

# MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

13.03.2023

Avenue ID: 1904  
Artikel: 8  
Folgeseiten: 16

---


## Print


 08.03.2023 L'Illustré / Gault Millau  
**Le nouvel envol de La Colombe** 01

---

## News Websites

 10.03.2023 gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR  
**Le nouvel envol de La Colombe** 09

 09.03.2023 thomasvino.ch / Thomas vino  
**Charte Grain Noble ConfidenCiel: 25 ans et une cuvée!** 11

 08.03.2023 blick.ch / Blick Online  
**Diese Frauen prägen die Schweizer Weinszene** 13

 08.03.2023 blick.ch/fr / Blick Romandie  
**Ces 12 femmes sont des stars du vin en Suisse** 16

 08.03.2023 encore-mag.ch/fr / encore! Online FR  
**Vin Visperterminen 2020** 18

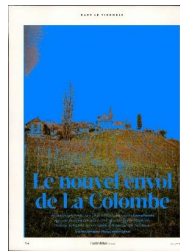
 08.03.2023 msn.com/de-ch / MSN Schweiz Nachrichten  
**Tag der Frau: Diese Frauen prägen die Schweizer Weinszene** 19

 08.03.2023 msn.com/fr-ch / MSN Suisse Actualités  
**Journée des droits de la femme: Ces 12 femmes sont des stars du vin en Suisse** 22



L'illustré / Gault Millau  
1002 Lausanne  
058 269 28 10  
<https://www.illustre.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 40'896  
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 291'344 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87397362  
Ausschnitt Seite: 1/8

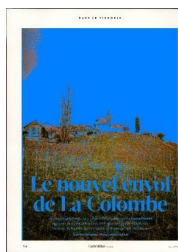
Print

Entre ciel et terre Serties  
dans le vignoble de La Côte,  
les vignes enherbées du Domaine  
La Colombe épousent le coteau  
qui relie Féchy-Dessus,  
Bougy-Villars et Féchy-Dessous.

# Le nouvel envol de La Colombe

«Evolution sans révolution» à Féchy (VD): la vigneronne **Laura Paccot**,  
qui vient de reprendre ce beau domaine de son père Raymond,  
mise sur les foudres, les vins nature et l'Hôtel de Ville de Crissier.

Texte Knut Schwänder Photos Catherine Gailloud



L'illustré / Gault Millau  
1002 Lausanne  
058 269 28 10  
<https://www.illustre.ch/>

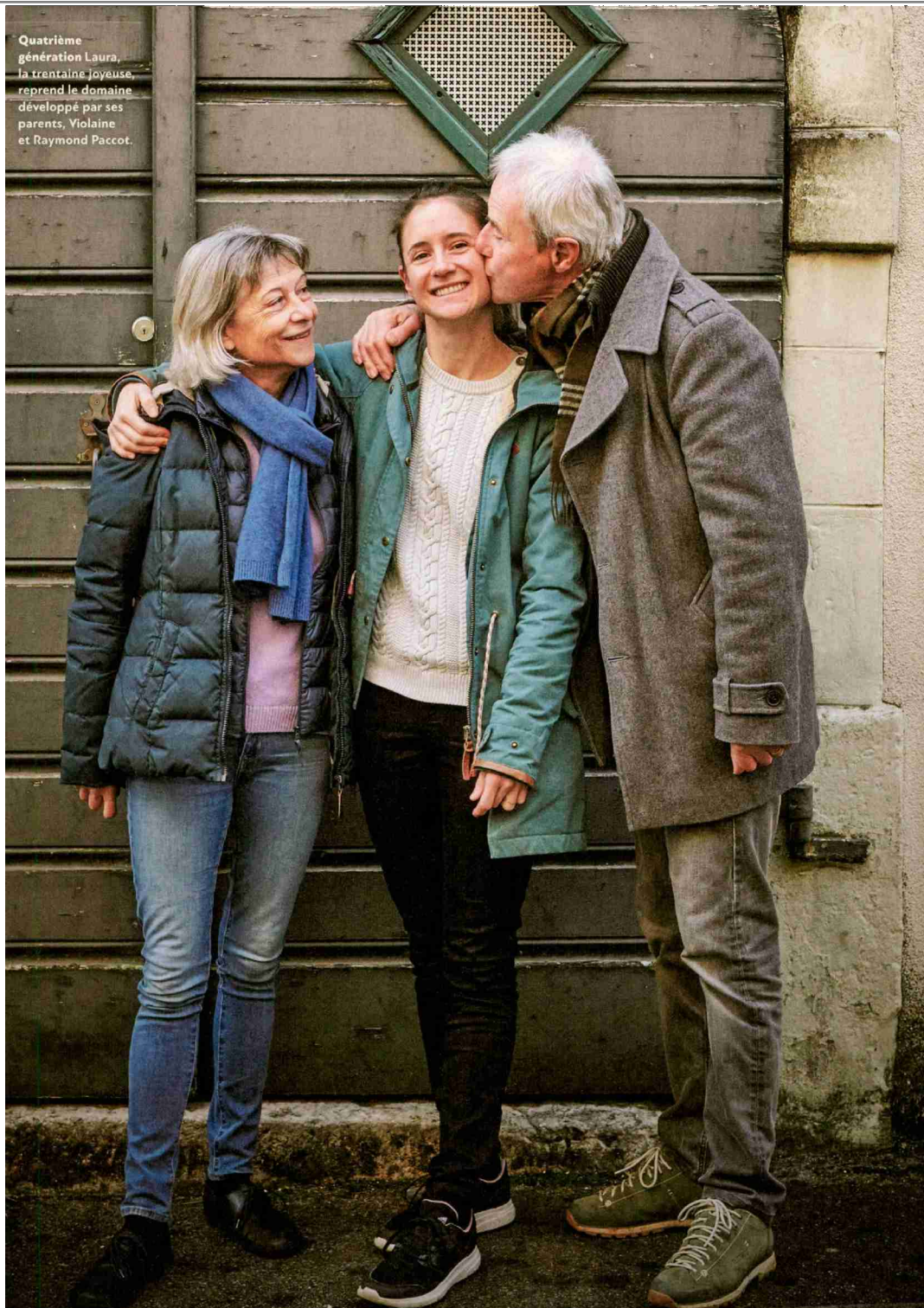
Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 40'896  
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Seite: 16  
Fläche: 291'344 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87397362  
Ausschnitt Seite: 2/8

Print

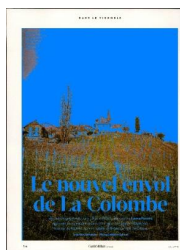


Quatrième  
génération Laura,  
la trentaine joyeuse,  
reprend le domaine  
développé par ses  
parents, Violaine  
et Raymond Paccot.



L'illustré / Gault Millau  
1002 Lausanne  
058 269 28 10  
<https://www.illustré.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 40'896  
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 291'344 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87397362  
Ausschnitt Seite: 3/8

Print

Dans le paisible village de Féchy, serti au milieu des vignobles de La Côte, il y a d'élégantes maisons de maître, une auberge et de solides bâtisses plusieurs fois centenaires. Parmi celles-ci, le Domaine La Colombe est le fief de la famille Paccot. «C'est mon grand-père qui l'a acheté, vers 1900», lance Raymond, le vigneron qui a donné ses lettres de noblesse aux vins du domaine. A la porte, des plaquettes l'attestent. Celle de la Mémoire des vins suisses, par exemple, qui regroupe 57 producteurs suisses d'exception; puis celle d'«l'icône des vins suisses» décernée par le guide GaultMillau. A l'évidence, on est ici dans une bonne maison.

Mais cette maison vient de changer de main. En effet, Raymond Paccot a remis La Colombe en ce début d'année à Laura, la cadette de ses trois filles, qui travaille avec lui depuis plus de cinq ans. «Je lui ai apporté l'amour et je lui ai transmis un maximum d'éléments pour qu'elle puisse s'envoler... comme la colombe», sourit le père, 70 ans, en ajoutant que, à présent, il peut se retirer, car «cette maison est une belle création qui a tout pour continuer».

Il n'empêche qu'il reste dans les parages, prêt à soutenir sa fille, qui confirme: «Tu viens un peu plus tard le matin... Vers 8 heures.» Pour une retraite, c'est un horaire honorable. «Mais il y a beaucoup à transmettre! Et dans le monde de la viticulture, rien ne va vite. En plus des vignes, il y a le côté commercial, la gestion d'équipe (ndlr: ils sont neuf à plein temps, auxquels s'ajoutent les saisonniers pour les effeuilles et les vendanges), ainsi que la formation des apprentis. C'est complexe, mais, heureusement, on s'est toujours bien entendus!» expliquent père et fille, en parfait duo.

#### LAURA, LA TRENTAINE JOYEUSE

Laura, la trentaine joyeuse, est diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Elle s'est ensuite formée à la viticulture en Afrique du Sud, puis chez Monika et Daniel Marugg, à Fläsch (GR), ainsi que chez Denis Mercier, à Sierre. Mais elle est aussi maman de deux fillettes, de 1 et 4 ans. Quand Raymond n'est pas à la vigne ou à la cave, c'est qu'il est avec ses deux petites-filles: «J'adore ça! Mais je dois parfois choisir entre m'occuper des enfants ou de la vigne, pour permettre à Laura de passer du temps avec ses filles.»

Jeanne et Apolline viennent d'ailleurs d'emménager avec leurs parents dans la maison familiale de Féchy. Mais dès que l'occasion se présente, dès le matin, elles accompagnent leur père à Pompaples (VD). Car Nael est agriculteur et éleveur de vaches laitières. «Surtout à cet âge-là, aller nourrir les veaux paraît plus amusant que de parcourir la vigne», sourit Laura. «Avec nos deux professions complémentaires, nous avons la chance de nous rapprocher de l'idéal d'autrefois: les domaines essayaient d'être le plus autonomes possible, avec la forêt pour se chauffer, des terres agricoles pour se nourrir, des animaux pour le lait, la viande et l'engrais naturel, et la vigne pour le vin», constate Raymond.

Petites, Laura et ses deux sœurs, Chloé et Marion, adoraient donner un coup de main à leurs parents. «C'est surtout la mise en bouteilles qui nous plaisait», se souvient Laura. «Mais je n'ai jamais eu comme objectif de leur remettre le domaine», assure Raymond.

#### UN HÉRITAGE PRÉCIEUX

C'est ainsi chez les Paccot, les enfants ne veulent pas reprendre le domaine et les parents ont la sagesse de ne pas insister... Au final, la transmission se fait tout naturellement! «Mon père aussi est revenu alors que, au départ, il ne voulait pas, atteste Raymond. Puis, quand mon tour est venu, il voulait que je quitte le monde de la vigne. Alors j'ai fait des études. Mais ça ne m'a pas plu. Je me suis donc inscrit à l'Ecole d'agriculture et de viticulture et cela m'a passionné. Ce n'est que le jour où mon père m'a dit: «Je pense que je vais vendre» que le déclic s'est fait.»

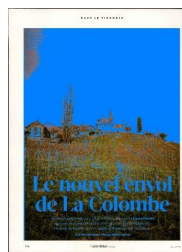
Pour Laura, c'est à l'EHL que le déclic a eu lieu: «Je me destinais plutôt à la restauration. C'est en suivant les cours de dégustation que j'ai soudain réalisé à quel point mon héritage familial était précieux. Alors j'ai commencé à voir les choses autrement.»

Petite, Laura préférait le verger de la propriété: «Tout l'été, on jouait dans l'herbe, entre les cerisiers et les pommiers. Mais très vite, avec mes sœurs, on est allées rendre visite à Jason, à la cave. Tout ce qu'il nous montrait nous passionnait.» Aujourd'hui, Jason a vingt-deux ans de maison. Devenu chef de cave, il fait partie des piliers du



L'illustré / Gault Millau  
1002 Lausanne  
058 269 28 10  
<https://www.illustre.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 40'896  
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 291'344 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87397362  
Ausschnitt Seite: 4/8

Print

Domaine La Colombe. Un domaine familial qui fonctionne... comme une famille. Avec Violaine, la maman de Laura, qui veille sur le bureau depuis des années: «Elle est un pilier de l'ombre. Intransigeante, elle a largement contribué à la bonne marche du domaine. Et comme ici tout le monde est lié au monde de la vigne et du vin, elle est issue d'une famille de vignerons de Bougy.»

Dans un monde aussi pérenne et bien rodé, on peut évidemment se demander ce que l'arrivée de Laura aux commandes peut amener en matière de changements. «C'est une évolution, mais pas une révolution», s'accordent à dire Laura et Raymond. Parmi les projets en cours, Laura prévoit d'agrandir la cave construite par son grand-père Roger en 1961, histoire de tout centraliser en un seul et même lieu de production.

#### NOUVELLE VISION

Ce qui marque le changement de génération chez les Paccot, c'est surtout sa nouvelle approche des vins. «Laura a une vision plus affinée. Elle mise sur des vins de lieux dont l'identité est révélatrice d'un climat et d'un terroir», constate son père. Elle mise sur le bio aussi, en enrichissant la gamme avec des vins nature, macérés, pétillants. Et elle préconise le retour aux foudres plutôt qu'aux cuves en béton ou en inox.

«Un bon vin, c'est un vin imparfait, mais qui résonne, qui est équilibré, qui transmet des émotions», affirme

Laura. C'est aussi pour cela que la jeune vigneronne s'attache à garder un plus grand nombre de bouteilles pour les laisser vieillir et ainsi valoriser les millésimes quand ils sont à leur apogée: «C'est à nous de faire la garde, car beaucoup de nos clients n'ont pas de cave adéquate.»

Ce n'est évidemment pas le cas de l'Hôtel de Ville de Crissier, où les vins du Domaine La Colombe figurent à la carte depuis quarante ans: une grande affiche signée Walter Mafli, accrochée au mur du local de vente de La Colombe, le confirme. Elle présente un vin du domaine assorti du slogan: «Bayels, le Féchy à Frédy.» Et Frédy Girardet y figure inscrit comme «vigneron d'honneur». Cette affiche est une commande du Conseil d'Etat vaudois pour honorer celui que le GaultMillau a nommé «Cuisinier du siècle» et qui figure donc tout naturellement parmi les invités du repas que la famille Paccot vient d'organiser à Crissier pour fêter le passage de témoin entre Raymond et Laura. ●

[www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)

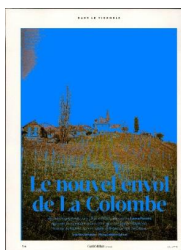
#### LAURA PACCOT

«Un bon vin,  
c'est un vin  
imparfait,  
mais qui  
résonne»



L'illustré / Gault Millau  
1002 Lausanne  
058 269 28 10  
<https://www.illustré.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 40'896  
Erscheinungsweise: 2x jährlich

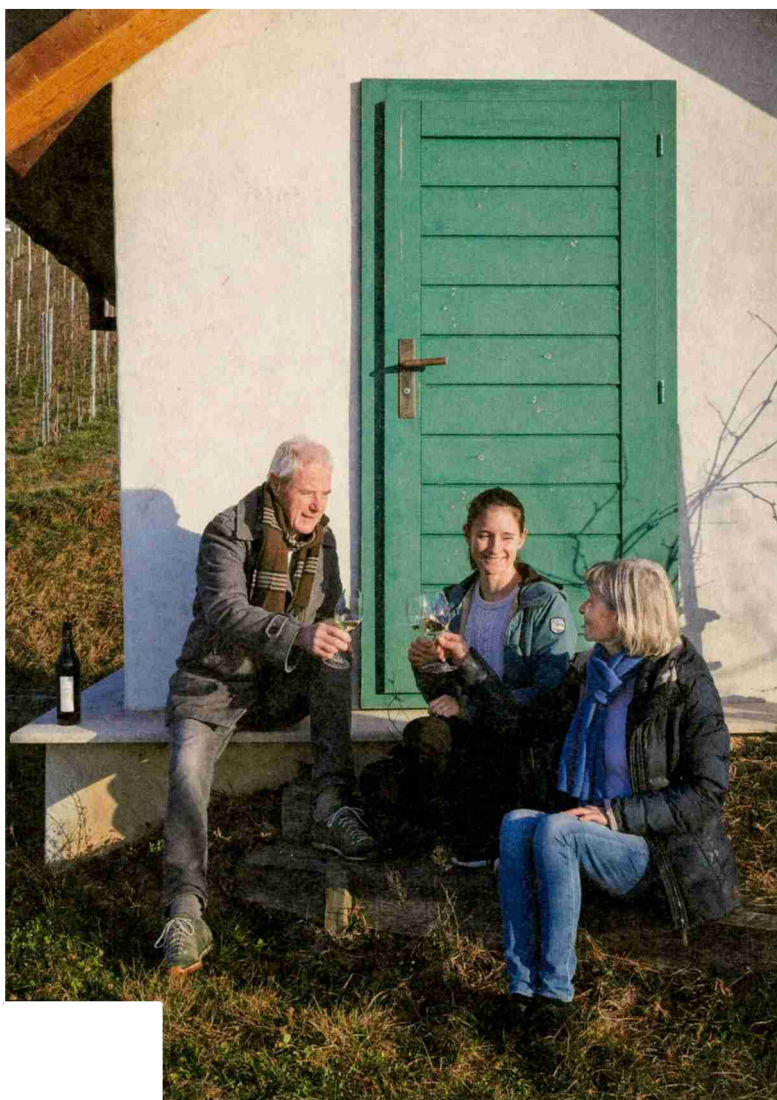


Seite: 16  
Fläche: 291'344 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87397362  
Ausschnitt Seite: 5/8

Print

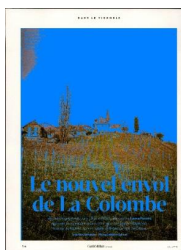


**Raymond, Laura  
et Violaine Paccot  
partagent un  
moment à trois  
au soleil qui éclaire  
une capite au cœur  
du vignoble.**



L'illustré / Gault Millau  
1002 Lausanne  
058 269 28 10  
<https://www.illustre.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 40'896  
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 291'344 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87397362  
Ausschnitt Seite: 6/8

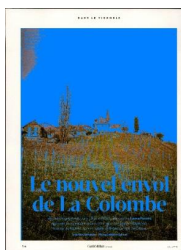
Print



**Les vins de demain**  
A chaque étape,  
il faut déguster et  
évaluer les vins pour  
s'assurer de leur  
maturation positive.



**Gestion des commandes**  
Un tel domaine implique aussi  
des tâches administratives,  
la gestion du personnel,  
des stocks et des commandes.



L'illustré / Gault Millau  
1002 Lausanne  
058 269 28 10  
<https://www.illustre.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 40'896  
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Seite: 16  
Fläche: 291'344 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87397362  
Ausschnitt Seite: 7/8

Print



**Poésie hivernale**  
Nimbé de la brume  
qui voile le soleil  
hivernal, le vignoble  
paraît irréel.



**Comprendre** En libre accès,  
le Conservatoire du chasselas présente  
les différents plants de ce cépage.



**La Cuvée Amédée**  
Ce vin porte le nom  
du «comte vert»,  
Amédée de Savoie.



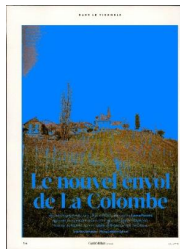
**La beauté de la nature**  
Laura s'est initiée à la magie  
de la vigne avec son père,  
mais aussi avec Jason,  
le chef de cave.





L'illustré / Gault Millau  
1002 Lausanne  
058 269 28 10  
<https://www.illustré.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 40'896  
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 291'344 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87397362  
Ausschnitt Seite: 8/8

Print

**RAYMOND PACCOT**  
**«J'ai transmis  
à ma fille un  
maximum  
d'éléments  
pour qu'elle  
puisse s'envoler...  
comme  
la colombe!»**



**Le moment  
de la taille Père  
et fille ne sont pas  
toujours d'accord,  
mais ils se sont  
toujours bien  
entendus, à la  
maison comme  
à la vigne.**



## Le nouvel envol de La Colombe

«Evolution sans révolution» à Féchy (VD): la vigneronne Laura Paccot mise sur les foudres et les vins nature.

2023-03-10, Texte: Knut Schwander Photos: Catherine Gailloud

Dans le paisible village de Féchy, serti au milieu des vignobles de La Côte, il y a d'élégantes maisons de maître, une auberge et de solides bâtisses plusieurs fois centenaires. Parmi celles-ci, le Domaine La Colombe est le fief de la famille Paccot. «C'est mon grand-père qui l'a acheté, vers 1900», lance Raymond, le vigneron qui a donné ses lettres de noblesse aux vins du domaine. A la porte, des plaquettes l'attestent. Celle de la Mémoire des vins suisses, par exemple, qui regroupe 57 producteurs suisses d'exception; puis celle d'«Icône des vins suisses» décernée par le guide GaultMillau. A l'évidence, on est ici dans une bonne maison. (Grande photo ci-dessus: Laura Paccot et son papa Raymond Paccot).

Mais cette maison vient de changer de main. En effet, Raymond Paccot a remis La Colombe en ce début d'année à Laura, la cadette de ses trois filles, qui travaille avec lui depuis plus de cinq ans. «Je lui ai apporté l'amour et je lui ai transmis un maximum d'éléments pour qu'elle puisse s'envoler... comme la colombe», sourit le père, 70 ans, en ajoutant que, à présent, il peut se retirer, car «cette maison est une belle création qui a tout pour continuer».

Il n'empêche qu'il reste dans les parages, prêt à soutenir sa fille, qui confirme: «Tu viens un peu plus tard le matin... Vers 8 heures.» Pour une retraite, c'est un horaire honorable. «Mais il y a beaucoup à transmettre! Et dans le monde de la viticulture, rien ne va vite. En plus des vignes, il y a le côté commercial, la gestion d'équipe (ndlr: ils sont neuf à plein temps, auxquels s'ajoutent les saisonniers pour les effeuilles et les vendanges), ainsi que la formation des apprentis. C'est complexe, mais, heureusement, on s'est toujours bien entendus!» expliquent père et fille, en parfait duo.

Laura, la trentaine joyeuse, est diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Elle s'est ensuite formée à la viticulture en Afrique du Sud, puis chez Monika et Daniel Marugg, à Fläsch (GR), ainsi que chez Denis Mercier, à Sierre. Mais elle est aussi maman de deux fillettes, de 1 et 4 ans. Quand Raymond n'est pas à la vigne ou à la cave, c'est qu'il est avec ses deux petites-filles: «J'adore ça! Mais je dois parfois choisir entre m'occuper des enfants ou de la vigne, pour permettre à Laura de passer du temps avec ses filles.»

Jeanne et Apolline viennent d'ailleurs d'emménager avec leurs parents dans la maison familiale de Féchy. Mais dès que l'occasion se présente, dès le matin, elles accompagnent leur père à Pompaples (VD). Car Nael est agriculteur et éleveur de vaches laitières. «Surtout à cet âge-là, aller nourrir les veaux paraît plus amusant que de parcourir la vigne», sourit Laura. «Avec nos deux professions complémentaires, nous avons la chance de nous rapprocher de l'idéal d'autrefois: les domaines essayaient d'être le plus autonomes possible, avec la forêt pour se chauffer, des terres agricoles pour se nourrir, des animaux pour le lait, la viande et l'engrais naturel, et la vigne pour le vin», constate Raymond.

Petites, Laura et ses deux sœurs, Chloé et Marion, adoraient donner un coup de main à leurs parents. «C'est surtout la mise en bouteilles qui nous plaisait», se souvient Laura. «Mais je n'ai jamais eu comme objectif de leur remettre le domaine», assure Raymond.

Un héritage précieux. C'est ainsi chez les Paccot, les enfants ne veulent pas reprendre le domaine et les parents ont la sagesse de ne pas insister... Au final, la transmission se fait tout naturellement! «Mon père aussi est revenu alors que, au départ, il ne voulait pas, atteste Raymond. Puis, quand mon tour est venu, il voulait que je quitte le monde de la vigne. Alors j'ai fait des études. Mais ça ne m'a pas plu. Je me suis donc inscrit à l'Ecole d'agriculture et de viticulture et cela m'a passionné. Ce n'est que le jour où mon père m'a dit: «Je pense que je vais vendre» que le déclic s'est fait.»

Pour Laura, c'est à l'EHL que le déclic a eu lieu: «Je me destinais plutôt à la restauration. C'est en suivant les cours



de dégustation que j'ai soudain réalisé à quel point mon héritage familial était précieux. Alors j'ai commencé à voir les choses autrement.»

Petite, Laura préférait le verger de la propriété: «Tout l'été, on jouait dans l'herbe, entre les cerisiers et les pommiers. Mais très vite, avec mes sœurs, on est allées rendre visite à Jason, à la cave. Tout ce qu'il nous montrait nous passionnait.» Aujourd'hui, Jason a vingt-deux ans de maison. Devenu chef de cave, il fait partie des piliers du Domaine La Colombe. Un domaine familial qui fonctionne... comme une famille. Avec Violaine, la maman de Laura, qui veille sur le bureau depuis des années: «Elle est un pilier de l'ombre. Intransigeante, elle a largement contribué à la bonne marche du domaine. Et comme ici tout le monde est lié au monde de la vigne et du vin, elle est issue d'une famille de vignerons de Bougy.»

Dans un monde aussi pérenne et bien rodé, on peut évidemment se demander ce que l'arrivée de Laura aux commandes peut amener en matière de changements. «C'est une évolution, mais pas une révolution», s'accordent à dire Laura et Raymond. Parmi les projets en cours, Laura prévoit d'agrandir la cave construite par son grand-père Roger en 1961, histoire de tout centraliser en un seul et même lieu de production.

Nouvelle vision. Ce qui marque le changement de génération chez les Paccot, c'est surtout sa nouvelle approche des vins. «Laura a une vision plus affinée. Elle mise sur des vins de lieux dont l'identité est révélatrice d'un climat et d'un terroir», constate son père. Elle mise sur le bio aussi, en enrichissant la gamme avec des vins nature, macérés, pétillants. Et elle préconise le retour aux foudres plutôt qu'aux cuves en béton ou en inox.

«Un bon vin, c'est un vin imparfait, mais qui résonne, qui est équilibré, qui transmet des émotions», affirme Laura. C'est aussi pour cela que la jeune vigneronne s'attache à garder un plus grand nombre de bouteilles pour les laisser vieillir et ainsi valoriser les millésimes quand ils sont à leur apogée: «C'est à nous de faire la garde, car beaucoup de nos clients n'ont pas de cave adéquate.»

Ce n'est évidemment pas le cas de l'Hôtel de Ville de Crissier, où les vins du Domaine La Colombe figurent à la carte depuis quarante ans: une grande affiche signée Walter Mafli, accrochée au mur du local de vente de La Colombe, le confirme. Elle présente un vin du domaine assorti du slogan: «Bayels, le Féchy à Frédy.» Et Frédy Girardet y figure inscrit comme «vigneron d'honneur». Cette affiche est une commande du Conseil d'Etat vaudois pour honorer celui que le GaultMillau a nommé «Cuisinier du siècle» et qui figure donc tout naturellement parmi les invités du repas que la famille Paccot vient d'organiser à Crissier pour fêter le passage de témoin entre Raymond et Laura.

>> [www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)



## Charte Grain Noble ConfidenCiel: 25 ans et une cuvée!



Imprimer cet article

Double événement : pour la première fois, un nectar suisse obtient 100/100 du dégustateur Stephan Reinhardt, au service du Wine Advocate fondé par Robert Parker . Et c'est un liquoreux de Marie-Thérèse Chappaz. La plus célèbre des vigneron(ne)s suisses est une des fondatrices de la Charte Grain Noble ConfidenCiel, qui, la veille de la publication du palmarès, présentait à Sierre sa cuvée commune du 25 ème millésime, un assemblage tiré de l'année 2020, où tous les vigneronns ont fourni «ce qu'ils pouvaient» de leurs raisins surmaturés...

Par Pierre Thomas

La vigneronne de Fully n'était pas là pour parler de sa Petite Arvine Grain par Grain 2020 (noté 100/100). Ce vin est un quasi-OVNI (objet vinique non identifié) par ses caractéristiques (raisins botrytisés, récoltés en sept passages, pour 150 demi-bouteilles, toutes vendues, et 3,5 degrés d'alcool, qui ne devraient pas lui permettre de porter légalement le nom de «vin», mais le rapproche de l'essencia du Tokay). Marie-Thérèse Chappaz est aussi présente à la Mémoire des vins suisses avec sa petite arvine liquoreuse «normale», si l'on peut dire, tant ce vin s'avère exceptionnel chaque millésime (j'en ai rendu compte sur le site de la MDVS\* où 19 sont décrits).



Mais, à entendre quelques uns de la quinzaine de vigneronns qui «pratiquent» la Charte valaisanne, un tel nectar est aujourd'hui à l'opposé du style voulu... On a dégusté cette Cuvée commune du 25 ème millésime, caractérisée par une grande fraîcheur, avec une sucrosité bien intégrée, une belle acidité, sans impression de lourdeur ou d'arômes confits à l'extrême, et une note de boisé, de caramel. Puis, on a repris la cuvée des 10 ans de la Charte, un 2005, aujourd'hui au nez de safran et de malt, avec une belle liqueur et des notes de thé Earl Grey, avec beaucoup de gras et une finale épicée et des notes de pain grillé.

Même fiche d'identité et différents !

Deux vins qui paraissent dissemblables... Et pourtant ! Je me suis procuré les analyses chimiques des deux vins (réalisées la semaine dernière) : pratiquement le même volume d'alcool (13% en 2020, 12,5% en 2005), même taux de sucre (160 g/l), même PH (un peu plus de 4), même acidité (3, exprimé en malique). Deux vins quasi identiques sur le papier !

Il y a certes quelques différences objectives. La première est due aux raisins récoltés. Les cépages font beaucoup. Ils sont limités à cinq par le règlement de la Charte : en 2020, si la marsanne, nommée ermitage en Valais, domine (comme en 2005), l'amigne s'ajoute au pinot gris, appelé malvoisie, (aussi présente en 2020), tandis que l'arvine



figure en 2020, mais était supplantée par le sylvaner, appelé johannisber, en 2005. La météo fait encore davantage : en Valais, au climat de steppe continentale, toutes les années ne permettent pas de récolter des raisins botrytisés, mais plus souvent (des)séchés sur souche. Les notes de «rôti» ne s'expriment pas de la même manière chaque année... Et puis, il y a l'évolution: ces vins liquoreux sont construits pour durer quasi éternellement (on sourit en lisant sur l'excellent site de Marie-Thérèse Chappaz\*\* que le Grain par Grain 2020 est bâti pour 20 ans...) et procureront du plaisir aux générations futures...

D'une profonde méditation...

En bénéficieront-elles ? Il y a un quart de siècle, une trentaine de caves valaisannes soumettaient leurs vins liquoreux à une commission de dégustation qui accorde le label Grain Noble ConfidenCiel (la nuance d'écriture, si bien vue, a été proposée par Marie-Thérèse Chappaz elle-même !). Aujourd'hui, elles sont moitié moins... Ancien président, l'œnologue Emmanuel Charpin confie : « Il y a deux tiers de vins liquoreux de moins mis sur le marché en Valais qu'il y a 25 ans. Mais il y en avait trop, à l'époque... La Charte conserve un socle suffisant de fidèles. Des jeunes reprennent les domaines. Ce serait vraiment dommage de laisser tomber les exigences du texte. On ne sait pas comment évoluera la préférence du goût dans vingt ans !»

C'est sûr, les liquoreux, faute de trouver leur place à table — en apéritif, quand ils ne sont pas trop lourds en sucre... et pour éviter «le vin de trop» en fin de repas —, se positionnent comme des «vins de méditation».

Et de questionnement sur leur avenir!

\* <https://www.memoire.wine/fr/vins/>

Dans le moteur de recherche, sous producteur, cliquer sur Cave Marie-Thérèse Chappaz, 19 millésimes commentés (ci-dessous, les millésimes dégustés en hiver 2022 à Zurich).

\*\* <https://www.chappaz.ch/fr.wine>



Chronique hebdomadaire du 8 mars 2023 sur le blog les5duvin .



Tag der Frau

## Diese Frauen prägen die Schweizer Weinszene

**Wein ist längst keine Männerdomäne mehr. Anlässlich des Weltfrauentags richten wir den Scheinwerfer auf die prägenden Frauen der Schweizer Weinlandschaft.**

**2023-03-08, Isabelle Thürlemann-Brigger**

### Amanda Wassmer-Bulgün

Mit einem besonderen Fokus auf nachhaltige Produkte setzt die Weindirektorin des Grand Resort Bad Ragaz Masstäbe. Mit grossem Feingefühl für ihre Gäste und einem Gespür für Trends kreiert sie aufregende Getränkebegleitungen zu den Menüs ihres Ehemanns, des 3-Sterne-Kochs Sven Wassmer (36). Stets im Vordergrund steht für Wassmer-Bulgün (39) der Erlebnisfaktor im Restaurant – der soll nicht nur Weintrinkern vorbehalten sein. Deshalb bietet sie zu den Speisen originelle, alkoholfreie Pairings an. Ihr selbst fermentierter Kombucha hat Kultstatus.

### Anna Lena Franzelin

Mit dem Titel «Sommelière des Jahres 2019» von «Gault & Millau» geadelt, macht Franzelin (33) mit mutigen Kombinationen von sich reden. Im 19-Punkte-Restaurant Schloss Schauenstein wagt sie den Seiltanz zwischen Bier, auf der Maische vergorenem Naturwein und filigranem Pinot noir aus der Bündner Herrschaft. Zusammen mit ihrem Partner, der ebenfalls Sommelier im gleichen Haus ist, pflegt sie eine imposante «Weinkarte» mit fast 1000 Positionen.

### Chandra Kurt

Die facettenreiche Weinautorin muss niemandem mehr vorgestellt werden. Über zwanzig Bücher, darunter Prosawerke und hunderte Beiträge in Medien sowie Fachpublikationen tragen ihren Namen. Bemerkenswert ist, wie es Kurt (55) immer wieder aufs Neue gelingt, Wein nahbar zu machen. Sei es in ihren unterhaltsamen Artikeln, Kritiken, in TV-Auftritten oder in ihrem seit 25 Jahren jährlich erscheinenden unverzichtbaren Weinführer zum Sortiment des Schweizer Detailhandels.

### Madelyne Meyer

Mit einer poetischen Bildsprache zeigt uns Meyer (34), dass Wein eine humorvolle Seite haben kann. Mit ihrer unkomplizierten Art baut sie Berührungsängste ab. Auf leicht verständliche Weise, beinahe beiläufig, erklärt sie Einsteigern Fachbegriffe. Was 2014 mit einem Blog angefangen hat, mündete bisher in zwei Bestsellern. 2020 kam ein Weingeschäft in Aarau dazu. In den vergangenen 9 Jahren hat sie es geschafft, unzähligen Weinfreunden zum Traumwein zu verhelfen.

### Das Cruchon-Quartett

Raoul und Michel Cruchon, Schweizer Pioniere der Biodynamie, haben das Zepter der Domaine Henri Cruchon der nächsten Generation übergeben. Mit der gleichen Passion für das Waadtländer Terroir führen Catherine (35), Laura (24), Yaëlle (33) und Margaret (31) Cruchon den Betrieb in Morges VD weiter. «Les filles vinifient», zu Deutsch, die kelternden Mädels, wie sie sich selbst augenzwinkernd nennen, kümmern sich um sechzehn Rebsorten. Neben Chasselas und Pinot noir erster Güte haben auch freigeistige Schöpfungen ihren Platz. Beispielsweise die Cuvée Inkognito, deren Zusammensetzung streng geheim gehalten wird.

### Ilona Thétaz

Wenn jemand einen Klecks Farbe in die Weinwelt bringt, ist es Ilona Thétaz (33). Ihre kunterbunten Weinetiketten sind bereits eine Ansage und zeugen von ihrem unkonventionellen Esprit. Ihr Know-how als Önologin erlaubt es ihr, naturbelassene Weine zu keltern, die ohne Pestizide oder Filtration auskommen. Mit der «Ô Fâya Farm» hat sich die Luzernerin einen Traum verwirklicht. Sie verfolgt mitten in der ungebändigten Landschaft bei Saxon VS einen

ganzheitlichen Ansatz. Neben Rebstöcken bietet sie Aprikosenbäumen, Schafen, Eseln und Hühnern ein glückliches Bauernhof-Zuhause.

### Gaby Gianini

Traumhaft mutet die Gegend um die Tenuta Castello di Morcote an. Wer in diesem Paradies aufwächst, möchte es pflegen, ja gedeihen sehen. So überrascht es nicht, dass Gaby Gianini (55) sich dem biologischen wie auch dem biodynamischen Weinbau verschrieben hat. Die studierte Kunsthistorikerin produziert auf vulkanischem Urgestein am Luganersee – eine Einzellerscheinung im Tessin – und im Mendrisiotto unverfälschte, charismatische Weine. Den im Südkanton unumgänglichen Merlot ergänzt sie geschickt mit Bordeauxsorten (Cabernet franc, ausserdem Cabernet sauvignon).

### Madeleine Mercier

Nach Wanderjahren in Zürich, im Tessin sowie in Kalifornien hat es die Önologin zurück auf das elterliche Weingut in Siders VS gezogen. Hier ist sie in grosse Fussstapfen getreten. Vater Denis und Mutter Anne-Catherine haben den Walliser Weinbau wesentlich mitgestaltet. Sie sind berühmt für ihren Cornalin. Mercier (38), die die önologische Leitung des elterlichen Weinguts verantwortet, hat es inzwischen allen bewiesen. Ihre roten Spezialitäten überzeugen genauso wie ihre weissen. Aus dem Weinkeller tritt sie als Präsidentin der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses ins Rampenlicht. Ihr Engagement gilt dem Schweizer Wein, sein Ansehen soll im In- und Ausland weiter wachsen.

### Marie-Thérèse Chappaz

Ein Beitrag über Schweizer Weinpersönlichkeiten ohne Erwähnung der Ausnahmewinzerin Marie-Thérèse Chappaz (63) ist undenkbar. Superlativen reihen sich im Zusammenhang mit ihrem Namen gerad000 ezu aneinander. Die Grande Dame des Walliser Weins wurde bereits 2015 zur «Ikone des Schweizer Weinbaus» gekürt. Und letzte Woche wurde ihr begehrteter Petite Arvine-Süsswein «Grain par Grain» von der Lage Domaine des Claives aus dem Jahrgang 2020 mit 100 Parker-Punkten ausgezeichnet. Die Höchstpunktzahl des einflussreichen amerikanischen Magazins «The Wine Advocate» wurde noch keinem anderen Schweizer Wein zuteil.









Journée des droits de la femme

## Ces 12 femmes sont des stars du vin en Suisse

Le vin n'est plus un domaine masculin depuis longtemps. À l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes, nous braquons les projecteurs sur celles qui ont marqué le paysage viticole suisse.

2023-03-08, Isabelle Thürlemann-Brigger

### Marie-Thérèse Chappaz

Impossible de faire un article sur les personnalités du vin suisse sans mentionner la vigneronne d'exception Marie-Thérèse Chappaz. Alors qu'elle a déjà été élue «icône de la viticulture suisse» en 2015, son très convoité vin doux de Petite Arvine Grain par Grain du Domaine des Claives, millésime 2020, s'est vu décerner 100 points Parker. Aucun autre vin suisse n'avait encore obtenu le score maximal du très célèbre magazine américain «The Wine Advocate».

### Le quatuor Cruchon

Raoul et Michel Cruchon, pionniers suisses de la biodynamie, ont passé le flambeau à la génération suivante. C'est avec la même passion pour le terroir vaudois que Catherine, Laura, Yaëlle et Margaret Cruchon poursuivent l'exploitation à Morges. «Les filles vinifient», comme elles se nomment elles-mêmes, s'occupent de seize cépages. Outre le chasselas et le pinot noir de première qualité, elles offrent également des créations plus libres, comme, par exemple, la cuvée Inkognito, dont la composition est tenue strictement secrète.

### Amanda Wassmer-Bulgin

La directrice des vins du Grand Resort Bad Ragaz met l'accent sur les produits durables. Avec une grande sensibilité pour ses hôtes et un sens aigu des tendances, elle crée des accords passionnants entre les vins et les menus de son mari, le cuisinier trois étoiles Sven Wassmer. Pour cette passionnée, l'expérience de ses clients passe toujours en premier et pas uniquement pour les amateurs de vin: elle propose également des accords originaux et sans alcool avec les plats. Son kombucha fermenté maison est devenu culte.

### Anna Lena Franzelin

Récompensée du titre de Sommelière de l'année 2019 décerné par Gault&Millau, Anna Franzelin fait parler d'elle grâce à ses combinaisons audacieuses. Dans le restaurant à 19 points Schloss Schauenstein, elle ose l'équilibre entre bière, vin naturel fermenté sur le moût et pinot noir en filigrane de la Bündner Herrschaft. Avec son partenaire, aussi sommelier dans la même maison, elle entretient une imposante carte des vins forte de près de 1000 propositions.

### Chandra Kurt

L'autrice spécialiste en vin et aux multiples facettes n'a plus besoin d'être présentée. Plus de vingt livres et des centaines d'articles dans les médias et les publications spécialisées portent son nom. Fait particulièrement remarquable: Chandra Kurt parvient à rendre le vin accessible à tous. Que ce soit dans ses articles divertissants, ses critiques, ses apparitions à la télévision ou dans son guide des vins indispensable à l'assortiment du commerce de détail suisse, qui paraît chaque année depuis 25 ans.

### Madelyne Meyer

Avec un langage visuel poétique, Madelyne Meyer nous montre que le vin peut avoir un côté humoristique. Avec son style simple, elle dissipe toutes les appréhensions des novices et explique les termes techniques de manière facile à comprendre. Ce qui a commencé en 2014 par un simple blog a finalement débouché sur deux best-sellers. En 2020, elle a ouvert un magasin de vin à Aarau et, au cours des neuf dernières années, elle a réussi à aider d'innombrables amateurs de vin à trouver le vin de leurs rêves.



## Ilona Thétaz

S'il y a bien une personne qui apporte une touche de couleur dans le monde du vin, c'est Ilona Thétaz. Ses étiquettes de vin multicolores sont déjà une marque de fabrique et témoignent de son esprit non conventionnel. Son savoir-faire d'œnologue lui permet de vinifier des vins naturels, sans pesticides ni filtration. Avec la «Ô Fâya Farm», la Lucernoise a réalisé son rêve, au milieu d'un paysage indompté près de Saxon (VS). Outre les vignes, sa ferme accueille des abricotiers, des moutons, des ânes et des poules.

## Gaby Gianini

La région autour de la Tenuta Castello di Morcote a tout l'air d'un rêve. Gaby Gianini s'est consacrée à la viticulture biologique et biodynamique dans un environnement enchanteur. Cette historienne de l'art diplômée produit des vins authentiques et charismatiques sur les roches volcaniques du lac de Lugano – un cas unique au Tessin – et dans le Mendrisiotto. Elle complète habilement le merlot, incontournable dans le sud du canton, par des cépages bordelais (cabernet franc, mais aussi cabernet-sauvignon).

## Madeleine Mercier

Après des années d'errance à Zurich, au Tessin et en Californie, cette œnologue est revenue sur le domaine de ses parents à Sierre (VS), sur les traces de son père Denis et de sa mère Anne-Catherine, qui ont largement contribué à façonner la viticulture valaisanne et qui sont célèbres pour leur Cornalin. Madeleine Mercier a entre-temps prouvé que ses spécialités rouges sont tout aussi convaincantes que ses blancs. Également présidente de la célèbre association Mémoire des Vins Suisses, elle s'engage pour le vin de notre pays, dont la réputation doit continuer à croître en Suisse et à l'étranger.





## Vin Visperterminen 2020

2023-03-07, Texte  
Pierre Thomas

Des boîtes à danse du Flon lausannois au parachutage au cœur du Priorat catalan, j'essaie de suivre l'ex-DJ Fredi Torres. Voilà ce diable d'œnologue en vadrouille du côté de Visperterminen. Le courant est bien passé avec Michael Hock, le nouveau directeur de la coopérative haut-valaisanne, la Sankt Josernkellerei, soit quelque 500 membres pour 300 000 litres de vin. La pointe du vignoble, pour moins d'un hectare, rive gauche du Rhône, culmine à plus de 1000 mètres d'altitude: ce sont les vignes les plus hautes de Suisse (et pas d'Europe).

Pour son «retour en terre helvétique», le «flying winemaker» de 45 ans signe ce premier savagnin blanc, baptisé païen dans le Valais romand et heida, dans le Haut-Valais. A la cave de Visperterminen, on propose cet ancien cépage (heida veut dire vieux en patois local!) sous plusieurs formes, du vin de supermarché à grand tirage au rare cru de vignes d'avant le phylloxéra, car replantées «en versannes», selon un système de bouturage de la branche qui sort ensuite de terre. Le cru qui en découle, Veritas, fait partie de la Mémoire des vins suisses (memoire.wine).

Le vin signé Torres porte sa patte: puissant, aux arômes de mangue et de pamplemousse rose, vif et persistant, il ne laisse pas deviner ses 15% d'alcool dans le chaud millésime 2020. Le 2021, commercialisé dans la foulée (2000 bouteilles de chaque), sera «plus cristallin», à côté d'une version «vieilles vignes» (Alte Reben) confidentielle – une barrique... Toujours en mouvement, Fredi Torres suit ses vignes avant et pendant les vendanges, puis en cours d'élevage, avec les coopérateurs et Michael Hock, qui est aussi l'œnologue «maison». Dans son «projet à long terme», ce vin n'est qu'une étape, avant de passer à du pinot noir, voire plus si entente... Toujours dans le style aérien et tendu «à la Fredi Torres».

Visperterminen 2020, 50 fr./ 75 cl, [www.jodernkellerei.ch](http://www.jodernkellerei.ch)





## Tag der Frau: Diese Frauen prägen die Schweizer Weinszene

Isabelle Thürlemann-Brigger

Wein ist längst keine Männerdomäne mehr. Anlässlich des Weltfrauentags richten wir den Scheinwerfer auf die prägenden Frauen der Schweizer Weinlandschaft.



© Bereitgestellt von Blick Diese Frauen prägen die Schweizer Weinszene Amanda Wassmer-Bulgín

Mit einem besonderen Fokus auf nachhaltige Produkte setzt die Weindirektorin des Grand Resort Bad Ragaz Masstäbe. Mit grossem Feingefühl für ihre Gäste und einem Gespür für Trends kreiert sie aufregende Getränkebegleitungen zu den Menüs ihres Ehemanns, des 3-Sterne-Kochs Sven Wassmer (36). Stets im Vordergrund steht für Wassmer-Bulgín (39) der Erlebnisfaktor im Restaurant – der soll nicht nur Weintrinkern vorbehalten sein. Deshalb bietet sie zu den Speisen originelle, alkoholfreie Pairings an. Ihr selbst fermentierter Kombucha hat Kultstatus. Anna Lena Franzelin

Mit dem Titel «Sommelière des Jahres 2019» von «Gault & Millau» geadelt, macht Franzelin (33) mit mutigen Kombinationen von sich reden. Im 19-Punkte-Restaurant Schloss Schauenstein wagt sie den Seiltanz zwischen Bier, auf der Maische vergorenem Naturwein und filigranem Pinot noir aus der Bündner Herrschaft. Zusammen mit ihrem Partner, der ebenfalls Sommelier im gleichen Haus ist, pflegt sie eine imposante «Weinkarte» mit fast 1000 Positionen. Chandra Kurt

Die facettenreiche Weinautorin muss niemandem mehr vorgestellt werden. Über zwanzig Bücher, darunter Prosawerke und hunderte Beiträge in Medien sowie Fachpublikationen tragen ihren Namen. Bemerkenswert ist, wie



es Kurt (55) immer wieder aufs Neue gelingt, Wein nahbar zu machen. Sei es in ihren unterhaltsamen Artikeln, Kritiken, in TV-Auftritten oder in ihrem seit 25 Jahren jährlich erscheinenden unverzichtbaren Weinführer zum Sortiment des Schweizer Detailhandels. Madelyne Meyer

Mit einer poetischen Bildsprache zeigt uns Meyer (34), dass Wein eine humorvolle Seite haben kann. Mit ihrer unkomplizierten Art baut sie Berührungsängste ab. Auf leicht verständliche Weise, beinahe beiläufig, erklärt sie Einsteigern Fachbegriffe. Was 2014 mit einem Blog angefangen hat, mündete bisher in zwei Bestsellern. 2020 kam ein Weingeschäft in Aarau dazu. In den vergangenen 9 Jahren hat sie es geschafft, unzähligen Weinfreunden zum Traumwein zu verhelfen. Das Cruchon-Quartett

Raoul und Michel Cruchon, Schweizer Pioniere der Biodynamie, haben das Zepter der Domaine Henri Cruchon der nächsten Generation übergeben. Mit der gleichen Passion für das Waadtländer Terroir führen Catherine (35), Laura (24), Yaëlle (33) und Margaret (31) Cruchon den Betrieb in Morges VD weiter. «Les filles vinifient», zu Deutsch, die kelternden Mädels, wie sie sich selbst augenzwinkernd nennen, kümmern sich um sechzehn Rebsorten. Neben Chasselas und Pinot noir erster Güte haben auch freigeistige Schöpfungen ihren Platz. Beispielsweise die Cuvée Inkognito, deren Zusammensetzung streng geheim gehalten wird. Ilona Thétaz

Wenn jemand einen Klecks Farbe in die Weinwelt bringt, ist es Ilona Thétaz (33). Ihre kunterbunten Weinetiketten sind bereits eine Ansage und zeugen von ihrem unkonventionellen Esprit. Ihr Know-how als Önologin erlaubt es ihr, naturbelassene Weine zu keltern, die ohne Pestizide oder Filtration auskommen. Mit der «Ô Fâya Farm» hat sich die Luzernerin einen Traum verwirklicht. Sie verfolgt mitten in der ungebändigten Landschaft bei Saxon VS einen ganzheitlichen Ansatz. Neben Rebstöcken bietet sie Aprikosenbäumen, Schafen, Eseln und Hühnern ein glückliches Bauernhof-Zuhause. Gaby Gianini

Traumhaft mutet die Gegend um die Tenuta Castello di Morcote an. Wer in diesem Paradies aufwächst, möchte es pflegen, ja gedeihen sehen. So überrascht es nicht, dass Gaby Gianini (55) sich dem biologischen wie auch dem biodynamischen Weinbau verschrieben hat. Die studierte Kunsthistorikerin produziert auf vulkanischem Urgestein am Luganersee – eine Einzelerscheinung im Tessin – und im Mendrisiotto unverfälschte, charismatische Weine. Den im Südkanton unumgänglichen Merlot ergänzt sie geschickt mit Bordeauxsorten (Cabernet franc, ausserdem Cabernet sauvignon). Madeleine Mercier

Nach Wanderjahren in Zürich, im Tessin sowie in Kalifornien hat es die Önologin zurück auf das elterliche Weingut in Sidens VS gezogen. Hier ist sie in grosse Fussstapfen getreten. Vater Denis und Mutter Anne-Catherine haben den Walliser Weinbau wesentlich mitgestaltet. Sie sind berühmt für ihren Cornalin. Mercier (38), die die önologische Leitung des elterlichen Weinguts verantwortet, hat es inzwischen allen bewiesen. Ihre roten Spezialitäten überzeugen genauso wie ihre weissen. Aus dem Weinkeller tritt sie als Präsidentin der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses ins Rampenlicht. Ihr Engagement gilt dem Schweizer Wein, sein Ansehen soll im In- und Ausland weiter wachsen. Marie-Thérèse Chappaz

Ein Beitrag über Schweizer Weinpersönlichkeiten ohne Erwähnung der Ausnahmewinzerin Marie-Thérèse Chappaz (63) ist undenkbar. Superlativen reihen sich im Zusammenhang mit ihrem Namen gerad000 ezu aneinander. Die Grande Dame des Walliser Weins wurde bereits 2015 zur «Ikone des Schweizer Weinbaus» gekürt. Und letzte Woche wurde ihr begehrter Petite Arvine-Süsswein «Grain par Grain» von der Lage Domaine des Claives aus dem Jahrgang 2020 mit 100 Parker-Punkten ausgezeichnet. Die Höchstpunktzahl des einflussreichen amerikanischen Magazins «The Wine Advocate» wurde noch keinem anderen Schweizer Wein zuteil.



Folie 1 von 9: Die Getränkebegleitungen der Sommelière Amanda Wassmer-Bulgin führen die raffinierten Gerichte ihres Ehemannes, 3-Sterne-Koch Sven Wassmer, in noch höhere Sphären.

Diashow ein

Weiterlesen

**Blick**

## Journée des droits de la femme: Ces 12 femmes sont des stars du vin en Suisse

Isabelle Thürlemann-Brigger

Le vin n'est plus un domaine masculin depuis longtemps. À l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes, nous braquons les projecteurs sur celles qui ont marqué le paysage viticole suisse.



© Fournis par Blick | fr Ces 12 femmes sont des stars du vin en Suisse Marie-Thérèse Chappaz

Impossible de faire un article sur les personnalités du vin suisse sans mentionner la vigneronne d'exception Marie-Thérèse Chappaz. Alors qu'elle a déjà été élue «icône de la viticulture suisse» en 2015, son très convoité vin doux de Petite Arvine Grain par Grain du Domaine des Claives, millésime 2020, s'est vu décerner 100 points Parker. Aucun autre vin suisse n'avait encore obtenu le score maximal du très célèbre magazine américain «The Wine Advocate».

### Le quatuor Cruchon

Raoul et Michel Cruchon, pionniers suisses de la biodynamie, ont passé le flambeau à la génération suivante. C'est avec la même passion pour le terroir vaudois que Catherine, Laura, Yaëlle et Margaret Cruchon poursuivent l'exploitation à Morges. «Les filles vinifiant», comme elles se nomment elles-mêmes, s'occupent de seize cépages. Outre le chasselas et le pinot noir de première qualité, elles offrent également des créations plus libres, comme, par exemple, la cuvée Inkognito, dont la composition est tenue strictement secrète. Amanda Wassmer-Bulgin



La directrice des vins du Grand Resort Bad Ragaz met l'accent sur les produits durables. Avec une grande sensibilité pour ses hôtes et un sens aigu des tendances, elle crée des accords passionnants entre les vins et les menus de son mari, le cuisinier trois étoiles Sven Wassmer. Pour cette passionnée, l'expérience de ses clients passe toujours en premier et pas uniquement pour les amateurs de vin: elle propose également des accords originaux et sans alcool avec les plats. Son kombucha fermenté maison est devenu culte. Anna Lena Franzelin

Récompensée du titre de Sommelière de l'année 2019 décerné par Gault&Millau, Anna Franzelin fait parler d'elle grâce à ses combinaisons audacieuses. Dans le restaurant à 19 points Schloss Schauenstein, elle ose l'équilibre entre bière, vin naturel fermenté sur le moût et pinot noir en filigrane de la Bündner Herrschaft. Avec son partenaire, aussi sommelier dans la même maison, elle entretient une imposante carte des vins forte de près de 1000 propositions. Chandra Kurt

L'autrice spécialiste en vin et aux multiples facettes n'a plus besoin d'être présentée. Plus de vingt livres et des centaines d'articles dans les médias et les publications spécialisées portent son nom. Fait particulièrement remarquable: Chandra Kurt parvient à rendre le vin accessible à tous. Que ce soit dans ses articles divertissants, ses critiques, ses apparitions à la télévision ou dans son guide des vins indispensable à l'assortiment du commerce de détail suisse, qui paraît chaque année depuis 25 ans. Madelyne Meyer

Avec un langage visuel poétique, Madelyne Meyer nous montre que le vin peut avoir un côté humoristique. Avec son style simple, elle dissipe toutes les appréhensions des novices et explique les termes techniques de manière facile à comprendre. Ce qui a commencé en 2014 par un simple blog a finalement débouché sur deux best-sellers. En 2020, elle a ouvert un magasin de vin à Aarau et, au cours des neuf dernières années, elle a réussi à aider d'innombrables amateurs de vin à trouver le vin de leurs rêves. Ilona Thétaz

S'il y a bien une personne qui apporte une touche de couleur dans le monde du vin, c'est Ilona Thétaz. Ses étiquettes de vin multicolores sont déjà une marque de fabrique et témoignent de son esprit non conventionnel. Son savoir-faire d'œnologue lui permet de vinifier des vins naturels, sans pesticides ni filtration. Avec la «Ô Fâya Farm», la Lucernoise a réalisé son rêve, au milieu d'un paysage indompté près de Saxon (VS). Outre les vignes, sa ferme accueille des abricotiers, des moutons, des ânes et des poules. Gaby Gianini

La région autour de la Tenuta Castello di Morcote a tout l'air d'un rêve. Gaby Gianini s'est consacrée à la viticulture biologique et biodynamique dans un environnement enchanteur. Cette historienne de l'art diplômée produit des vins authentiques et charismatiques sur les roches volcaniques du lac de Lugano – un cas unique au Tessin – et dans le Mendrisiotto. Elle complète habilement le merlot, incontournable dans le sud du canton, par des cépages bordelais (cabernet franc, mais aussi cabernet-sauvignon). Madeleine Mercier

Après des années d'errance à Zurich, au Tessin et en Californie, cette œnologue est revenue sur le domaine de ses parents à Sierre (VS), sur les traces de son père Denis et de sa mère Anne-Catherine, qui ont largement contribué à façonner la viticulture valaisanne et qui sont célèbres pour leur Cornalin. Madeleine Mercier a entre-temps prouvé que ses spécialités rouges sont tout aussi convaincantes que ses blancs. Également présidente de la célèbre association Mémoire des Vins Suisses, elle s'engage pour le vin de notre pays, dont la réputation doit continuer à croître en Suisse et à l'étranger.





MSN Suisse Actualités  
8304 Wallisellen  
0848 224 488  
<https://www.msn.com/fr-ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten  
UUpM: 965'000  
Page Visits: 19'142'253



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87431723  
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites

