NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

01.11.2021

Avenue ID: 1904 Artikel: 5 Folgeseiten: 15

Print			
	28.10.2021	ArcInfo Découvrez cinq pépites neuchâteloises	01
New	s Websites		
@	31.10.2021	thomasvino.ch / Thomas vino «111 vins suisses à ne pas manquer», le «making off»	05
@	28.10.2021	arcinfo.ch / Arcinfo Online Les pépites qui incarnent le renouveau des vins neuchâtelois	09
@	20.10.2021	falstaff.ch / Falstaff Magazin Online Aargauer Winzer: Ade Klischee	13
@	18.10.2021	thomasvino.ch / Thomas vino Bonne bouche – Dessine-moi un vin	19



Medienart: Print Medientyp: Tages- und Wochenpresse Auflage: 34'208 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 2 Fläche: 117'227 mm² Auftrag: 721003

Referenz: 82283183 Ausschnitt Seite: 1/4

Print

Découvrez cinq pépites neuchâteloises

Sous l'impulsion de la nouvelle génération, plusieurs cuvées de référence ont émergé ces dernières années au sein du vignoble cantonal. Petite revue de détail.

PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS

→ Longtemps ignorés au sein d'une Suisse viticole très cloisonnée, les vins neuchâtelois sont entrés dans une nouvelle dimension ces dix dernières années. Ce pas en avant est en grande partie lié à l'émulation créée par l'arrivée d'une nouvelle génération inventive et bien formée à la tête de domaines de référence.

Elle a apporté un gain qualitatif évident qui a coïncidé avec l'éclosion de nouvelles cuvées, dont plusieurs pinots noirs parcellaires pensés sur le modèle bourguignon: le raisin provient d'un seul parchet afin d'exprimer au mieux la spécificité du lieu, le fameux terroir.

Ce renouveau a entraîné une montée en gamme progressive et un gain de notoriété à l'ensemble du vignoble. Le nombre de cuvées premium qui figurent sur la carte des meilleurs restaurants du pays a explosé - Jacques Tatasciore, du domaine de la Rochette, se sent désormais moins seul. Malgré leur rareté, le rapport qualité-prix de ces vins d'exception reste souvent très intéressant. Notre sélection de cinq pépites à ne pas manquer.

PINOT NOIR LES CALAMES, DOMAINE DES CÈDRES

Depuis plus de 160 ans, la famille Porret travaille la vigne à Cortaillod, au domaine des Cèdres. La 6e génération, incarnée par Martin et sa sœur Sophie, a dynamisé la gamme du domaine. Dans le millésime 2015, les deux trentenaires ont lancé un cru parcellaire baptisé Les Calames. Ce pinot noir est issu d'une vigne à petit rendement déjà repérée par les anciens pour sa précocité et le petit quelque chose en plus qui signe les beaux terroirs. Le sol est peu profond, sur une roche calcaire qui sied si bien au cépage bourguignon. Millésime après millésime, Les Calames exprime toute la race et la profondeur du pinot noir. Avec un succès non démenti: les 900 bouteilles du magnifique millésime 2018 sont épuisées de longue date. Patience, le 2019 sera mis en vente fin novembre.

Domaine des Cèdres, Goutte d'Or 20, Cortaillod. Prix: 42 francs.



Bericht Seite: 1/20



Medienart: Print Medientyp: Tages- und Wochenpresse Auflage: 34'208 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 2 Fläche: 117'227 mm² Auftrag: 721003

Referenz: 82283183 Ausschnitt Seite: 2/4

Print

PINOT NOIR LES DEVINS, DOMAINE GRISONI

Le domaine Grisoni a joué un rôle pionnier dans le canton en lançant les premières cuvées parcellaires de pinot noir il y a plus de 20 ans, avec des macérations longues. La cave reste une référence, avec un sens du détail qui s'est encore renforcé depuis 2017 et le rachat du domaine par la maison Scherer & Bühler, déjà propriétaire de La Grillette, également à Cressier. Depuis lors, Annie Rossi est régisseuse des deux domaines. Arrivée en Suisse en 2015, cette trentenaire dynamique originaire d'Orange (F) a imposé sa patte, affinant notamment les dates de vendanges pour assurer une maturation optimale du raisin. Ce sens du détail porte ses fruits, comme le montre le 3e rang obtenu par Les Devins 2018 lors du dernier Grand Prix du vin Suisse, dans la catégorie pinot noir. Une reconnaissance méritée pour cette cuvée tout en élégance, malheureusement épuisée. Mais le 2019 vient d'être mis en vente.

Domaine Grisoni, rue Molandin 2, Cressier. Prix: 39fr.50.



CHASSELAS VIEILLES VIGNES, DOMAINE SAINT-SÉBASTE

A Neuchâtel, c'est un cas unique. Depuis le millésime 2010, Jean-Pierre Kuntzer produit un chasselas parcellaire issu de vieilles vignes âgées de 40 ans. Chaque année, environ 2000 bouteilles sont produites. Une démarche initiée pour obtenir un chasselas de caractère, comme il l'avait déjà fait avec deux autres cuvées parcellaires, un chardonnay (Les Nonnes) et un pinot noir (Clos de La Perrière).

Le résultat est convaincant: ce chasselas structuré à la finale salivante – malgré une légère douceur dans le millésime 2020 – fait partie des crus d'excellence retenus par l'association Mémoire des vins suisses.

Jean-Pierre Kuntzer, qui travaille ses vignes en biodynamie depuis 2013, a été rejoint par sa fille Elodie en 2016. Elle s'est inscrite d'emblée dans la tradition novatrice du domaine en créant une gamme de vins vinifiés sans soufre.

> Domaine Saint-Sébaste, rue Daniel-Dardel 11, Saint-Blaise. Prix: 18fr.50.



Bericht Seite: 2/20



Medienart: Print Medientyp: Tages- und Wochenpresse Auflage: 34'208 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



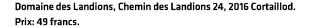
Seite: 2 Fläche: 117'227 mm² Auftrag: 721003

Referenz: 82283183 Ausschnitt Seite: 3/4

Print

PINOT NOIR LES LANDIONS, DOMAINE DES LANDIONS

C'est le domaine qui monte, avec une production entièrement dédiée au pinot noir. Depuis son premier millésime, en 2015, Morgan Meier s'est fait un nom bien au-delà des frontières cantonales. Avec comme point d'orgue le titre de «meilleur pinot noir de Suisse» pour Les Landions 2018, une des trois cuvées parcellaires du domaine. Une consécration méritée pour le jeune œnologue de 31 ans formé à Dijon, mais aussi pour son père, Denis. Cet ingénieur agronome a patiemment sélectionné pendant 20 ans des clones bourguignons qualitatifs tout en vendant le raisin à une cave de la région. Comme chez d'autres producteurs, le millésime 2018 atteint des sommets au domaine des Landions. Rancon du succès, Morgan Meier n'a plus rien à vendre depuis plusieurs mois. Et il faudra détenir une allocation (être déjà client) pour pouvoir acquérir du 2019, qui sera prochainement mis sur le marché.





5 SAVAGNIN BLANC, DOMAINE DE LA MAISON CARRÉE

A la tête du domaine de la Maison carrée, à Auvernier, Jean-Denis Perrochet est l'une des locomotives du vignoble neuchâtelois. Biodynamiste convaincu, il est connu et reconnu pour la grande qualité de ses pinots noirs, qui font partie depuis plusieurs années de l'élite nationale. Ils sont régulièrement en rupture de stock, situation qui ne va pas s'améliorer avec un millésime 2021 très chiche en quantité. Le vigneron d'Auvernier, rejoint en 2015 par son fils Alexandre, a d'autres cordes à son arc. En 2014, il a récolté son premier millésime de savagnin blanc, appelé païen ou heida en Valais. Cette rareté (3000 bouteilles) élevée dans des foudres de 2500 litres pour éviter que le vin soit marqué par le bois est une merveille en 2019, avec un parfait équilibre entre une matière veloutée et une acidité vivifiante. Le millésime 2020 sera mis en vente le printemps prochain.

Domaine de la Maison carrée, Grand-Rue 33, Auvernier. Prix: 20 francs.





Medienart: Print Medientyp: Tages- und Wochenpresse Auflage: 34'208 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 2 Fläche: 117'227 mm² Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82283183 Ausschnitt Seite: 4/4

Print

Les rencontres d'«Arcinfo»

«Avenir des vins neuchâtelois: comment exister audelà du marché local?» C'est le titre du débat public organisé par «ArcInfo» au château de Boudry, le mercredi 3 novembre, entre 18h et 20h45. Entrée libre, pass sanitaire obligatoire. Visite guidée du Musée de la vigne et du vin possible à partir de 16h45. Pour participer au débat, une seule adresse: rencontres.arcinfo.ch



Les vins neuchâtelois sont entrés dans une nouvelle dimension ces dix dernières années. DAVID MARCHON



Thomas vino 1200 Genève Medienart: Internet Medientyp: Weblogs, Userforer

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82295565 Ausschnitt Seite: 1/4

News Websites

«111 vins suisses à ne pas manquer», le «making off»

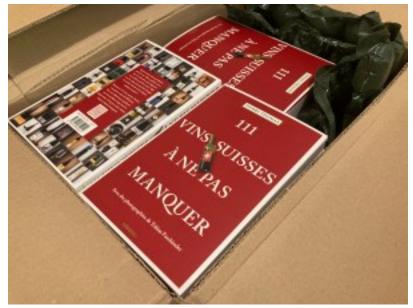


Imprimer cet article

Texte paru sur le site les 5 du vins ...le 30 octobre 2021.

Mon livre devait sortir le 21 octobre : Amazon, la Fnac et d'autres sites l'annonçaient à cette date depuis plusieurs mois. On est le 27 et je ne l'ai toujours pas vu : un gros paquet attend devant ma porte de bureau, alors que je suis dans le train qui me ramène de Zurich et d'une série de dégustation du millésime 2011 des vins suisses, les Swiss Wine Vintage Awards.

J'ai hâte de le «toucher» et j'avoue avoir une sorte de «babyblues»... Arrivé, je suis rassuré : il fait très bonne impression (!), avec ses 500 grammes répartis en 250 pages.



Publier un livre n'est pas donné à tout le monde. Je le signale à dessein : à moins de s'auto-éditer, chose certes aisée aujourd'hui, il faut trouver un éditeur. Ou répondre à une sollicitation... Ce que j'ai fait un jour de l'automne 2020. Par téléphone, une jeune femme me proposait d'écrire un livre : «111 vins suisses à ne pas manquer» , pour une collection des éditions emons:, à Cologne (Allemagne). Même si je suis un amateur assidu de guides en tous genres (touristiques, de restaurants, de vins... et que j'en ai rédigé certains), je ne connaissais pas cette collection, forte de 400 titres. Comme exemple à suivre, j'ai reçu un livre, en allemand, sur les «111 Weine aus Oesterreich die man getrunken haben muss» , une injonction plus directe qu'en français, puisque c'est une incitation à boire les vins conseillés (et ce sera aussi le titre de la version allemande des vins suisses, annoncée pour fin novembre). L'une des deux autrices, Luzia Schrampf , est une journaliste viennoise que je croise souvent dans mes voyages en Italie. Elle m'a donné de précieux conseils, que j'ai essayé d'appliquer.

Question préalable : pourquoi ce chiffre, 111 ? La réponse n'est pas mathématique, mais historique : l'éditeur l'a choisi en fonction de la date du Carnaval de Cologne, qui s'ouvre le 1 er novembre de chaque année.

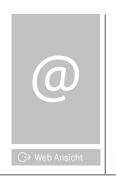
Un choix cornélien





Thomas vino 1200 Genève Medienart: Internet Medientyp: Weblogs, Userforer

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82295565 Ausschnitt Seite: 2/4

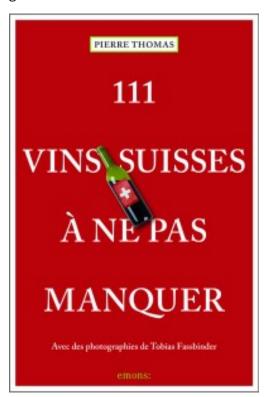
Bericht Seite: 6/20

News Websites

Avec un peu moins de 15'000 ha, soit trois fois moins que l'Autriche, et autant que la seule Alsace, le vignoble suisse, me semblait-il, pouvait être largement couvert par 111 illustrations de sa diversité. J'ai donc pris une feuille de papier vierge et aligné les cépages (plus de 250 sont répertoriés par l'Office fédéral de l'agriculture...), les régions (on fait du vin dans pratiquement tous les 26 cantons et demi-cantons), les noms de tel ou tel vigneron. Rapidement, j'ai sorti 150 références qui me paraissaient toutes incontournables. Il a donc fallu réduire la sélection, sachant qu'il existe au bas mot 1'500 caves ou domaines, deux ou trois hectares suffisant pour vivre de la vigne, en Suisse. Je me suis tenu à une vision cartésienne du vignoble. En fonction du nombre d'hectares, j'ai affiné ma sélection, plus large dans le principal canton viticole, le Valais (33 vins), puis le deuxième, Vaud (22 vins – par un curieux hasard, deux multiples de 11!), puis 13 dans la région des Trois-Lacs, 10 à Genève, 10 au Tessin et 23 en Suisse alémanique.

Pour 111 vins, je cite plus de 50 cépages, le pinot noir, le chasselas et le merlot (qui vient de détrôner le gamay), les trois cépages les plus répandus, ayant droit à plusieurs entrées. Et à chaque fois que je me disais «mais je devrai plutôt prendre celle-ci ou celui-ci»... je me demandais qui éliminer. Finalement, je m'en suis tenu à ma première liste.

Le COVID, ai-je cru, n'allait pas m'aider. En trente ans de journalisme viticole, après un guide de 170 vignerons de Suisse romande (80% des vins suisses produits en région francophone), en 1998, puis un album admirablement illustré par Régis Colombo, «Vignobles suisses» , en 2003, j'ai arpenté toutes les régions, millésime après millésime... En hiver 2020-21, les vignerons ne pouvaient pas recevoir, ou du moins pas faire goûter toute leur gamme.



Quand la photo est bonne...

Voilà qui tombait bien : je ne devais sélectionner qu'un seul vin pour illustrer à la fois le domaine et mon propos. Et la bouteille choisie devait être photographié par Tobias Fassbinder , un œil et un objectif pro qui a son studio en Allemagne, puis publié pleine page (le texte à gauche, la photo à droite). Le plus simple eût été de centraliser les



Datum: 31.10.2021



Thomas vino 1200 Genève Medienart: Internet Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82295565 Ausschnitt Seite: 3/4

Bericht Seite: 7/20

News Websites

bouteilles en Suisse et de faire venir le photographe à Bâle, par exemple, pour le «shooting» . Mais l'éditeur préférait que les bouteilles soit envoyées chez lui... Et c'est là que j'ai pu mesurer les réticences des vignerons suisses à sortir de leur coquille. On sait que moins de 1% des vins suisses sont exportés — selon les derniers chiffres, 300'000 litres par an à tout casser. Pour les découvrir et les apprécier, il faut donc venir sur place — d'où l'intérêt d'un guide, précisément ! Expérience faite, il est plus facile d'envoyer une palette que deux flacons en Allemagne. Des papiers douaniers mal remplis et des bouteilles «égarées», d'autres qui ont été cassées par le transporteur, d'autres qui ne sont jamais arrivées et même certaines qui n'auraient pas été récupérées et ont été renvoyées à l'expéditeur... à ses frais : une galerie de déboires en tout genre qui m'ont même obligé à amener 24 bouteilles en voiture à Luxembourg, où avait lieu le concours Mondial de Bruxelles (initialement prévu en Chine), pour les remettre en main propre à mon éditrice. Un seul producteur s'est fâché et j'ai dû le remplacer, puisqu'il rechignait à fournir la bouteille à photographier et ne proposait qu'un cliché de mauvaise qualité. Bref, l'illustration a posé son lot de problèmes.

Une nouvelle génération plus verte

Pour les textes, je vous laisse juge... J'ai essayé de mettre en avant la jeune génération — j'avais bien connu, il y a trente ans, leurs parents, qui ont mon âge —, de nombreuses femmes — elles se comptaient sur les doigts d'une main en 1990 —, de petits vignerons — plutôt que des négociants ou des coopératives —, des enthousiastes qui pratiquent le bio — la Suisse a sa propre législation, différente de celle de l'Union européenne, à laquelle elle n'appartient pas, faut-il le rappeler —, des cépages parfois traditionnels ou alors exotiques — comme ce riesling du Haut-Valais! Une grande variété pour un panorama très contrasté, vivant, de toute la viticulture helvétique, aux pratiques très libérales.

Et je me suis rendu en Suisse alémanique, au moment où les hôtels rouvraient, dans les Grisons, sous une neige tardive, et, enfin, au Tessin, pour rencontrer les vigneron(ne)s portraituré(e)s à travers un de leurs vins. Au final, j'évoque plus de 365 vins : je ne les ai pas comptés. Un vin suisse par jour? Quelle riche idée! C'est un livre que j'avais vu, réalisé par un sommelier espagnol, et qui m'aurait à vrai dire davantage convenu que ces «111 vins » pour lesquels je me suis créé plus du double de mécontents, tous ceux que je connais et qui ne me pardonneront pas de n'avoir pas parlé d'eux...

Ainsi va la vie, faite de choix! Je vous recommande sincèrement toutes celles et ceux que j'ai cité(e)s. La rencontre la plus improbable ? J'avais envoyé un mail, en allemand, à la cave du couvent d'Einsiedeln, dans les Préalpes schwytzoises, en Suisse centrale. Pas de réponse... et c'était le dernier texte à remettre, le temps pressait. Arrive un courriel dans un français impeccable : l'œnologue, que j'avais rencontré un an plus tôt sur place, lors d'une tournée de la Mémoire des vins suisses , venait en vacances quelques jours, avec sa famille, à... Lausanne. Il allait m'amener une bouteille du vin choisi, un rarissime Elbling blanc. Nous nous sommes retrouvés dans ma cuisine, à déguster un Blaufränkisch saint-gallois, en respectant la «distanciation sociale», seyant au fichu virus.

A vous, désormais, de découvrir «mon choix» de vins suisses. Bonne lecture!

«111 vins suisses à ne pas manquer», emons :, 250 pages, 16,95 euros, ISBN 978-3-7408-1291-1





Thomas vino 1200 Genève Medienart: Internet Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82295565 Ausschnitt Seite: 4/4

Bericht Seite: 8/20

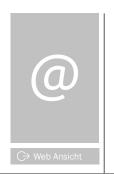
News Websites





Express/Impartial Online

Arc Info 2001 Neuchâtel 032/ 723 53 01 https://www.arcinfo.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Tages- und Wochenpresse UUpM: 609'000 Page Visits: 3'115'806



Auftrag: 721003

Referenz: 82295564 Ausschnitt Seite: 1/4

News Websites

Les pépites qui incarnent le renouveau des vins neuchâtelois

Viticulture

Sous l'impulsion de la nouvelle génération, plusieurs cuvées de référence ont émergé ces dernières années au sein du vignoble cantonal. Petite revue de détail.

28.10.2021

Longtemps ignorés au sein d'une Suisse viticole très cloisonnée, les vins neuchâtelois sont entrés dans une nouvelle dimension ces dix dernières années. Ce pas en avant est en grande partie lié à l'émulation créée par l'arrivée d'une nouvelle génération inventive et bien formée à la tête de domaines de référence.

Elle a apporté un gain qualitatif évident qui a coïncidé avec l'éclosion de nouvelles cuvées, dont plusieurs pinots noirs parcellaires pensés sur le modèle bourguignon: le raisin provient d'un seul parchet afin d'exprimer au mieux la spécificité du lieu, le fameux terroir.

Ce renouveau a entraîné une montée en gamme progressive et un gain de notoriété à l'ensemble du vignoble. Le nombre de cuvées premium qui figurent sur la carte des meilleurs restaurants du pays a explosé – Jacques Tatasciore, du domaine de la Rochette, se sent désormais moins seul.

Malgré leur rareté, le rapport qualité-prix de ces vins d'exception reste souvent très intéressant. Notre sélection de cinq pépites à ne pas manquer.

Pinot noir Les Calames, domaine des Cèdres

Depuis plus de 160 ans, la famille Porret travaille la vigne à Cortaillod, au domaine des Cèdres. La 6e génération, incarnée par Martin et sa sœur Sophie, a dynamisé la gamme du domaine. Dans le millésime 2015, les deux trentenaires ont lancé un cru parcellaire baptisé Les Calames. Ce pinot noir est issu d'une vigne à petit rendement déjà repérée par les anciens pour sa précocité et le petit quelque chose en plus qui signe les beaux terroirs. Le sol est peu profond, sur une roche calcaire qui sied si bien au cépage bourguignon.

Millésime après millésime, Les Calames exprime toute la race et la profondeur du pinot noir. Avec un succès non démenti: les 900 bouteilles du magnifique millésime 2018 sont épuisées de longue date. Patience, le 2019 sera mis en vente fin novembre.

Domaine des Cèdres, Goutte d'Or 20, Cortaillod. Prix: 42 francs.

Pinot noir Les Devins, domaine Grisoni

Le domaine Grisoni a joué un rôle pionnier dans le canton en lançant les premières cuvées parcellaires de pinot noir il y a plus de 20 ans, avec des macérations longues. La cave reste une référence, avec un sens du détail qui s'est encore renforcé depuis 2017 et le rachat du domaine par la maison Scherer & Bühler, déjà propriétaire de La Grillette, également à Cressier.

Depuis lors, Annie Rossi est régisseuse des deux domaines. Arrivée en Suisse en 2015, cette trentenaire dynamique originaire d'Orange (F) a imposé sa patte, affinant notamment les dates de vendanges pour assurer une maturation optimale du raisin. Ce sens du détail porte ses fruits, comme le montre le 3e rang obtenu par Les Devins 2018 lors du dernier Grand Prix du vin Suisse, dans la catégorie pinot noir. Une reconnaissance méritée pour cette cuvée tout en élégance, malheureusement épuisée. Mais le 2019 vient d'être mis en vente.

Domaine Grisoni, rue Molandin 2, Cressier. Prix: 39,50 francs.

Chasselas vieilles vignes, domaine Saint-Sébaste

A Neuchâtel, c'est un cas unique. Depuis le millésime 2010, Jean-Pierre Kuntzer produit un chasselas parcellaire

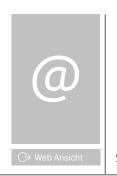


Bericht Seite: 9/20



Express/Impartial Online

Arc Info 2001 Neuchâtel 032/ 723 53 01 https://www.arcinfo.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Tages- und Wochenpresse UUpM: 609'000 Page Visits: 3'115'806



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82295564 Ausschnitt Seite: 2/4

News Websites

issu de vieilles vignes âgées de 40 ans. Chaque année, environ 2000 bouteilles sont produites. Une démarche initiée pour obtenir un chasselas de caractère, comme il l'avait déjà fait avec deux autres cuvées parcellaires, un chardonnay (Les Nonnes) et un pinot noir (Clos de La Perrière).

Le résultat est convaincant: ce chasselas structuré à la finale salivante – malgré une légère douceur dans le millésime 2020 – fait partie des crus d'excellence retenus par l'association Mémoire des vins suisses.

Jean-Pierre Kuntzer, qui travaille ses vignes en biodynamie depuis 2013, a été rejoint par sa fille Elodie en 2016. Elle s'est inscrite d'emblée dans la tradition novatrice du domaine en créant une gamme de vins vinifiés sans soufre.

Domaine Saint-Sébaste, rue Daniel-Dardel 11, Saint-Blaise. Prix: 18,50 francs.

Pinot noir Les Landions, domaine des Landions

C'est le domaine qui monte, avec une production entièrement dédiée au pinot noir. Depuis son premier millésime, en 2015, Morgan Meier s'est fait un nom bien au-delà des frontières cantonales. Avec comme point d'orgue le titre de «meilleur pinot noir de Suisse» pour Les Landions 2018, une des trois cuvées parcellaires du domaine. Une consécration méritée pour le jeune œnologue de 31 ans formé à Dijon, mais aussi pour son père, Denis. Cet ingénieur agronome a patiemment sélectionné pendant 20 ans des clones bourguignons qualitatifs tout en vendant le raisin à une cave de la région.

Comme chez d'autres producteurs, le millésime 2018 atteint des sommets au domaine des Landions. Rançon du succès, Morgan Meier n'a plus rien à vendre depuis plusieurs mois. Et il faudra détenir une allocation (être déjà client) pour pouvoir acquérir du 2019, qui sera prochainement mis sur le marché.

Domaine des Landions, Chemin des Landions 24, 2016 Cortaillod. Prix: 49 francs.

Savagnin blanc, domaine de la Maison Carrée

A la tête du domaine de la Maison Carrée, à Auvernier, Jean-Denis Perrochet est l'une des locomotives du vignoble neuchâtelois. Biodynamiste convaincu, il est connu et reconnu pour la grande qualité de ses pinots noirs, qui font partie depuis plusieurs années de l'élite nationale. Ils sont régulièrement en rupture de stock, situation qui ne va pas s'améliorer avec un millésime 2021 très chiche en quantité.

Le vigneron d'Auvernier, rejoint en 2015 par son fils Alexandre, a d'autres cordes à son arc. En 2014, il a récolté son premier millésime de savagnin blanc, appelé païen ou heida en Valais. Cette rareté (3000 bouteilles) élevée dans des foudres de 2500 litres pour éviter que le vin soit marqué par le bois est une merveille en 2019, avec un parfait équilibre entre une matière veloutée et une acidité vivifiante. Le millésime 2020 sera mis en vente le printemps prochain.

Domaine de la Maison Carrée, Grand-Rue 33, Auvernier. Prix: 20 francs.

Par Pierre-Emmanuel Buss

«Avenir des vins neuchâtelois: comment exister au-delà du marché local?»Un débat public organisé par «ArcInfo» au château de Boudry, le mercredi 3 novembre, entre 18h et 20h45. Entrée libre, pass sanitaire obligatoire. Visite guidée du Musée de la vigne et du vin possible à partir de 16h45.

Pour participer au débat, une seule adresse: rencontres.arcinfo.ch



Bericht Seite: 10/20

ARCINFO

Express/Impartial Online

Arc Info 2001 Neuchâtel 032/ 723 53 01 https://www.arcinfo.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Tages- und Wochenpresse UUpM: 609'000 Page Visits: 3'115'806



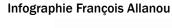
Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82295564 Ausschnitt Seite: 3/4

News Websites

Bericht Seite: 11/20



Les cinq bouteilles sélectionnées par notre expert.











ARCINfo

Express/Impartial Online

Arc Info 2001 Neuchâtel 032/ 723 53 01 https://www.arcinfo.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Tages- und Wochenpresse UUpM: 609'000 Page Visits: 3'115'806



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82295564 Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites

Bericht Seite: 12/20







Online Aucraha

falstaff 8400 Winterthur 044 245 45 50 https://www.falstaff.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 182'000



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82235317 Ausschnitt Seite: 1/6

Bericht Seite: 13/20

News Websites

Wein

Aargauer Winzer: Ade Klischee



Auch in der hübschen kleinen Stadt Baden

wird Rebbau betrieben.

© Shutterstock

Aargauer Winzer: Ade Klischee

Atomkraftwerk und Autobahn bringen viele ohne Umschweife mit dem Aargau in Verbindung. Dass einige der besten Winzer der Region jedoch biologisch oder biodynamisch arbeiten, weiss kaum jemand.

20. Oktober 2021

falstaff

Online-Ausgabe

falstaff 8400 Winterthur 044 245 45 50 https://www.falstaff.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 182'00



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82235317 Ausschnitt Seite: 2/6

News Websites

Bericht Seite: 14/20



Autor: Dominik Vombach

Wein Aargau Schweiz Bio Weinbau

Wunderschön und sträflich verkannt ist er, der liebe Aargau . Und von Stereotypen geplagt, die ihm die restliche Schweiz seit ewigen Zeiten aufzwingt. Natürlich sehen wir einige schicke, aufgemotzte Autos , als wir an diesem Tag in Richtung Würenlingen fahren, viel eindrücklicher ist aber die atemberaubend schöne Landschaft , die sich uns auf unserem Weg offenbart. Satte Wälder , die gemütlich vor sich hin fliessende Aare und pittoreske Ortschaften.

Die Realtiät ist bei weitem schöner als das, was die meisten Menschen in ihrer eingefärbten Fantasie mit dem Aargau verbinden. Aber nicht nur wie schön der Aargau ist, wird gerne vergessen, nein, auch dass im viertgrössten Weinbaukanton der Deutschschweiz äusserst individuelle Weine entstehen. Mit diesem Underdog-Status haben sich die hiesigen Winzer längst abgefunden. Wohl wissend jedoch, dass sie Weine, vor allem aus der Hauptsorte Pinot Noir , produzieren können, die den internationalen Vergleich keinesfalls scheuen müssen.

Sicherlich ist dies auch dem besonderen Terroir zuzuschreiben, das den Aargau kennzeichnet. Das Gebiet liegt rund zwei- bis dreihundert Meter tiefer als die restlichen Anbaugebiete der Schweiz , was dazu führt, dass die Winzer hier rund eine Woche vor ihren Kollegen mit der Ernte beginnen. Noch viel wichtiger sind jedoch die Böden , die hier zu finden sind. Der Aargau liegt zum grossen Teil im Einflussgebiet des Jura , weshalb die Untergründe hier mehrheitlich stark kalkhaltig sind. Perfekte Bedingungen für Burgundersorten wie Pinot Noir, die in ihrer Heimat, dem französischen Burgund , ebenfalls auf ähnlichen Böden gedeihen und Weine von Weltformat hervorbringen.



falstaff

Online-Ausgabe

falstaff 8400 Winterthur 044 245 45 50 https://www.falstaff.ch/

Medienart: Internet Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 182'000



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82235317 Ausschnitt Seite: 3/6

News Websites

Bericht Seite: 15/20







Vom grossen Potenzial , das dem Terroir des Aargaus innewohnt, ist auch Winzer Andreas Meier vom Weingut zum Sternen in Würenlingen überzeugt. «Der Aargau besitzt eine eigene Handschrift , die sich auf den Jurakalk bezieht, und das macht die Region vor allem für die Rebsorte Pinot Noir besonders spannend», berichtet er. Flaggschiff des Hauses, zu dem auch eine landesweit bekannte Rebschule gehört, ist zweifelsohne der Pinot Noir Kloster Sion Réserve.

Ein Wein , der lange stellvertretend für den Aargau stand und seit Anbeginn Mitglied der Schatzkammer der Vereinigung « Mémoire des Vins Suisse » ist. Die Trauben für den kraftvollen, üppigen Blauburgunder gedeihen in einer der wärmsten Lagen des gesamten Kantons oberhalb des Klingnauer Stausees auf schweren Böden aus verwittertem Opali-

nuston und Muschelkalksediment. Wie alle Lagen des 13 Hektaren grossen Weinguts wird auch die Prestigelage , die seit 127 Jahren im Besitz der Familie ist, seit einigen Jahren zertifiziert biologisch bewirtschaftet.

In den ersten Jahren, als Meiers Vorfahre Adalbert Meier hier wirkte, muss die Witterung vergleichbar mit dem aktuellen Jahr gewesen sein. «Witterung 1897 – Landregen, Gewitterregen und Regenwetter!» stand mit Bleistift an einem Balken im alten Rebhaus geschrieben», erzählt Meier. Und fügt an, dass er in diesem Weinjahr besonders gespannt auf das Resultat in den Flaschen sei. Letzteres musste sich Meier bei den Schweizer Weingeniessern auf seinem Weg in den letzten Dekaden stetig erarbeiten. So erinnert er sich an das Ende der 1980er-Jahre , als er seine Weine in einem Restaurant zeigen durfte und die Gäste lieber auf das gratis Glas Wein verzichteten, weil es ein Aargauer war. Seine Tochter Patrizia, die den Betrieb in einigen Jahren übernehmen wird, hat deutlich bessere Voraussetzungen. «Die nächste Generation hat auch mehr Selbstbewusstsein und wird frecher», sagt Meier, der zudem auf kantonaler und vielleicht auch nationaler Ebene politisch engagiert ist.

falstaff

Online-Ausgabe

falstaff 8400 Winterthur 044 245 45 50 https://www.falstaff.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 182'000



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82235317 Ausschnitt Seite: 4/6

News Websites

Bericht Seite: 16/20





Der Underdog-Kanton

Regionen mit Underdog-Status wie der Aargau sind oftmals besonders für junge Winzer und Quereinsteiger, die ihre eigene Geschichte schreiben wollen, ein spannendes Pflaster. Tom Litwan beispielsweise, der auf Umwegen zum Wein kam als er als 18-Jähriger auf einem Châteaux im burgundischen Chablis wirkte, ist einer von ihnen. Litwan landete im Jahr 2010 in der Region, pachtete die ersten 1,5 Hektaren in Schinznach. Heute sind es rund 5,5 Hektaren, die Litwan im Fricktal zertifiziert biodynamisch bewirtschaftet, seit 2018 hat er auch einen eigenen Keller in Oberhof, wo wir ihn treffen. Litwan berichtet von den Erfolgen im Rebschutz, die er in diesem besonders schwierigen Jahr mit stärkenden Pflanzentees hatte. Ein Thema, das er noch weiter erkunden möchte, denn man wisse noch viel zu wenig darüber, was man mit diesen Mitteln alles erreichen könne.

Im Keller arbeitet er zurückhaltend, vergärt spontan und versucht den Einsatz von Schwefeldioxid auf ein Minimum zu reduzieren. «Meine Rolle ist, so wenig wie möglich im Wein aufzufallen. Und das beinhaltet genau das zu tun, was es braucht, damit das Terroir , die Traubensorte und der Jahrgang erkennbar sind und nicht sekundär werden», erklärt Litwan. Damit spielt er auf die Naturweine an, bei denen seiner Ansicht nach häufig der Verzicht des Winzers im Keller den Geschmack des Weins bestimmt und den Terroirgedanken verwischt.

Mit seiner klaren Philosophie und eleganten lebendigen Weinen erarbeitete sich der Winzer in den letzten Jahren einen hervorragenden Ruf – weit über die Grenzen des Aargaus und der Schweiz hinaus. Litwan will mit den Grossen im Ausland mithalten können und das tut er auch, wie die Rezeption seiner Weine zeigt. Spricht man mit Weinexperten aus dem Ausland heute über Schweizer Wein , fällt der Name Litwan schnell. «Das, was wir hier im Aargau machen, hat Hand und Fuss, aber das wird in der Schweiz selbst gerne vergessen. Wir werden vielleicht nie eine weltberühmte Weinregion , da sind wir flächenmässig zu verzettelt, aber qualitativ können wir international absolut mithalten », sagt Litwan.

falstaff

Online-Ausgabe

falstaff 8400 Winterthur 044 245 45 50 https://www.falstaff.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 182'000



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82235317 Ausschnitt Seite: 5/6

News Websites

Bericht Seite: 17/20





Ein Isländer im Aargau

Das spürt auch Hoss Hauksson , ein weiterer Quereinsteiger im Aargau. Hauksson, der sich in das ehemalige Gebäude der ortsansässigen Genossenschaft in Rüfenach eingemietet hat, exportiert mittlerweile gar den Grossteil seiner Produktion . Die Hälfte geht in seine Heimat Island , ein Teil nach Dänemark , auch in Frankreich und Dänemark vertreibt er seine Aargauer Weine. Oftmals sind sie schon ausverkauft, bevor sie überhaupt abgefüllt wurden. Bevor Hauksson Winzer wurde, wirkte er rund zwanzig Jahre in der Finanzwelt. Wein, so sagt er, interessierte ihn aber schon immer.

Die ersten Versuche unternahm er bereits während des Studiums in Island – Waschküchenexperimente nennt er diese heute, weil es genau solche waren. Nachdem Hauksson im Jahr 2014 die ersten handfesten Weine im Tessin gekeltert hatte – aktiv ist er dort heute immer noch –, kam er 2017 in den Aargau . Entscheidend hierfür war die Verfügbarkeit von Rebflächen , berichtet er, die Liebe zur Region entwickelte sich erst anschliessend. «Ich bin glücklich, dass ich hier bin», sagt er. Seine Parzellen Alpberg, Horn und Rütiberg in der Gemeinde Remigen bewirtschaftet er heute wie Litwan biodynamisch .

Und genau dort, in den Rebbergen , liegt aktuell auch sein Fokus. Schafe sollen künftig die Begrünung in Schach halten und wichtigen Dünger liefern, zudem will er Beikräuter bewusst pflanzen. Seine Rebberge sollen ein funktionierendes Ökosystem werden, in dem sich jedes Individuum frei entfalten kann. So wie er selbst hier im Aargau, denn im Gegensatz zu anderen Winzern muss er keine bestehende Tradition weiterführen.



falstaff

Online-Ausgabe

falstaff 8400 Winterthur 044 245 45 50 https://www.falstaff.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 182'000



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82235317 Ausschnitt Seite: 6/6

News Websites





Potenzial ausschöpfen

Adrian Hartmann von Adrians Weingut arbeitet schon immer im Aargau . Zunächst als Kellermeister bei diversen Weingütern in der Region tätig, erfüllte er sich im Jahr 2016 den Wunsch vom eigenen Weingut . Heute bewirtschaftet Hartmann vier Hektaren, drei davon direkt hinter seinem Weingut in Oberflachs und einen in Schinznach. Vor allem Pinot Noir und Riesling-Sylvaner gedeihen auf seinen Flächen, aber auch Spezialitäten wie Charmont oder Zweigelt . «Wir haben hier T op-Bedingungen . Die Böden sind von Muschelkalk geprägt und wir können elegante Weine produzieren», gibt er sich begeistert. Auch er arbeitet biodynamisch , stellte die mit bis zu fünfzig Jahre alten Reben bepflanzten Rebberge, direkt nachdem er in Oberflachs gestartet war, um. Das Profil seiner Weine bestimmt heute lediglich der Lesezeitpunkt , im Keller unternimmt auch er nur noch das Minimum.

Etwas, an das er sich stetig herantastete und bei dessen Erkundung er noch lange nicht am Ende angekommen ist. «Mich nimmt es wunder, was passiert, wenn man den letzten Schritt noch geht», berichtet Hartmann. Und dem nähert er sich Jahr für Jahr an und blickt dabei über den Tellerrand. Gepaart mit seiner Anbauweise sieht er darin den einzigen Weg, um das immense Potenzial, das dem Aargau innewohnt, auch auf die Flasche zu bringen. Listungen bei renommierten Schweizer Weinhändlern und Restaurants bestätigen sein Tun. «Der Aargau ist eine der am meisten unterschätzten Regionen in der Schweiz und das Potenzial wurde in der Vergangenheit viel zu wenig ausgeschöpft», sagt Hartmann. Mit Winzern wie ihm und den anderen Protagonisten dieses Artikels wird es das aber, so viel ist sicher.

Zum Tasting



Bericht Seite: 18/20



Thomas vino 1200 Genève Medienart: Internet Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 82235318 Ausschnitt Seite: 1/2

Bericht Seite: 19/20

News Websites

Bonne bouche - Dessine-moi un vin



Imprimer cet article

La collection «Mémoire du Temps» , imaginée par le Vaudois Michel Logoz , le créateur de trente mille étiquettes (!) de vins en Suisse, et l'œnologue Madeleine Gay , a connu vingt éditions, jusqu'en 2015, année de la retraite de la vinificatrice de Provins. Si, au début, c'était un auteur de BD qui s'y collait, à la fin, ce fut un dessinateur de presse qui croquait les événements de l'année, pour le vin le plus représentatif du millésime.



Nicolas Wüst , le fondateur du cercle d'amateurs de vins Magnificients (1'500 fidèles), a repris l'idée. Il a l'habitude des mariages insolites, comme ces Cuvées X (chiffre romain), l'une de completer, l'autre de cabernet, assemblages de plusieurs millésimes, lancées ce mois d'octobre pour les dix ans de Magnificients . Et, a-t-on appris au Château de Reichenau, à leur lancement, la fin d'une aventure de dix ans, avec des cuvées conçues chez des vignerons de toute la Suisse, selon une «recette» discutée avec eux. Mais qu'on se rassure: Magnificients ne va complètement disparaître et continuer à «faire des coups», ici ou là. L'ultime blanc, grison, vient des von Tscharner , père et fils, le rouge du Genevois Jean-Pierre Pellegrin , qui a aussi fourni le vin de la deuxième cuvée «Sang d'encre» , la première l'étant par la Vaudoise Laura Paccot .

Tou(te)s sont membres de la Mémoire des vins suisses (www.mdvs.ch). Et pour la troisième édition, c'est la présidente de la MDVS, la Sierroise Madeleine Mercier qui a dessiné ce pinot noir, illustré du casse-tête de la pandémie, signé Pigr . qui publie dans Vigousse et le Quotidien jurassien . Né à Delémont, il s'est installé sur les hauts de Sierre. Et c'est de ces coteaux que provient, de quatre sélections, dont deux ont été retenues, ce pinot noir. Cette cuvée n'a pas connu la barrique, pour une dégustation non pas sur le côté flatteur du pinot, mais sur la structure, vaccinée d'une dose d'ancelotta, une variété donnant couleur et tanins. A la fois souple et bien construit, il n'est réservé ni aux «buveurs d'étiquettes» — les snobs du vin — ni aux collectionneurs — tentés de ne pas le

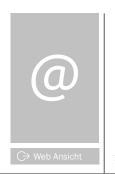


Datum: 18.10.2021



Thomas vino 1200 Genève Medienart: Internet Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 82235318 Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites

boire...

En prime, 2 francs par flacon sont versés à la Maison du dessin de presse de Morges .

L'étiquette : Sang d'encre 2020

Le prix: 21 fr/75 cl (999 bouteilles)

L'adresse : www.magnificients.ch

Version actualisée de la chronique parue le dimanche 17 octobre, dans encore!, supplément life style du Matin-

Dimanche et de la Sonntagszeitung.

©thomasvino.ch

Bericht Seite: 20/20