

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

04.01.2021

Avenue ID: 1904
Artikel: 4
Folgeseiten: 8

Print

	15.12.2020	Hochedel Magazine Contacts	01
	15.12.2020	Hochedel Magazine Wine	04

News Websites

	31.12.2020	letemps.ch / Le Temps Online André Hoffmann, militant pour une viticulture durable	06
	30.12.2020	thomasvino.ch / Thomas vino Bonne bouche: sur un air de flûte enchantée	11



Hochedel Magazine
8303 Bassersdorf
0848 830 000
<https://www.hochedel.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich

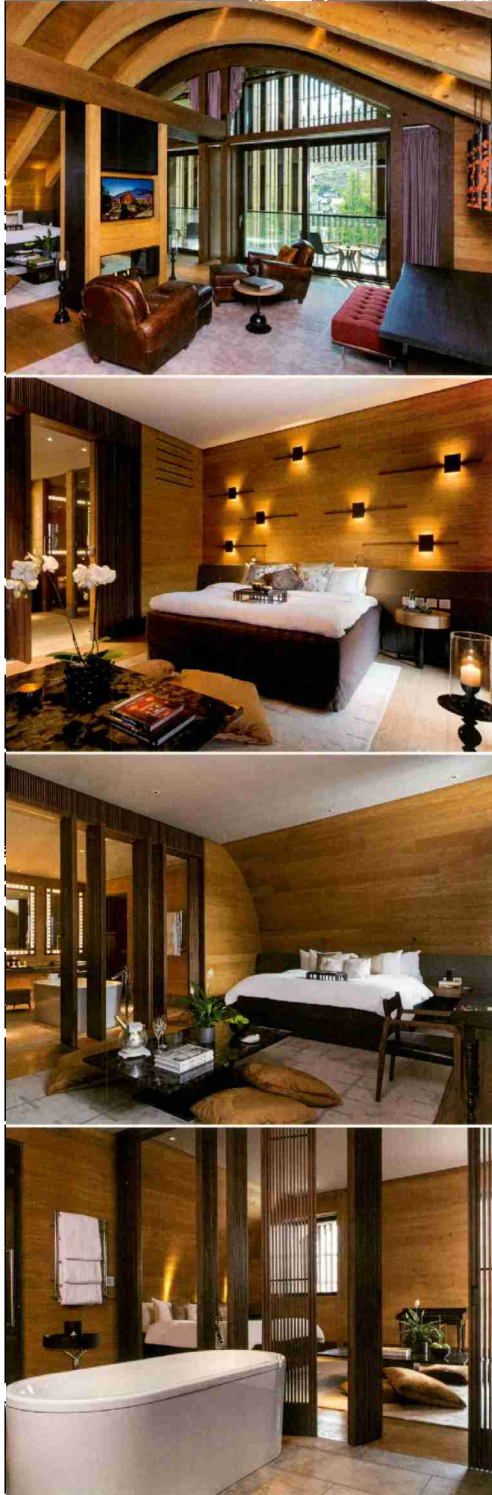


Seite: 50
Fläche: 68'896 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79368509
Ausschnitt Seite: 1/3

Print



Contacts

THE CHEDI ANDERMATT | Andermatt, Switzerland
www.thechedianderstatt.com

Mémoire des Vins Suisses | Zurich, Switzerland
www.memoire.wine

Beschreibung der Mémoire des Vins Suisses-Weine
durch Martin Kilchmann, Weinpublizist

Auf dieser Wein-Entdeckungsreise gilt es zwischen-
durch innezuhalten und die zahlreichen Eindrücke
des Tages Revue passieren zu lassen. Wo könnte
das besser gelingen als im Spa des The Chedi
Andermatt? Hier finden Wellness-Suchende nicht
nur eine wunderbare Bäder- und Saunenlandschaft,
sondern spüren auch das Konzept des Hauses,
welches alpine und asiatische Facetten harmonisch
vereint. So ist The Spa & Health Club tief in der fern-
östlichen Philosophie verwurzelt, herrlich entspan-
nende Anwendungen stützen sich auf traditionelle
asiatische Heilkunst. Dass The Chedi Andermatt
sich zum spektakulären Alpen-Hideaway etabliert
hat, ist vor allem Jean-Yves Blatt zuzuschreiben:
Der leidenschaftliche Hotelier und General Manager
positionierte das 5-Sterne-Deluxe-Hotel als Ikone
in den Schweizer Alpen. Sein Verständnis von neu
definiertem Luxus bezieht auch die Region mit ein:
bei der Architektur des Hauses, wo heimisches Holz
und grosse Fenster die Natur in den Raum holen; in
der Kulinarik, wo man auf regionale Köstlichkeiten
– frisch oder gut gereift – setzt; und beim Erlebnis-
angebot, das den Stolz auf die Heimat beweist und
mit einem eigens erstellten Roadbook einlädt, in alle
Richtungen auszuschwärmen, um Land, Leute und
Weine näher kennenzulernen.



Hochedel Magazine
8303 Bassersdorf
0848 830 000
<https://www.hochedel.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 50
Fläche: 68'896 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79368509
Ausschnitt Seite: 2/3

Print

Ganz gleich, ob man hoch oben im Gebirge die atemberaubende Felslandschaft bestaunt oder in den Tälern die endlosen Weinhänge betrachtet, wo das Laub der Reben in der milden Föhnbrise tanzt: Diese Momente entschleunigen und erden. Die Natur, die Menschen und die Weine gleichen sich, sind kraftvoll, vielschichtig, tiefgründig und grossartig - und in jedem Fall eine Reise wert. The Chedi Andermatt bietet die ideale Ausgangslage, um diese Region und ihre Vielfalt zu erkunden. Vom idyllischen grünen Hochtal aus Tagesfahrten über die spannenden Pässe zu unternehmen, benachbarte Kantone zu besuchen, deren eigenen Charme und die Schätze der ansässigen Weingüter zu entdecken – das ist einfach wunderbar. Und zu wissen, dass uns bei der Rückkehr ein Tempel der Behaglichkeit mit exzellenter Gastfreundschaft erwartet – eine traumhafte Suite, ein Platz am Kaminfeuer in der Lounge, ein Cocktail in The Bar oder eine feine Cohiba in The Cigar Library..., ja, dann kommt man dem perfekten Tag schon ziemlich nahe. Nicht ohne ein Glas Schweizer Pinot Noir, versteht sich.



Hochedel Magazine
8303 Bassersdorf
0848 830 000
<https://www.hochedel.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 50
Fläche: 68'896 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79368509
Ausschnitt Seite: 3/3

Print

It is important during this wine discovery tour to take a break and reflect on the many impressions of the day. Where better to do that than at the Chedi Andermatt spa? Wellness enthusiasts will not only find a wonderful bathing and sauna landscape here, but also get a feel for the establishment's concept, which harmoniously combines Alpine and Asian elements. The Spa & Health Club, deeply rooted in Far Eastern philosophy, offers wonderfully relaxing treatments based on traditional Asian healing arts. The fact that the Chedi Andermatt has become established as a spectacular alpine hideaway is attributable above all to Jean-Yves Blatt, the passionate hotelier and General Manager who has succeeded in positioning the 5-star deluxe hotel as an icon in the Swiss Alps. His understanding of newly defined luxury also includes regional elements: in the establishment's architecture of local wood and large windows that let in the natural world; in the cuisine, focused on fresh or well-ripened regional delicacies; and in the leisure activities, which demonstrate pride in the home region and invite visitors to swarm out in all directions to discover the country, its people and its wines with the help of a specially created road book.

Marvelling at the breathtaking rocky landscape high up in the mountains or gazing at the endless vineyards in the valleys, where the leaves of the grape vines rustle in the mild Foehn breeze, helps the traveller unwind and connect with nature. The natural world, the locals and the wines somehow resemble each other in their vigorous, complex, profound and magnificent character – and are definitely worth a visit. The Chedi Andermatt is the ideal starting point for discovering this region and its diversity. Making day trips from the idyllic green high mountain valley over exciting passes, visiting neighbouring cantons and discovering their unique charm as well as the treasures of the local wineries – it's all simply wonderful. And knowing that a temple of comfort and superb hospitality awaits us when we return – a magnificent suite, a place by the fire in the lounge, a cocktail in the bar or a fine Cohiba in the Cigar Library: indeed, this comes very close to the perfect day. Not without a glass of Swiss Pinot Noir, of course.



Hochedel Magazine
8303 Bassersdorf
0848 830 000
<https://www.hochedel.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



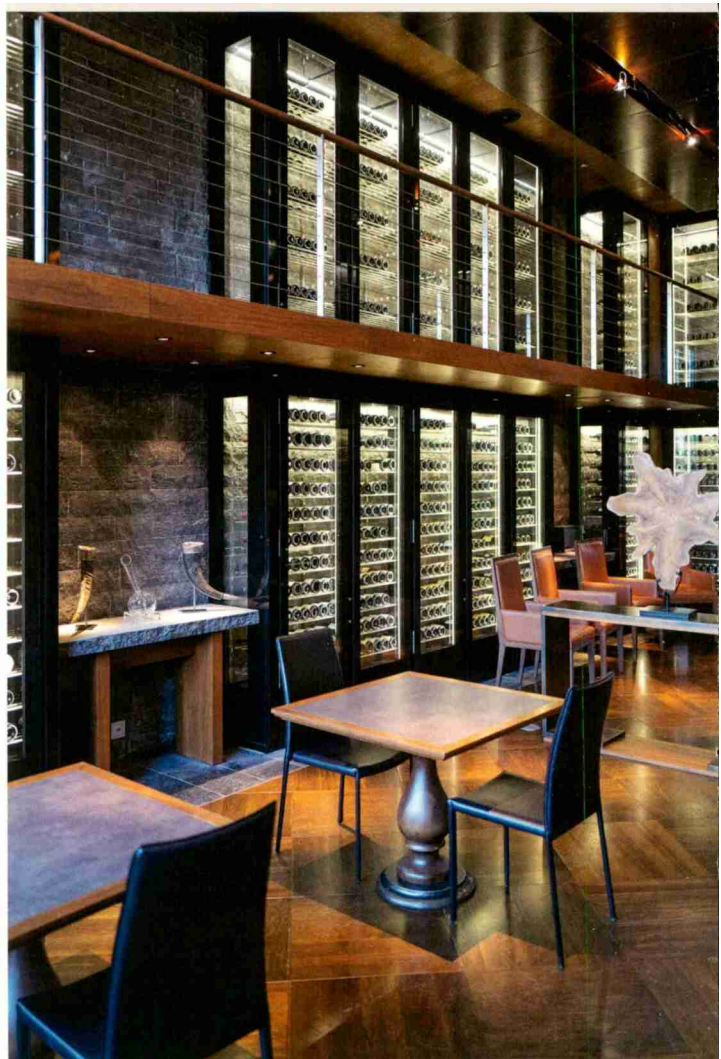
Seite: 46
Fläche: 49'350 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79368518
Ausschnitt Seite: 1/2

Print

Hmmm, ein Genuss, der mir hier in The Wine Library serviert wird. Der Graubündner Pinot noir entfaltet ein vollmundiges, fruchtiges Aroma und kann sich in seiner Güte durchaus mit einem französischen Burgunder messen. Warum also spielen die Schweizer Weine nicht längst in der internationalen Liga der noblen Weine mit? Genau das will das Mémoire des Vins Suisses (memoire.wine) erreichen: die vielfach noch unbekannten Schweizer Weinschätze auf nationaler und internationaler Ebene einem breiten Publikum zugänglich machen. Die Initiative, der die besten Weinproduzenten der Schweiz und ausgewiesene Weinfachleute aus dem In- und Ausland angehören, dokumentiert Entwicklungs- und Alterungsprozesse heimischer Sorten und bestätigt deren hohe Qualität. Das Herzstück des Mémoire ist seine Schatzkammer mit aktuell rund 25,000 Flaschen Wein, zu denen jedes Jahr 3,500 neue hinzukommen. Einmal jährlich bietet sich die Gelegenheit, ausgewählte Jahrgänge zu verkosten. Mit seinem breiten Angebot an Weinen aus der Region leistet The Chedi Andermatt also einen ebenso wichtigen wie richtigen Beitrag für die Schweizer Winzer.





Hochedel Magazine
8303 Bassersdorf
0848 830 000
<https://www.hochedel.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 46
Fläche: 49'350 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79368518
Ausschnitt Seite: 2/2

Print



Mmmm... A genuine delight that I am being offered here in the Wine Library. The Pinot Noir from Grisons develops a full-bodied, fruity aroma and its quality can easily compete with that of a French Burgundy. So why haven't Swiss wines long since joined the international league of fine wines? This is precisely what the 'Mémoire des Vins Suisses' (memoire.wine) aims to achieve: make the often still unknown Swiss wine treasures accessible to a broader public on a national and international level. The initiative, which has drawn in the best wine producers in Switzerland and proven wine experts from Switzerland and abroad, documents the development and ageing processes of domestic varieties and confirms their high quality. The heart of the Mémoire is its treasure trove of currently around 25,000 bottles of wine, to which 3,500 new bottles are added each year. Once a year the public is given the opportunity to taste selected vintages. The Chedi Andermatt, with its wide range of wines from the region, thus makes a contribution that is as important as it is fitting for Swiss winegrowers.



Terroir

André Hoffmann, militant pour une viticulture durable

Passionné par le vin, le descendant des fondateurs du groupe pharmaceutique Roche a racheté en 2017 des vignobles à Yvorne et en Bourgogne avec l'objectif de s'extraire des produits de synthèse. Rencontre au carnotzet 31 décembre 2020, Pierre-Emmanuel Buss

Par la porte entrouverte, on entend des rires sonores et les éclats d'une discussion passionnée. Installés dans le carnotzet du Domaine de la Pierre Latine, à Yvorne, Philippe Gex et André Hoffmann refont le monde en partageant un verre de chasselas. Complices, les deux sexagénaires se connaissent depuis presque vingt ans. «Lorsque j'étais gouverneur de la Confrérie du Guillon, j'ai intronisé le père d'André, Luc Hoffmann, précise le premier. On est devenus amis.»

Ce lien, solidement ancré dans le terroir vaudois, a pris une nouvelle dimension en 2017 quand André Hoffmann a racheté les 15 hectares de la Pierre Latine. «On en parlait depuis plusieurs années, les choses se sont faites naturellement», précise le nouveau propriétaire, descendant des fondateurs du groupe pharmaceutique Hoffmann-La Roche. «Pour moi, c'est la meilleure solution possible, enchaîne Philippe Gex. Ma fille unique n'a pas d'intérêt pour le vin. Avec cette vente, j'assure la pérennité du domaine tout en restant aux commandes de l'exploitation.»

L'amour des terroirs

L'œil pétillant, Philippe Gex décide alors d'ouvrir une bouteille de Crosex Grillé 2010, le chasselas emblématique du domaine, membre de l'association Mémoire des vins suisses. Un millésime immense, sans doute les plus abouti des dix dernières années. «J'ai une affection toute particulière pour ce vin issu d'un terroir d'exception, s'enthousiasme André Hoffmann, l'œil pétillant. Goûtez-moi cela! C'est la démonstration que le chasselas peut donner naissance à de grands vins de garde. C'est magnifique.»

L'amour des beaux terroirs, ce mot propre au français qui traduit la mystérieuse alchimie entre le sol, le climat et la topographie d'un vignoble, est l'un des moteurs de l'investissement d'André Hoffmann à Yvorne. Dans la même logique, celui qui est porte-parole et représentant la famille Hoffmann-Oeri, actionnaire majoritaire de Roche Holding, a également investi en Bourgogne. En 2007, il a racheté le Domaine Jayer-Gilles à Magny-lès-Villers, entre Beaune et Nuits-Saint-Georges. «C'est une coïncidence que ces deux acquisitions aient eu lieu la même année.»

Madeleine de Proust

Le Domaine Jayer-Gilles, devenu Hoffmann-Jayer, s'étend sur 10 hectares, avec notamment plusieurs jolis terroirs de la côte de Nuits, comme Echezeaux du Dessus Grand Cru, Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes ou encore Nuits-Saint-Georges Village Les Hauts Poirets. Comme à Yvorne, André Hoffmann souhaitait laisser les clés du domaine à Gilles Jayer, qui s'occupait du domaine. Mais le vigneron de 57 ans est décédé début 2018 à la suite d'une maladie foudroyante. «Cela a été un choc, on ne s'y attendait vraiment pas», précise le nouveau propriétaire.

Pour André Hoffmann, Nuits-Saint-Georges est une madeleine de Proust. «C'est lié à un de mes plus vieux souvenirs liés au vin. Mon père avait acheté deux caisses de vins de l'appellation en 1958, l'année de ma naissance – je ne me souviens malheureusement pas du nom du domaine. Il les servait lors des grandes occasions, comme des anniversaires. Cela m'a marqué. J'ai toujours associé le vin à la convivialité, à la joie de partager un repas en famille ou avec des amis.»

Luc Hoffmann a toujours eu une affection particulière pour le pinot noir, cépage emblématique de la Bourgogne. Son fils partage la même inclination: «On peut dire que ce sont les rouges bourguignons qui m'ont donné l'amour du vin. Mon père avait des contacts privilégiés avec la Maison Joseph Drouhin. J'ai notamment le souvenir d'avoir bu des choses exceptionnelles dans le millésime 1978.»



Dans la continuité de l'engagement de son père, cofondateur du WWF International et fortement engagé dans la protection de la nature, André Hoffmann a l'ambition de positionner ses domaines viticoles en ambassadeurs d'une viticulture vertueuse. «Mon implication dans la viticulture est une forme de militantisme. Le vignoble souffre, il a été maltraité depuis la création de la viticulture moderne. On a un grand besoin de réparer le vivant, de redonner de la vie aux sols, de permettre à la vigne de mieux se défendre contre les maladies.»

Vers la biodynamie

André Hoffmann n'est pas un débutant dans le domaine viticole. Il a lancé en 2005 Alpamanta, en partenariat avec son cousin Andrej Razumovsky. Ce domaine argentin, «créé de toutes pièces», a produit le premier malbec 100% bio dans la région de Mendoza, au pied de la cordillère des Andes. «Pour nous, il était très important de réduire au maximum notre empreinte environnementale. A Mendoza, c'est assez facile de se passer des produits phytosanitaires: tout est irrigué, il y a peu d'attaques de mildiou.»

Le climat particulier de Mendoza a incité les deux cousins à faire le pas de la biodynamie, avec la certification Demeter. Mais pour le membre du conseil d'administration de Roche, la méthode culturale développée par Rudolf Steiner n'est pas une fin en soi: «La priorité est d'abandonner les molécules de synthèse, pas d'entrer dans une nouvelle chapelle.»

André Hoffmann défend une approche pragmatique de la viticulture. «Cela ne m'intéresse pas d'avoir des vignobles pour en faire des danseuses qui ne rapportent pas d'argent. L'idée est de montrer qu'il est possible de respecter l'environnement et de rester rentable. Ce qui me motive, c'est de créer quelque chose qui continue après nous. Dans la famille, on réfléchit de manière transgénérationnelle: quand on prend une décision aujourd'hui, on prend en compte les intérêts des générations futures. Cela me paraît être un modèle robuste de gestion d'entreprise.»

L'économiste insiste sur le principe de durabilité: «Quand j'ai fait mon MBA (master of business administration), on nous apprenait que le bon manager est celui qui maximise le profit. Ce qui compte, c'est le chiffre d'affaires et le prix de l'action. Aujourd'hui, il faut sortir de ce modèle: en privilégiant le court terme, on met le long terme en danger. C'est aussi vrai pour la viticulture.»

Yvorne, grandeur nature

Philippe Gex partage la même philosophie: «Tout ce qu'on a fait dans ce sens depuis le rachat par André, on voulait le faire depuis longtemps. Il a joué le rôle d'accélérateur.» C'est vrai pour le Domaine de la Pierre Latine, avec 5 des 6,5 hectares situés à Yvorne, qui sont en conversion bio. Le Clos du Crosex Grillé, à la topographie extrême avec des pentes vertigineuses, lui emboîtera le pas, suivi par les vignes à Ollon et à Bex.

Les 160 hectares du vignoble d'Yvorne pourraient suivre. André Hoffmann et Philippe Gex ont lancé l'association Yvorne grandeur nature qui vise à émanciper la commune des produits de synthèse et à développer la biodiversité. Le train est lancé, reste à convaincre les vignerons du cru à faire le pas. «En Pays de Vaud, les choses prennent du temps, s'amuse Philippe Gex, qui sait de quoi il parle puisqu'il a été syndic d'Yvorne pendant quatorze ans. On peut imaginer être une commune biologique dans cinq ans.» De quoi réaliser un saut qualitatif. «Pour qu'un terroir puisse se révéler au mieux, il faut se passer d'intrants», souligne le vigneron.

Le duo a également l'ambition d'améliorer l'image du chasselas, en Suisse mais aussi à l'étranger. Philippe Gex a déjà passablement œuvré à la cause, en participant à plusieurs voyages de promotion au Japon, organisés dès 2013 par le regretté Pierre Keller. «On a un complexe d'infériorité en Suisse, juge André Hoffmann. Pourtant le potentiel est là. Il est tout à fait imaginable de développer l'export sur le modèle de ce qu'ont réussi à faire les Autrichiens avec le grüner veltliner. Je suis convaincu qu'on peut y arriver, en commençant par démontrer que le chasselas n'a pas pour seule vocation d'accompagner la fondue.»

André Hoffmann fourmille de projets, prêt à s'engager dans la viticulture «ces vingt prochaines années», avec une



énergie décuplée par son amour du pinot noir et du chasselas. Philippe Gex ne se projette pas aussi loin: «Lors de la vente, on a convenu que je reste dans le coup au moins cinq ans. Mais il est tout à fait envisageable que je prolonge un peu. Je ne suis pas pressé de prendre ma retraite: j'ai une peur bleue de m'emmerder.»



André Hoffmann au Domaine de la Pierre Latine, à Yverne.
Sébastien Agnetti pour T Magazine



Un verre de Crosex Grillé 2010: un millésime immense.
Sébastien Agnetti pour T Magazine



Le Domaine de la Pierre Latine comprend 15 hectares de vignes, dont 5 sont en conversion bio.

Sébastien Agnetti pour T Magazine



Philippe Gex (à gauche) et André Hoffmann.
— © Sébastien Agnetti pour T Magazine.



Bonne bouche: sur un air de flûte enchantée

En cette fin d'année, le Domaine du Mont-d'Or, lance une gamme «Château». Et son Siccus 2019 décroche, pour la deuxième fois en trois ans, l'étoile d'or du johannisberg le mieux noté de la Sélection des vins du Valais. «Nous élaborons 70% de vins secs, il faut que cela se sache !», jubile l'œnologue valaisan Marc-André Devantéry, directeur du domaine depuis trois ans.



©Photo Martine Dutruit

L'histoire, on la connaît : le Mont-d'Or a été défriché par un sergent-major vaudois, François-Eugène Masson, en 1848, après la guerre du Sonderbund. Aujourd'hui, le domaine appartient au groupe Schenk, actionnaire centenaire en 2021. Et passera en reconversion bio dès le printemps prochain : un défi viticole pour les 220 terrasses soutenues par 17 kilomètres de murs.

Grâce au sylvaner, ramené en 1870 du Schloss Johannisberg, propriété rhénane des Metternich, le Mont d'Or a popularisé son blanc mi-doux. Le sylvaner est toujours présent sur la moitié des 24 hectares du domaine. Mais le vin sec — Siccus, en latin — a rejoint le «classique» en nombre de bouteilles vendues (autour de 40'000 chacun). Il existe aussi des versions en «vendanges tardives», le «Saint-Martin», présent à la Mémoire des vins suisses (nouveau site: www.mdvs.ch), et, jusqu'ici, le «1^{er} décembre». Désormais, la jeune maître de chais Florence Troger, prélève les meilleures barriques de liquoreux pour mettre sur le marché un flacon «Château», dans la bouteille fuselée appelée «flûte rhénane», avec sa capsule verte, couleur des Metternich.

Deux assemblages, rouge et blanc, complètent ce «haut de gamme». Le blanc joue sa partition de vin sec en flûte. Après la vinification, sur un an, en barriques, la petite arvine et la marsanne, tirées de vieilles vignes (de 60 et 100 ans), séjournent six mois dans un grand fût, sur des lies de vin du «nouveau» millésime. Le résultat est bluffant : nez de pêche et d'abricot, un peu de vanille, une belle richesse en bouche, gras mais vif, qui exige encore un peu



Thomas vino
1200 Genève

www.thomasvino.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen



➞ Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79377837
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites

de patine.

L'étiquette : Château Mont-d'Or, assemblage blanc 2018

Le prix : 48 fr.

L'adresse : www.montdor.ch

Paru dans encore du 13 décembre 2020.