

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

28.06.2021

Avenue ID: 1904
Artikel: 3
Folgeseiten: 28

Print

	03.06.2021	Le Guillon / La Revue du vin vaudois Atout patrimoine	01
	03.06.2021	Le Guillon / Zeitschrift des Waadtländer Weins Geschicktes Spiel mit Emotionen	16

News Websites

	25.06.2021	thomasvino.ch / Thomas vino Vins bios : un Genevois champion 2021	31
---	------------	---	-----------

Clos, Domaines & Châteaux



Atout patrimoine

Texte: Eva Zwahlen

Photos: Hans-Peter Siffert

Dans un marché du vin très compétitif, il ne faut pas hésiter à mettre ses ressources en avant. C'est ce que l'association Clos, Domaines & Châteaux fait depuis des années avec succès. Elle vise de plus en plus la clientèle suisse alémanique.

En janvier 2004, 18 domaines viticoles vaudois chargés d'histoire et de culture se réunissaient pour former l'association Clos, Domaines & Châteaux (CD&C). Epaulés par quatre encaveurs-négociants, la plupart d'entre eux étaient liés, plus ou moins étroitement, au groupe Schenk.

Nous voici dix-sept ans plus tard: comment se présente aujourd'hui l'association CD&C? Le noble club, dont les vins sont reconnaissables au premier regard à leur banderole rouge et argent, compte 25 domaines, dont de célèbres châteaux (Vufflens, Vinzel, Allaman); de la trentaine de Premiers Grands Crus vaudois, 9 arborent la certification CD&C. Géographiquement, quatre domaines sont dans le Chablais, le même nombre à Lavaux, deux dans le Nord Vaudois et quinze à la Côte. Un quart des 42 châteaux viticoles vaudois font

partie de CD&C, présidée depuis sa création par André Fuchs, directeur de Schenk; Bolle, Badoux, Obrist et Schenk composent le quatuor des encaveurs-négociants.

André Fuchs souligne que l'association est ouverte à tous les domaines vaudois qui répondent aux critères exigés. C'est-à-dire que les parcelles de vigne concernées doivent constituer, au sens de la loi vaudoise et inscrites comme telles au cadastre, un clos historique, ou un domaine lié à celui-ci, ou appartenir à un château.

D'autres conditions doivent encore être remplies: respect d'un cahier des charges dans la vigne et en cave, inspections dans les vignes, dégustation de contrôle, rendement d'au moins 10% inférieur à celui exigé par l'AOC, culture durable (au moins PI).



André Fuchs préside l'association
Clos, Domaines & Châteaux,
depuis sa création en 2004

Ô mon beau château...

En septembre dernier, le vénérable Château de Glérolles prenait un coup de jeune: ce monument datant en partie du XI^e siècle, les pieds dans l'eau à l'est de Rivaz, est devenu le 25^e domaine membre de CD&C, soit le plus jeune! On sait par ailleurs que c'est dans ses murs que la Confrérie du Guillon a été fondée en 1954... et qu'il est totalement indépendant de l'empire Schenk.

Daniel H. Rey, représentant du groupe d'investisseurs propriétaires du Château de Glérolles, vignobles et caves compris, le dit fièrement: «Glérolles est l'un des rares domaines viticoles de Lavaux qui ait un vrai château. L'adhésion à CD&C s'imposait donc... et nous avons été accueillis très chaleureusement.» Pour lui, cette affiliation constitue un atout en termes d'image et de visibilité. Il est soutenu dans son opinion par Grégoire Dubois, responsable de la vinification avec son frère Frédéric. «Le marketing est de plus en plus important, dit Grégoire. Et de plus en plus cher. De



la même manière que la maison Dubois associe ses forces avec la Baronnie du Dézaley, Glérolles le fait maintenant avec CD&C. C'est de la bonne tactique.»

Les vignes qui appartiennent au château, du chasselas bien sûr, mais aussi divers cépages rouges qui composent la Réserve Noire, sont cultivées depuis bientôt vingt ans par le vigneron-tâcheron Laurent Berthet. Les vins sont élevés dans la magnifique cave du château. La présence de spécialités – pas forcément attendue en plein royaume du chasselas – ne date pas d'hier: l'ancien propriétaire du château Maurice Cossy s'était jadis fait remarquer avec son humeur rouge... Daniel H. Rey, quant à lui, rêve d'un pur sangiovese qui s'appellerait Castello di Glérolles. Bien sûr décoré de la banderole CD&C...

Un manoir enchanté

En 2019, c'était au tour du Domaine de la Doges d'entrer dans l'association CD&C, ce manoir enchanté où le temps semble s'être arrêté, construit en 1711 à La Tour-de-Peilz. Les derniers propriétaires, l'ambassadeur suisse André Coigny et sa femme Odette Coigny de Palézieux, fille de vigneron et, via son premier mari, la dernière descendante de la branche de Palézieux liée à deux abbés-présidents de la Confrérie des Vignerons à Vevey, ont légué la belle demeure à la section vaudoise de Patrimoine suisse. Depuis 2000, celle-ci y a son siège. Les vignes, en revanche, en hommage à leurs artisans, sont allées à l'illustre Confrérie des Vignerons.

En entrant dans l'imposante maison de maître, l'impression qui domine est que ses habitants viennent juste d'en sortir! Dans les salons, des livres attendent leurs lecteurs, le piano semble à peine refermé. Il en faut peu pour imaginer les propriétaires des XVIII^e

et XIX^e siècles évoluer dans ces pièces. «Le couple Coigny voulait que les choses restent telles quelles», explique notre guide Dimitri Vallon. Avec sa femme, l'historienne Jasmina Cornut, et leur fils, il occupe le dernier étage du manoir. Enthousiaste, Dimitri Vallon conduit les visiteurs et présente, entre autres, la salle à manger, où trône une table chargée de vaisselle en porcelaine et de verres en cristal. «La maison ouvre ses portes chaque dernier samedi du mois», précise-t-il. Pour chaque objet, chaque coin, il a une histoire à raconter. Des concerts et des représentations théâtrales ont lieu régulièrement dans la grange à côté ou au jardin sous les vieux arbres.

Et le vin? Les vignes autour du manoir sont cultivées par le vigneron-tâcheron Xavier Bühlmann, qui possède parallèlement sa propre exploitation de fruits et vins (Marché paysan Bühlmann). Léonard Pfister, œnologue de la maison Obrist, est, lui, responsable de la vinification. Il raconte: «Nous avons demandé à la Confrérie des Vignerons si nous pouvions devenir membre de CD&C, pour mieux nous faire connaître.» L'association a ainsi reçu en retour ce bijou de culture et d'histoire, planté, en plus, sur les terres de Lavaux, sous-représentées dans CD&C.

La cave du Domaine de la Doges étant donnée en location à la commune, les vins sont vinifiés et élevés chez Obrist, à Vevey, mais partent, en partie en vente directe, du Domaine. «Comme les vignes appartiennent à la Confrérie, nous avons le mandat de faire des essais, c'est très excitant, explique Xavier Bühlmann. Une partie des raisins de ces cépages expérimentaux sans nom vont à Marcelin pour des essais de vinification.» A ce jour, le Domaine de la Doges produit 3000 bouteilles de blanc et 2000 de rouge (gamaret, pinot



noir, gamay), des vins élevés en grands foudres. Le potentiel serait de 15'000 bouteilles. Fort possible que la banderole rouge stimule les ventes et fasse rayonner le nom plus loin... La qualité est là, en tout cas. «Même mon beau-père, qui est valaisan, aime et achète ces vins», dit en riant Dimitri Vallon.

Elite nationale

Alors que le Domaine de la Doges reste peu connu à l'échelle du pays, il n'est plus nécessaire de présenter Château Maison Blanche. Cela fait longtemps que ce domaine-là figure au sein de l'élite nationale. Maison Blanche évoque immédiatement Jean-Daniel Suardet, qui a pris soin du domaine trente ans durant comme si c'était le sien, et qui a été couronné à la Fête des Vignerons 2019. Mais stop! Le site internet de CD&C mentionne le vigneron Martin Suardet. Une erreur? Jean-Daniel Suardet rit en nous accueillant: «Puis-je vous présenter mon successeur? Voici mon fils Martin!» Fin 2019, la remise des clés a eu lieu sans tambour ni trompette; après tout, Château Maison Blanche reste dans la famille. Donc dans de bonnes mains. «Nous apprécions beaucoup que le groupe Schenk, auquel le château appartient (*en partie, l'autre propriétaire est la famille Rosset de Mont-sur-Rolle, ndlr.*), ait soutenu cette idée. Malgré la taille de la maison, l'esprit est familial chez Schenk.» Depuis lors, Jean-Daniel œuvre comme chef technique dans les domaines d'Obrist, de Badoux et de Schenk.

Martin, 27 ans, a grandi à Château Maison Blanche. Après un apprentissage de mécanicien, il a succombé au virus du vin... Se sont enchaînés un apprentissage de vigneron, divers stages dans des domaines de pointe au bord du

lac de Zurich, dans le canton de Vaud et en Bourgogne, et une formation à Changins. Maintenant, il s'occupe de l'un des meilleurs (et des plus beaux) domaines vaudois.

Détruit lors de l'éboulement dévastateur d'Yvorne et reconstruit en 1608, Château Maison Blanche est membre de la prestigieuse association Mémoire des Vins Suisses. «Faire partie de la MDVS nous a fait connaître dans toute la Suisse, mais avec le CD&C, l'idée est d'assurer la visibilité de notre héritage culturel et de le protéger», disent d'une seule voix le père et le fils. Connus pour leur extrême rigueur dans la culture de la vigne – c'est leur marque de fabrique – ils pourraient considérer avec indifférence le strict règlement de production de CD&C. Mais ils ne le font pas. «C'est à cause de notre rigueur que nos vins, s'ils ne sont pas forcément les meilleurs, sont les plus réguliers», juge Jean-Daniel Suardet. «Cette rigueur, confirme Martin, je la tiens de mon père.» Aujourd'hui, il vinifie le vin dans la belle vieille cave aux foudres de bois. Un travail supervisé par Thierry Ciampi, le «très discret, incroyablement compétent» chef œnologue de Schenk.

En peu de gestes, Martin ouvre quelques vieilles bouteilles. Heureusement, elles sont équipées de capsules à vis, et ont ainsi pu conserver la finesse de leurs arômes et leur élégance au fil des ans. Tel le chasselas 2012, d'une fraîcheur étonnante, ou le 1999, avec ses notes marquées de safran. Des vins qui font très bonne figure dans les deux associations!

La rigueur et la banderole

La banderole fait-elle la différence? C'est en tout cas ce que suggère la publicité de l'association. Car même si CD&C assure la promotion, en alignant châteaux et manoirs remarquables du



point de vue du patrimoine culturel, ce qui compte sont les vins: de qualité, authentiques, exprimant la typicité de leur terroir. «La banderole rouge est un signe de qualité, elle garantit aux consommateurs qu'ils achètent un vin qui a une origine, qu'il est issu d'un terroir vaudois précis inscrit au cadastre», confirme André Fuchs. Et bien sûr, un produit vinifié et développé dans toutes les règles de l'art.

«Nous n'avons pas attendu l'association pour faire de bons vins», assène Eric Barbey. Depuis vingt ans, il est le vigneron responsable de Sarraux-Dessous: 18 hectares de vignes d'un seul tenant – ce qui est unique dans le canton de Vaud –, et une imposante maison de maître du XVI^e siècle, aux murs épais et au beau toit massif.

Les vignes s'étagent sur le doux coteau de Begnins, plantées des incontournables chasselas, gamay et pinot noir, mais aussi de gamaret, garanoir et galotta. Dans la magnifique cave, blancs et rouges sont vinifiés dans de vieux foudres de chêne par Eric Barbey, conseillé par Jean-François Crausaz, l'œnologue de Bolle qui depuis le début de l'année est également directeur de la maison morgienne.

Les liens avec la maison Bolle remontent à des décennies, puisque Bolle commercialise les vins de Sarraux-Dessous depuis 1932. «Ils ont toujours été considérés à Morges comme des vins parfaits pour les occasions festives, raconte Jean-François Crausaz, de véritables ambassadeurs, que l'on connaît et que l'on aime dans la région.» Et qui, grâce à CD&C ont acquis une bonne réputation dans d'autres parties du pays... En terminant deuxième au Grand Prix du Vin Suisse 2020, le chasselas 2019 vaut au domaine une notoriété nationale.

Notre coup de cœur, cependant, reste le gamay, charmeur, un fruité qui claque et des tanins veloutés.

Œnotourisme en chantier

Produire des vins impeccables n'est pas tout, encore faut-il les vendre. 60% des bouteilles enrubannées de rouge et argent (environ 1 million par an) sont vendues en Suisse romande et 40% en Suisse alémanique: l'association voudrait conquérir plus de clients outre-Sarine. Régulièrement, les très sélect domaines CD&C ouvrent leurs portes aux lecteurs du quotidien *24 heures* qui organise des balades gourmandes. Mais l'œnotourisme reste encore un champ en friche dans le canton. CD&C laisse l'initiative à ses membres. Dommage, car la clientèle alémanique ciblée serait sans aucun doute preneuse d'expériences «inoubliables» dans ces domaines au patrimoine prestigieux. «Nous en sommes conscients, reconnaît André Fuchs, et à long terme nous voulons promouvoir l'œnotourisme. Mais on manque d'hôtels dans la région... Tout cela demande beaucoup d'investissements.»

La (re)conquête du marché suisse alémanique est pour l'instant gelée suite à la pandémie. Salons et événements, dont le Swiss Wine Tasting, le grand rendez-vous zurichois du vin suisse, sont annulés ou incertains. Mais comme le dit André Fuchs, indéfectible optimiste, «on n'est jamais à l'abri d'une bonne surprise!»

Noblesse oblige...

De surprise agréable, il y en a eu une: pour la troisième fois, le Conseil d'Etat vaudois a choisi comme vin officiel le chasselas Premier Grand Cru du Domaine de Autecour, membre CD&C. Après les millésimes 2015 et 2016, le 2019 représente donc l'élite du vin vaudois lors des manifestations officielles



du canton. Quand elles ont lieu... «Si ce n'est pas là la preuve que les dégustations se font à l'aveugle», commente André Fuchs en riant. Et de se réjouir de la constance de la qualité reconnue.

Propriété de la famille Schenk, le Domaine de Autecour, fière demeure patricienne construite en 1663 à l'ample toit bernois, est dirigé par Philippe Schenk qui y a grandi. Michaël Monnier s'occupe des six hectares de vignes depuis de nombreuses années: «Pour moi, ce qui est important, c'est que nous vendangions à la main, que nous vinifions chaque parcelle séparément et, bien sûr, que nous travaillions exclusivement nos propres raisins.» L'année 2021 marque un tournant: «Nous oeuvrons de manière écologique depuis longtemps, mais dès cette année, nous sommes officiellement en reconversion bio», révèle le chef vigneron. Son quotidien rime désormais avec compost, légumineuses, formation continue, échanges

avec de nouveaux collègues... «Cultiver en bio implique environ 30% de travail en plus, et fait baisser les rendements. Nos clients apprécient que nous accordions une grande valeur à l'écologie.»

A la qualité également... «Si vous briguez le titre de Premier Grand Cru, explique Philippe Schenk, vous devez être capable de produire des vins qui vieillissent bien. Et le prouver en cinq millésimes.» Un jeu d'enfant pour le Domaine de Autecour: dans leur cave au trésor, certaines bouteilles dorment depuis plus de cinquante ans (millésime 1964)! Nous faisons le test sur le champ et débouchons un chasselas 1991. Le col est encore sans banderole rouge et argent, mais le contenu à la hauteur de son statut: un représentant plus que digne de l'association CD&C!

Les 25 domaines qui font partie de CD&C: www.c-d-c.ch/fr/producteurs

Clos, Domaines and Châteaux

In today's wine market it is important that wine estates leverage their resources. The Clos, Domaines & Châteaux association has been doing that, successfully, for many years. In January 2004, 18 Vaud wine estates, rich in history and culture, joined together to form Clos, Domaines & Châteaux (CD&C). While backed by four winemakers and wine merchants, most of them were associated in some degree with the Schenk group.

Today, this noble club, whose wines are immediately recognisable thanks to the red and silver band wrapped around the neck of the bottle, has 25 members including the famous Châteaux of Vufflens, Vinzel, and Allaman. Nine of

the thirty or so Premiers Grands Crus of the Vaud region have obtained the CD&C certification. Four estates are in the region of Chablais, four in Lavaux and fifteen in La Côte. A quarter of the 42 Châteaux in Vaud are members of CD&C. André Fuchs, director of Schenk, has been president from the start and the four supporting winemakers and wine merchants are Bolle, Badoux, Obrist and Schenk.

André Fuchs explains that the association is open to all Vaud estates that meet the required criteria. These stipulate that vineyard plots must be constituted under Vaud law and be officially registered as an historic clos (enclosed vineyard), or an estate linked to one, or belong to a



*Quatuor de choc à
Glérolles: Laurent
Berthet, Daniel H.
Rey et les Dubois,
Grégoire et Frédéric*



*Le Domaine de la Doges,
un manoir enchanté et un
vignoble, celui de la Confrérie
des Vignerons de Vevey...*



*bichonné par le vigneron-tâcheron Xavier Bühlmann. Les vins portent
la signature de Léonard Pfister, oenologue de la maison Obrist*

château. Other conditions must also be satisfied such as: compliance with vineyard and wine cellar specifications; vineyard inspections; quality tastings; yields at least 10% below AOC requirements; and sustainable production.

A new Château-member

Last September, the venerable Château de Glérolles was given a new lease of life. Situated on the lakeside, east of Rivaz, and dating back to the 11th century, the monument became the 25th member to join CD&C. It is noteworthy that the Confrérie du Guillon was founded within its walls in 1954, and it is totally independent of the Schenk empire.

Daniel H. Rey, the representative of the group of investors that owns the Château de Glérolles, including its vineyards and cellars, told us proudly: "Glérolles is one of the rare Lavaux wine estates that has a real château. So joining CD&C was a must! – and we were given a very warm welcome." The vines belonging to the château have been cultivated for almost 20 years by the winegrower Laurent Berthet. They include Chasselas, of course, but also different red grape varieties that make up the Réserve Noire. The Dubois brothers, Grégoire and Frédéric, are in charge of the winemaking. The wines are matured in the Château's magnificent cellar.

An enchanted manor

In 2019, the Domaine de la Doges joined the CD&C association. This enchanted manor, where time seems to have stood still, was built in 1711, in La Tour-de-Peilz. The last owners, the Swiss ambassador André Coigny and his wife Odette Coigny de Palézieux, a winemaker's daughter and, through her

first husband, the last descendant of the Palézieux branch associated with two abbot-presidents of the Vevey *Confrérie des Vignerons*, bequeathed the beautiful residence to the Vaud section of the Swiss Heritage organisation, which set up its head office there in 2000. The vineyards went to the distinguished *Confrérie des Vignerons*, as a tribute to its winegrowers.

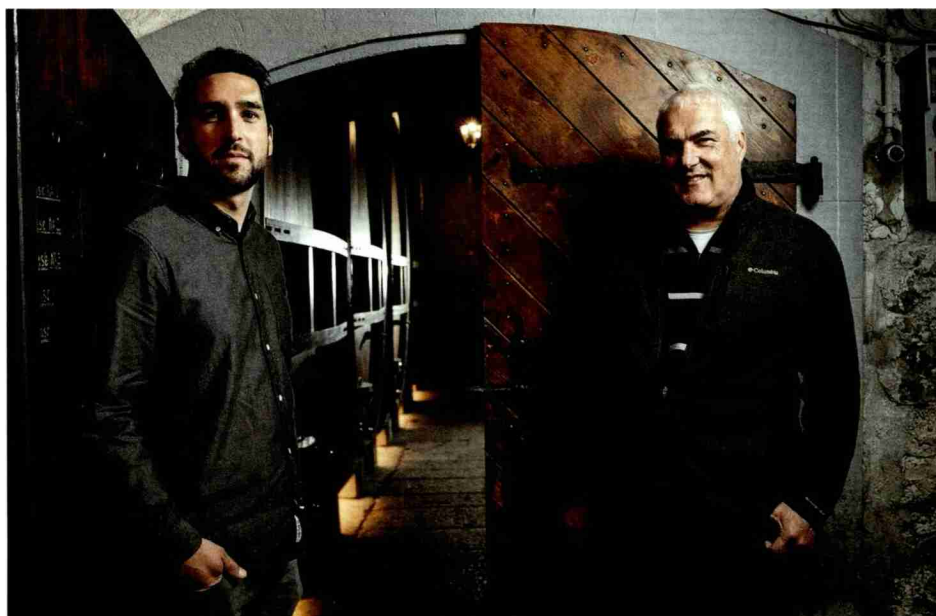
When you enter the impressive manor house, the salons, the books on the shelves, and the grand piano all create the impression that its inhabitants have only just left! And one can easily imagine lives unfolding there in the 18th and 19th centuries. The vines surrounding the house are cultivated by the winegrower Xavier Bühlmann, while the winemaking is in the hands of Léonard Pfister, the oenologist at Obrist. The Domaine de la Doges currently produces 3,000 bottles of white and 2,000 of red (Gamaret, Pinot Noir, and Gamay), wines that are aged in large casks. The estate has a potential of 15,000 bottles.

A national elite

Although Domaine de la Doges remains relatively unknown in the country as a whole, Château Maison Blanche does not need any introductions. It is widely recognised as belonging to a national elite. Maison Blanche immediately brings to mind the name of Jean-Daniel Suardet who, for no less than 30 years, took care of the estate as if it were his own. He was crowned for the excellence of his work at the 2019 *Fête des Vignerons*. His son Martin took over from him at the end of 2019. Château Maison Blanche, which was destroyed by the devastating Yverne landslide and rebuilt in 1608, is a member of the prestigious *Mémoire des Vins Suisses*



*Passage de témoin en famille
au Château Maison-Blanche:
Martin Suardet a succédé à
son père, Jean-Daniel*





(MDVS) association. Father and son are unanimous: "Thanks to MDVS membership, we became known throughout Switzerland, but with CD&C the idea is to ensure the visibility of our cultural heritage and to protect it". Today, the winemaking is carried out in the beautiful old cellar, in wooden casks, under the supervision of Thierry Ciampi, the chief oenologist at Schenk.

The quality band

Does the band make a difference? The Association's ad campaign suggests it does. But although the CD&C has certainly brought together remarkable châteaux and manors representing our cultural heritage, it is their wines that count. They are top quality and authentic, and express the characteristics of the terroir. André Fuchs confirms that: "The red band is a sign of quality, a guarantee for the consumer that they are buying an origin wine that was produced in a Vaud region vineyard officially recorded in the land register". And, of course, that it is a wine that was made and elaborated according to the rules of the art.

For the last 20 years, Eric Barbey has been in charge of the Sarraux-Dessous

estate which comprises 18 hectares of territorially contiguous vineyards – unique in the Vaud canton – and an impressive 16th century manor house with thick walls and a beautiful massive roof. The vines stretch in terraces across the gentle Begnins hillside, planted with Chasselas, Gamay and Pinot Noir, as well as Gamaret, Garanoir and Galotta. In the splendid cellar, the white and red wines are vinified in old oak casks. The winemaking is carried out by Eric Barbey, advised by Jean-François Crausaz, the oenologist at the Bolle com-

pany in Morges and, since the beginning of this year, also its director.

The estate has achieved national acclaim thanks to its Chasselas 2019 that won second place in the Grand Prix du Vin Suisse 2020.

Wine tourism is underway

Producing impeccable wine is not enough – you have to be able to sell it. Some 60% of the red-and-silver-banded bottles (approximately 1 million a year) are sold in the French-speaking part of Switzerland and 40% in the German-speaking part. The association would like to capture more Swiss German

clients. The very select CD&C estates, regularly open their doors to readers of the *24 heures* daily newspaper which organises gourmet walks. But wine tourism is still pretty well unexplored in the canton. CD&C leaves it up to its members to take the initiative. That is a pity: a targeted Swiss-German clientele would certainly be open to the unforgettable experiences that these prestigious cultural-heritage estates can offer.

Noblesse oblige

It is the third time that the Vaud State Council has chosen the Chasselas Premier Grand Cru from Domaine de Autecour, a CD&C member estate, as their official wine. After the 2015 and 2016 vintages, the 2019 vintage represents the elite of Vaud wines at official cantonal events. The Domaine de Autecour, with its proud patrician residence built in 1663, featuring a broad Bernese roof, is the property of the Schenk family. It is run by Philippe Schenk who grew up there. For many years, the six-hectares of vineyards have been cared for by Michaël Monnier. The year 2021 marks a turning point: the es-

tate has officially switched to organic farming. Quality is a priority: "If you covet the Premier Grand Cru title, you must be capable of producing wines that age well, and of proving it over ten vintages", explains Philippe Schenk. In the Domaine de Autecour wine cellar, some bottles have been sleeping for more than 50 years (from the 1964 vintage)! We carried out a test on the spot and opened

a Chasselas 1991. The neck of the bottle did not carry a red and silver band, but the content lived up to its status! A more than deserving representative of the CD&C association!

The 25 estates in CD&C:
www.c-d-c.ch/fr/producteurs





*Un solide duo règne à
Sarraz-Dessous: Eric Barbey
dans les vignes et Jean-François
Crausaz à la cave*





*Philippe Schenk dirige
Autecour, le domaine
où il a grandi. Les six
hectares de vignes sont
confiées au vigneron
Michaël Monnier (à g.)*

Geschicktes Spiel mit Emotionen

Der Weinmarkt ist hart umkämpft. Da hilft es, wenn man seine eigenen Vorzüge ins richtige Licht rückt. Das tut die Vereinigung Clos, Domaines & Châteaux seit Jahren mit beträchtlichem Erfolg. Und hat dabei zunehmend die Deutschschweizer Kundschaft im Visier.

Text: Eva Zwahlen

Fotos: Hans-Peter Siffert

*André Fuchs präsidiert die
Vereinigung Clos, Domaines &
Châteaux seit ihrer Gründung
im Jahr 2004.*



Im Januar 2004 schlossen sich 18 kulturhistorisch bedeutende Waadtländer Weingüter, unterstützt von vier Weinhandelshäusern, zur Vereinigung Clos, Domaines & Châteaux (CD&C) zusammen. Die meisten von ihnen waren – eng oder locker – mit der Wein-Gruppe Schenk verbunden.

Wie präsentiert sich CD&C 17 Jahre später? Heute umfasst der noble Club, dessen Weine auf den ersten Blick an der roten Banderole zu erkennen sind, 25 Güter, darunter so berühmte Weinschlösser wie Vufflens, Vinzel oder Allaman. Nicht weniger als neun der fast 30 Waadtländer Premiers Grands

Crus tragen das Qualitätssiegel CD&C. Je vier der Güter liegen im Chablais und im Lavaux, zwei im Nord Vaudois, 15 Betriebe in der Waadtländer Côte. Fast ein Viertel der insgesamt 42 Waadtländer Weinschlösser gehören der Vereinigung an, die seit ihrer Gründung von André Fuchs, dem Direktor von Schenk, präsidiert wird. Die vier beteiligten Weinhandelsbetriebe sind Bolle, Badoux, Obrist und Schenk.

André Fuchs betont, die Vereinigung stehe allen Waadtländer Weingütern offen, welche den strengen Ansprüchen genügen. Das heisst, die betroffenen Rebparzellen



haben nach Waadtländer Gesetz, historisch verankert und mittels Kataster belegt, ein Clos oder eine zusammenhängende Domäne zu sein oder zu einem Schloss zu gehören. Weitere Bedingungen, die erfüllt sein müssen: Einhaltung eines Pflichtenhefts in Weinberg und Keller, Kontrollbesuche in den Reben, Kontrolldegustation, mindestens 10%

weniger Ertrag als von der AOC verlangt, nachhaltiger Weinbau (mindestens IP).

Kein abgeschlossener Zirkel

25. und damit «jüngstes» Weingut in der Vereinigung ist seit September 2020 das altehrwürdige Schloss Glérolles, direkt am Lac Léman unterhalb von Rivaz gelegen und teilweise aus dem 11. Jahrhundert stammend. In seinen Mauern wurde 1954 übrigens die Confrérie du Guillon gegründet... Und: Das Château de Glérolles ist komplett unabhängig vom Schenk-Imperium.

Daniel H. Rey, Repräsentant der Investorengruppe, in deren Besitz Schloss Glérolles mitsamt Rebbergen und Keller ist, betont: «Glérolles ist eine der wenigen Weindomänen im Lavaux mit einem echten Schloss. Damit drängte sich eine Mitgliedschaft bei CD&C für uns fast auf – und wir wurden sehr herzlich aufgenommen.» Für Image und Sichtbarkeit des Châteaus sei das ein gewichtiger Vorteil, ist Rey überzeugt. Grégoire Dubois, zusammen mit seinem Bruder Frédéric verantwortlich für die Vinifikation, doppelt nach: «Marketing wird immer wichtiger. Und immer teurer. So wie wir mit dem Haus Dubois unsere Kräfte mit der Baronnie du Dézaley verbinden, so tut das Glérolles jetzt mit CD&C, das ist ein kluger Schachzug.»

Die Reben, die zum Schloss gehören, Chasselas natürlich, aber auch diverse rote Spezialitäten, welche sich in der «Réserve Noire» zusammenfinden, werden seit bald zwanzig Jahren vom Vigneron-Tâcheron Laurent Berthet kultiviert. Vinifiziert werden

die Weine im schmucken Schlosskeller auf Château de Glérolles. Das Flair für Spezialitäten – mitten im Königreich des Chasselas keine Selbstverständlichkeit – hat hier Tradition, sorgte doch der frühere Schlossbesitzer Maurice Cossy seinerzeit mit seiner Humagne Rouge für Aufsehen. Daniel H. Rey dagegen träumt von einem reinsortigen Sangiovese namens «Castello di Glérolles». Natürlich mit CD&C-Banderole...

Kulturelles Erbe im Fokus

Seit 2019 dabei ist die Domaine de la Doges, ein verwunschenes, in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts erbautes Herrenhaus in La Tour-de-Peilz, in dem die Zeit stehengeblieben zu sein scheint. Die letzten Besitzer, der Schweizer Botschafter André Coigny und seine Frau Odette Coigny de Palézieux, Winzertochter und über ihren ersten Mann, den letzten Nachkommen der Familie de Palézieux, mit einem früheren Abbé-Präsident der Confrérie des Vignerons in Vevey verbunden (und über André Coigny mit einem weiteren), vermachten ihr prächtiges Anwesen der Waadtländer Sektion des Heimatschutzes, die seither hier ihren Sitz hat. Die Reben hingegen gingen – als Hommage ans Winzerhandwerk – an die illustre Confrérie des Vignerons.

Wer das herrschaftliche Haus betritt, den beschleicht das Gefühl, die Bewohner seien nur schnell ins Nebenzimmer gegangen. In den Salons warten Bücher darauf, weiter gelesen zu werden, das Klavier scheint erst gerade verklungen zu sein. Es braucht wenig, um sich vorstellen zu können, wie begüterte Landbesitzer im 18. und 19. Jahrhundert gelebt haben. «Das Ehepaar Coigny wollte, dass alles so bleibt, wie es ist», sagt Dimitri Vallon, der zusammen mit seiner Frau, der Historikerin Jasmina Cornut, und dem gemeinsamen Sohn im obersten Stock des Herrenhauses wohnt, mit Begeisterung Gäste durch die Räumlichkeiten führt und ihnen unter anderem das Esszimmer zeigt, wo der Tisch mit kostbarem Porzellan und



zarten Kristallgläsern gedeckt ist. «Jeden letzten Samstag im Monat kann das Haus besichtigt werden», merkt er an. Zu jedem Gegenstand, zu jedem Salon wüsste er eine Geschichte zu erzählen. In der Scheune nebenan oder im Garten unter den alten Bäumen finden regelmässig Konzerte und Theateraufführungen statt.

Und der Wein? Die Reben rund ums Haus werden vom zupackenden Vignerontächeron Xavier Bühlmann kultiviert, der auch einen eigenen Reb- und Obstbaubetrieb führt. Für die Vinifikation ist Léonard Pfister, Önologe von Obrist, verantwortlich: «Wir haben die Confrérie des Vignerons angefragt, ob wir bei CD&C mitmachen dürfen – das hilft uns, bekannter zu werden.» Und die Vereinigung erhält im Gegenzug ein kulturhistorisches Schmuckstück aus dem untervertretenen Lavaux.

Der Keller der Domaine de la Doges ist an die Gemeinde verpachtet, deshalb werden die Weine im nahen Vevey bei Obrist vinifiziert und ausgebaut, teilweise aber im Direktverkauf auf dem Gut abgesetzt. «Da die Reben der Confrérie gehören, haben wir den Auftrag, Versuche zu machen, das ist sehr spannend», erläutert Winzer Bühlmann. «Ein Teil der Trauben dieser namenlosen Experimentiersorten gehen für Vinifikationsversuche nach Marcelin.» Bisher werden 3000 Flaschen des weissen und 2000 des roten (Gamaret, Pinot Noir, Gamay) Domaine de la Doges abgefüllt, beide in grossen Holzfudern ausgebaut. Das Potential läge bei 15000 Flaschen. Gut möglich, dass die rote Banderole den Absatz ankurbelt und dem Namen zu grösserer Reichweite verhilft.

Die Qualität stimmt auf alle Fälle. «Sogar mein Schwiegervater liebt und kauft diesen Wein», lacht Dimitri Vallon, «und der ist Walliser!»

Nationale Elite

Während die Domaine de la Doges schweizweit noch eher unbekannt ist,

braucht man Château Maison Blanche nicht mehr vorzustellen. Längst gehört es zur nationalen Elite. Wer Maison Blanche hört, denkt an Jean-Daniel Suardet, der das Vorzeigegut dreissig Jahre lang gehegt hat, wie wenn es sein eigenes wäre, und dem an der Fête des Vignerons 2019 die Krone aufs Haupt gesetzt wurde. Doch halt! Auf der CD&C-Website wird als Winzer Martin Suardet genannt. Ein Fehler? Jean-Daniel Suardet lacht, als er uns begrüsst. «Darf ich vorstellen? Das ist mein Nachfolger: mein Sohn Martin.» Ende 2019 hat die Schlüsselübergabe stattgefunden, ohne Brimborium – Château Maison Blanche bleibt ja gewissermassen in der Familie. Und damit in den besten Händen. «Dass die Schenk-Gruppe, zu der das Schloss gehört (*Besitzer des Guts sind die Familien Rosset und Schenk, Anm. d Red.*), das unterstützt, schätzen wir sehr. Trotz der Grösse des Hauses ist der Geist bei Schenk familiär geprägt.» Jean-Daniel ist seither als «chef technique» für diverse Weingüter von Obrist, Badoux und Schenk zuständig.

Martin, 27 Jahre jung, ist auf Château Maison Blanche grossgeworden. Zuerst machte er eine Lehre als Mechaniker, doch dann verfiel auch er unrettbar dem Weinvirus... Winzerlehre, diverse Stages auf Spitzengütern am Zürichsee, in der Waadt, im Burgund und ein Studium in Changins folgten – und nun betreut er eines der besten (und schönsten) Güter der Waadt.

Château Maison Blanche, das beim verheerenden Bergsturz von Yvorne zerstört und 1608 wieder aufgebaut wurde, ist Mitglied des Elitevereins Mémoire des Vins Suisses. Braucht es da überhaupt CD&C? «Die Mitgliedschaft bei Mémoire machte uns schweizweit bekannt, doch bei der CD&C-Zugehörigkeit geht es darum, unser kulturelles Erbe sichtbar zu machen und zu schützen», finden Vater und Sohn übereinstimmend. Das sei wichtig. Dass die Produktionsbestimmungen für die CD&C-Weine strenger sind als von der AOC gefordert, ist



ihnen kein Achselzucken wert, schliesslich war kompromisslose Strenge im Rebberg schon immer ihr Markenzeichen. «Wegen dieser Strenge sind unsere Weine vielleicht nicht unbedingt die besten, aber die regelmässigen», findet Jean-Daniel Suardet. «Diese Strenge habe ich von meinem Vater gelernt», bestätigt Martin. Heute vinifiziert er den Wein im schönen alten Holfasskeller, beraten von Thierry Ciampi, dem «sehr diskreten, unglaublich kompetenten» Chefönologen von Schenk.

Mit wenigen Handgriffen öffnet Martin ein paar alte Flaschen. Ein Glück, sind sie mit Drehverschluss ausgerüstet, so konnten sie ihre duftige Finesse und zauberhafte Eleganz über die Jahre bewahren. Etwa der verblüffend frisch wirkende Chasselas 2012 oder der 1999er mit seinen prägnanten Safrannoten. Weine, die in beiden Vereinigungen eine exzellente Figur machen!

Macht die Banderole den Unterschied?

Das zumindest suggeriert die Werbung der Vereinigung. Denn auch wenn der Aufhänger von CD&C kulturhistorisch bemerkenswerte Schlösser und Herrenhäuser sind, geht es im Kern um hochstehende, von ihrem Terroir geprägte, authentische Qualitätsweine. «Die rote Banderole ist ein Qualitätszeichen, sie garantiert den Konsumenten, dass sie einen Wein mit Herkunft kaufen, von einem ganz bestimmten, im Kataster eingetragenen Waadtländer Terroir», bestätigt André Fuchs. Und natürlich einen nach allen Regeln der Kunst vinifizierten und ausgebauten Tropfen.

«Wir haben nicht auf die Vereinigung gewartet, um gute Weine zu machen», meint Eric Barbey trocken. Seit zwanzig Jahren ist er der verantwortliche Winzer auf Sarraux-Dessous, diesem imposanten, im 16. Jahrhundert erbauten Landgut mit dicken Mauern, ausladenden Dächern und 18 Hektar Reben an einem Stück, was einzigartig ist in der Waadt.

Bestockt sind die Rebberge am sanften Hang von Begnins mit den üblichen Verdächtigen wie Chasselas, Gamay und Pinot Noir, aber auch mit Gamaret, Garanoir und Galotta. Weiss- wie Rotweine werden im stimmungsvollen Keller in mächtigen alten Holzfudern ausgebaut, ebenfalls von Eric Barbey, beraten von Jean-François Crausaz, dem Önologen von Bolle, der seit Anfang Jahr auch Direktor des Weinhauses mit Sitz in Morges ist.

Die Verbindung mit dem Haus Bolle hat Tradition, seit 1932 kommerzialisiert Bolle die Weine von Sarraux-Dessous. «Sie galten in Morges stets als ideale Weine für alle festlichen Gelegenheiten», erzählt Jean-François Crausaz, «es sind echte Aushängeschilder, die man in der Region kennt und liebt.» Und die dank CD&C auch in anderen Landesteilen einen guten Ruf haben. Zu nationaler Berühmtheit gebracht hat es gar der Chasselas 2019, der beim Grand Prix du Vin Suisse 2020 glanzvoller Zweiter wurde. Unser «coup de cœur» allerdings ist der Gamay, der mit Charme, knackiger Frucht und samtig weichen Tanninen begeistert.

Knackpunkte Weintourismus und Deutschschweiz

Tadellose Weine zu produzieren, reicht leider nicht. Die Flaschen mit der roten Banderole – rund 1 Mio. pro Jahr – wollen auch verkauft werden. 60% davon werden in der Romandie abgesetzt, 40% in der Deutschschweiz, ein Anteil, den die Vereinigung gerne erhöhen würde. Regelmässig nehmen ausgewählte CD&C-Güter an den von der Zeitung 24 heures organisierten «Ballades gourmandes» teil und öffnen ihre Tore für das interessierte Publikum. Doch bleibt der Weintourismus in der gesamten Waadt ein weitgehend brachliegendes Feld. Angebote für Weinreisende überlässt CD&C den einzelnen Mitgliedern. Schade, denn gerade die anvisierte Deutschschweizer Kundschaft wäre zweifellos empfänglich für unvergessliche Erlebnisse auf herrschaftlichen Wein-



dt. A. / Gesamt-Auflage 22'000

Le Guillon / Zeitschrift des Waadtländer Weins
1052 Le Mont-sur-Lausanne
021 729 72 68
www.revueleguillon.ch/index.php?page=...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 29
Fläche: 467'994 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81039790
Ausschnitt Seite: 5/15

Print

gütern. «Das ist uns sehr bewusst», räumt André Fuchs ein, «und wir wollen den Önotourismus langfristig fördern, doch das ist sehr aufwendig. Zudem gibt es in der Region viel zu wenig Hotels.»

Die (Rück-) Eroberung des (Deutsch-) Schweizer Marktes ist als Folge der Corona-Pandemie fürs erste auf Eis gelegt. Geplante Salons und Events, nicht zuletzt das Swiss Wine Tasting, das grosse Stelldichein des Schweizer Weins in Zürich, sind abgesagt oder ihre Durchführung ungewiss. Doch wie André Fuchs, der unerschütterliche Optimist, meint: «Man ist nie vor positiven Überraschungen gefeit!»

Noblesse oblige...

Eine solche Überraschung war, dass der Waadtländer Staatsrat bereits zum dritten Mal den Chasselas Premier Grand Cru des CD&C-Mitglieds Domaine de Autecour zum Staatswein erkoren hat. Nach dem 2015er und dem 2016er vertritt nun also der 2019er die Waadtländer Weinelite bei kantonalen Staatsanlässen. So sie denn stattfinden. «Wenn das nicht der Beweis ist, dass da strikt blind degustiert wird...», findet André Fuchs lachend. Und freut sich über die Anerkennung der gleichbleibend hohen Weinqualität.

Die Domaine de Autecour, ein stolzes, 1663 erbautes Patrizierhaus unter behäbigem Berner Dach im Besitz der Familie Schenk, wird von Philippe Schenk geleitet. Er ist auf dem Gut aufgewachsen. Die sechs Hektar

Reben werden seit vielen Jahren von Michaël Monnier bewirtschaftet: «Mir ist wichtig, dass wir von Hand lesen, nach Parzellen getrennt vinifizieren und natürlich ausschliesslich unsere eigenen Trauben verarbeiten.» Das Jahr 2021 markiert einen Wendepunkt. «Wir haben schon lange ökologisch gearbeitet, aber seit diesem Jahr sind wir offiziell in Umstellung auf Bioanbau», meint Monnier und erzählt von seiner Arbeit mit Kompost, vom Einsäen von Leguminosen, Weiterbildungskursen und dem Austausch mit Kollegen. «Bioanbau bedeutet rund 30% mehr Arbeit, dafür sinkt der Ertrag der Stöcke. Unsere Kunden schätzen, dass wir grossen Wert auf Ökologie legen.»

Anklang findet auch der ehrgeizige Qualitätsanspruch. «Wer das Label Premier Grand Cru anstrebt, muss in der Lage sein, alterungsfähige Weine zu produzieren. Und das mit fünf Jahrgängen belegen...», erklärt Philippe Schenk. Ein Kinderspiel für die Domaine Autecour. In ihrer Schatzkammer schlummern nämlich Flaschen bis zurück zum Jahrgang 1964! Wir machen umgehend die Probe aufs Exempel und verkosten einen 1991er Chasselas. Noch ohne Banderole, aber standesbewusst und nobel – ein mehr als würdiger Vertreter von CD&C!

Alle 25 Weingüter, die zu CD&C gehören, findet man auf:
www.c-d-c.ch/de/producteurs





dt. A. / Gesamt-Auflage 22'000

Le Guillon / Zeitschrift des Waadtländer Weins
1052 Le Mont-sur-Lausanne
021 729 72 68
www.revueleguillon.ch/index.php?page=...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 29
Fläche: 467'994 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81039790
Ausschnitt Seite: 7/15

Print



*Das starke Quartett
vom Château de
Glérolles (von links):
Laurent Berthet,
Daniel H. Rey sowie
Grégoire und Frédéric
Dubois.*

*Die Domaine de la Doges ist
ein zauberhaftes Manoir mit
dazugehörendem Rebberg,
welcher der Confrérie des
Vignerons de Vevey gehört...*



dt. A. / Gesamt-Auflage 22'000

Le Guillon / Zeitschrift des Waadtländer Weins
1052 Le Mont-sur-Lausanne
021 729 72 68
www.revueleguillon.ch/index.php?page=...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 29
Fläche: 467'994 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81039790
Ausschnitt Seite: 8/15

Print



...und vom Vigner-Tâcheron Xavier Bühlmann (links) kultiviert wird. Die Weine tragen die Handschrift von Léonard Pfister, dem Önologen des Hauses Obrist.



dt. A. / Gesamt-Auflage 22'000

Le Guillon / Zeitschrift des Waadtländer Weins
1052 Le Mont-sur-Lausanne
021 729 72 68
www.revueleguillon.ch/index.php?page=...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Erscheinungsweise: 2x jährlich

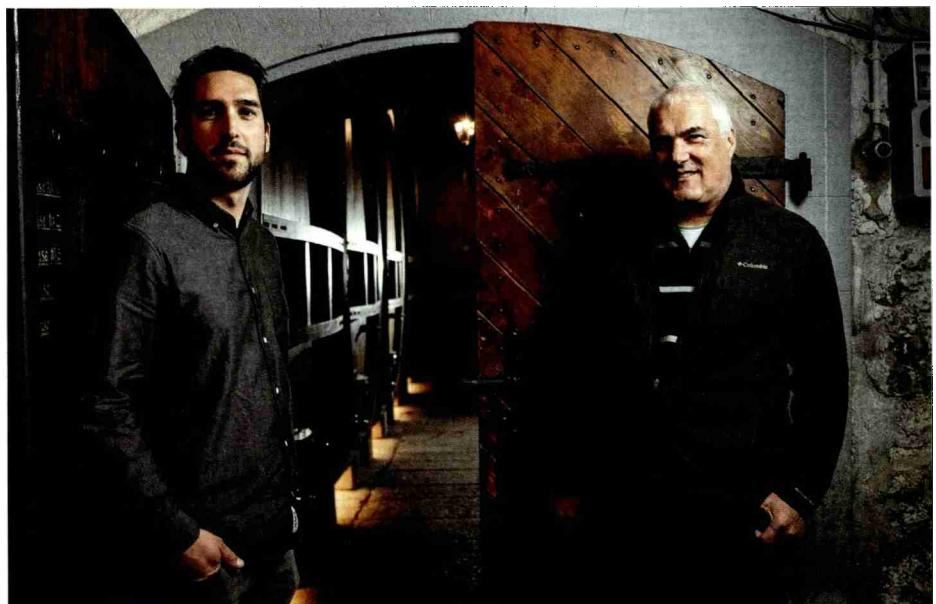


Seite: 29
Fläche: 467'994 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81039790
Ausschnitt Seite: 9/15

Print



Stabsübergabe innerhalb der Familie auf Château Maison-Blanche: Martin Suardet hat seinen Vater Jean-Daniel abgelöst.



*Auf Sarraux-Dessous ist
ein solides Duo verantwort-
lich: Eric Barbey (links) in
den Reben und Jean-François
Crausaz im Keller.*





Philippe Schenk (rechts) leitet Autecour, das Weingut, auf dem er aufgewachsen ist. Die sechs Hektar Reben werden vom Winzer Michaël Monnier bewirtschaftet.





Clos, Domaines and Châteaux

In today's wine market it is important that wine estates leverage their resources. The Clos, Domaines & Châteaux association has been doing that, successfully, for many years. In January 2004, 18 Vaud wine estates, rich in history and culture, joined together to form Clos, Domaines & Châteaux (CD&C). While backed by four winemakers and wine merchants, most of them were associated in some degree with the Schenk group.

Today, this noble club, whose wines are immediately recognisable thanks to the red and silver band wrapped around the neck of the bottle, has 25 members including the famous Châteaux of Vufflens, Vinzel, and Allaman. Nine of the thirty or so Premiers Grands Crus of the Vaud region have obtained the CD&C certification. Four estates are in the region of Chablais, four in Lavaux and fifteen in La Côte. A quarter of the 42 Châteaux in Vaud are members of CD&C. André Fuchs, director of Schenk, has been president from the start and the four supporting winemakers and wine merchants are Bolle, Badoux, Obrist and Schenk.

André Fuchs explains that the association is open to all Vaud estates that meet the required criteria. These stipulate that vineyard plots must be constituted under Vaud law and be officially registered as an historic clos (enclosed vineyard), or an estate linked to one, or belong to a château. Other conditions must also be satisfied such as: compliance with vineyard and wine cellar specifications; vineyard inspections; quality tastings; yields at least 10% below AOC requirements; and sustainable production.

A new Château-member

Last September, the venerable Château de Glérolles was given a new lease of life. Situated on the lake-side, east of Rivaz, and dating back to the 11th century, the monument became the 25th member to join CD&C. It is noteworthy that the Confrérie du Guillon was founded within its walls in 1954, and it is totally independent of the Schenk empire.

Daniel H. Rey, the representative of the group of investors that owns the Château de Glérolles, including its vineyards and cellars, told us proudly: "Glérolles is one of the rare Lavaux wine estates that has a real château. So joining CD&C was a must! – and we were given a very warm welcome." The vines belonging to the château have been cultivated for almost 20 years by the winegrower Laurent Berthet. They include Chasselas, of course, but also different red grape varieties that make up the Réserve Noire. The Dubois brothers, Grégoire and Frédéric, are in charge of the winemaking. The wines are matured in the Château's magnificent cellar.

An enchanted manor

In 2019, the Domaine de la Doges joined the CD&C association. This enchanted manor, where time seems to have stood still, was built in 1711, in La Tour-de-Peilz. The last owners, the Swiss ambassador André Coigny and his wife Odette Coigny de Palézieux, a winemaker's daughter and, through her first husband, the last descendant of the Palézieux branch associated with two abbot-presidents of the Vevey *Confrérie des Vignerons*, bequeathed the beautiful residence to the Vaud section of the



Swiss Heritage organisation, which set up its head office there in 2000. The vineyards went to the distinguished *Confrérie des Vignerons*, as a tribute to its winegrowers.

When you enter the impressive manor house, the salons, the books on the shelves, and the grand piano all create the impression that its inhabitants have only just left! And one can easily imagine lives unfolding there in the 18th and 19th centuries. The vines surrounding the house are cultivated by the winegrower Xavier Bühlmann, while the winemaking is in the hands of Léonard Pfister, the oenologist at Obrist. The Domaine de la Doges currently produces 3,000 bottles of white and 2,000 of red (Gamaret, Pinot Noir, and Gamay), wines that are aged in large casks. The estate has a potential of 15,000 bottles.

A national elite

Although Domaine de la Doges remains relatively unknown in the country as a whole, Château Maison Blanche does not need any introductions. It is widely recognised as belonging to a national elite. Maison Blanche immediately brings to mind the name of Jean-Daniel Suardet who, for no less than 30 years, took care of the estate as if it were his own. He was crowned for the excellence of his work at the 2019 *Fête des Vignerons*. His son Martin took over from him at the end of 2019. Château Maison Blanche, which was destroyed by the devastating Yverne landslide and rebuilt in 1608, is a member of the prestigious *Mémoire des Vins Suisses* (MDVS) association. Father and son are unanimous: "Thanks to MDVS membership, we became known throughout Switzerland, but with CD&C the idea is to ensure the visibility of our cultural heritage and to protect it". Today, the

winemaking is carried out in the beautiful old cellar, in wooden casks, under the supervision of Thierry Ciampi, the chief oenologist at Schenk.

The quality band

Does the band make a difference? The Association's ad campaign suggests it does. But although the CD&C has certainly brought together remarkable châteaux and manors representing our cultural heritage, it is their wines that count. They are top quality and authentic, and express the characteristics of the terroir. André Fuchs confirms that: "The red band is a sign of quality, a guarantee for the consumer that they are buying an origin wine that was produced in a Vaud region vineyard officially recorded in the land register". And, of course, that it is a wine that was made and elaborated according to the rules of the art.

For the last 20 years, Eric Barbey has been in charge of the Sarraux-Dessous estate which comprises 18 hectares of territorially contiguous vineyards – unique in the Vaud canton – and an impressive 16th century manor house with thick walls and a beautiful massive roof. The vines stretch in terraces across the gentle Begnins hillside, planted with Chasselas, Gamay and Pinot Noir, as well as Gamaret, Garanoir and Galotta. In the splendid cellar, the white and red wines are vinified in old oak casks. The winemaking is carried out by Eric Barbey, advised by Jean-François Crausaz, the oenologist at the Bolle company in Morges and, since the beginning of this year, also its director.

The estate has achieved national acclaim thanks to its Chasselas 2019 that won second place in the Grand Prix du Vin Suisse 2020.

Wine tourism is underway



dt. A. / Gesamt-Auflage 22'000

Le Guillon / Zeitschrift des Waadtländer Weins
1052 Le Mont-sur-Lausanne
021 729 72 68
www.revueleguillon.ch/index.php?page=...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 29
Fläche: 467'994 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81039790
Ausschnitt Seite: 15/15

Print

Producing impeccable wine is not enough – you have to be able to sell it. Some 60% of the red-and-silver-banded bottles (approximately 1 million a year) are sold in the French-speaking part of Switzerland and 40% in the German-speaking part. The association would like to capture more Swiss German clients. The very select CD&C estates, regularly open their doors to readers of the 24 heures daily newspaper which organises gourmet walks. But wine tourism is still pretty well unexplored in the canton. CD&C leaves it up to its members to take the initiative. That is a pity: a targeted Swiss-German clientele would certainly be open to the unforgettable experiences that these prestigious cultural-heritage estates can offer.

Noblesse oblige

It is the third time that the Vaud State Council has chosen the Chasselas Premier Grand Cru from Domaine de Autecour, a CD&C member estate, as their official wine. After the 2015 and 2016 vintages, the 2019 vintage represents the elite of Vaud wines at official cantonal events. The Domaine de

Autecour, with its proud patrician residence built in 1663, featuring a broad Bernese roof, is the property of the Schenk family. It is run by Philippe Schenk who grew up there. For many years, the six-hectares of vineyards have been cared for by Michaël Monnier. The year 2021 marks a turning point: the estate has officially switched to organic farming. Quality is a priority: "If you covet the Premier Grand Cru title, you must be capable of producing wines that age well, and of proving it over ten vintages", explains Philippe Schenk. In the Domaine de Autecour wine cellar, some bottles have been sleeping for more than 50 years (from the 1964 vintage)! We carried out a test on the spot and opened a Chasselas 1991. The neck of the bottle did not carry a red and silver band, but the content lived up to its status! A more than deserving representative of the CD&C association!

The 25 estates in CD&C:
www.c-d-c.ch/fr/producteurs



Vins bios : un Genevois champion 2021



Imprimer cet article

Quelque 455 vins ont disputé le 7^{ème} concours des vins bio suisse, organisé par les instances bio et le magazine Vinum, à Froideville, dans le Gros de Vaud. C'est le Genevois Bertrand Favre, de Choulex, qui décroche le titre de champion suisse. L'exploitant du Domaine de Miolan est un pionnier des vins bio à Genève et ses crus ont déjà été distingués plusieurs fois, notamment au Grand Prix du vin suisse.

Parmi les titres spéciaux, celui du meilleur vin nature va au Pinot Noir Nature 2019, de la Cave de Chambleau, à Colombier (NE), membre de la Mémoire des vins suisses avec son pinot noir haut de gamme Pur Sang. Les meilleurs vins affichant le label Bourgeon sont, quant à eux, le chasselas En Delaharpe Vieilles vignes 2019, Grand Cru de Vinzel (La Côte), du Domaine Delaharpe, à Bursins, et le cornalin 2020 de la Cave Caloz, à Miège, dont la titulaire, Sandrine Caloz, fut vigneronne bio de l'année, il y a trois ans. L'an passé, le concours n'avait pas eu lieu...

Si le vainqueur (vaudois...) du chasselas vient d'être cité, le muscat sec 2020 du champion suisse 2021 remporte la catégorie des autres cépages blancs. Les cépages résistants (PIWI) voient couronné un Sauvignac 2020 du Weingut Stoll, à Osterfingen (Schaffhouse) et les assemblages blancs, Les Blancs 2019, AOC Argovie, du domaine expérimental du centre de recherches bio FIBL. Pour les pinots noirs, la Sélection Comby, à Chamoson, l'emporte, avec son Héritage 2019 (devant le Haute Couture 2018 du Domaine de Montmollin, à Auvernier/NE).

Le cornalin de Sandrine Caloz l'emporte dans les cépages rouges traditionnels, devant le Malbec 2019, du Domaine de Miolan, le champion 2021, et un Humagne rouge 2020, de la Cave Le Bosset, qui fut le meilleur vin valaisan 2019, alors en reconversion bio, jamais récompensé. En PIWI rouge, le Cabernet Jura 2019 de Quergut, une cave bâloise de Arlesheim (BS) et en assemblage rouge, encore un vin argovien du FIBL, le Gamay Reichensteiner Spätelese 2018. Le rosé brut 2020, Le Péteux, Cuvée des Pèdzes, lancé par la Cave de La Côte, se classe meilleure bulle bio du pays, tandis que le pinot gris vendanges tardives du Domaine de Montmollin, à Auvernier (NE), dans les liquoreux, devance l'Auvernier flétri, du Domaine de la Maison Carrée, à Auvernier également, qui fut champion suisse bio, il y a quelques années.

Les résultats détaillés peuvent être consultés sous www.bioweinpreis.ch

©thomasvino.ch