweifel 1898, Zürich (CH): Zitrus, Schmelz, enorme Frische, floral, Akazie, easy-drinking und doch Struktur und Rückgrat, tief, schönes Finale. 16,92 Punkte. 22 Franken. zweifel1898.ch 7. Riesling Schweizer Herrenberg 2018, Weingut Bernhard Eifel, Mosel (D): Schiefer, Feuerstein, Petrol, Frische, Blumen, üppig, danke der Säure ausbalanciert, nett, langes Finish. 16,91 Punkte. 14.50 Franken. tredicipercento.ch 7. Riesling Légère 2018, Weingut Bernhard Werner, Mosel (D): Beschwingte florale Nase, ein Hauch Petrol, Pfirsich, easy und doch komplex, homogen, Säure, Power, Länge. 16,91 Punkte. 14.80 Franken. liechti-weine.ch 9. Weiss Burgunder Stein 2018, Weingut Abril, Kaiserstuhl (D): Floral, Pfirsich, Lindenblütentee, Ananas, CO₂, recht mineralisch, erdig-herb, animierend, Säure, Länge. 16,9 Punkte. 19.50 Franken. weinpur.ch 10. Chardonnay SL 2019, Weingut Alexander Laible, Durbach Baden (D): Anmäheliche harmonische Nase, Pfirsich, Mango, Passionsfrucht, Fruchtsüsse, Honig, CO₂, schönes Finish. 16,8 Punkte. 16.80 statt 19.80 Franken. schuewo.ch

Die Ränge 11 bis 25

11. Grüner Veltliner Loiserberg Alte Reben Reserve 2017, Rudolf Rabl, Kamptal (A): 16,78 Punkte. 24.90 Franken. vinazion.ch 11. Weissburgunder Sonnenmorgen Reserve 2016, Weingut Lindenhof, Nahe (D): 16,78 Punkte. 25



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'866'000
Page Visits: 97'506'120



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 7774912
Ausschnitt Seite: 4/15

News Websites

Franken. tanner.feinweinsein.ch 11. Petite Arvine Cœur de Baron 2019, Chai du Baron, Bramois VS (CH): 16,78 Punkte. 23.95 Franken. coop.ch 14. Riesling Schiefer Traum Rüdesheimer Berg Rottland 2019, Weingut George, Rheingau (D): 16,75 Punkte. 19.80 Franken. fischer-weine.ch 14. Chardonnay Wannenber 2019, Weingut zum Sternen, Würenlingen AG (Foto, CH): 16,75 Punkte. 24.80. weingut-sternen.ch 14. Weiss Burgunder trocken 2019, Weingut Geil, Rheinhessen (D): 16,75 Punkte. 16.90 Franken. finespirits.ch 17. Johannisberg de Chamoson Maître de Chais 2019, Provins, Sitten VS (CH): 16,72 Punkte. 20.90 Franken. provins.ch 18. Scheurebe Gleisweiler trocken 2019, Weingut Theo Minges, Pfalz (D): 16,7 Punkte. 14.90 Franken. boucherville.ch 18. Aagne Sauvignon Blanc, Familie Gysel, Hallau SH (CH): 16,7 Punkte. 20 Franken. schubiweine.ch 20. Pinot Blanc & Chardonnay Le Petit 2017, Weingut Riehen AOC BS (CH): 16,64 Punkte. 17.50 Franken. ullrich.ch 21. Pankraz Sauvignon Blanc AOC Zürich 2019, Staatskellerei Zürich (CH): 16,61 Punkte. 19.80 Franken. moevenpick-wein.com 22. Reserve della Contessa 2018, Manincor, Kaltern (I): 16,55 Punkte. 21.50 Franken. hoferwineandspirits.ch 22. Riesling Kallstadter Saumagen Kabinett 2017, Koehler-Ruprecht, Pfalz (D): 16,55 Franken. 21 Franken. studer-vinotek.ch 24. La Réserve de Quarantaine Le Blanc 2019, Vincent Graenicher, Mont sur Rolle VD (CH): 16,53 Punkte. 15 Franken. spar.ch 24. Cuvée blanche Madame Rosmarie 2019, Nouveau Salquenen Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS (CH): 16,53 Punkte. mathier.com

Die Jury: Sie haben geurteilt (von links)

Walter Zweifel (57), Delegierter des Verwaltungsrats Zweifel 1898, dipl. ing. agr. ETH. Lieblingswein: Grüner Veltliner Ried Kremser Kogl, Weingut Müller, Krustetten (A) Andreas Meier (57), Winzer und Rebschulist, Weingut zum Sternen, Würenlingen, dipl. ing. oeno. Lieblingswein: La Réserve de Quarantaine, Vincent Graenicher, Mont sur Rolle Grand Cru (CH) Lidwina Weh (45), Weinakademikerin WSET Diploma London, freiberufliche Sommelière, Weinschulleiterin. Lieblingswein: Weissburgunder Sonnenmorgen Reserve, Lindenhof, Nahe (D) Stefan Meier (64), seit 37 Jahren Gastgeber Restaurant Rathauskeller, Zug. Lieblingswein: Chardonnay Wannenber, Weingut zum Sternen, Würenlingen (CH) Michael Matthes (58), stv. Produktionschef Blick-Gruppe, Schweizer Weinsommelier, schreibt für Den Weinblog. Lieblingswein: Riesling Hattenheimer Nussbrunnen, Schloss Schönborn, Rheingau (D) Tobias Gysi (44), Fotochef Blick-Gruppe, WSET Level 4, Schweizer Weinsommelier. Lieblingswein: Varidor Riesling trocken, Carl Loewen, Leiwen an der Mosel (D) Ivan Barbic (53), Master of Wine, strategischer Einkäufer Bataillard. Lieblingswein: Weissburgunder Sonnenmorgen Reserve, Lindenhof, Nahe (D) Alain Kunz (57), Weinexperte und Fussballredaktor Blick-Gruppe, Mitglied Mémoire des Vins Suisses. Lieblingswein: Pinot Blanc & Chardonnay, Weingut Riehen (CH) Alexandra Fitz (34), stv. Leiterin SonntagsBlick Magazin. Trinkt gerne Weisswein aus dem deutschsprachigen Raum. War mit 16 auf ihrer ersten Weinreise. Lieblingswein: Grüner Veltliner Ried Kremser Kogl, Weingut Müller, Krustetten (A)

Der Rathauskeller – eine Zuger Institution

Stefan Meier ist die Gastro-Legende in der Stadt Zug schlechthin. Seit 37 Jahren führt er den Rathauskeller gleich hinter dem Zyturm, Zugs Wahrzeichen. Einst stand das Restaurant für Hauben, hatte 17 Gault-Millau-Punkte. Seit vier Jahren ist Meier nicht mehr im Führer – freiwillig. «Ich wollte die Verpflichtung, die der Führer mit sich bringt, nicht mehr eingehen. Nun fühle ich mich frei zu tun, was ich will. So zum Beispiel die Zunftstube am Mittag für die SonntagsBlick-Degustation zu schliessen.» Immerhin: Im Guide Michelin ist der «Chübel», wie die Zuger das Restaurant nennen, immer noch vertreten. Mit einem sogenannten Bib Gourmand, also dem Symbol für diejenigen Lokale mit dem besten Preis-/Leistungsverhältnis. «Ein Moment des lustvollen Essens für weniger als 70 Franken», wie der Führer schreibt. Und zum Rathauskeller: «Schön leger sitzt man in dem netten Bistro. Wer es lieber etwas feiner hat, kann auch in der Zunftstube im 1. OG reservieren. Hier wie dort gibt es Klassiker wie Rindshohrückensteak mit Senfsauce oder Cordon bleu vom Muotathaler Kalb.» Aber auch die Weisen Nudeln mit Crevetten, die Kalbsbratwurst oder die Rindfleischvögel sind aus Zug nicht mehr wegzudenkende Klassiker. Weltklasse aktuell: Die Felchenfilets aus dem Zugersee, zu deren Fischern Meier ohnehin ein spezielles Verhältnis hat. Meier führt daneben das Ausflugsrestaurant direkt bei der Bergstation der Zugerbergbahn, samstags einen Marktstand, bietet sowohl einen umfassenden Catering-Service wie seit der Pandemie Take-Away an. Eine

Dienstleistung, die er vorderhand beibehält. Ken Wunder, wenn Klassiker wie Cordon bleu oder Felchenfilets im Angebot stehen...



Diese Jury hat das knallharte Urteil gefällt: Deutsche Siege siegen gegen die Schweizer Gewächse klar.



Die Zuger Gastro-Legende Stefan Meier hielt das helvetische Fähnlein hoch und setzte den Chardonnay von Andreas Meier aus dem Aargau an seine persönliche Ranglistenspitze.



Die im Liechtenstein beheimatete Alexandra Fitz hatte ein Faible für Weine aus Deutschland und Österreich.



Weinblogger Micha Matthes führte die deutsche Dominanz gegenüber den Schweizern mitunter auf die tieferen Personalkosten und Landpreise bei unserem nördlichen Nachbarn zurück.



Tobias Gysi, Weinakademiker in spe: «Weissweine aus dem deutschsprachigen Raum zeigen eine grosse

Bandbreite an Rebsorten und Weinstilen. Deshalb ist das Angebot sehr vielfältig und für jeden Geschmack etwas dabei.»



Weinblogger Micha Matthes setzte den Fendant der Domaine des Muses aus Sierre VS auf Platz zwei.



Master of Wine Ivan Barbic platzierte gleich acht deutsche Weinen in die Top Ten.



BLICK-Weinexperte Alain Kunz favorisierte ganz klar einheimisches Schaffen, setzte vier helvetische Gewächse in seine Top Five.



Der angehende Weinakademiker Tobias Gysi gab dem Baselstädter Chardonnay Le Petit aus Riehen stolze 19 Punkte.



Kellerei-Boss Walter Zweifel aus Höngg Zürich zeigte ein Herz für Discounter und setzte die Weine von aldi und lidl auf die Plätze zwei und drei.



Bei Spitzenwinzer Andreas Meier, der Ikone aus dem Aargau schlechthin, landeten drei Schweizer Weine auf den ersten drei Rängen.



Lidwina Weh, die Frau mit der ganz feinen Nase und Gaumen, sah einen deutschen Weissburgunder ganz vorne.



Die Jury, Corona-konform.



BLICK-Weinexperte Alain Kunz aus Zug in der Zunftstube des Zuger Rathauskellers: «Das allgemeine Niveau war in Anbetracht des Maximalpreises von 25 Franken gewaltig hoch!»



Fleissig wurden Punkte verteilt, viele Weine wurden hoch bewertet.



Walter Zweifel gab seinem eigenen Wein mit 15,8 Punkten eine verhältnismässig tiefe Wertung und verhinderte so eine noch bessere Klassierung des Ursus, der aber als bester Schweizer glänzte.



56 Weine in drei Stunden - die Jury war im Zuger Rathauskeller gefordert.



Viele der besten Weine waren mittlerweile naturgemäss mit einem Drehverschluss statt Kork versehen.



Ivan Barbic und Alain Kunz an der Arbeit: Drei Stunden höchste Konzentration.



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77760238
Ausschnitt Seite: 1/4

News Websites

Quand le «baron» du Dézaley boit rouge

A 85 ans passés, le Vaudois Louis-Philippe Bovard a toujours une idée d'avance pour les vins de Lavaux. Portrait dans la véranda de l'historique Maison Rose de Cully.

Par Pierre Thomas, texte et photos*

Ce matin-là (début mars 2020), il n'a ni sa casquette de marin du Léman, ni ses lunettes à monture noire qui lui donnent un air intemporel d'intellectuel. On pourrait dresser son portrait comme celui d'un innovateur qui a introduit le sauvignon et le chenin dans les coteaux de Lavaux, comme alternative au chasselas. Ce ne serait pas faux... A la présentation du cercle vertueux de vignerons Arte Vitis, sur les bords du lac de Zurich, dans l'auberge où officiait alors le chef Edgard Bovier, un journaliste alémanique avait du reste compris que ces Vaudois allaient rompre avec le cépage lémanique emblématique. A tort bien sûr!



Le «baron» chez lui, avec les trois cuvées du Conservatoire du Chasselas et son Epesses bois rouge, en mars 2020.

Economiste de formation, ex-directeur à l'Office des vins vaudois et au Comptoir suisse, revenu dans le domaine familial — dixième génération — sur le tard, en 1983, à près de 50 ans, Louis-Philippe Bovard a toujours entretenu de bonnes relations avec les grands chefs qu'étaient le Bâlois Hans Stucki et le Vaudois Frédy Girardet, lauréat du Mérite culinaire suisse d'honneur, en juin 2020. «Ils m'avaient dit : avec notre cuisine, ce vin d'apéritif ne passe pas.» Alors, dans les années 1990, le Vaudois s'en va sillonner plusieurs fois par an les vignobles de la Loire et de l'Alsace à la recherche d'une panacée.

Au-delà du chasselas...

A condition de le planter dans un sol qui lui correspond, le sauvignon donne des vins intéressants, même à Lavaux.



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77760238
Ausschnitt Seite: 2/4

News Websites

Tirés d'1,5 ha de vigne, les deux qu'il propose, le «Buxus», sur les graves caillouteuses de Cully, et le «Ribex», passent en barriques françaises. Quant au chenin (planté sur un demi-hectare), il figure dans trois versions : un vin sec, un vin doux et un vin passerillé. Et il arrive, parfois, au producteur, de renoncer à ce qui fut une «riche idée», au départ, comme ce viognier... Ou alors à la viticulture «bio» : il s'y est essayé sur quelques parcelles, puis a jeté l'éponge dès 2014, en raison notamment de la concurrence négative de l'enherbement pour la vigne, là où le sol, sur la roche-mère, est peu profond, notamment dans le Dézaley.

En rouge, en petite minorité, le domaine propose des assemblages : une entrée de gamme, en pinot-merlot, «La Pressée», un Dézaley rouge «Grande Cuvée», en merlot avec un peu de syrah, et, à l'inverse, la «Cuvée Louis», à majorité syrah, avec une touche de merlot, de Saint-Saphorin. Le tout élevé en barriques : un parc de 400 fûts où sont affinés les vins. Pourquoi avoir renoncé au monocépage, alors qu'on avait goûté un remarquable merlot pur? «J'ai créé un type de rouge que les gens apprécient beaucoup», répond sobrement celui qui distribue ces vins à 80% en Suisse alémanique. Et le concepteur de ses étiquettes, Michel Logoz, son aîné (d'une courte longueur...), considère ces assemblages comme «les meilleurs vins rouges vaudois».

...et retour au chasselas !

Ces expérimentations en cave, suivies depuis trente ans par un consultant des Côtes-du-Rhône, sur les levures et l'élevage, Louis-Philippe Bovard les applique aussi au chasselas. Car, malgré sa diversification, son domaine de 18 hectares, avec l'apport de la vendange de son frère et de sa sœur, reste à 70% dédié au cépage blanc local. «Pour garder de l'acidité au chasselas, j'ai proposé de l'Epesses, puis du Saint-Saphorin, sans la deuxième fermentation, la malolactique. Puis, finalement, du Calamin, qui a plus de structure : ce dernier choix ne s'est jamais démenti en 30 ans !» C'est l'«Illex», élevé en fûts anciens et en fûts neufs, tandis qu'un Saint-Saphorin, appelé «Fumé», passe en bois neuf. Son étiquette-phare reste le Dézaley La Médinette, un classique qui fait partie du «trésor» de la Mémoire des vins suisses, rassemblant l'élite des vins du pays. (via le lien, des commentaires de dégustation des millésimes de 1999 à 2016, régulièrement mis à jour et dont plusieurs sont signés par moi)



Louis-Philippe Bovard à Tokyo, en 2013: il a exporté, surtout à New York, des chasselas, et notamment d'anciens millésimes...

Le «baron du Dézaley» — Louis-Philippe Bovard figurait, en 1994, parmi les fondateurs de La Baronnie du Dézaley, groupement de producteurs attachés à la qualité supérieure de ce terroir exceptionnel en balcon sur le Léman — a poussé le bouchon encore plus loin... La Mémoire et la Baronnie sont basées sur un axiome que le producteur



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77760238
Ausschnitt Seite: 3/4

News Websites

résumé : «Les grands vins se justifient dans la mesure où ils ont un potentiel de vieillissement.» Encore faut-il le démontrer avec le chasselas...

Aujourd'hui, les «vieux chasselas» sont à la mode. Pourtant, à vue humaines, ils proviennent d'une seule forme de chasselas, tirée du «fendant roux», la «haute sélection» mise au point par les chercheurs des stations fédérales en 1945. «Après son introduction et le gel de 1956, en moins de dix ans, tout le vignoble vaudois a été reconstitué avec du fendant roux.» En 60 ans, les choses ont changé : transformation de la culture du vignoble, baisse des rendements en accord avec le fléchissement de la consommation du chasselas, réchauffement climatique... «Avec François Murisier, l'ancien patron des essais viticoles à Changins, j'avais suivi l'étude des terroirs et des climats. Les scientifiques avaient aussi une collection de vieux plants de chasselas à Pully. En 2008, on a présenté un projet de Conservatoire du chasselas à un concours des Retraites populaires. Et on l'a gagné !»

Sélectionner et replanter de nouveaux biotypes

Ce fut un tournant majeur dans la recherche autour de la pérennisation du cépage lémanique. Dix-neufs «biotypes», des clones en réalité, du cépage d'origine lémanique ont été plantés à Rivaz et cinq à plus large échelle, vinifiés séparément dès 2012 et dégustés en comparaison avec l'omniprésent «fendant roux».

Ce qui est valable pour Lavaux l'est-il pour La Côte ? Chez Laura, fille de Raymond Paccot, à Féchy — autre membre d'Arte Vitis et de la Mémoire des vins suisses —, on récoltera et vinifiera, cet automne, les premiers raisins d'une réplique du Conservatoire de Rivaz, cultivée en biodynamie, sur une parcelle enherbée du Petit Clos, à Mont-sur-Rolle.

Et le travail continue : aujourd'hui, près de 300 clones de chasselas intéressent les chercheurs. Louis-Philippe Bovard en a déjà tiré une application pratique. Les essais de vinification à Rivaz, sur six millésimes, ont montré que deux clones de chasselas donnent des résultats intéressants : le «bois rouge» et le «giclet». Le producteur en a donc planté 15'000 pieds issus de sélection dite massale. Il a mis en bouteille un premier lot de 1500 flacons d'une cuvée «Bois rouge» de Villette 2018. Il devrait doubler la mise avec le 2019. Et proposer le résultat d'un hectare et demi en 2020. Et peut-être, pour cet amoureux de la typologie des terroirs, de trois lieux de production différents, Villette, Saint-Saphorin et Epesses.

«Un chasselas avec fermentation malolactique qui garde toute sa fraîcheur, moi j'y crois», martèle le visionnaire qui a presque tout essayé dans le vignoble de Lavaux. Un «baron» qu'assistent désormais deux Fabio(s), Penta, pour la vinification, et Bongulielmi, pour la commercialisation et la relance de l'export. Le domaine travaille avec six vigneronns «à la tâche», sous la coordination du vigneron rompu à l'exercice, Pierre Fontannaz. Et la pérennité du domaine sera assurée par une fondation, présidée par le «baron» lui-même, qui, soit dit en passant, n'a jamais effleuré le clavier d'un ordinateur, avec son épouse, Anne-Christine, de huit ans sa cadette.*

Arracher 300 hectares et adhérer au système AOC bourguignon

On l'a dit: Louis-Philippe Bovard a souvent une idée d'avance. Lui qui a connu les crises de 1946, 1960, 1982, 1999, «aux causes diverses, mais aux mêmes effets, soit une production non adaptée à la consommation».

En pleine crise du Covid-19, en mars 2020, il a écrit au Conseil d'Etat pour lui proposer un «plan d'équilibrage» du vignoble vaudois sur 5 ans. Il plaide pour une réduction des quotas à 800 g/m² «avec maintien des prix». L'Etat de Vaud a penché pour des quotas 2020 à 1 kg au m² pour le chasselas sur la majorité du vignoble et 800 g au m² pour les cépages rouges. Les vigneronns-tâcherons devraient renoncer à la prime à l'intéressement à la récolte. Le canton prendrait en charge la taxe de l'OVV (dont les propriétaires et vigneronns sont libérés pour 2020...). Mise en place d'un blocage de financement de la récolte à taux zéro dès le mois de mai (au taux identique à celui des avances faites par la Confédération dans le cadre du Covid-19).



Thomas vino
1200 Genève

www.thomasvino.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77760238
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites

Le baron de Cully propose d'arracher 300 hectares du vignoble (un peu moins de 10%), contre un paiement par l'Etat de 15 francs par mètre carré, soit une prime à ceux qui ne récolteront pas en 2020 et 2021. Enfin, «une refondation des AOC vaudoises par analogie au système bourguignon, euro-compatible».

On pourrait s'imaginer que la crise structurelle et conjoncturelle de 2020 ouvrirait les esprits, mais la base des vignerons vaudois, selon notre sondage, n'est pas prête à discuter d'un nouveau régime des AOP – IGP.

* Version longue d'un article paru en juillet 2020 dans le magazine Regards , des palaces de la Fondation Sandoz (Beau-Rivage Palace, Lausanne-Palace, etc.) et de la banque Landolt & Cie, complété par les infos actualisées de L.-P. Bovard.

©thomasvino.ch