





# Medienspiegel

01.05.2023

Avenue ID: 1904  
Artikel: 12  
Folgeseiten: 5









---

## Print

	30.04.2023	NZZ am Sonntag Magazin <b>Chateau Cos d'Estournel und sein Zweitwein erster Güte</b>	01
	29.04.2023	ArcInfo <b>Le réveil d'une levure miracle</b>	02
	26.04.2023	Hotellerie et Gastronomie Zeitung <b>Arco Tondo 2020</b>	05
	26.04.2023	Hotellerie et Gastronomie Zeitung <b>Begegnung mit gereiftem Wein</b>	06

---

## News Websites

	30.04.2023	lacote.ch / La Côte Online <b>On craque pour... un räuschling à oublier en cave</b>	08
	29.04.2023	thomasvino.ch / Thomas vino <b>Un vin rouge «classé» par Slowfood</b>	09
	28.04.2023	arcinfo.ch / Arcinfo Online <b>On craque pour... un räuschling à oublier en cave</b>	10
	28.04.2023	arcinfo.ch / Arcinfo Online <b>Le räuschling, un trésor alémanique</b>	11
	28.04.2023	lenouvelliste.ch / Le Nouvelliste Online <b>On craque pour... un räuschling à oublier en cave</b>	14
	25.04.2023	hotellerie-gastronomie.ch/de / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE <b>Begegnung mit gereiftem Wein</b>	15
	19.04.2023	hotellerie-gastronomie.ch/fr / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online FR <b>Caves ouvertes: le «joli» mois de mai</b>	16
	19.04.2023	htr.ch/fr / Hotel Revue FR <b>Les trésors du vin suisse en terres tessinoises</b>	17



NZZ am Sonntag Magazin  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
<https://nzzas.nzz.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 102'159  
Erscheinungsweise: 47x jährlich

Seite: 25  
Fläche: 24'526 mm²

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87971505  
Ausschnitt Seite: 1/1

Print

## Château Cos d'Estournel und sein Zweitwein erster Güte



**D**ER IN DER Schweiz lebende Franzose Michel Reybier investiert gern in Luxushotels und Weingüter. Aushängeschild unter Letzteren ist das mit seinen markanten Türmen eindrucksvolle Château Cos d'Estournel aus dem Bordeaux. Der 2ème Grand Cru classé, gelegen in der Appellation St-Estèphe, ist seit 20 Jahren in seinem Besitz. Ganz neu ist nun das benachbarte Château Cos Labory zum Portfolio dazugekommen. Dieses umfasst freilich weitere Güter ausserhalb des Bordeaux, etwa Château La Mascaronne in der Provence, das Champagnerhaus Jeeper sowie die für ihre Süssweine bekannte ungarische Domaine Impérial Tokai-Hétszölö.

Wie alle prestigeträchtigen Bordeauxweine ist auch Cos

d'Estournel preislich in Luxussphären abgehoben. An einer Degustation ist indessen der Zweitwein des Guts, dessen Trauben von jüngeren Rebstöcken stammen, aufgefallen. Pagodes de Cos 2016, gekeltert aus Cabernet Sauvignon, Merlot und kleinen Anteilen Cabernet Franc und Petit Verdot, ist ein ausgewogener, dichter und höchst vergnüglicher Wein. Wer sich davon und vom «Grand Vin» des Château Cos d'Estournel überzeugen will, kann dies am 14./15. Mai beim Zehn-Jahre-Jubiläum des Zürcher Händlers Smith & Smith tun (weitere Infos unter [smithandsmith.ch](http://smithandsmith.ch)). Total werden rund 70 Produzenten aus verschiedenen Ländern anwesend sein. Weitere flüssige Tipps aus der Reybier-Sammlung gibt es zudem auf [bellevue.nzz.ch](http://bellevue.nzz.ch).

### FRAGE DER WOCHE

*Liegen Schweizer Schaumweine im Trend, oder ist es einfach wirkungs-*

*volles Marketing?*

– PATRICK T., per E-Mail

Tatsächlich sind Schweizer Schaumweine gefragter denn je. Eine wachsende Anzahl von Produzenten keltert prickelnde Getränke – teilweise in sehr guter Qualität. Und dies nach der gleichen Methode wie Champagner: Das heisst, die zweite Gärung, welche für die Bläschen im Wein verantwortlich ist, findet in der Flasche statt. Zurzeit beträgt die erzeugte Menge rund zwei Millionen Liter pro Jahr – Tendenz steigend. Der bekannteste Produzent ist Mauler aus dem Kanton Neuenburg. Sehr gute Schaumweine kommen namentlich aus der Bündner Herrschaft. Und mit dem Refolo Brut der Tessiner Fattoria Moncucchetto hat es kürzlich erstmals ein Tessiner Spumante in die renommierte Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses» geschafft.



Pagodes de Cos 2016 ist der exzellente und zugängliche Zweitwein des Top-Château Cos d'Estournel (Fr. 57.50; [smithandsmith.ch](http://smithandsmith.ch)).

PETER KELLER freut sich auf die Premiere: Er besucht im Herbst erstmals Château Cos d'Estournel. Fragen an: [peter.keller@nzz.ch](mailto:peter.keller@nzz.ch)



## Le räuschling, un trésor alémanique

SEDIK NEMETH

**CÉPAGES INDIGÈNES** Le cépage blanc zurichois fait partie des variétés autochtones helvètes, mieux armées que les plants importés pour répondre aux défis du réchauffement climatique .

PAR **PIERRE-EMMANUEL BUSS**

**C**e sont des résistants qui ont failli disparaître, victimes d'une viticulture qui a longtemps eu pour seule obsession de faire du volume. Heureusement, les temps changent: les cépages autochtones, qu'ils soient suisses, italiens, grecs ou autrichiens, connaissent un nouveau souffle depuis un quart de siècle. C'est le cas des spécialités valaisannes comme l'amigne, l'arvine ou le cornalin, qui occupent aujourd'hui 600 hectares en Valais (soit 13% du vignoble), pour seulement 120 hectares en 1991.

C'est aussi le cas du completer grison, de la bondola tessinoise ou du räuschling, spécialité typiquement zurichoise. Issu du croisement du savagnin du Jura et du gouais blanc du nord est de la France, il est né dans le sud de l'Allemagne. Comme le détaille l'ampélographe José Vouillamoz dans son livre «Cépages suisses, histoire et origines», il a progressivement disparu des vignobles allemands et alsaciens pour survivre exclusi-

vement en Suisse, malgré un arrachage à large échelle dès la fin du 19e siècle. Il recouvre aujourd'hui 26 hectares en Suisse alémanique, dont 20 dans le canton de Zurich.

Le principal tort du räuschling? Son caractère capricieux. «Il passe mal la fleur s'il pleut et a tendance à millerander (défaut de maturation de la vigne), souligne Cédric Besson, qui en cultive 1,5 hectare à Laufen-Uhwiesen (ZH). Il connaît aussi de grosses différences de rendement, avec une récolte qui peut varier du simple au double. Et puis il faut tenir compte de son acidité élevée lors de la vinification.»

### Un coup de cœur immédiat

Pour le Vaudois expatrié à Zurich en 2004 pour reprendre le domaine familial de son épouse, Nadine Strasser, également œnologue, le räuschling a constitué un coup de cœur immédiat, malgré les difficultés à le domestiquer: «J'aime son profil



et, surtout, on est les seuls au monde à en avoir!» Le domaine propose trois déclinaisons certifiées Demeter qui rencontrent un vif succès: un assemblage avec du chardonnay («Fumé»), un mousseux («Brut Nature») et un blanc élevé sur lies («Räuschling vom Rheinfall») taillé pour la gastronomie.

On dit que les grands vins sont ceux qui sont capables de traverser le temps. Le räuschling fait incontestablement partie de cette catégorie, avec un potentiel de garde qui impressionne.

### De vieux millésime

Le domaine Schwarzenbach, à Meilen, membre de l'association Mémoire des vins suisses, possède une impressionnante réserve de vieux millésimes. En juin 2008, quelques privilégiés avaient pu déguster une bouteille du millésime 1895 devenue mythique grâce à la pugnacité du microbiologiste Jürg Gafner, qui a réveillé des levures âgées de plus d'un siècle (lire ci-dessous).

José Vouillamoz, qui a participé à ressusciter le diolle, vieux cépage valaisan, incite autant qu'il le

peut les vignerons suisses «à planter des cépages indigènes, sur le modèle du Piémont et de l'Autriche», où ils sont majoritaires. Cédric Besson et Nadine Strasser n'ont pas attendu le conseil pour faire le pas: ils replantent régulièrement leurs propres sélections massales avec l'objectif d'avoir à terme deux hectares de räuschling sur les sept qu'ils encavent.

### Intérêt pour le futur

Outre leur intérêt identitaire, les variétés autochtones offrent une réponse aux défis posés par le réchauffement climatique. «La diversité génétique interne des cépages qui se sont multipliés naturellement dans leur région d'origine leur donne une élasticité qui favorise leur adaptation au changement, reprend José Vouillamoz. Pour les cépages importés, la diversité génétique est limitée, avec souvent seulement deux ou trois clones différents. C'est un facteur que les vignerons doivent absolument prendre en compte.»



Cédric Besson et Nadine Strasser. IRÈNE BRÜHLMEIER



La diversité génétique interne des cépages qui se sont multipliés naturellement dans leur région d'origine leur donne une élasticité qui favorise leur adaptation au changement."

JOSÉ VOUILLAMOZ,  
AMPELOGRAPHE



## Le réveil d'une levure miracle

**La capacité du räuschling** à traverser le temps est à l'origine d'un joli conte viticole: le réveil d'une levure après 113 ans de sommeil.

**Tout commence en juin 2008**, lors d'une dégustation de vieux millésimes organisée par Herman Schwarzenbach, représentant de la 4<sup>ème</sup> génération de la famille à exploiter le domaine de Meilen.

**Parmi les invités**, le microbiologiste Jürg Gafner remarque des dépôts au fond des bouteilles de plusieurs millésimes anciens. Il effectue des prélèvements et les place dans des boîtes de Petri, pour la culture de cellules.

**Six souches** de levures *saccharomyces cerevisiae*

qui transforment le sucre en alcool, finissent par sortir de leur état de léthargie, que les scientifiques appellent la « dormance ».

**Le professeur de l'institut** de recherche Agroscope Changins Wädenswil isole ces levures (trois de 1895, deux de 1935 et une de 1962) afin de mener des tests œnologiques. Il découvre que la levure 1895 C possède la capacité rare d'être à la fois glucophile (transformer le sucre en alcool), mais aussi fructophile (ce qui permet d'éviter les arrêts de fermentation et d'éviter les sucres résiduels non souhaités).

**Cette levure miracle** est désormais commercialisée par *swiss wineyeast gmbh* et utilisée par des vigneron de tout le pays. **PEB**

Retrouvez tous les articles de notre dossier «Parlons vins» à l'adresse [arcinfo.ch/parlons-vins](https://www.arcinfo.ch/parlons-vins)

Pierre-Emmanuel Buss



On craque pour...

### Un räuschling à l'accent vaudois

A Changins, l'école d'œnologie forme des diplômés de haut niveau, dont une moitié d'étudiants venus de l'étranger attirés par son excellente réputation. C'est aussi un lieu de vie où se sont nouées de nombreuses relations amoureuses. C'est là que la Zurichoise Nadine Strasser a rencontré son futur époux, le Vaudois Cédric Besson. En 2004, diplômés en poche, le couple s'établit à Laufen-Uhwiesen (ZH), à deux pas des chutes du Rhin, pour seconder les parents de Nadine, qui gèrent le domaine familial depuis 1984.

A son arrivée en Suisse alémanique, Cédric Besson n'avait jamais entendu parler du räuschling. Quand le couple doit reprendre de manière abrupte le domaine de 7 hectares suite au décès d'Albert Strasser, en 2009, le cépage devient rapidement l'un de leurs fers de lance.

Après une période d'observation, les deux œnologues ont défini un protocole précis pour permettre au räuschling de s'exprimer au mieux. Ils vendangent le raisin certifié Demeter en plusieurs tries pour disposer de la maturité idéale. Le vin, élevé en foudre, repose plusieurs mois sur ses lies avant la mise en bouteille.

Dans le millésime 2021, le räuschling vom Rheinfeld est fidèle à lui-même. Le nez est discret, sur des arômes de fleur d'hibiscus et d'agrumes mûrs. La bouche est vive et tranchante, avec une belle matière qui se développe par étapes, sur des arômes de pamplemousse rose. Longue finale salivante, sur la craie. Un räuschling de gastronomie qui a la poigne nécessaire pour accompagner des crustacés sauce au beurre blanc.



#### Räuschling vom Rheinfeld 2021

Prix: 26 francs  
Weingut Besson-Strasser,  
Dorfstrasse 75,  
8248 Laufen-Uhwiesen  
[wein.ch](https://www.wein.ch)



## WEINTIPP

### Arco Tondo 2020

«In der Merlot-Cabernet-Cuvée sind alle Komponenten elegant eingepackt.»

GABRIEL TINGUELY, WEINEXPERTE

#### Region

Autofahrer brauchen gute Nerven. Denn das Dreieck Lugano, Bioggio und Ponte Tresa (IT) gehört zu der meistbefahrenen Region des Tessins. Mittendrin: Agno mit den Abzweigungen nach Cassina d'Agno. Dort an der Via al Bosco und vor allem im Rebhaus, dem Herzstück der Tenuta San Giorgio, herrscht absolute Ruhe.

#### Weingut

Sieben Hektaren Land gehören zur Tenuta San Giorgio. Die Rebberge liegen fast ausschliesslich auf sandigen, durchlässigen und leicht sauren Böden, Moränen aus der letzten Eiszeit. Mit ihren einzigartigen Mikroklimata ermöglichen sie das Experimentieren mit unterschiedlichsten Rebsorten. Neben Merlot sind dies Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Marselan, Malbec, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris und Albarinho.

#### Wein

Die ältesten Reben aus dem wärmsten Rebberg der Tenuta ergeben perfekt reife Trauben für den Arco Tondo. Der Name des Weins stammt vom Bogen aus Steinquadern, die das Tor zum Keller umrahmen. Nach sorgfältiger Vinifikation und einer längeren Reifezeit in Barriques wird die Assemblage jedes Jahr neu zusammengestellt. Dabei gibt der Merlot den Ton an, begleitet von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Dunkle Frucht, dezente Würze, filigrane Säure und seidene Tannine sind zu einem stimmigen Paket geschnürt.

#### Produzent

Mike Rudolph, in den USA geboren, wächst in Zürich auf, studiert Ökonomie und beginnt 2002 sein Abenteuer Wein. Seit diesem Jahr ist er mit dem Arco Tondo Mitglied beim Mémoire des Vins Suisses.

Adresse: Tenuta San Giorgio, Via al Bosco 40, 6990 Cassina d'Agno  
[tenutasangiorgio.ch](http://tenutasangiorgio.ch)



Je ein Wein von Mike Rudolph und Cristina Monico wurden ins Mémoire des Vins Suisses aufgenommen. HANS-PETER SIFFERT



## Begegnung mit gereiftem Wein

# HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6006 Luzern  
041/ 418 24 44  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 22'106  
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 17  
Fläche: 57'526 mm²

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87967112  
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

## Nach der GV im Tessin öffnete die Vereinigung Mémoire des Vins Suisse in Lugano ihre Schatzkammer.

Auf einer Felsplatte hoch über Morcote/TI trutzte die Ruine des Castello di Morcote. Umgeben ist diese von Reben auf steilen Terrassen, Olivenbäumen und Zypressen. An schönen Tagen ist die Aussicht über die Südtessiner Alpen und die Schenkel des Lago di Lugano grandios. Am vergangenen Donnerstag öffnete Petrus jedoch die Schleusen – zur Freude der Tessiner Winzer, zum Verdross der Teilnehmenden an der Generalversammlung der Vereinigung Mémoire des Vins Suisse im Zelt neben der Burgruine. Nach langen Diskussionen fegte just zur Aufnahme neuer Mitglieder ein Gewitter über den Ort des Geschehens. Keine anderen Mitglieder wurden je mit Blitz und Donner aufgenommen.

### Produzenten und Gastronomen

Aus dem Gastgeberkanton Tessin wurden die Winzerin Cristina Monico von der Fattoria Moncucchetto in Lugano und Mike Rudolph von der Tenuta San Giorgio in Cassina d'Agno in den Olymp der Schweizer Winzer aufgenom-

men. Cristina Monico steuert mit dem Refolo Spumante Brut Ticino DOC einen Schaumwein bei. Assembliert aus 85 Prozent Chardonnay und 15 Prozent Pinot Noir reift der Wein nach der Flaschengärung 27 Monate auf den Feinheiten. Mike Rudolph ist mit dem Arco Tondo Ticino DOC vertreten. Die in Barriques gereifte Riserva ist eine Cuvée aus mehrheitlich Merlot, je nach Jahrgang ergänzt mit Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Nun zählt das Mémoire des Vins Suisse schweizweit 60 Produzentinnen und Produzenten.

Neben Experten haben auch Gastronomen die Möglichkeit, Mitglied beim «Mémoire» zu werden. Die Voraussetzung dazu ist, dass sie sich für Schweizer Weine einsetzen und Weine von mindestens 20 der 60 «Mémoire»-Winzer anbieten. Neu aufgenommen wurden Albi von Felten vom Landhotel Hirschen in Erlinsbach/SO, Markus Segmüller mit seinem Restaurant Carlton in Zürich, Alexandre Hannemann vom Restaurant Schlüssel in Zürich sowie Thomas Courtin vom Hotel Chesa Randolina in Slis-Baselgia/GR.

### Drei Jahrgänge aus der Schatzkammer

Am Tag nach der GV präsentierten die Winzerinnen und Winzer einer kleinen Runde die neusten Weine. Je nach Weinstil handelte

es sich um die Jahrgänge 2021, 2020 und 2019.

Für alle Weininteressierte zugänglich war die Schatzkammer-Verkostung im LAC Lugano Arte e Cultura. Mit den Jahrgängen 2018, 2015 und 2012 erfüllte das «Mémoire» seine Aufgabe, das Reifepotenzial bester Schweizer Weine aufzuzeigen. Nicht alle Musterflaschen des kühlen Jahrgangs 2012 reiften optimal. Auch dies gehört zur Dokumentation des «Mémoire». Zugänglich, trinkbereit und dennoch mit weiterem Reifepotenzial präsentierten sich die Crus des Jahrgangs 2018. Eine Klasse für sich, da waren sich Produzenten und Verkoster einig, bot der Jahrgang 2015. Weissweine wie Rotweine boten viel Frucht in der Nase und überzeugten am Gaumen mit Struktur (Säure), Biss (Tannin) und Komplexität (Fülle, Eleganz und Länge).

Die nächste Gelegenheit «Mémoire»-Winzer zu treffen und Weine zu verkosten, bietet das Swiss Wine Tasting am 28. August in Zürich. GABRIEL TINGUELY

**«Das «Mémoire» ist  
eine grossartige  
Sache. Nun müssen  
wir noch viel mehr  
darüber sprechen.»**

MADELEINE MERCIER, PRÄSIDENTIN  
MÉMOIRE DES VINS SUISSES



## On craque pour... un räuschling à oublier en cave

La famille Schwarzenbach constitue la référence incontournable pour tous les amateurs de räuschling.

28 avr. 2023, Pierre-Emmanuel Buss

La famille Schwarzenbach cultive le cépage identitaire zurichois depuis cinq générations et dispose d'une réserve unique de vieux millésimes. Le räuschling Seehalden, cuvée parcellaire, a été sélectionné par l'association Mémoire des vins suisses pour son grand potentiel de garde. En 2015, j'ai eu la chance de participer à une dégustation de vieux millésimes du domaine: j'avais été impressionné par le 1964 et le 1995, encore en pleine forme, à la fois subtils et complexes.

Alain Schwarzenbach et son épouse Marilen ont repris le domaine familial en 2016, après avoir collaboré pendant 13 ans avec les parents d'Alain, Stikel et Cécile. Ils exploitent 9,5 hectares à Meilen, dont 3 de räuschling, ce qui en fait les plus gros producteurs de la planète. I...



vins avrfil



## Un vin rouge «classé» par Slowfood



Imprimer cet article

C'est le site Internet du Corriere del Ticino qui nous l'apprend. La bondola, et sa descendante encore plus rare, la bondoletta, deux cépages rouges alpins, font leur entrée parmi les «presidio» du mouvement Slowfood. C'est la première fois qu'un vin est distingué.

Actuellement, il existe 20 produits rares et dignes de protection sous le chapeau des «presidio». Trois sont tessinois : un ancien salami («cicitt») locarnais, la «farina bona» de maïs grillée, et le fromage «zincarlin» de la vallée de Mücc. Dans le monde, les produits ainsi protégés par un cahier des charges sont autour de 700. Mais c'est la première fois qu'un vin suisse l'est.

Cinq producteurs du Sopraceneri se sont unis en «communauté de la bondola» : l' Azienda Mondo , dont la bondola fait partie de la Mémoire des vins suisses (depuis le millésime 2007), Chiericati Vini , Pian Marnino , Terreni alla Maggia et La Segrisola . Cette dernière a une petite production d'un assemblage avec un peu de bondoletta, alors que les autres vinifient le cépage tessinois «in purezza» .

### Détrônés par le merlot

Jusqu'au milieu du XXème siècle, la bondola et la bondoletta étaient encore cultivées sur la moitié du vignoble tessinois (1163 ha, dont 10% de cépages blancs). Aujourd'hui, la bondola n'est cultivée que sur 8,66 ha et la bondoletta sur 42 m2 (0,42 ares !) selon les statistiques fédérales 2022. Le merlot, deuxième cépage le plus planté en Suisse, loin derrière le pinot noir, l'est sur 891 ha, au Tessin (dont 25% donne du blanc, année après année...).

La vendange 2022 sera la première à être reconnue «presidio», avec l'escargot caractéristique de Slowfood. Les cinq producteurs feront déguster leur vin rouge 2022 le samedi 6 mai sur la piazza del Ponte, à Mendrisio.

©thomasvino.ch

## On craque pour... un räuschling à oublier en cave

La famille Schwarzenbach constitue la référence incontournable pour tous les amateurs de räuschling.

28 avr. 2023, Pierre-Emmanuel Buss

La famille Schwarzenbach cultive le cépage identitaire zurichois depuis cinq générations et dispose d'une réserve unique de vieux millésimes. Le räuschling Seehalden, cuvée parcellaire, a été sélectionné par l'association Mémoire des vins suisses pour son grand potentiel de garde. En 2015, j'ai eu la chance de participer à une dégustation de vieux millésimes du domaine: j'avais été impressionné par le 1964 et le 1995, encore en pleine forme, à la fois subtils et complexes.

Alain Schwarzenbach et son épouse Marilen ont repris le domaine familial en 2016, après avoir collaboré pendant 13 ans avec les parents d'Alain, Stikel et Cécile. Ils exploitent 9,5 hectares à Meilen, dont 3 de räuschling, ce qui en fait les plus gros producteurs de la planète. Ils le déclinent en trois vins, dont le «Seehalden», issu d'une vigne orientée plein sud au bord du lac de Zurich. Sans oublier le R3, cuvée réalisée de concert avec la Weingut Rütihof et Lüthi Weinbau.

Dans millésime 2021, malheureusement épuisé, le räuschling Seehalden s'exprime tout en subtilité. Le nez exhale des notes de poire, de pêche et de fleurs blanches (jasmin, tilleul). La bouche est fuselée et dynamique, avec une très légère douceur acidulée qui lui donne un profil gourmand. La finale est juteuse et digeste, sur les agrumes. Un très beau vin déjà agréable à déguster, mais qu'il ne faut pas hésiter à oublier en cave quelques années: promis, vous ne le regretterez pas.

Räuschling Seehalden 2021, Prix: 27 francs, Schwarzenbach Weinbau, Seestrasse 867, 8706 Meilen. [www.reblaube.ch](http://www.reblaube.ch)



vins avrfil



## Le räuschling, un trésor alémanique

**Le cépage blanc zurichois fait partie des variétés autochtones helvètes, mieux armées que les plants importés pour répondre aux défis du réchauffement climatique**

**28 avr. 2023, Pierre-Emmanuel Buss**

Ce sont des résistants qui ont failli disparaître, victimes d'une viticulture qui a longtemps eu pour seule obsession de faire du volume. Heureusement, les temps changent: les cépages autochtones, qu'ils soient suisses, italiens, grecs ou autrichiens, connaissent un nouveau souffle depuis un quart de siècle. C'est le cas des spécialités valaisannes comme l'amigne, l'arvine ou le cornalin, qui occupent aujourd'hui 600 hectares en Valais (soit 13% du vignoble), pour seulement 120 hectares en 1991.

C'est aussi le cas du completer grison, de la bondola tessinoise ou du räuschling, spécialité typiquement zurichoise. Issu du croisement du savagnin du Jura et du gouais blanc du nord est de la France, il est né dans le sud de l'Allemagne. Comme le détaille l'ampélographe José Vouillamoz dans son livre «Cépages suisses, histoire et origines», il a progressivement disparu des vignobles allemands et alsaciens pour survivre exclusivement en Suisse, malgré un arrachage à large échelle dès la fin du 19e siècle. Il recouvre aujourd'hui 26 hectares en Suisse alémanique, dont 20 dans le canton de Zurich.

### Un vin capricieux

Le principal tort du räuschling? Son caractère capricieux. «Il passe mal la fleur s'il pleut et a tendance à millerander (ndlr : défaut de maturation de la vigne), souligne Cédric Besson, qui en cultive 1,5 hectare à Laufen-Uhwiesen (ZH). Il connaît aussi de grosses différences de rendement, avec une récolte qui peut varier du simple au double. Et puis il faut tenir compte de son acidité élevée lors de la vinification.»

En 2004, diplômés de Changins en poche, le couple Cédric Besson et Nadine Strasser s'établit à Laufen-Uhwiesen (ZH), à deux pas des chutes du Rhin. @Irène Brühlmeier

### Coup de coeur

Pour le Vaudois expatrié à Zurich en 2004 pour reprendre le domaine familial de son épouse, Nadine Strasser, également œnologue, le räuschling a constitué un coup de cœur immédiat, malgré les difficultés à le domestiquer: «J'aime son profil et, surtout, on est les seuls au monde à en avoir!» Le domaine propose trois déclinaisons certifiées Demeter qui rencontrent un vif succès: un assemblage avec du chardonnay («Fumé»), un mousseux («Brut Nature») et un blanc élevé sur lies («Räuschling vom Rheinfall») taillé pour la gastronomie.

On dit que les grands vins sont ceux qui sont capables de traverser le temps. Le räuschling fait incontestablement partie de cette catégorie, avec un potentiel de garde qui impressionne.

Le domaine Schwarzenbach, à Meilen, membre de l'association Mémoire des vins suisses, possède une impressionnante réserve de vieux millésimes. En juin 2008, quelques privilégiés avaient pu déguster une bouteille du millésime 1895 devenue mythique grâce à la pugnacité du microbiologiste Jürg Gafner, qui a réveillé des levures âgées de plus d'un siècle (lire ci-dessous).

La diversité génétique interne des cépages qui se sont multipliés naturellement dans leur région d'origine leur donne une élasticité qui favorise leur adaptation au changement José Vouillamoz, ampélographe

José Vouillamoz, qui a participé à ressusciter le diolle, vieux cépage valaisan, incite autant qu'il le peut les vigneronnes suisses «à planter des cépages indigènes, sur le modèle du Piémont et de l'Autriche», où ils sont majoritaires. Cédric Besson et Nadine Strasser n'ont pas attendu le conseil pour faire le pas : ils replantent



régulièrement leurs propres sélections massales avec l'objectif d'avoir à terme deux hectares de räuschling sur les sept qu'ils encavent.

## Intérêt pour le futur

Outre leur intérêt identitaire, les variétés autochtones offrent une réponse aux défis posés par le réchauffement climatique. «La diversité génétique interne des cépages qui se sont multipliés naturellement dans leur région d'origine leur donne une élasticité qui favorise leur adaptation au changement, reprend José Vouillamoz. Pour les cépages importés, la diversité génétique est limitée, avec souvent seulement deux ou trois clones différents. C'est un facteur que les vignerons doivent absolument prendre en compte »

La capacité du räuschling à traverser le temps est à l'origine d'un joli conte viticole : le réveil d'une levure après 113 ans de sommeil. Tout commence en juin 2008, lors d'une dégustation de vieux millésimes organisée par Herman Schwarzenbach, représentant de la 4ème génération de la famille à exploiter le domaine de Meilen.

Parmi les invités, le microbiologiste Jürg Gafner remarque des dépôts au fond des bouteilles de plusieurs millésimes anciens. Il effectue des prélèvements et les place dans des boîtes de Petri, pour la culture de cellules. Six souches de levures *saccharomyces cerevisiae*, qui transforment le sucre en alcool, finissent pas sortir de leur état de léthargie, que les scientifiques appellent la «dormance».

Le professeur de l'institut de recherche Agroscope Changins Wädenswil isole ces levures (trois de 1895, deux de 1935 et une de 1962) afin de mener des tests œnologiques. Il découvre que la levure 1895 C possède la capacité rare d'être à la fois glucophile (transformer le sucre en alcool), mais aussi fructophile (ce qui permet d'éviter les arrêts de fermentation et d'éviter les sucres résiduels non souhaités). Cette levure miracle est désormais commercialisée par swiss wineyeast gmbh et utilisée par des vignerons de tout le pays.



**Le räuschling recouvre aujourd'hui 26 hectares en Suisse alémanique, dont 20 dans le canton de Zurich.**



En 2004, diplômés de Changins en poche, le couple Cédric Besson et Nadine strasser s'établit à Laufen-Uhwiesen (ZH), à deux pas des chutes du Rhin. @Irene Brühlmeier



## On craque pour... un räuschling à oublier en cave

La famille Schwarzenbach constitue la référence incontournable pour tous les amateurs de räuschling.

28 avr. 2023, Pierre-Emmanuel Buss

La famille Schwarzenbach cultive le cépage identitaire zurichois depuis cinq générations et dispose d'une réserve unique de vieux millésimes. Le räuschling Seehalden, cuvée parcellaire, a été sélectionné par l'association Mémoire des vins suisses pour son grand potentiel de garde. En 2015, j'ai eu la chance de participer à une dégustation de vieux millésimes du domaine: j'avais été impressionné par le 1964 et le 1995, encore en pleine forme, à la fois subtils et complexes.

Alain Schwarzenbach et son épouse Marilen ont repris le domaine familial en 2016, après avoir collaboré pendant 13 ans avec les parents d'Alain, Stikel et Cécile. Ils exploitent 9,5 hectares à Meilen, dont 3 de räuschling, ce qui en fait les plus gros producteurs de la planète. Ils le déclinent en trois vins, dont le «Seehalden», issu d'une vigne orientée plein sud au bord du lac de Zurich. Sans oublier le R3, cuvée réalisée de concert avec la Weingut Rütihof et Lüthi Weinbau.

Dans millésime 2021, malheureusement épuisé, le räuschling Seehalden s'exprime tout en subtilité. Le nez exhale des notes de poire, de pêche et de fleurs blanches (jasmin, tilleul). La bouche est fuselée et dynamique, avec une très légère douceur acidulée qui lui donne un profil gourmand. La finale est juteuse et digeste, sur les agrumes. Un très beau vin déjà agréable à déguster, mais qu'il ne faut pas hésiter à oublier en cave quelques années: promis, vous ne le regretterez pas.

Räuschling Seehalden 2021, Prix: 27 francs, Schwarzenbach Weinbau, Seestrasse 867, 8706 Meilen. [www.reblaube.ch](http://www.reblaube.ch)



vins avrfil



## Begegnung mit gereiftem Wein

Nach der GV im Tessin öffnete die Vereinigung **Mémoire des Vins Suisses** in Lugano ihre Schatzkammer.

25. Apr. 2023, Madeleine Mercier, Präsidentin **Mémoire des Vins Suisses**

Auf einer Felsplatte hoch über Morcote/TI trutz die Ruine des Castello di Morcote. Umgeben ist diese von Reben auf steilen Terrassen, Olivenbäumen und Zypressen. An schönen Tagen ist die Aussicht über die Südtesiner Alpen und die Schenkel des Lago di Lugano grandios. Am vergangenen Donnerstag öffnete Petrus jedoch die Schleusen – zur Freude der Tessiner Winzer, zum Verdruss der Teilnehmenden an der Generalversammlung der Vereinigung **Mémoire des Vins Suisses** im Zelt neben der Burgruine. Nach langen Diskussionen fegte just zur Aufnahme neuer Mitglieder ein Gewitter über den Ort des Geschehens. Keine anderen Mitglieder wurden je mit Blitz und Donner aufgenommen.

### Produzenten und Gastronomen

Aus dem Gastgeberkanton Tessin wurden die Winzerin Cristina Monico von der Fattoria Moncucchetto in Lugano und Mike Rudolph von der Tenuta San Giorgio in Cassina d'Agno in den Olymp der Schweizer Winzer aufgenommen. Cristina Monico steuert mit dem Refolo Spumante Brut Ticino DOC einen Schaumwein bei. Assembliert aus 85 Prozent Chardonnay und 15 Prozent Pinot Noir reift der Wein nach der Flaschengärung 27 Monate auf den Feinhefen. Mike Rudolph ist mit dem Arco Tondo Ticino DOC vertreten. Die in Barriques gereifte Riserva ist eine Cuvée aus mehrheitlich Merlot, je nach Jahrgang ergänzt mit Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Nun zählt das **Mémoire des Vins Suisses** schweizweit 60 Produzentinnen und Produzenten.

«Das **«Mémoire»** ist eine grossartige Sache. Nun müssen wir noch viel mehr darüber sprechen.»

Neben Experten haben auch Gastronomen die Möglichkeit, Mitglied beim **«Mémoire»** zu werden. Die Voraussetzung dazu ist, dass sie sich für Schweizer Weine einsetzen und Weine von mindestens 20 der 60 **«Mémoire»**-Winzer anbieten. Neu aufgenommen wurden Albi von Felten vom Landhotel Hirschen in Erlinsbach/SO, Markus Segmüller mit seinem Restaurant Carlton in Zürich, Alexandre Hannemann vom Restaurant Schlüssel in Zürich sowie Thomas Courtin vom Hotel Chesa Randolina in Slis-Baselgia/GR.

### Drei Jahrgänge aus der Schatzkammer

Am Tag nach der GV präsentierten die Winzerinnen und Winzer einer kleinen Runde die neusten Weine. Je nach Weinstil handelte es sich um die Jahrgänge 2021, 2020 und 2019.

Für alle Weininteressierte zugänglich war die Schatzkammer-Verkostung im LAC Lugano Arte e Cultura. Mit den Jahrgängen 2018, 2015 und 2012 erfüllte das **«Mémoire»** seine Aufgabe, das Reifepotenzial bester Schweizer Weine aufzuzeigen. Nicht alle Musterflaschen des kühlen Jahrgangs 2012 reiften optimal. Auch dies gehört zur Dokumentation des **«Mémoire»**. Zugänglich, trinkbereit und dennoch mit weiterem Reifepotenzial präsentierten sich die Crus des Jahrgangs 2018. Eine Klasse für sich, da waren sich Produzenten und Verkoster einig, bot der Jahrgang 2015. Weissweine wie Rotweine boten viel Frucht in der Nase und überzeugten am Gaumen mit Struktur (Säure), Biss (Tannin) und Komplexität (Fülle, Eleganz und Länge).

Die nächste Gelegenheit **«Mémoire»**-Winzer zu treffen und Weine zu verkosten, bietet das Swiss Wine Tasting am 28. August in Zürich.

Mehr Informationen unter:

[mdvs.ch](http://mdvs.ch)





## Caves ouvertes: le «joli» mois de mai

**Les six régions viticoles helvétiques ouvriront toutes leurs caves en mai prochain. Avant-goût du programme à travers tout le pays, de la Suisse alémanique au Tessin, en passant par les cantons romands.**

**19. Apr. 2023, (Pierre Thomas)**

Cette année, le mois de mai s'étend sur quatre semaines pleines, du lundi 1er au mercredi 31 mai. Toutes les opérations «caves ouvertes» des six régions viticoles suisses sont donc «casées» dans cet espace-temps, invitant à un pèlerinage aux quatre coins de la Suisse. Ouverture du ban déjà le samedi 29 avril, jusqu'au lundi 1er mai, en Suisse alémanique, où près de 200 domaines ouvrent leurs portes, y compris sur les rives du lac de Biene. Curieusement, le week-end du 6-7 mai est libre... Mais le vendredi 12 et le samedi 13 mai, c'est le Littoral neuchâtelois qui sera en fête, et le 13 aussi, le vignoble genevois, traditionnellement sur un seul samedi. Durant le week-end de l'Ascension, du jeudi 18 au samedi 20 mai, place au plus grand canton viticole suisse, le Valais. Le Tessin se partage en deux: le Sopraceneri (Biasca-Bellinzona), le samedi 20 et le dimanche 21 mai, le Sottoceneri (Lugano-Mendrisio), le week-end suivant, le samedi 27 et le dimanche 28 mai. Ce sera alors le week-end de Pentecôte, celui des caves ouvertes vaudoises, le samedi et le dimanche (mais pas le lundi!). Les caves du Vully, en grande partie fribourgeoises, s'ouvrent déjà en lever de rideau le vendredi 26 mai (de 16 à 19h). Cette année, la Mémoire des vins suisses, qui réunit 60 producteurs parmi les meilleurs des six régions viticoles, siège, par tournus, au Tessin. Sur plus de vingt ans, le projet, lancé par des journalistes zurichois et des producteurs, a constitué son «trésor». Près de 30 000 bouteilles «dorment» dans un entrepôt de la région zurichoise et sont mises en dégustation publique au printemps. Cette année, ce vendredi de 15 à 19 h, au complexe LAC Arte e Cultura, à Lugano. Des tickets à 30 francs sont en précommande sur le site Internet [memoire.wine](http://memoire.wine), qui recense des notes de dégustations sur tous les vins et sur près de 20 ans.



Grands millésimes

## Les trésors du vin suisse en terres tessinoises

La Mémoire des Vins Suisse présente son trésor au public ce vendredi, à Lugano. Cette dégustation exclusive veut mettre en évidence le vieillissement sous-estimé des vins suisses.

19. avril 2023

La célèbre association Mémoire des Vins Suisses est présidée par la vigneronne valaisanne Madeleine Mercier. Elle regroupe l'élite des producteurs de vin suisses ainsi que des journalistes et des spécialistes du monde du vin, elle ouvre une fois par an son trésor de vins mémorables cette fois-ci, au pays des Merlots et de la Bondola, au Tessin. Le vendredi 21 avril, de 15 à 19 heures, le Lugano Arte et Cultura accueille les trésors du vin suisse. Ce trésor abrite aujourd'hui près de 30'000 vins de pointe, dont certains ont plus de vingt ans et sont épuisés depuis longtemps, provenant de 60 producteurs de toute la Suisse. L'objectif de ces dégustations exclusives est de mettre en évidence le potentiel de vieillissement sous-estimé et donc la noblesse des grands vins suisses. Depuis le printemps 2022, un vin mousseux des Grisons et un vin saint-gallois se trouvent pour la première fois dans le trésor de la Mémoire, le Adank's Brut et le Pinot Noir Halde unterhalb der Mauer de Schmidheiny - Weingut im Rheintal. Vendredi 21 avril, de 15 à 19 heures, Lugano Arte et Cultura (LAC) Tickets en prévente CHF 30.-, à la caisse CHF 40.-

[memoire.wine](http://memoire.wine)



Une présentation du trésor toujours très attendue, comme ici en Valais.