

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

27.01.2020

Avenue ID: 1904
Artikel: 8
Folgeseiten: 11

Print

 22.01.2020 Hotellerie et Gastronomie Zeitung
Holz und Wein - wie viel Fass darf es sein? 01

News Websites

 23.01.2020 hotellerie-gastronomie.ch / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE
Holz und Wein – wie viel Fass darf es sein? 03

 22.01.2020 htr.ch / Hotel Revue FR
Des vins suisses passionnants 05

 22.01.2020 htr.ch / Hotel Revue FR
Les Trésors du Vin Suisse à Bâle 09

 22.01.2020 htr.ch / Hotel Revue FR
A la recherche du millésime secret 10

 22.01.2020 htr.ch / Hotel Revue FR
Le nouveau visage de la Mémoire 13

 22.01.2020 htr.ch / Hotel Revue FR
Un vignoble de qualité sèche ses larmes 15

 22.01.2020 htr.ch / Hotel Revue FR
La plus grande exposition de vin suisse 18



Holz und Wein – wie viel Fass darf es sein?

René Zimmermann von der Zürcher «Wirtschaft Neumarkt» hat viele Weintrends miterlebt. Bei einem ist er froh, dass dieser abklingt.

Verglichen mit einem guten Wein, könnte René Zimmermann als Gastronom mit Ecken und Kanten beschrieben werden. Von ihm stammen Aussagen wie «Ich mag keine seelenlosen Fabrikweine» oder «Grossartige Weine haben nicht das grosse Publikum». Deshalb schenkt er in seiner Wirtschaft Neumarkt in Zürich auch «gut gemachten, aber trotzdem 08/15»-Rioja aus. «Um die Kunden nicht zu überfordern, muss man ihnen etwas anbieten, das sie kennen und das ihnen schmeckt.»

Für Gäste, die Spezielles suchen und die Leidenschaft von René Zimmermann teilen, gilt das «Neumarkt» als Paradies. «Ich suche nach Weinen, die typisch für ihre Herkunft sind und viel Terroir zeigen. Ein Wein soll Charakter zeigen und Persönlichkeit haben, gerne elegant und tänzerisch sein und uns nicht träge, dick und süsslich die Trinkfreude verderben», sagt der Weinkenner. «International getrimmte Fabrikweine mag ich nicht. Auch sogenannte, meist überbeuerte Kultweine findet man bei mir nicht.»

«Wein soll elegant

**und tänzerisch
sein, nicht träge,
dick und süsslich
die Trinkfreude
verderben.»**

RENÉ ZIMMERMANN, INHABER DER
ZÜRCHER WIRTSCHAFT NEUMARKT

Das regelmässig wechselnde Weinangebot im «Neumarkt» ist überschaubar. Doch Liebhaber und Geniesserinnen finden darin beste Schweizer Weine sowie einige Perlen aus Frankreich und Italien. Als erster Restaurantpartner bietet René Zimmermann zahlreiche Mémoire-Weine – der Idee der Vereinigung folgend – von trinkreifen Jahrgängen an.

Mémoire des Vins Suisses

Das Mémoire des Vins Suisses ist eine Vereinigung der besten Schweizer Winzer. Seit

2002 geben diese alljährlich 60 Flaschen des vom Mémoire ausgewählten Weines in die Schatzkammer. Mit regelmässigen Verkostungen hat die Vereinigung bewiesen, dass beste Schweizer Weine ein grosses Reifepotenzial besitzen. Seit kurzem nimmt die Vereinigung auch Gastronomen, die ausgesuchte Schweizer Crus – und vor allem Mémoire-Weine – anbieten, auf.

www.mdvs.ch

Die Trinkreife spielt bei gehaltvollen Weiss- und Rotweinen eine

wichtige Rolle. Nur werden Gehalt und Komplexität häufig mit Holzgeschmack gleichgestellt. «Man muss wissen, dass ein grosser Wein im Rebberg entsteht», erklärt Zimmermann. «Das Reifen in Barriques oder grösseren Fässern verleiht dem Wein eine dritte Dimension. Nur weil Pioniere wie Thomas Donatsch in Malans/GR oder Werner Stucki und Christian Zündel im Tessin damit Erfolg hatten, beherrschen das lange nicht alle. Dem Barrique-Trend folgend, machen es einige Nachahmer gut. Andere hingegen keltern schreckliche Weine. Ein leichter Landwein verträgt kein Holz.» Um solche Unterschiede verstehen zu können, müssten sich die Wirte mehr mit Wein befassen. Viele würden nur halb so viel darüber wissen wie ihre Gäste.

*32 Holzbretter und ein lodernes
Feuer in der Mitte*

Ursprünglich als Transportbehälter gedacht, wurden die 225 bis 228 Liter fassenden Barriques zum Gär- und Reifegebilde. Aus Dauben zusammengesetzte Holzfässer gelten als Erfindung der Kelten, den Gegenspielern der Römer nördlich der Alpen. Anfang des 19. Jahrhunderts hatte Louis-Gaspard Estournel aus Saint-Estèphe bei Bordeaux festgestellt, dass der Wein aus Indien in nicht verkauften und zurücktransportierten Fässern besser schmeckte. In den 1980er-Jahren kam der Barriqueausbau von Wein weltweit in Mode. Mit dem Weinkritiker Robert Parker wurde er zum

HOTELLERIE^{et} 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: 21'966
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 9
Fläche: 67'806 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76113509
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

Hype. Für die Herstellung eines Barrique werden rund 32 Holzbretter, sogenannte Dauben, rund um ein Feuer gebogen. Bei der ersten Füllung mit Wein verleiht die Röstung dem Wein viel Vanillegeschmack und Rauchnoten, das Holz gibt zusätzliche Tannine ab. «Zum Glück ist dieser Trend vorbei», freut sich René Zimmermann. Ein gut gepflegtes Barrique wird heute für bis zu zehn Füllungen verwendet. Nach der dritten gibt es kaum mehr Röstgeschmack und Tannine ab. Der minimale Sauerstoffaustausch lässt den Wein jedoch langsam reifen und verleiht gutem Ausgangsmaterial Persönlichkeit. Ob es sich dabei um sortenreine Weine nach Burgunder Vorbild oder um Assemblagen wie im Bordelais handelt, spielt eine untergeordnete Rolle. «Dass ein grosser Wein viel Holz braucht, war ein ebenso grosser Irrtum», erklärt René Zimmermann. «Die Struktur und die Säure verleihen einem Wein Leben, nicht die Reife im Fass.»

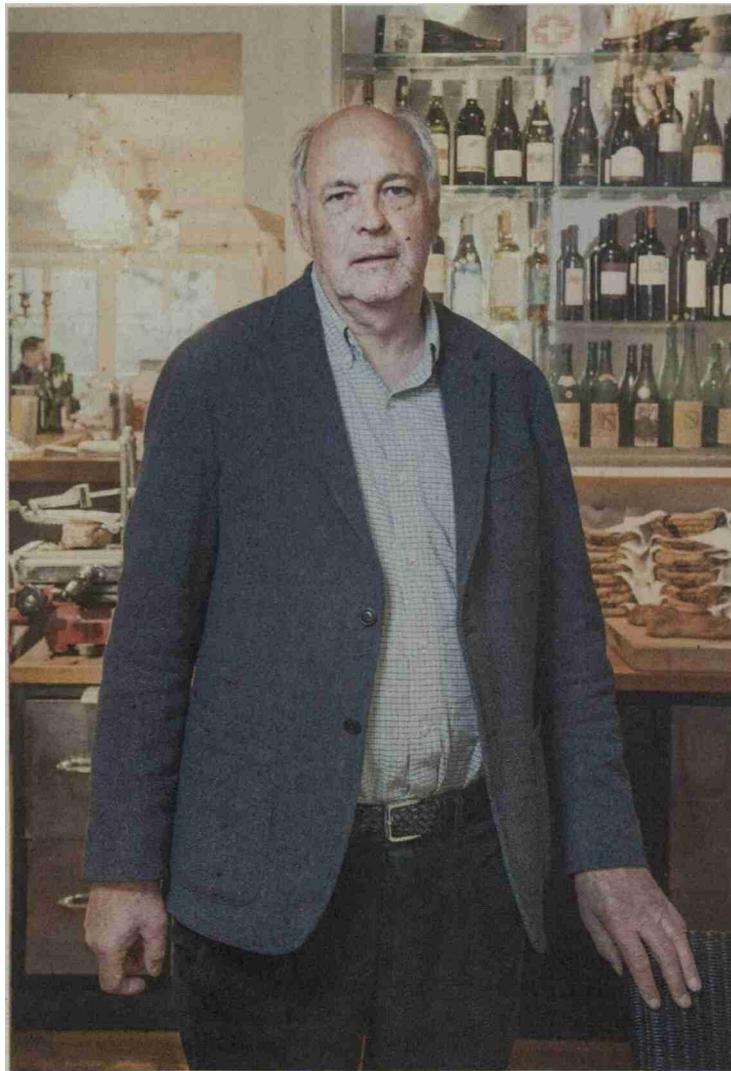
Auf die Frage, ob im Holz gereifte Weine dekantiert werden sollen, antwortet René Zimmermann: «Wenn Weine ihre Trinkreife erreicht haben, ist es schön zu beobachten, wie sie sich im Glas öffnen und müssen nicht belüftet werden.» GABRIEL TINGUELY

Zur Person

René Zimmermann, *1948.
lernte Maurer und liess sich an
der Schule für Sozialarbeit

zum Streetworker ausbilden.
1978 kam er als Quereinsteiger
in die Küche des «Rössli»
in Stäfa. Seit 1986 führt er

die Wirtschaft Neumarkt in
Zürich und ist der erste offizielle
Restaurantpartner des
Mémoire des Vins Suisses.



René Zimmermann pflegt seine Leidenschaft für Schweizer Wein. HANS-PETER SIFFERT



Holz und Wein – wie viel Fass darf es sein?

Personalia 23. Jan. 2020

René Zimmermann von der Zürcher «Wirtschaft Neumarkt» hat viele Weintrends miterlebt. Bei einem ist er froh, dass dieser abklingt.



René Zimmermann pflegt seine Leidenschaft für Schweizer Wein. (Hans-Peter Siffert)

Verglichen mit einem guten Wein, könnte René Zimmermann als Gastronom mit Ecken und Kanten beschrieben werden. Von ihm stammen Aussagen wie «Ich mag keine seelenlosen Fabrikweine» oder «Grossartige Weine haben nicht das grosse Publikum». Deshalb schenkt er in seiner Wirtschaft Neumarkt in Zürich auch «gut gemachten, aber trotzdem 08/15»-Rioja aus. «Um die Kunden nicht zu überfordern, muss man ihnen etwas anbieten, das sie kennen und das ihnen schmeckt.»

Für Gäste, die Spezielles suchen und die Leidenschaft von René Zimmermann teilen, gilt das «Neumarkt» als Paradies. «Ich suche nach Weinen, die typisch für ihre Herkunft sind und viel Terroir zeigen. Ein Wein soll Charakter zeigen und Persönlichkeit haben, gerne elegant und tänzerisch sein und uns nicht träge, dick und süsslich die Trinkfreude verderben», sagt der Weinkenner. «International getrimmte Fabrikweine mag ich nicht. Auch sogenannte, meist überbeuerte Kultweine findet man bei mir nicht.»

«Wein soll elegant und tänzerisch sein, nicht träge, dick und süsslich die Trinkfreude verderben.»

Das regelmässig wechselnde Weinangebot im «Neumarkt» ist überschaubar. Doch Liebhaber und Geniesserinnen finden darin beste Schweizer Weine sowie einige Perlen aus Frankreich und Italien. Als erster Restaurantpartner bietet René Zimmermann zahlreiche Mémoire-Weine – der Idee der Vereinigung folgend – von trinkreifen



Jahrgängen an.

Die Trinkreife spielt bei gehaltvollen Weiss- und Rotweinen eine wichtige Rolle. Nur werden Gehalt und Komplexität häufig mit Holzgeschmack gleichgestellt. «Man muss wissen, dass ein grosser Wein im Rebberg entsteht», erklärt Zimmermann. «Das Reifen in Barriques oder grösseren Fässern verleiht dem Wein eine dritte Dimension. Nur weil Pioniere wie Thomas Donatsch in Malans/GR oder Werner Stucki und Christian Zündel im Tessin damit Erfolg hatten, beherrschen das lange nicht alle. Dem Barrique-Trend folgend, machen es einige Nachahmer gut. Andere hingegen keltern schreckliche Weine. Ein leichter Landwein verträgt kein Holz.» Um solche Unterschiede verstehen zu können, müssten sich die Wirte mehr mit Wein befassen. Viele würden nur halb so viel darüber wissen wie ihre Gäste.

32 Holzbretter und ein loderndes Feuer in der Mitte

Ursprünglich als Transportbehälter gedacht, wurden die 225 bis 228 Liter fassenden Barriques zum Gär- und Reifegebilde. Aus Dauben zusammengesetzte Holzfässer gelten als Erfindung der Kelten, den Gegenspielern der Römer nördlich der Alpen. Anfang des 19. Jahrhunderts hatte Louis-Gaspard Estournal aus Saint-Estèphe bei Bordeaux festgestellt, dass der Wein aus Indien in nicht verkauften und zurücktransportierten Fässern besser schmeckte. In den 1980er-Jahren kam der Barriqueausbau von Wein weltweit in Mode. Mit dem Weinkritiker Robert Parker wurde er zum Hype. Für die Herstellung eines Barrique werden rund 32 Holzbretter, sogenannte Dauben, rund um ein Feuer gebogen. Bei der ersten Füllung mit Wein verleiht die Röstung dem Wein viel Vanillegeschmack und Rauchnoten, das Holz gibt zusätzliche Tannine ab. «Zum Glück ist dieser Trend vorbei», freut sich René Zimmermann. Ein gut gepflegtes Barrique wird heute für bis zu zehn Füllungen verwendet. Nach der dritten gibt es kaum mehr Röstgeschmack und Tannine ab. Der minimale Sauerstoffaustausch lässt den Wein jedoch langsam reifen und verleiht gutem Ausgangsmaterial Persönlichkeit. Ob es sich dabei um sortenreine Weine nach Burgunder Vorbild oder um Assemblagen wie im Bordelais handelt, spielt eine untergeordnete Rolle. «Dass ein grosser Wein viel Holz braucht, war ein ebenso grosser Irrtum», erklärt René Zimmermann. «Die Struktur und die Säure verleihen einem Wein Leben, nicht die Reife im Fass.»

Auf die Frage, ob im Holz gereifte Weine dekantiert werden sollen, antwortet René Zimmermann: «Wenn Weine ihre Trinkreife erreicht haben, ist es schön zu beobachten, wie sie sich im Glas öffnen und müssen nicht belüftet werden.»

(Gabriel Tinguely)

Zur Person

René Zimmermann, *1948, lernte Maurer und liess sich an der Schule für Sozialarbeit zum Streetworker ausbilden. 1978 kam er als Quereinsteiger in die Küche des «Rössli» in Stäfa. Seit 1986 führt er die Wirtschaft Neumarkt in Zürich und ist der erste offizielle Restaurantpartner des Mémoire des Vins Suisses.

Mémoire des Vins Suisses

Das Mémoire des Vins Suisses ist eine Vereinigung der besten Schweizer Winzer. Seit 2002 geben diese alljährlich 60 Flaschen des vom Mémoire ausgewählten Weines in die Schatzkammer. Mit regelmässigen Verkostungen hat die Vereinigung bewiesen, dass beste Schweizer Weine ein grosses Reifepotenzial besitzen. Seit kurzem nimmt die Vereinigung auch Gastronomen, die ausgesuchte Schweizer Crus – und vor allem Mémoire-Weine – anbieten, auf.

www.mdvs.ch



Des vins suisses passionnants

Petit choix de nectars marquants lors de ma dégustation du Swiss Tasting au Schiffbau Zurich. Une sélection très subjective.



Les vins lauréats du Swiss Vintage Award. Les vins lauréats du Swiss Vintage Award.

Les 26 et 27 août plus de 127 producteurs suisses de la Mémoire des vins suisses et leurs amis proposaient des vins en dégustation. Quelques producteurs autrichiens complétaient l'affiche. Les lauréats du Swiss Vintage Award 2008 figuraient au programme. Ainsi que les lauréats du Mondial du Chasselas. Voici quelques bouteilles qui me restent en mémoire.

La Murgère Petite Arvine 2017, Domaine de la Rodeline (VS)

pureté, arôme de rhubarbe, côté floral, ample

26,50 francs 75 CL

Chasselas Grand Cru 2017, Christophe Schenk (VD)

nez sauvage, en bouche pomme granny smith, belle amertume

15 francs 75 CL

Dézaley Les Côtes Dessus 2017, Domaine Monachon (VD)



vif, piquant, se boit avec plaisir

21 francs 20 70 CL

Dézaley-Marsens Grand Cru de la Tour Vase numéro 4 2015, les frères Dubois (VD)

amertume fondue dans une belle structure, électrique

21 francs 70 CL

St-Saphorin Grand Cru Les Blasinges 2017, Pierre-Luc Leyraz (VD)

baston, rapidité, riche minéralité, harmonie générale

19 francs 70 CL

Chasselas, Moete 2017, Simon Maye (VS)

tonique, alpin, final vanillé

15 francs 75 CL

Chasselas, Johanniter Sélection 2017, Martin Hubacher (BE)

franc, tout droit, grande intensité

14 francs 50 75 CL

Humagne Rouge, Enfer de la Roche 2015, Histoire d'Enfer (VS)

puissance, rage, arômes de groseille

46 francs 75 CL

Cornalin 2015, Domaine Jean-René Germanier (VS)

un côté fumé, réglisse

38 francs 75 CL

Pinot Noir Unique 2015, Donatsch (GR)

long en bouche, floral, gourmand

62 francs 75 CL

Pinot Noir Malanser Classic 2016, Peter Wegelin (GR)

fumé, grande douceur en fin de bouche



22 francs 75 CL

Sauvignon Blanc, Fié Blanc 2016, Jean-Pierre Pellegrin, (GE)

menthe, gentiane, baies blanches

30 francs 75CL

Muscat 2017, Domaine du Clos des Pins, (GE)

sec, délicat, piquant, anisé

15 francs 70 CL

Solaris 2017, Weingut zum Rosenberg (UR)

orties, canaille

24 francs50 75 CL

Meilener Räuschling 2017, Seehalden (ZH)

bien charpenté, herbacé

21 francs 75CL

Chardonnay Beride Velabona 2016, Christian Zündel (TI)

amandes torréfiées, fin de bouche longue

34 francs 75CL

Merlot Fustoquattro 2016, hubervini (TI)

radical, envoyé, shiso, tanins souples

17 francs 75 CL

Grain Noble Marsanne blanche 2013, Marie-Thérèse Chappaz (VS)

tilleul, plantes grimpantes, ample

168 francs 150 CL

Cornalin 2008, Anne-Catherine et Denis Mercier (VS)

griotte, puissance intacte, tanins souple

collection de la Mémoire des vins suisses, hors commerce



Riesling Smaragd Ried Kellerberg 2016, Emmerich Knoll (Autriche)

sec, agrumé, pâtissier, algues

54 francs 80 75CL

Chardonnay Leithaberg 2015, Heike et Gernot Heinrich (Autriche)

comme de la paille, profond, complexe

23 francs 75CL

Mousseux Chasselas, Deutscher Sekt Gutedel Brut, (Allemagne)

belle amertume, presque sous-terrain

11 francs 50, 75 CL

A lire aussi les articles en pages 11 et 18 d'hotelrevue.



Alexandre Caldara publié le jeudi 06 septembre 2018 Vins | Zurich



Les Trésors du Vin Suisse à Bâle

Les 57 vins de la Mémoire se dévoileront à Bâle. Le régional de l'étape Urs Jauslin va entrer dans l'association avec son Pinot Noir.



La présentation de la Mémoire des Vins Suisses en Valais. La présentation de la Mémoire des Vins Suisses en Valais. image : Hans Peter Siffert

image : Hans Peter Siffert

La Mémoire des Vins Suisses, association renommée réunissant l'élite des producteurs de vins suisses, ainsi que journalistes et experts du monde vitivinicole, ouvre une fois par an son trésor de vins mémorables. Dans celui-ci est entreposée une collection complète comptant aujourd'hui 57 vins haut de gamme de toute la Suisse, constituée de millésimes remontant à plus de dix ans, en partie épuisés depuis longtemps.

Le but de ces dégustations exceptionnelles est de faire connaître le potentiel de garde souvent méconnu et la noblesse des grands vins suisses. Une occasion rare à ne pas manquer ouverte au public jeudi 11 avril de 14 à 18 heures, au RhyPark directement sur le Rhin.

Le régional de l'étape Urs Jauslin rentre avec son Hohle Gasse Pinot Noir Muttentz dans la Mémoire, il devient le premier vigneron bâlois à intégrer la famille de la Mémoire. (htr/aca)

mdvs.ch

publié le jeudi 14 mars 2019 Mémoire | Vins Suisses | Bâle



A la recherche du millésime secret

La Mémoire des Vins Suisses permet de découvrir l'évolution d'un vin. Les grands cépages suisses autochtones se révèlent.



La Mémoire met l'accent sur l'importance du vieillissement d'un vin. La Mémoire met l'accent sur l'importance du vieillissement d'un vin. image : Weingut Donatsch/Thomas Habützel

image : Weingut Donatsch/Thomas Habützel

La Mémoire des Vins Suisses permet de découvrir des vins «aux caractères aussi affirmés que ceux de leurs producteurs, sachant vieillir en conservant la magie de leurs charmes», explique Thierry Grosjean, président sortant de l'association. Ou génère des images plus poétiques et urbaines encore: «Une nuit d'été qui tombe sur du goudron», lorsque Ilona Thétaz, œnologue auprès de Provins, décrit une Petite Arvine 2014.

A Bâle, la semaine dernière une dégustation publique en profondeur à travers des cépages, des sols et pour chacun des 57 producteurs membres, l'écho de trois millésimes permet de ressentir l'évolution d'un vin. Nous nous attarderons ici sur deux cépages autochtones emblématiques de leur région de production. Bien que le Completer reste une niche, presque un secret pour les Grisons, alors que le Chasselas triomphe par son opulence dans le canton de Vaud, mais se laisse représenter à la Mémoire par des producteurs cohérents et rigoureux. Nous mettrons également un focus particulier sur le millésime 2008.

Completer

Moins de cinq hectares dans le monde, pour l'heure encore concentrés dans les Grisons, bien qu'une mode s'empare doucement du Valais. Un cépage ardent en acidité qui demande une grande attention en vigne. La



Mémoire a choisi deux producteurs pour représenter ce cépage vivant virulent. Ils travaillent le Completer de façons très différentes. Une sorte de rectitude d'austérité sur le millésime 2016 de Weingut Hermann, des arômes d'amandes torréfiées et d'étonnantes notes précoces de vieillissement. Alors que chez Donatsch, sur la parcelle « Malanserrebbe », on part dans un univers pâtissier de tarte citron ou mirabelle. Cette sensation physique presque éthérée du vin dans la bouche s'accorderait très bien avec un curry délicat. Chez Hermann, le vieillissement amène des profils de vins radicaux, tendus sur le bouquet d'épices pour 2014; immédiatement floral pour 2011. Chez Donatsch, la maturité permet une maîtrise de l'acidité qui offre des arômes déroutants massepain et rhubarbe en 2013 et de l'alcool de framboise avec une légère sucrosité malgré un caractère bien trempé en 2009. Le grand intérêt du Completer reste sa singularité. Le généticien de la vigne José Vouillamoz qui apprécie particulièrement ce cépage souligne que son nom viendrait de Complies, le dernier office religieux du soir pour les moines bénédictins qui avaient droit d'en boire un verre en silence. Grâce au test ADN et à la collaboration de spécialistes, il peut confirmer sa présence historique dans le Haut-Valais, où en croisement avec l'Humagne blanche valaisanne, il donne naissance au rare cépage Lafnetscha. Intéressant dès lors de comparer les deux Completer, avec l'Humagne Blanche Tradition du Domaine des Muses. Invasive en acidité en 2017, mais elle se transforme en belle intensité florale équilibrée en 2015. Plus étonnant et dans ce cas, pas explicable par l'ADN, de retrouver la franchise du Completer dans un Chasselas vieilles vignes du Domaine Küntzer 2015, à Saint-Blaise.

Chasselas

Certaines enfances furent traumatisées par la découverte de Chasselas «qui rayent les vitres» de production massive et commercialisés à prix dérisoires. Aujourd'hui encore en Suisse romande, ses 3828 hectares restent imposants, même si en Valais près de 1000 hectares ont disparu avec l'aide de la Confédération. A la Mémoire, la rigueur des grands de Lavaux impressionne par leur tenue, alors que le seul représentant valaisan le Domaine Cornulus avec son Vieilles Vignes, va plutôt rechercher de l'électricité. Son millésime 2014 ressemble à une danseuse rock en paillettes les yeux grands ouverts face aux projecteurs. Au Château Maison blanche 2011, à Yverne, on retrouve de la lumière mais plutôt celle tonitruante, mais énigmatique d'un phare breton.

Même si malgré leurs différences Vaudois et Valaisans se rejoignent sur ce qui dicte le vin «rien de très compliqué, nos terroirs argilo-calcaires qui tiennent une maturation lente, une belle exposition en terrasses, des raisins pas très précoces qui murissent sur la fin» pour Pierre Monachon et son Saint-Saphorin les Manchettes. Pour Dany Varone ce qui définit la tension de son Fendant reste «le gypse, la roche mère rien d'autre.» Retour en Lavaux où ce qui guide Louis Bovard pour son Dézaley Grand Cru Médinette reste: «Le timing de la récolte, si on attend trop, on perd le volume, mais au-delà de la minéralité, la seule faiblesse de ce cépage c'est le manque d'aromatiques, je veux les retrouver.» Il y parvient en 2017 avec ce côté rocailleux qui tend vers le lacté ce qui donne un final en bouche long et lyrique beaucoup plus marqué que sur un 2011 plus amer et gras. Raymond Paccot évoque aussi le mode de culture biologique qui en supprimant les engrais fait remonter les acidités: «Nous avons arrêté les fermentations malolactiques, mais du coup on en refait une.» Cela se remarque par un bel équilibre en 2017 sur Le Brez.

Millésime 2008

Les producteurs ne choisissent pas directement les millésimes qu'ils présentent. Le choix reste réalisé par les organisateurs de la Mémoire notamment Andreas Keller et Martin Kilchenmann. «Pour notre plus grand plaisir, on voit ressurgir des vins que l'on oublie, que l'on n'a pas le temps de déguster régulièrement», sourit Christine Perrochet de la Maison Carrée, à Auvernier (NE), quand on lui parle de l'agilité des tanins sur les papilles de son Pinot Noir 2008 combiné avec des arômes de griottes d'une grande subtilité. Une souplesse repérée également sur un Pinot Noir, chez Georg Fromm, aux Grisons, avec une excentricité plus retenue qui lui donne une complexité bienvenue alors que le millésime 2016 se concentre plus immédiatement sur des arômes vifs de cerises et de figues. De beaux spécimens, alors qu'un vin de dix ans d'âge peut réserver bien des surprises et paraît parfois sur la phase de descente et manque de vitalité.



Lors de la dégustation de cette année plusieurs vins de 2008 nous semblent exceptionnels. Il faut d'abord rappeler les conditions météorologiques. Le Vaudois Blaise Duboux, un des seuls producteurs à consacrer une page de son site internet aux conditions de la vendange chaque année, nous aide dans cette tâche: «Si le printemps a tardé à venir, la vigne qui somnolait s'est rattrapée et n'a plus ralenti. Avec peu de variations climatiques et aucun incident de température, le millésime 2008 a été vendangé mi-octobre. Nous avons recherché une pleine maturité du fruit.» Chez Simon Maye, en Valais, on aime le bouquet d'épices puissant et la dimension poivrée, des vins corpulents, fumés. «C'est de la Syrah!», rigole Raphaël Maye, mais il se réjouit quand un millésime comme 2008 lui permet de maintenir «une trame claire, une fraîcheur, quelque chose de pas trop concentré.» A la Tenuta Castello di Morcote au Tessin, le très bordelais dans sa conception, Merlot Cabernet Sauvignon, diffuse sur ces millésimes jeunes, une étonnante violence sourde qui se transforme sur le millésime 2008 en symphonie qui permet d'apprécier la volupté du cassis plus au calme.

Du côté de Martigny, Gérald Besse se rappelle 2008 comme ses débuts avec l'Ermitage, un cépage pas facile à dompter, il se demande comment vieillit ce vin... La réponse dépasse pour nous beaucoup d'espérance, on aime les surprenants arômes de pignons de pin et d'amandes amères sur un 2016 ou le fruit croquant sur un 2012. Mais 2008 emmène ailleurs encore par la percussive rare qu'il offre en bouche, cette sensation de liqueur de framboise ample et ce côté marécageux au nez qui prend ses aises et ne craint pas les écarts. Il offre une exploration de collisions et d'ardeur.

Lire aussi le commentaire à ce sujet



Alexandre Caldara publié le jeudi 18 avril 2019 Mémoire Des Vins Suisses | Completer | Chasselas



Le nouveau visage de la Mémoire

La jeune vigneronne valaisanne Madeleine Mercier vient de reprendre la présidence de la Mémoire des Vins Suisses. Elle succède à l'ancien conseiller d'Etat neuchâtelois, le vigneron Thierry Grosjean.



Madeleine Mercier, nouvelle présidente de la Mémoire des Vins Suisses. Madeleine Mercier, nouvelle présidente de la Mémoire des Vins Suisses. image : AGIR

image : AGIR

Après deux mandats de deux ans, l'ancien conseiller d'Etat et vigneron au Château d'Auvernier Thierry Grosjean vient de passer la main. Sa forte personnalité, son humour et sa volonté de vouloir remettre en valeur les six régions viticoles suisses marqueront son mandat. La jeune Madeleine Mercier reprend, depuis 2012, le prestigieux domaine de ses parents Denis et Anne-Catherine Mercier dont la critique admire la qualité des Cornalins depuis longtemps. Membre du comité de l'association depuis 2016, elle dit n'avoir rencontré aucune résistance de la part de vigneronnes hommes plus âgés au moment de sa candidature : «Au contraire, tout le monde m'a encouragée.» En janvier de cette année, la jeune femme devenait également le visage de la campagne romande de promotion des paysans suisses.

Le domaine Denis Mercier figure dans les premiers producteurs fondateurs de la Mémoire des Vins Suisses en 2002. En tant que nouvelle présidente de cette Mémoire réunissant 57 vins haut de gamme de toute la Suisse, constituée de millésimes remontant à plus de dix ans, en partie épuisés depuis longtemps, elle veut contribuer à faire connaître encore plus le travail de l'association auprès du grand public.

Sur le site internet de la cave, son parcours se laisse raconter ainsi: «Madeleine Mercier est née en 1984. Elle grandit en même temps que l'entreprise. Depuis toute petite, elle aime aller autant à la vigne qu'à la cave. L'idée



d'en faire son métier ne lui apparaît pas comme une évidence tout de suite. Ayant des facilités à l'école, elle opte pour une maturité gymnasiale en économie. En 2001, elle part pour une année d'échange aux Etats-Unis dans l'Arkansas. A force d'expliquer aux Américains le travail de ses parents, l'idée d'en faire son métier germe. Une année à l'ETH de Zurich finit par la convaincre que son intérêt est plutôt dans la pratique vitivinicole. Elle effectue dès lors un stage d'un an auprès d'Hermann Schwarzenbach à Meilen pour apprendre les bases du métier avant de s'inscrire à Changins. Trois ans d'école d'ingénieur pour comprendre les processus de création d'un vin, de la plantation d'une vigne à la mise en bouteille. Pour parfaire sa technique, elle part travailler un an au Tessin chez Ana-Barbara Von der Crone et Paolo Visini. S'en suivent deux stages aux Etats-Unis : en Oregon et en Californie chez Opus One. Depuis 2012, elle œuvre dans l'entreprise familiale. Actuellement, Madeleine Mercier, maman de deux enfants, partage son temps entre sa famille et ses obligations professionnelles.» (htr/aca)

mdvs.ch

publié le lundi 15 avril 2019 Vin | Mémoire | Madeleine Mercier



Un vignoble de qualité sèche ses larmes

Les producteurs ne cachent plus leur désarroi. Swiss Wine Promotion va lancer une mission d'urgence.



Le vignoble de Lavaux synthétise les enjeux du vin suisse autour des rendements et de la qualité. Le vignoble de Lavaux synthétise les enjeux du vin suisse autour des rendements et de la qualité. image : swiss-image.ch, Marcus Gyger

image : swiss-image.ch, Marcus Gyger

Pour de nombreux producteurs suisses la situation du marché du vin suisse reste critique. Ils doivent retourner travailler leur vigne alors que leurs caves débordent de millésime 2018. Une minorité doit vendre son vin 60 centimes le litre. Bien que geste extrême et médiatique, la grève de la faim de dix jours du Genevois Willy Cretegny semble marginale. Mais paradoxalement à ce sombre tableau, le vin suisse affiche la qualité d'ensemble la plus haute de son histoire.

«Une ambiance tendue, une situation préoccupante pour tous types de producteurs. Même si le niveau des concours nationaux et internationaux n'a jamais atteint de tels sommets et que les vins distingués attirent l'attention du consommateur», explique David Genolet, président de l'association Vinea qui organise un salon et des concours de référence. Madeleine Mercier, vigneronne valaisanne et présidente de la Mémoire des vins suisses décrit la situation ainsi: «Une ambiance morose, des copains qui ne possèdent plus le feu sacré, cela m'attriste. Cet été fut difficile avec des attaques de mildiou. Certains collègues travaillent sans aucun revenu, je trouve cela intolérable. Mais à la Mémoire, je côtoie aussi des jeunes producteurs qui cultivent la vigne avec passion et aiment les vins différents.»

Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion, synthétise le propos ainsi: «Une situation économique difficile,



mais malgré leur difficulté je tire mon chapeau à la très grande majorité des vignerons de ce pays qui ne lâchent rien sur la qualité, qui continuent leurs recherches poussées et produisent des vins par passion. J'ai goûté des moûts 2019 d'une grande qualité.» Selon nos trois interlocuteurs, des solutions existent. Nicolas Joss n'hésite pas à tenir un discours plus offensif: «Nous n'avons pas attendu la réaction médiatique du 5% de vignerons conservateurs de notre pays, pour piloter une mission de promotion d'urgence. Nous bénéficions de la collaboration directe du Département fédéral de l'économie dirigé par Guy Parmelin, en lien étroit avec l'Interprofession de la vigne et des vins suisses et la Fédération suisse des vignerons. Elle ciblera les acteurs de la grande distribution.» Rappelons que 60% des vins suisses se vendent en grande surface. Mais Swiss Wine Promotion ne se bat pas sur le même terrain que Willy Cretegny, président des vignerons encaveurs indépendants qui a remis en juin à Guy Parmelin, une liste de mesures à appliquer en urgence pour diminuer les mesures d'importation. Nicolas Joss s'explique ainsi: «Les demandes de Willy Cretegny restent d'ordre politique. Je pense que fermer les frontières ne va rien résoudre à court terme. Swiss Wine Promotion veut redynamiser la consommation de vin suisse, sans distinction de canton et de région en valorisant le travail des vignerons. Il faut rendre plus visible leur action, redonner envie de boire du vin suisse.»

«Nous produisons du vin

selon la qualité que l'on désire»

Du côté de Vinea, David Genolet pense aussi qu'il faut arrêter de se battre contre le consommateur par des mesures protectionnistes: «On doit le sensibiliser à la qualité indigène sur de beaux vins dans toutes les gammes de prix. Comme avec la vague verte impulsée par les jeunes, on peut penser que le changement passera par la volonté du consommateur, sa réaction.» Nicolas Joss le rejoint. Mais reste surpris par le décalage dans notre société entre un discours locavore affirmé sur la nourriture et des prises de positions encore très libérales dans le domaine du vin: «On doit inciter à boire local. Cela concerne tous les partis et il ne s'agit pas d'un discours élitaire. Sur des vins entre 6 et 10 francs, la qualité et la traçabilité restent largement supérieure à celle des vins étrangers. Parce que nos vins, qu'ils soient d'AOC ou de Pays, nous assurent une vraie qualité et une origine certifiée. Quand on consomme un vin bio du Chili, on doit penser à son bilan carbone.» Madeleine Mercier pense qu'il faut sensibiliser la population: «On peut lire ces jours-ci sur les réseaux sociaux que si chaque Suisse achetait deux bouteilles de vin de son pays chaque année les problèmes seraient derrière nous...» Elle a proposé à des enfants de six ans de la classe de sa fille de venir effectuer les vendanges au domaine: «Plusieurs parents viennent ensuite naturellement déguster nos vins.»

Madeleine Mercier tient à parler de sa situation personnelle: «Nous sommes des vignerons encaveurs qui réglons nous-mêmes notre récolte et produisons du vin selon la qualité que l'on désire.» Elle évoque des Cornalins et des Syrahs limités à 400 grammes au mètre carré et 800 grammes pour les autres vins. «Une manière de garantir la personnalité de nos vins et de défendre une politique de qualité initiée par mes parents, voilà 35 ans».

Cette année en Valais, l'Interprofession de la vigne et du vin a communiqué les rendements maximaux par surface. Ils baissent pour tous les cépages, à l'exception du fendant, dont le quota reste fixé à 1,4 kg/m². Le quota des autres blancs est de 1,1 kg. Celui des rouges de 1 kg. Pour Nicolas Joss, il reste important de préciser que la Suisse produit à 20% en dessous de ses rendements et qu'elle pourra donc toujours répondre à une consommation plus accrue. «Je trouve cocasse quand certains parlent d'un vin générique de Toscane comme un vin parcellaire avec des étincelles dans les yeux. On peut leur rappeler que la surface viticole de la Toscane se monte à 62 000 hectares, pour 14 793 en Suisse.» Le vin suisse reste un secret bien gardé et si certains crient leur légitime désarroi avec force, l'ensemble de la profession gagnerait à communiquer avec une même voix, selon nos interlocuteurs. Et quand jeudi dernier le Grand Prix du vin suisse, dévoile un nombre de participants record avec 3254 vins présentés et quelques 955 vins décrochant une médaille d'or ou d'argent, cela n'a rien d'anecdotique. Pour Madeleine Mercier: «Ceux qui envoient des vins à des concours montrent leur fierté de producteur et contribuent à la visibilité positive de notre vignoble.»



swisswine.ch alexandre caldara



Alexandre Caldara publié le mardi 12 novembre 2019 Swiss Wine Promotion | Nicolas Joss | Madeleine Mercier



La plus grande exposition de vin suisse

Dimanche et lundi, au Schiffbau de Zurich, 56 vigneron de la Mémoire des vins suisses et leurs amis présenteront leurs derniers millésimes. Distinctions et rencontres rythmeront ce rendez-vous incontournable.



Les jeunes vigneron suisses seront aussi de la partie. Les jeunes vigneron suisses seront aussi de la partie.
 image : Weinweltfoto.ch

image : Weinweltfoto.ch

On se souvient de ce visiteur apeuré par un vin «haute couture» refusant d'y tremper les lèvres, d'un autre voulant absolument goûter le meilleur vin d'un producteur genevois qui refusait de choisir pour lui. Revoilà le Swiss Wine Tasting ce rendez-vous de l'excellence des vins suisses, ce théâtre du monde du vin ou une larme de liquoreux des montagnes permet parfois de tout oublier.

Cette année, les 56 vigneron de la Mémoire et leurs amis peuvent fêter un anniversaire important: dix ans se sont écoulés depuis le Weinländerspiel Autriche:Suisse, à partir duquel le Swiss Wine Tasting d'aujourd'hui s'est développé.

«La plus grande exposition de vins suisses sera encore plus attrayante», selon ses organisateurs. Plus de 70 vins d'Autriche pourront se laisser déguster, ainsi que des Chasselas d'Allemagne et de France primés au Mondial des Chasselas. Aves pour la première fois une avant-première ce dimanche de 14 à 18 heures, avec le festival des Grands vins de Suisse et d'Autriche et la présentation et remise du Swiss Wine Vintage Award 2018.

Lundi de 11h00 à 19h30 se déroulera la performance des producteurs de pointe de «Mémoire & Friends», ainsi que la suite du festival Grands vins de Suisse et d'Autriche et la présentation du «Swiss Wine Vintage Award 2018».



GaultMillau présentera lundi sa sélection 2019, qui comprend le classement des 125 meilleurs vignerons de Suisse, la découverte de l'année et les icônes du vin suisse. (htr/aca)

swiss-wine-tasting.ch

publié le mardi 21 août 2018 Zurich | Dégustation