

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

06.09.2021

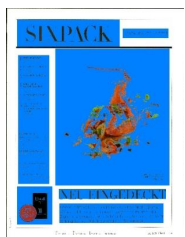
Avenue ID: 1904
Artikel: 5
Folgeseiten: 12

Print

	03.09.2021	Falstaff / Schweiz-Ausgabe NEU EINGEDECKT	01
	01.09.2021	Hôtellerie et Gastronomie Hebdo Vins suisses en pleine nature	08

News Websites

	02.09.2021	thomasvino.ch / Thomas vino Labels pour les vin suisses : décodage!	10
	02.09.2021	thomasvino.ch / Thomas vino Vins suisses en pleine nature	13
	01.09.2021	hotellerie-gastronomie.ch/fr / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online FR Vins suisses en pleine nature	16



SIXPACK

RESTAURANTS IM TEST

- 1 RESTAURANT OSSO**
Zollstrasse 121
8005 Zürich
- 2 KLINGLER'S RISTORANTE**
Menzplatz 3
8001 Zürich
- 3 RESTAURANT DU BOURG**
Burggasse 12
2502 Biel
- 4 BAD BALGACH
BY SCHÜTZELHOFER**
Hauptstrasse 73
9436 Balgach
- 5 WIRTSCHAFT ZUR BURG**
Auf der Burg 15
8706 Meilen
- 6 HOTEL SCHWEIZERHOF
LENZERHEIDE
RESTAURANT SCALOTTAS
TERROIR**
Via Principale 29
7078 Lenzerheide

UNSERE TESTER

HANS-THEO STAMP (HTS)
ist Gastronomikritiker und schreibt über Restaurants in allen Sparten, wagt bekannte Weinregionen sowie Küchen-trends.

DOMINIK VOMBACH (DV)
ist Teil der Chefredaktion Schweiz und liebt extravagante Aromen-kombinationen genauso wie die Einfachheit

BENJAMIN HERZOG (BH)
ist Teil der Chefredaktion Schweiz und mag karge Weine sowie authentische Terrain-Küche

CARMEN STALDER (CS)
ist Journalistin beim «Bieler Tagblatt» und reist für gutes Essen um die ganze Welt.

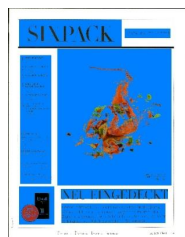


Italienische Klassik mit
Twist aus dem Zürcher
«Klingler's».



NEU EINGEDECKT

Unsere Tester waren zu Besuch im kürzlich eröffneten Zürcher «Osso», erlebten beeindruckende Jungtalente im Bieler «Du Bourg» und genossen Bernd Schützelhofers Kreationen an neuer Wirkungsstätte. Falstaff war wieder für Sie unterwegs.



1 Der Sommer verwöhnt uns an diesem Abend im kürzlich eröffneten Zürcher «Osso». Wir sitzen an der geöffneten Fensterfront und geniessen die letzten Sonnenstrahlen sowie einen der entspanntesten Restaurantbesuche seit Langem. Die freundliche Bedienung mit fränkischem Akzent erläutert das Konzept: Gemüse steht im Fokus, Fleisch ist Beilage. Zum Auftakt gönnen wir uns Gurkenkimchi mit frischem Pflirsich, Radisli und Rinderzunge sowie den Nose-to-Tail-Klassiker Peterlissalat mit Markbhein, der mit Salzzitronen daherkommt. Beides vorzüglich, frisch und leicht. Dazu sehr zeitgemäss und modern anmutend, ohne in Kopfgeburten zu resultieren – so wie jedes Gericht, das wir an diesem Abend im «Osso» kosten dürfen. Auf die Teller kommen nur vollständig verarbeitete Tiere von lokalen Höfen. Zeitgemäss, genau.

Hinter dem Projekt stecken die Macher des «Rosso» und der «Bar Basso», beide ebenfalls in Zürich. In Letzterer wirkte auch die Küchenchefin des «Osso», Sanne Eisenring, bereits zuvor. Es geht weiter mit dem Spinatknödel, der mit Joghurt, Peterlissalat und geräucherten Tomaten kredenzt wird, und dem Ossobuco Gremolata mit Polenta-Pommes und Karotten. Auch diese Teller überzeugen und wir würden sie sofort wieder bestellen. Zum Dessert gönnen wir uns das Kirschenkompott mit Mascarpone, Schoggierde und Granola. Eine Komposition, die uns noch Tage danach durch den Kopf schwirrt. Weil so einfach wie genial. Ein gelungener Abend in einem Restaurant, das die Zürcher Gastrolandschaft wirklich bereichert. Lediglich die Weinkarte könnte etwas aufregender sein. Aber das ist nur ein Detail.

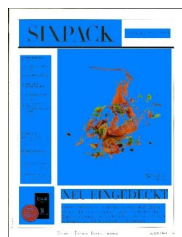
DV

BEWERTUNG

	Essen	47	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	10	von 10
	GESAMT	92	von 100

RESTAURANT OSSO

Zollstrasse 121
8005 Zürich
T: +41 44 5237633
ossozuerich.ch



KLINGLER'S Zürich

2 Gastgebertum wird im Zürcher «Klingler's» grossgeschrieben. Gleich von der ersten Sekunde an umgarnt uns der überaus sympathische Restaurant-Manager und Sommelier Pietro Prestito, liest uns die Wünsche quasi von den Augen ab und begeistert uns mit seinen Empfehlungen. Klassischer Service eben, genauso klassisch wie die italienische Küche, die Chefkoch Pietro Cucco für uns an diesem Abend zaubert. Wir geniessen hervorragende Gerichte im Trattoria-Style. Melanzane alla Parmigiana beispielsweise mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Grana-Spänen. Mit besten Grundprodukten und viel Fingerspitzengefühl zubereitet, wie alles, was wir an diesem Abend im «Klingler's» geniessen dürfen. Die anschliessenden, mit Ricotta, Spinat und Basilikum gefüllten Agnolotti an Salbutter bestechen durch schlichte Eleganz. Als Secondi wagen wir uns an das Filetto di Branzino, also das Wolfsbarschfilet, gegrillt

und auf einer Tomaten-Balsamico-Creme serviert. Dazu geniessen wir ein Risotto alla Parmigiana mit schwarzem Trüffel, das uns ob seiner Vorzüglichkeit fast den Atem raubt. Zum krönenden Abschluss gibt es das Tiramisu fatto in casa – besser geht kaum, nur anders. Für Weinliebhaber ist das «Klingler's», das übrigens auch in Luzern eine Dependence betreibt, ein echter Geheimtipp. Die Weinkarte umfasst viele Trouvaillen aus Italien natürlich, aber auch aus der Schweiz oder Frankreich. Darunter viele im Magnum-Format. Den Macön-Verzé von Leflaive ordern wir von der Offenkarte. Und sogar Tignanello offeriert uns Prestito by the glass. Wer klassische italienische Küche liebt und seine kulinarischen Sehnsüchte nach dem bel paese stillen möchte, ist im Zürcher «Klingler's» bestens aufgehoben.

BH

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	89	von 100



KLINGLER'S RISTORANTE
Münzplatz 3
8001 Zürich
T: +41 43 3212222
klinglers-zuerich.ch

DU BOURG

Biel



Modernes Ambiente und zeitgemässe, regionale Küche erlebten unsere Tester im Bieler «Du Bourg».

3 Was Fiona Liengme und ihr Partner Christian Aeby im «Du Bourg» in der Bieler Altstadt auf die Teller bringen, ist beeindruckend. Im Mai hat das neue Pächterduo das geschichtsträchtige Lokal wiedereröffnet. Schon jetzt ist klar: Die Jungtalente werden noch von sich reden machen. In jedem Gang ihres Überraschungsmenus steht ein Gemüse im Fokus. Bei der ersten Vorspeise ist es etwa die Gurke, die nicht nur äusserst filigran angerichtet die gezupften Felchen umhüllt, sondern auch in Form eines erfrischenden Tsatsiki-Saftes daherkommt. Das beste Gericht an diesem Abend dreht sich ums Rüebli. Eine Tarte aus cremigem Rüebli-Flan mit knusprigem Roggen-Milchteig-Boden, ein Rüebli-Tartar mit Buchweizenkörnern, ein Frühlingsrüebli mit Zitruskonfitüre und eine Sauce aus fermentiertem Rüebli-saft, die am Tisch darüber-

gegossen wird. Der leuchtend orange Teller überzeugt nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich. Die beiden Gastgeber hegen eine ausgesprochene Detailverliebtheit, was sich einerseits in der Präsentation der Gerichte äussert, andererseits in dem Bestreben, möglichst alle Komponenten selbst herzustellen. Das beginnt beim täglich gebackenen Sauerteigbrot, geht über diverse veredelte Gemüse und endet vor allem beim opulenten Dessert. Mit Estragon-Gel marinierte Beeren, Schaumgefrorenes mit Zitrusfrucht, selbst getrocknetes Beerenpulver, Joghurtschaum, Erdbeersorbet, Sablé, Meringue und Erdbeer-Kombucha-Jus sorgen für eine gelungene Mischung aus Süsse und Säure, Cremigkeit und Knusprigkeit. Man kommt nicht umhin, sich zu fragen, wie das kleine Team in der noch kleineren Küche etwas derart Köstliches hinbekommen kann. CS

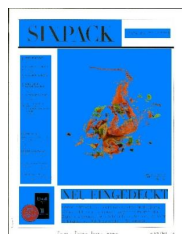
BEWERTUNG



Essen	47	von: 50
Service	18	von: 20
Weinkarte	18	von: 20
Ambiente	9	von: 10
GESAMT	92	von: 100

RESTAURANT DU BOURG

Burggasse 12
2502 Biel
T: +41 32 3220302
du-bourg.ch



BAD BALGACH

Balgach

4 Es war ein harter Aufsetzer für Bernd Schützelhofer und seine Partnerin Jacqueline Pedregal. Im «Paul's» in Widnau war kein Platz mehr für Spitzenküche. Zum Glück fand sich bald eine Lösung, und was für eine: Finanzkräftige Persönlichkeiten aus dem Rheintal taten sich zusammen, um das geschichtsträchtige Bad im Zentrum von Balgach in Schuss zu bringen. Kein Pappenstiel auch für gut gefüllte Geldbörsen, denn hier wurde viel Altsubstanz im Sinne von Denkmalpflege und Heimatschutz gepflegt. Seit Juni erstrahlt nun das «Bad Balgach» in neuem Glanz. Weinkeller und Smoker Lounge gibt es hier wie zuvor im «Paul's», vor allem aber eine generös angelegte Terrasse mit Blick ins Grüne. Bernd Schützelhofer blüht richtig auf und kocht wie zu seinen besten Tagen im «Kronenhof» Pontresina oder im «Paul's».

Man entscheidet sich hier mit Vorteil für das Menü. Den geblähten Label-Rouge-Lachs, ein hervorragendes Stück Fisch, gibt Schützelhofer mit zartestem Pulpo, Chicharrón, Fenchel und Passionsfrucht. Zwischendurch mag er kräftige Aromen, was er beim Schaumsüppchen aus Jaipur-Curry auslebt. Einen Schuss Exotik verleiht Schützelhofer dann der Baby-Seezunge, die er mit Zitronengras, Kaffirlimetten-Nage, Calamaretti und Shiitakepilzen in Szene setzt. Zum Hauptgang setzt er noch einen drauf: Viel besser kann ein Sommerrehrücken eigentlich gar nicht sein. Mit Panna cotta aus Dulce de leche samt Sponge und Sauerampferreis zeigt sich zum Abschluss auch die Patisserie in Hochform. Alles in allem eine satte Leistung ohne den geringsten Durchhänger – so hält Schützelhofer weiterhin die Fahne hoher Kochkunst im unteren Rheintal hoch. HTS



Seit Juni begeistert Koch Bernd Schützelhofer im «Bad Balgach».

BEWERTUNG

	Essen	47	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	93	von 100

BAD BALGACH BY SCHÜTZELHOFER

Hauptstrasse 73
9436 Balgach
T: +41 71 5995959
bad-balgach.com

WIRTSCHAFT ZUR BURG

Meilen



Restaurant mit Profil:
die «Wirtschaft zur Burg»
unweit von Zürich.

5 Die «Burg» ist zwar in Radfahr-
distanz zur Metropole Zürich, doch
davon spürt man rein gar nichts. Hier
herrscht ländliche Ruhe und Idylle im Grü-
nen. In den drei Stuben, die das Restaurant
umfasst, ist der ganze Charme früherer Jahr-
hunderte erhalten geblieben. Zusammen mit
seiner Frau Marianne hat Turi Thoma die
«Burg» als Gourmet-Adresse etabliert – nicht
mit grossem Tamtam, sondern mit dezenter
Zurückhaltung, viel Arbeit, Konstanz und
einem klaren kulinarischen Profil. Schlicht-
heit auf hohem Niveau ist Thomas Credo.
Dazu kommt ein ausgesprochenes Faible für
beste Produkte. Berühmt ist die «Burg»
besonders für die Fischgerichte, bei denen
sich Thoma wann immer möglich aus dem
Zürichsee versorgt. So stehen denn Hecht,
Felchen und Egli im Vordergrund des Ange-
bots. Den Egli gibt Thoma manchmal als

Ceviche mit Wakame und zeigt sich damit
offen für internationale Einflüsse. In guter
Erinnerung ist uns auch die klare pikante
Tomaten-Aprikosen-Suppe mit ihren frischen
Tönen. Beim Fleisch ist das Angebot breit
gelagert, es reicht vom bodenständigen Bier-
säuli über aromentiefes knochengereiftes
Rindsfilet bis zu delikatem Sommerrehbock,
der mit Tannenschösslingen akzentuiert wird.
Weitherum bekannt ist die «Burg» auch
dank dem «Samstagmittag Spezial», wo
Thoma seine Nostalgieküche zelebriert. Bei
dieser Gelegenheit kommen vor allem Inne-
reien wie Nierli, Milken und Kutteln auf die
Teller. Mustergültig ist in der «Burg» nicht
zuletzt die Weinkarte. Die Schweiz steht hier
ganz im Vordergrund. Turi Thoma war Pio-
nier bei der Vereinigung «Mémoire des Vins
Suisse» und ist ein exquisiter Kenner hel-
vetischer Tropfen.

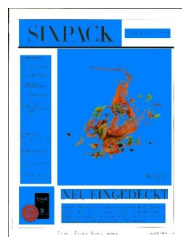
HTS

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	19	von 20
	Ambiente	10	von 10
	GESAMT	93	von 100

WIRTSCHAFT ZUR BURG

Auf der Burg 15
8706 Meilen
T: +41 44 9230371
wirtschaftzurburg.ch



SCALOTTAS TERROIR

Lenzerheide

6 Lokal, saisonal, rückverfolgbar – auf diese Schlagworte setzen heute viele, bis hinein in die Königsklasse.

Hansjörg Ladurner tut dies auch, allerdings schlüssiger als die meisten, die nur einer Mode folgen. Einen der Trends macht er ohnehin nicht mit: jenen zum Vegetarismus. Dafür weiss er von jedem Tier, das auf seinen Tellern landet, wo es herkommt. Seine Yaks aus Sufer im Rheinwald und die Turopolje-Schweinchen aus Obervaz-Zorten kennt er quasi persönlich, und sein Partner Jörg Brügger in Parpan liefert ihm das beste Bündnerfleisch, das sich denken lässt. Weiter arbeitet er mit den Aromen von Arven und Alpenrosen, ohne sie plakativ in den Vordergrund zu stellen. All dies bündelt er zu einem Angebot, wo es keine klassischen Vorspeisen, Zwischens- oder Hauptgänge mehr gibt. Ebenso wenig Preise für die einzelnen Gerichte; man

entscheidet sich für eine Anzahl Gänge und wählt dann frei aus der Karte. Unsere Favoriten: die wunderbar ausbalancierte Arven-Schaumsuppe mit Apfelravioli und Preiselbeeren. Das Duo von Rohschinken vom Turopolje-Schwein mit einem marmorierten Bündnerfleisch, wo man andere Produkte gleichen Namens kurzerhand vergisst. Der Bergsaibling aus der Val Lumnezia, den Ladurner mit Kastanienrauch veredelt. Das Ragout vom Sufner Yak mit Ingwer, Loto-Reis und Muldainer Rhabarber. Nicht zuletzt der Dessert-Liebling der «Scalottas»-Gäste, das «Baum und Strauch» aus Arven-Eis, Arven-Merengue, Joghurt, Heidelbeere und Alpenrosenstaub, wo bekannte Geschmacksbilder behutsam variiert werden. Lokal ist auch die Weinkarte. Sie ist völlig auf Graubünden fokussiert, lediglich etwas Tessin und Italien runden das Sortiment ab. HTS



Ein Highlight in Lenzerheide: das «Scalottas Terroir».

BEWERTUNG

Essen	46	von 50
Service	19	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	90	von 100

|||| 95–100 Punkte |||| 90–94 Punkte ||| 85–89 Punkte | 80–84 Punkte

HOTEL SCHWEIZERHOF LENZERHEIDE RESTAURANT SCALOTTAS TERROIR

Voa Principala 29
7078 Lenzerheide
T: +41 81 3842148
schweizerhof-lenzerheide.ch



Vins suisses en pleine nature

L'Association Suisse Vin Nature a pu présenter enfin sa démarche, via ses crus. Dans un endroit idyllique: sous chapiteau, à Romainmôtier, au pied du Jura vaudois.

Le lundi 16 août, une cinquantaine de vins étaient prêts pour une dégustation à la bonne franquette, en plein après-midi. Les organisateurs, l'Association Suisse Vin Nature, fondée ce printemps, ont eu... chaud: la veille, c'était le week-end le plus caniculaire de l'année. Et on sait que les «vins nature», caractérisés par l'absence d'anhydride sulfureux (SO₂), «sans soufre ajouté» donc, sont sensibles à la chaleur. Au bord du Nozon, l'atmosphère paisible était propice à la dégustation à la volée des vins. D'abord prévue à Lausanne, à l'hôtel Royal Savoy, dont la table mise résolument sur les vins nature suisses, la dégustation a été décentralisée, à Berne, puis à Romainmôtier. Quatre des plus éminents membres étaient là: le président Frank Siffert, de Bonvillars (VD), la vice-présidente Anne-Claire Schott, de Douanne (BE,

lac de Bièche), le secrétaire Christian Vessaz, de Môtiers (Vully/FR) et la présidente de la commission technique, Catherine Cruchon, d'Echichens (VD).

Des crus sans aucun intrant

D'emblée, Christian Vessaz, œnologue en recherche permanente d'excellence, membre de la Mémoire des vins suisses, précise que ces «vins nature» sont «suisses, donc propres en ordre». Sur les quelque 45, peu présentaient des goûts rédhitoires, notamment celui «de souris», difficile à cerner, car impossible à déceler au nez, mais persistant en bouche, sur les herbes sèches, les céréales, le riz basmati. Sans compter l'oxydation, plus ou moins voulue, la piqure ascétique, ou le végétal exacerbé, entre autres défauts redoutés — et corrigés! — par l'œnologie classique. Le vin nature suisse est hyper-cadré: un prérequis à la vigne, cultivée en bio ou en biodynamie, en cave, aucun intrant (ni levure, ni bactérie, ni enzyme) et pas de SO₂, pour des vins non-filtrés. «C'est extrêmement restrictif, ce qu'un œnologue ne dira jamais», constate Christian Vessaz.

Sur les 45 vins, on en a dégusté plus de la moitié, conseillé par le vigneron du Vully. Dans la diversité, Anne-Claire Schott est



Davantage d'informations:
www.vin-nature.ch

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'464
Erscheinungsweise: 30x jährlich

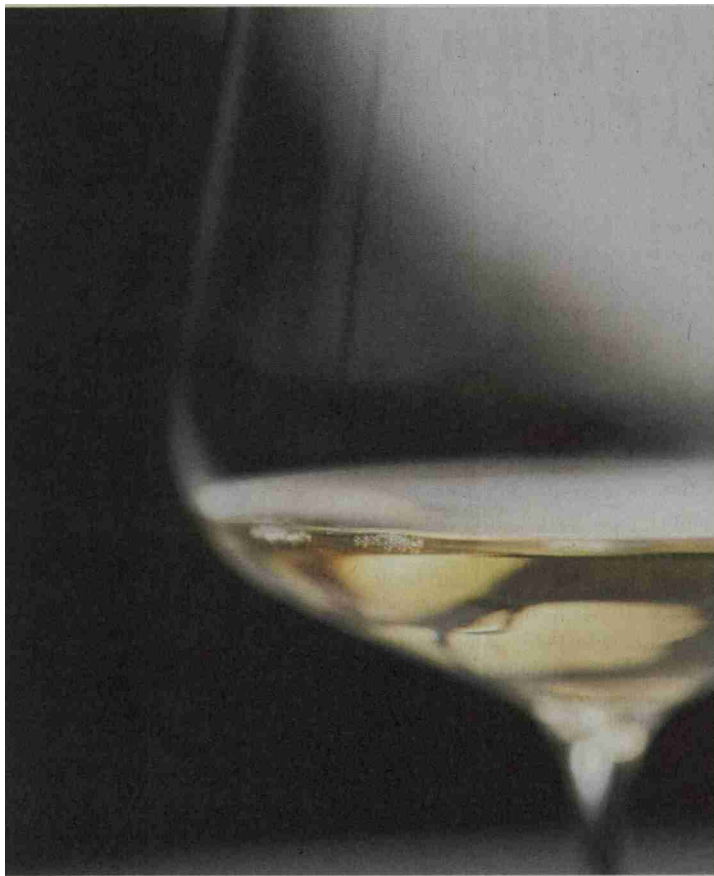


Seite: 7
Fläche: 56'926 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81677917
Ausschnitt Seite: 2/2

Print



Les «vins nature» sont d'abord achetés par les sommeliers ou des intermédiaires, notamment zurichois, qui travaillent avec l'hôtellerie-restauration.

UNSPLASH

championne: elle propose toute une gamme, du «petnat» (pour pétillant naturel) à un «vin produit suisse», «Anne Sombre», en passant par le pinot noir «Rapf», logé en litre et sous capsule couronne. Et j'ai trouvé son sauvignon blanc très agréable, à l'instar des blancs, l'altesse des filles Cruchon (elles sont quatre jeunes femmes à prendre le relais des frères Cruchon...), du Brolon, un chasselas de Laura Pacot (Féchy, VD), du

beurot (pinot gris) de C. Vessaz, du chardonnay orange d'Anthony Fonjallaz (Domaine Chambet à Gy, GE), et en rouge, du «Grain Nature», de M.-Th. Chappaz (Fully, VS), du divico d'Elodie Kuntzer (Domaine Saint-Sébastien, NE), du gamaret de Véronyc Mettaz (Fully, VS) et deux vins remarquables de lauréat(e)s du prix du vin bio suisse, le pinot noir, «Nature» 2019 (alors que tous les autres vins sont des 2020), de Louis-Philippe

Burgat (Cave de Chambleau, NE) et «Silène», cabernet franc de Sandrine Caloz (Miège, VS).

Mais qui achète ces «vins nature»? «Ce sont d'abord des sommeliers ou des intermédiaires, notamment zurichois, qui travaillent avec des hôtels et des restaurants», répond Christian Vessaz, pour qui les «nature» représentent 5% de

«Lorsqu'ils
sont réussis,
ces vins «libres»
sont capables
d'émouvoir»

RAOUL CRUCHON, VIGNERON

sa production (7000 bouteilles par an), mais 10% des ventes. Sur une carte de restaurant, ces vins sont à des prix soutenus, si l'on se réfère au Royal Savoy, et aux crus de trois domaines valaisans Mythopia, Chérouche ou Julien Guillon, qui n'ont pas jugé utile d'adhérer à l'association. Alors, mode éphémère ou avenir pour ces vins exigeants à la vigne et en cave? En préface de *La cité des œnologues* (Samsa Editions), du vigneron et vinificateur Dorian Amar, Raoul Cruchon écrit: «Lorsqu'ils sont réussis, ces vins «libres» sont capables d'émouvoir. [...] A l'image du milieu dont ils sont issus, leur existence sera durable.» Aujourd'hui, les vins nature suisses affirment et assument leur(s) différence(s). Et c'est déjà ça...

PIERRE THOMAS



Labels pour les vin suisses : décodage!



Imprimer cet article

Trois labels sont à disposition des vigneron suisses. D'abord, pour la grande majorité des vins qui respectent les critères de la «production intégrée» (PI), Vinatura ; ensuite, pour les vins bio, Bio Bourgeon, et demeter réservé aux vin issus de la biodynamie. Chaque label a sa spécificité et les producteurs sont libres de les utiliser, à condition d'en respecter les conditions. Le label Vinatura aurait dû séduire des milliers de producteurs qui appliquent la PI sur près de 80% du vignoble suisse, pourtant, il demeure peu présent. Naguère réticents, les vignerons bios affichent de plus en plus leur(s) couleur(s). Non sans raison, puisqu'une enquête française récente a montré que les consommateurs cherchent le label bio sur les bouteilles... même s'ils n'achètent pas forcément ce vin.

Par Pierre Thomas

Vitiswiss, l'organisme qui encadre la «production intégrée» (PI), s'est doté d'une «charte de développement durable» exigeante. La Revue suisse de viticulture en 2019 (vol. 51/no 3) expliquait que le respect de la PI ne va pas de soi. Elle implique des efforts constants des vignerons, même si elle est «perçue aujourd'hui par le grand public comme la production conventionnelle. Ce dévoiement est le fruit d'un manque de communication.» Le nombre de bouteilles labellisées «Vinatura Développement Durable», un peu plus d'un million de flacons en 2018 pour deux douzaines de domaines, «ne permet pas de soutenir une communication à large échelle», malgré le fait que Vitiswiss pilote plusieurs projets sur la réduction des intrants (les substances utilisées de la vigne au vin) et des résidus (de pesticides) dans les vins.

En 2021, les producteurs tenants de la PI ont signé un partenariat avec le distributeur Denner pour la promotion de vins suisses estampillés du label de la «coccinelle PI», pour tous les produits agricoles cultivés en production intégrée, qui ne va pas aussi loin que l'engagement lié au label Vinatura, manifestement réservé à la vente directe.

La PI, avec des produits de synthèse prohibés par le bio

Quelle différence avec les labels bio ? Elle est fondamentale : la PI autorise les produits chimiques de synthèse, alors que le bio les prohibe. Et, si les insecticides n'ont plus cours (sauf pour lutter contre le fléau récent de la flavescence dorée), cela commence à la vigne, avec des engrais et des herbicides (interdits en bio), en plus des traitements sur les ceps (plus nombreux en bio, avec des produits validés bio). La Revue suisse de viticulture (vol. 51/no 4) a publié une étude raisonnée sur la protection contre les parasites et l'entretien du sol. Plutôt que de dresser une approche de culture contre une autre, elle rappelle que «le bon sens plaide pour une viticulture en harmonie avec son environnement».

Ceci étant posé, avant de savoir que les initiatives fédérales contre les pesticides, ont été refusée par le peuple en juin 2021, les labels sont une signalétique claire. Le producteur n'est pas tenu de les apposer sur ses étiquettes ou ses contre-étiquettes. D'autres, à l'exemple de Marie-Thérèse Chappaz alignent côte-à-côte les symboles Marque Valais, Bio Suisse et demeter. La «marraine du Goût 2009» a contribué au cahier des charges progressif des vins de la Marque Valais, permettant à tout vigneron du Vieux-Pays de s'essayer au bio. Et ses crus répondent aussi aux deux labels bio nationaux.

Trois échelons de bio, mais deux labels!

En Suisse, le bio s'échelonne sur trois niveaux et implique que l'entier du domaine soit cultivé (et certifié) en bio.



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81708952
Ausschnitt Seite: 2/3

News Websites

Premier niveau, le «bio fédéral» (CH-bio), qui fait référence à l'ordonnance sur l'agriculture biologique et concerne d'abord la production du raisin.

Deuxième niveau, l'inscription à Bio Suisse exige, elle, de respecter un cahier des charges précis, à la vigne et à la cave. Avant d'obtenir la certification, un domaine est placé en «reconversion» durant deux ans.

Pour demeter — troisième échelon — ce délai est porté à trois ans (ou une année pour un domaine déjà certifié bio). C'est le cahier des charges le plus sévère : il exclut les intrants, à l'exception du soufre et du cuivre, et, pour la fermentation du raisin, interdit toute levure non indigène, y compris celles autorisées en bio.

A noter qu'il est possible de vérifier quels sont les labels bio d'un producteur et quel est l'organisme de certification qui le contrôle sur: <https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm>.

Et le «vin nature suisse» ? Pour l'instant, il y a un cahier des charges qui implique une tolérance zéro sur les intrants, y compris le SO2 ajouté et les levures indigènes. Mais pour être reconnu «vin nature suisse», un vin doit être certifié bio, fédéral, bourgeon ou demeter, ou en reconversion.

Le bio a passé le seuil des 10% des vins

La progression du bio (tous labels confondus) est constante et manifeste dans le vignoble suisse : de 400 à 1385 hectares en dix ans, soit 11,5% des surfaces et près de 10% des domaines (400) en 2019, sans compter les reconversions en cours, nombreuses depuis 2020, surtout en Valais et dans les Grisons.

Finalement, ce sont les consommateurs qui décident du vin qu'ils achètent, labellisé ou non. L'enquête française de l'agence SoWine (décembre 2020) montre que si 67% des clients recherchent le label bio (européen, qui n'a pas cours pour les vins suisses) sur une bouteille, seuls 33% achètent «régulièrement» des vins bio.

Trois exemples, choisis dans chaque région viticole suisse

Label Vinatura

Jean-Jacques Steiner, Parfum de vigne, Dully (VD)

Un argument de discussion et de vente

«Quand vous essayez de faire des efforts à la vigne, il faut le communiquer au consommateur», constate Jean-Jacques Steiner. Le producteur de La Côte, qui va passer la main à un successeur à la fin de l'année 2021, est un adepte de longue date à la fois des concours, de la marque de qualité des vins vaudois Terravin, et, depuis une quinzaine d'années, du label Vinatura. «Il figure sur les contre-étiquettes et sur mon prix courant. Tous mes vins, soit une vingtaine pour 75'000 bouteilles par an, sont 100% Vinatura. C'est un bon label qui aurait dû mieux être défendu par les vignerons», confirme celui qui, à 65 ans passés, cet automne, signera sa dernière vendange, avant de transmettre son domaine d'une dizaine d'hectares à un jeune vigneron de Bursinel, Régis Widmer. «Vinatura m'a rendu service. Je vais moi-même vendre en Suisse alémanique et, dans les dégustations et les salons, les clients veulent savoir ce qu'il y a dans la bouteille. Ce label est un moyen de discussion et un bon argument de vente.»

<https://www.parfumdevigne.ch>

Label Bio bourgeon



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81708952
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites

Gabriele et Martino Bianchi, Azienda agricola Bianchi, Arogno (TI)

Des pionniers du bio au sud des Alpes

«Il y a vingt ans, quand nos parents se sont lancés dans le bio au Tessin, c'était osé ! On a toujours mis le label Bio Bourgeon sur nos vins. Et pour nous, c'est une question de philosophie», déclare Gabriele Bianchi, 30 ans, ingénieur-œnologue de Changins, qui cultive désormais 6 hectares de vigne avec son frère Martino, 27 ans, viticulteur diplômé de l'école cantonale de Mezzana. «Ici au Tessin, on a le meilleur et le pire du climat : beaucoup de soleil et beaucoup d'humidité. Chez nous, on a divisé les risques par deux. La moitié en cépages résistants, johanniter, solaris, souvignier gris, divico, etc. Et l'autre moitié en cépages classiques, merlot, syrah et chardonnay.» Sur leurs flacons, le label Bio Bourgeon trône bien en vue, au milieu des étiquettes et sur le site Internet. Le domaine s'est diversifié, avec des moutons et des oies dans les vignes. Gabriele Bianchi est aussi apiculteur (500 ruches) et, depuis ce printemps, il préside Bio Ticino, qui réunit tous les agriculteurs bio.

<https://bianchi.bio>

Label Bio et bientôt demeter

Weingut Wegelin, Malans (GR)

Du Bio Bourgeon à demeter, par étapes

«Le label bio est important pour les clients : ils regardent de plus en plus s'il figure sur la bouteille, autant sur les marchés, dans les dégustations, qu'au restaurant.» Pour le Grison Peter Wegelin, qui a expérimenté ses premières parcelles en bio il y a bientôt dix ans, puis a fait certifier les vins du domaine de 6 hectares Bio Bourgeon depuis 2018, ensuite l'entier de la production, y compris des achats de raisin provenant de 3 hectares dès le millésime 2021, «la suite logique» sera le passage à la biodynamie (demeter) prévu pour 2022. «Le grand saut, ce fut de la production intégrée (PI) au bio, ensuite, la biodynamie est un aboutissement. Mais on limite les traitements et le cuivre, à moins de 900 grammes par hectare. La vigueur des vignes a changé, la plante s'adapte et résiste mieux aux maladies.» Membre de la Mémoire des vins suisses (www.mdvs.ch), c'est son partenaire et successeur, l'œnologue Rafael Hug, qui décidera quel label il imprimera sur les contre-étiquettes et, sans doute, les deux, comme la plupart des vignerons suisses certifiés à la fois Bio Bourgeon et demeter.

<https://www.weingutwegelin.ch>

Article actualisé en septembre 2021, paru dans le magazine de la Semaine du Goût 2021 .

©thomasvino.ch



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81708953
Ausschnitt Seite: 1/3

News Websites

Vins suisses en pleine nature



Imprimer cet article

Enfin, l'association Suisse Vin Nature a pu présenter sa démarche, via ses crus. Dans un endroit idyllique : sous chapiteau, à Romainmôtier, au pied du Jura vaudois. Rappel: pour l'instant, les vins nature suisses n'affichent aucun label, mais le prérequis pour figurer dans la liste de l'association est de cultiver ses vignes en bio (fédéral, suisse-bourgeon ou demeter).

Par Pierre Thomas

Le lundi 16 août, une cinquantaine de vins étaient prêts pour une dégustation à la bonne franquette, en plein après-midi. Les organisateurs, l'association Suisse Vin Nature, fondée ce printemps, ont eu... chaud : la veille, c'était le week-end le plus caniculaire de l'année. Et on sait que les «vins nature», caractérisé par l'absence d'anhydride sulfureux (SO2), «sans soufre ajouté» donc, sont sensibles à la chaleur. (Lire aussi ce papier d'une précédente dégustation)



Au bord du Nozon, l'atmosphère paisible était propice à la dégustation à la volée des vins. D'abord prévue à Lausanne, à l'hôtel Royal Savoy, dont la table mise résolument sur les vins nature suisses, la dégustation a été décentralisée, à Berne, puis à Romainmôtier. Quatre des plus éminents membres étaient là : le président Frank Siffert, de Bonvillars (VD), la vice-présidente Anne-Claire Schott, de Douanne (BE, lac de Bienne), le secrétaire Christian Vessaz, de Môtiers (Vully/FR) et la présidente de la commission technique, Catherine Cruchon, d'Echichens (VD).

Des crus sans aucun intrant



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81708953
Ausschnitt Seite: 2/3

News Websites

D'emblée, Christian Vessaz, œnologue en recherche permanente d'excellence, membre de la Mémoire des vins suisses, précise que ces «vins nature» sont «suisses, donc propres en ordre». Sur les quelque 45, peu présentaient des goûts rhédibitoires, notamment celui «de souris», difficile à cerner, car impossible à déceler au nez, mais persistant en bouche, sur les herbes sèches, les céréales, le riz basmati. Sans compter l'oxydation, plus ou moins voulue, la piqûre ascétique, ou le végétal exacerbé, entre autres défauts redoutés — et corrigés ! — par l'œnologie classique. Le vin nature suisse est hyper-cadré : un pré-requis à la vigne, cultivée en bio ou en biodynamie, en cave, aucun intrant (ni levure, ni bactérie, ni enzyme) et pas de SO₂, pour des vins non-filtrés. «C'est extrêmement restrictif, ce qu'un œnologue ne dira jamais», constate Christian Vessaz.

Sur les 45 vins, on en a dégusté plus de la moitié, conseillé par le vigneron du Vully. Dans la diversité, Anne-Claire Schott est championne : elle propose toute une gamme, du «petnat» (pour «pétillant naturel») à un «vin produit suisse», «Anne Sombre», en passant par le pinot noir «Rapf», logé en litre et sous capsule couronne. Et j'ai trouvé son sauvignon blanc très agréable, à l'instar des blancs, l'altesse des filles Cruchon (elles sont quatre jeunes femmes à prendre le relais des frères Cruchon ...), du «Bérolon», un chasselas de Laura Paccot (Féchy, VD), du beurot (pinot gris) de C. Vessaz, du chardonnay orange d'Anthony Fonjallaz (Domaine Chambet à Gy, GE), et en rouge, du «Grain Nature», de M.-Th. Chappaz (Fully, VS), du divico d'Elodie Kuntzer (Domaine Saint-Sébastien, NE), du gamaret de Véronyc Mettaz (Fully, VS) et deux vins remarquables de lauréat(e)s du prix du vin bio suisse, le pinot noir, «Nature» 2019 (alors que tous les autres vins cités sont des 2020), de Louis-Philippe Burgat (Cave de Chambleau, NE) et «Silène», cabernet franc de Sandrine Caloz (Miège, VS).



Des vins à ne pas comparer

Mais qui achète ces «vins nature»? «Ce sont d'abord des sommeliers ou des intermédiaires, notamment zurichois, qui travaillent avec des hôtels et des restaurants», répond Christian Vessaz, pour qui les «nature» représentent 5% de sa production (7'000 bouteilles par an), mais 10% du chiffre d'affaires. Sur une carte de restaurant, ces vins sont à des prix soutenus, si l'on se réfère au Royal Savoy, et aux crus de trois domaines valaisans Mythopia, Chérouche ou Julien Guillon, qui n'ont pas jugé utile d'adhérer à l'association...

Alors, mode éphémère ou avenir pour ces vins exigeants à la vigne et en cave, qui élargissent la palette des goûts attribués aux vins? En préface de «La cité des œnologues» (Edition Samsa), du vigneron et vinificateur Dorian Amar, qui a signé les premiers vins du Domaine de l'Apocalypse à Patmos, sorte de dialogue platonicien entre tenants



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81708953
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites

de diverses tendances du vin, Raoul Cruchon écrit : «Lorsqu'ils sont réussis, ces vins «libres» sont capables d'émouvoir. (...) Ils ne ressemblent pas aux autres et l'erreur est de vouloir les comparer. (...) A l'image du milieu dont ils sont issus, leur existence sera durable.» Et lire aussi «Le vin nature au-delà des modes» (Le savoir boire), de Pierre Guigui et Sophie Brissaud , qui encourage à être ouvert, en ne jugeant pas les vins «orthodoxes» comme supérieurs aux «nature» ... ni l'inverse, un discours très en vogue dans les bars à vins branchés de Paris, Lyon et Montpellier. Aujourd'hui, les vins nature suisses affirment et assument leur(s) différence(s). Et c'est déjà ça...



www.vin-nature.ch

©thomasvino.ch



Vins suisses en pleine nature

L'Association Suisse Vin Nature a pu présenter enfin sa démarche, via ses crus. Dans un endroit idyllique: sous chapiteau, à Romainmôtier, au pied du Jura vaudois.

31. Aug. 2021, (Pierre Thomas)

Le lundi 16 août, une cinquantaine de vins étaient prêts pour une dégustation à la bonne franquette, en plein après-midi. Les organisateurs, l'Association Suisse Vin Nature, fondée ce printemps, ont eu... chaud: la veille, c'était le week-end le plus caniculaire de l'année. Et on sait que les «vins nature», caractérisés par l'absence d'anhydride sulfureux (SO₂), «sans soufre ajouté» donc, sont sensibles à la chaleur. Au bord du Nozon, l'atmosphère paisible était propice à la dégustation à la volée des vins. D'abord prévue à Lausanne, à l'hôtel Royal Savoy, dont la table mise résolument sur les vins nature suisses, la dégustation a été décentralisée, à Berne, puis à Romainmôtier. Quatre des plus éminents membres étaient là: le président Frank Siffert, de Bonvillars (VD), la vice-présidente Anne-Claire Schott, de Douanne (BE, lac de Bienne), le secrétaire Christian Vessaz, de Môtiers (Vully/FR) et la présidente de la commission technique, Catherine Cruchon, d'Echichens (VD).

Des crus sans aucun intrant

D'emblée, Christian Vessaz, œnologue en recherche permanente d'excellence, membre de la Mémoire des vins suisses, précise que ces «vins nature» sont «suisses, donc propres en ordre». Sur les quelque 45, peu présentaient des goûts rédhitoires, notamment celui «de souris», difficile à cerner, car impossible à déceler au nez, mais persistant en bouche, sur les herbes sèches, les céréales, le riz basmati. Sans compter l'oxydation, plus ou moins voulue, la piquêre ascétique, ou le végétal exacerbé, entre autres défauts redoutés — et corrigés! — par l'œnologie classique. Le vin nature suisse est hyper-cadré: un prérequis à la vigne, cultivée en bio ou en biodynamie, en cave, aucun intrant (ni levure, ni bactérie, ni enzyme) et pas de SO₂, pour des vins non-filtrés. «C'est extrêmement restrictif, ce qu'un œnologue ne dira jamais», constate Christian Vessaz.

«Lorsqu'ils sont réussis, ces vins «libres» sont capables d'émouvoir»

Sur les 45 vins, on en a dégusté plus de la moitié, conseillé par le vigneron du Vully. Dans la diversité, Anne-Claire Schott est championne: elle propose toute une gamme, du «petnat» (pour pétillant naturel) à un «vin produit suisse», «Anne Sombre», en passant par le pinot noir «Rapf», logé en litre et sous capsule couronne. Et j'ai trouvé son sauvignon blanc très agréable, à l'instar des blancs, l'atlas des filles Cruchon (elles sont quatre jeunes femmes à prendre le relais des frères Cruchon...), du Bérolon, un chasselas de Laura Paccot (Féchy, VD), du beurot (pinot gris) de C. Vessaz, du chardonnay orange d'Anthony Fonjallaz (Domaine Chambet à Gy, GE), et en rouge, du «Grain Nature», de M.-Th. Chappaz (Fully, VS), du divico d'Elodie Kuntzer (Domaine Saint-Sébastien, NE), du gamaret de Véronyc Mettaz (Fully, VS) et deux vins remarquables de lauréat(e)s du prix du vin bio suisse, le pinot noir, «Nature» 2019 (alors que tous les autres vins sont des 2020), de Louis-Philippe Burgat (Cave de Chambleau, NE) et «Silène», cabernet franc de Sandrine Caloz (Miège, VS).

Mais qui achète ces «vins nature»? «Ce sont d'abord des sommeliers ou des intermédiaires, notamment zurichois, qui travaillent avec des hôtels et des restaurants», répond Christian Vessaz, pour qui les «nature» représentent 5 % de sa production (7000 bouteilles par an), mais 10 % des ventes. Sur une carte de restaurant, ces vins sont à des prix soutenus, si l'on se réfère au Royal Savoy, et aux crus de trois domaines valaisans Mythopia, Chérouche ou Julien Guillon, qui n'ont pas jugé utile d'adhérer à l'association. Alors, mode éphémère ou avenir pour ces vins exigeants à la vigne et en cave? En préface de La cité des œnologues (Samsa Editions), du vigneron et vinificateur Dorian Amar, Raoul Cruchon écrit: «Lorsqu'ils sont réussis, ces vins «libres» sont capables d'émouvoir. [...] A l'image du milieu dont ils sont issus, leur existence sera durable.» Aujourd'hui, les vins nature suisses affirment et assument leur(s) différence(s). Et c'est déjà ça...

Davantage d'informations:

www.vin-nature.ch



Les «vins nature» sont d'abord achetés par les sommeliers ou des intermédiaires, notamment zurichois, qui travaillent avec l'hôtellerie-restauration. (Unsplash)