

# NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

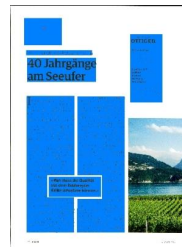
12.07.2021

Avenue ID: 1904  
Artikel: 3  
Folgeseiten: 9

---

## Print

|                                                                                   |            |                                                                                |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | 01.07.2021 | Vinum / Magazin für Weinkultur<br><b>40 Jahrgänge am Seeufer</b>               | <b>01</b> |
|  | 01.07.2021 | Vinum / Magazine de la Culture du Vin<br><b>Vent d'ouest au cœur de Lavaux</b> | <b>05</b> |
|  | 01.07.2021 | Vinum / Magazine de la Culture du Vin<br><b>40 millésimes au bord du lac</b>   | <b>09</b> |



Weinbau Ottiger, Kastanienbaum

# 40 Jahrgänge am Seeufer





In diesem Jahr feiert das Weingut sein 40-jähriges Bestehen. 1981 entschloss sich Toni Ottiger, der nach einer Banklehre den Beruf des Winzers ergriff, das Weingut Rosenau zu übernehmen. Begonnen hat er mit der Kultivierung und Vinifikation von Pinot Noir und Riesling-Silvaner, die auch heute noch die Leitsorten sind. Der Rebsortenspiegel ist auf elf Sorten, die auf sieben Hektar wachsen, angestiegen. Aus ihnen entstehen rund 20 verschiedene Produkte: Schaumweine bis hin zu Dessertweinen und auch Destillate umfassen das Portfolio des Weinguts, das am Südzipfel der Horwer Halbinsel vor der Stadt Luzern angesiedelt ist.

«Die Qualität eines jeden Weines entsteht im Rebberg» ist Toni Ottigers grosse Überzeugung. «Die Kunst eines guten Winzers besteht darin, die Qualität aus dem Rebberg auch im eigenen Keller auf die Flasche zu bringen.»

Besonderes Augenmerk liegt deshalb auf der Ertragsregulierung. Bereits im Juni nach der Rebblüte wird der Ertrag rigoros reduziert. Für jede Traubenqualität hat Toni Ottiger klare Vorstellungen, um genau die Weine zu machen, die er im Sinne hat,

immer mit dem ganz klaren Anspruch, beste Qualität zu produzieren. Jede einzelne Rebsorte bekommt grösste Aufmerksamkeit, um im Ergebnis korrekt aromatische Weine, die ihre Sortentypizität klar zum Ausdruck bringen, zu liefern.

Das Zusammenspiel von Natur und Mensch fasziniert Quereinsteiger Toni Ottiger bis heute ganz besonders an seinem Beruf. Jedes Jahr ist anders, und mit jedem Jahr kommen neue Erfahrungen hinzu. «Je mehr Erfahrungen ich gesammelt habe, desto gelassener wurde ich, und mit den Jahren kam noch eine gewisse Virtuosität in der Weinbereitung hinzu.» Der Keller liegt nur etwa vier Kilometer vom Rebberg entfernt. Dort werden die Trauben mit grösster Sorgfalt vinifiziert und bis zur Flaschenreife gebracht. Vor allem bei den Weissweinen beeindruckt die Reinheit und Sauberkeit, die im Stahltank vollendet werden. Die Rotweine werden in kleinen französischen Barriques ausgebaut. Nur die allerbesten Trauben werden verarbeitet, um langlebige und kraftvolle Weine

## «Man muss die Qualität aus dem Rebberg im Keller umsetzen können.»

Toni Ottiger



zu produzieren. Der Erfolg seiner Weine, allen voran der Pinot Noir «B», gibt ihm Recht: Sie gehören nicht nur zu den besten Weinen des Luzerner Weinlandes, sondern zu den besten Weinen der Schweiz. Für den herausragenden Pinot Noir «B» wird der Ertrag rigoros auf maximal 500 Gramm pro Quadratmeter reduziert, und eine strenge Selektion der Trauben erfolgt bereits während der Lese. Önologe Raphael Burki hat diesen Spitzenwein im Jahrgang 2008 im Rahmen seiner Diplomarbeit für das Studium in Weinbereitung und Rebbau an der Uni Geisenheim kreiert und zur Vollendung gebracht. Den Ritterschlag gab es 2015 mit der Aufnahme des Pinot Noir «B» Jahrgang 2013 in die Weinbibliothek «Mémoire des Vins Suisse».

Aber nicht nur sein reinsortiger Pinot Noir macht von sich reden und bekommt eine Auszeichnung, unter anderem beim Grand Prix du Vins

Suisse, nach der anderen angeheftet, auch sein Süsswein erregt Aufmerksamkeit.

Ottigers Qualitätsanspruch in Verbindung mit dem Wirken seines Teams um Önologe Raphi Bürki zählt sich aus. Seit 2017 werden alle Weine inklusive der Spitzenweine ausschliesslich mit Drehverschluss abgefüllt. «Der Drehverschluss hat sich für meine Weine als beste Lösung in Sachen Qualität herauskristallisiert.» Man könnte auch sagen, Toni Ottiger hat bei seinen Weinen wirklich den Dreh raus.

## WEINBAU OTTIGER

### Weinbau Ottiger

Breitenstrasse 6  
6047 Kastanienbaum  
[info@weinbauottiger.ch](mailto:info@weinbauottiger.ch)  
[www.weinbauottiger.ch](http://www.weinbauottiger.ch)

### Gründungsjahr 1981

**Besitzer** Toni Ottiger

**Önologe** Raphael Burki

**Rebfläche** 7 Hektar

### Weinverkauf

Jeden Samstag von 9 bis 12  
Uhr ohne Anmeldung

Von Montag bis Freitag jeweils  
von 8 bis 12 Uhr und von 13.30  
bis 17.30 Uhr nach telefoni-  
scher Anmeldung



## Unsere Selektion

### Luzern AOC Sauvignon Blanc Rosenau 2020

Die Trauben werden in drei Medien ausgebaut: im Betonei, in der Barrique und im Edelstahltank. Jahrgangsabhängig variieren die Anteile, der Schwerpunkt liegt auf dem Betonei, was dem Wein Schmelz und Komplexität gibt. Straff und saftig, Holunderblüte und Grapefruit in der Nase und am Gaumen. Langer Abgang.

### Luzern AOC Merlot Rosenau 2019

Intensive dunkle Beerenfrucht und etwas Kirsch. Ein Hauch Weihrauch und etwas Röstnoten, Kräuterwürze. Die klare Frucht wird unterstützt durch den gekonnten Ausbau im Holz. Zeigt seine Jugend und zugleich sein hervorragendes Reifepotential. Langes Finale.

### Luzern AOC Pinot Noir «B» Rosenau 2018

Der Icon-Wein des Weinguts zeigt sich bereits in der Nase dicht und intensiv. Am Gaumen mit viel Power, Brombeerfrucht und fein verwobenen Tanninen. Sehr delikat und feinwürzig. Jugendlich frisch und mit akzentuierter Bitternote. Intensives, nicht enden wollendes Finale.



## EDITORS CHOICE

## Gamay des Frères Dutruy

# Vent d'ouest au cœur de Lavaux

**L**orsqu'ils reprennent les rênes de la cave familiale en 2006, Christian et Julien Dutruy débutent un parcours exceptionnel à la recherche de l'excellence. Régulièrement primée dans les compétitions, cette cave de Founex remporte, en 2017, le titre très convoité de Cave Suisse de l'Année lors du Grand Prix du Vin Suisse. Toutefois, ces deux natifs de «l'extrême-ouest vaudois» sont vraiment «nés dans le métier à Lavaux.» «J'avais une quinzaine d'années lorsque j'ai commencé mon apprentissage chez Jean-François Chevalley», se souvient Christian Dutruy. Julien, de quelques années plus jeune, découvrira la pénibilité des pentes du vignoble en terrasses inscrit au patrimoine de l'UNESCO chez Jean-Luc Blondel. «Le fait que nous ayons nous aussi transpiré dans ces terrasses est sans doute un atout», répond le cadet des Frères Dutruy lorsqu'on lui demande comment le rachat d'un domaine emblématique d'Eppesses par des vignerons de Founex est vécu dans la région. En effet, depuis février de cette année, les Frères Dutruy sont proprié-

taires de 2,3 hectares de vignes au cœur de l'AOC Lavaux. Conscients que les sols de Founex ne permettent pas de faire de grands Chasselas, le duo a toujours voulu acquérir des terres entre Pully et Montreux. En début d'année, le rêve de proposer une étiquette «Les Frères Dutruy vignoble de Lavaux» est devenu réalité. Celle-ci ornera pour l'heure 7000 bouteilles d'un Eppesses élégant et puissant. À la fin de l'année, une quantité beaucoup plus limitée de Dézaley sera aussi disponible pour les amateurs. Afin de maintenir le niveau de qualité qui a fait leur succès, Christian et Julien Dutruy ont confié leurs nouvelles vignes à Antonio Figliola, l'un des rois de la Fête des Vignerons 2019. Lors de la présentation du domaine à la presse, à la mi-mai, les Frères Dutruy ont également organisé une verticale de quinze millésimes de leur Gamay Les Romaines, un vin sélectionné par la Mémoire des Vins Suisses, qui symbolise tout le savoir-faire des «vignerons de l'année» 2017.





## Alexandre Truffer a dégusté les Gamay des Frères Dutruy

### Les Frères Dutruy Gamay Les Romaines 2005 17 points | 2021 à 2023

Le premier millésime de cette «Grande Réserve» sélectionnée par la Mémoire des Vins Suisses est né d'un beau millésime ensoleillé. Aujourd'hui, de nobles notes tertiaires de cuir, de sous-bois et de pivoine donnent le la dans le nez expressif comme dans la bouche équilibrée et juteuse encadrée par des tanins parfaitement fondus. Agréables accents épicés en finale.

**non disponible à la vente**  
[www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)

### Les Frères Dutruy 2009 17.5 points | 2021 à 2023

Ce millésime exceptionnel a donné naissance au premier vin de la ligne «millésime» (le deuxième est le 2018). Ce Gamay, agrémenté de 15% de Gamaret, a passé 36 mois en barriques. Une dizaine d'années plus tard, il convainc toujours par son aromatique complexe mariant notes florales et épicées, son jus soyeux, sa bouche équilibrée et sa finale chatoyante.

**non disponible à la vente**  
[www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)

### Les Frères Dutruy Gamay Les Romaines 2018 18 points | 2021 à 2030

Élevé quinze mois en barriques, ce Gamay issu d'un millésime très ensoleillé dévoile une robe brillante aux reflets violines, un nez expressif mariant les notes florales et les baies des bois ainsi qu'une bouche ample, profonde et généreuse. On y retrouve les notes d'iris, de violette, de cerise, de myrtille et de poivre blanc. Le tout soutenue par une vivacité parfaitement maîtrisée.

**28 francs**  
[www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)

### Les Frères Dutruy 2018 19 points | 2021 à 2030

Un peu de Gamaret et beaucoup (85%) de Gamay d'une année exceptionnelle donnent naissance à cette remarquable cuvée. Myrtille, mûre, cerise, framboise, violette, iris, et poivre blanc composent une aromatique complexe. Ce profil chatoyant se marie à une bouche parfaitement équilibrée et incroyablement veloutée qui se termine par une finale d'une persistance folle.

**60 francs**  
[www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)

## Tamborini Vini, Lamone Le Tessin se réinvente!

Cela ne fait aucun doute: le vignoble du canton du Tessin est animé par une nouvelle dynamique. De nouveaux cépages apparaissent aux côtés du Merlot, alors même que celui-ci donne naissance à un nombre croissant d'excellents vins dans toutes les autres régions de la Suisse. En outre, les œnologues du sud des Alpes multiplient les expériences novatrices. Dans ce contexte, la maison Tamborini fait figure de locomotive. Ce leadership doit beaucoup à Valentina Tamborini, la fille de l'actuel patron, Claudio Tamborini. C'est sur son initiative, que la Tenuta Vallombrosa dans le Malcantone a planté en 2015 près de deux hectares de variétés résistantes, telles que le Johanniter, le Bronner, le Muscaris ou le Souvignier Gris. Ces vins sont regroupés et commercialisés sous une marque spécifique: Valentina Wine Collection ([www.valenti-](http://www.valenti-)

[nawinecollection.swiss](http://www.valenti-nawinecollection.swiss)). De plus, les vins qui arborent l'étiquette Tamborini sont eux aussi en croissance. Valentina Tamborini a insufflé un élan novateur là encore en lançant un rosé ambitieux et exclusif sur le modèle des prestigieux crus provençaux élevés avec une part modérée de bois. Ce vin enjoué, baptisé L'Osé d'Hiver, est proposé uniquement en magnums. En parallèle, la nouvelle variété Arinarnoa (un croisement de Tannat et Cabernet Sauvignon) affiche un potentiel très prometteur dans le Tessin, comme le montre l'Espe N. 7 du domaine. Le raisin d'Arinarnoa est passerillé pendant 18 jours à basse température. Ce vin expérimental a d'ailleurs obtenu une note élevée lors de la dégustation des spécialités rouges tessinoises par le panel professionnel de VINUM (édition 1-2/2021 de l'édition alémanique). L'équipe de Tamborini a étudié le potentiel du Merlot passerillé pour sa nouvelle icône D.A., dont

le nom signifie Doppio Appassimento en référence au processus de déshydratation des grappes qui dure 32 jours. Ce vin est, en fait, né d'un oubli de caissettes de raisin dans la pièce utilisée pour le passerillage. Cette erreur, et son charmant rejeton, séduiront à n'en pas douter tous les amateurs de puissance.



**Thomas Vaterlaus recommande** les nouveautés de Tamborini Vini

### **Tamborini Vini**

#### **L'Osé d'Hiver 2018**

**Tessin, Suisse**

**17.5 points | 2021 à 2025**

Rosé de saignée très clair, presque gris, élaboré uniquement à partir de Merlot et élevé quinze mois en fûts de chêne français neuf. Nez très expressif et complexe de fruits confits et de notes de pain grillé, accompagné de notes florales. Ample et dense en bouche, épices délicates et envoûtantes, soutenu par une acidité juteuse.

**38 francs (magnum)**

**[www.tamborinivini.ch](http://www.tamborinivini.ch)**

### **Tamborini Vini**

#### **Il Silenzio 2016**

**Tessin, Suisse**

**17 points | 2021 à 2026**

Merlot pur issu d'une parcelle nommée Il Silenzio de la Tenuta Vallombrosa dans le Malcantone, élevé quinze mois en fûts de chêne français. Nez opulent, arômes de fruits des bois noirs, de fruits secs aussi, notes florales et éthérées. Très dense en bouche, il se fait aussi remarquer par son ampleur chaleureuse.

**28 francs**

**[www.tamborinivini.ch](http://www.tamborinivini.ch)**

### **Tamborini Vini**

#### **Espe N. 7**

**Tessin, Suisse**

**17.5 points | 2021 à 2030**

Arinarnoa issu de raisins passerillés (18 jours). Le vin est ensuite élevé deux ans en fûts neufs de chêne français. Fruits des bois noirs et mûre, prune aussi. Épices nobles, poivre, sous-bois et notes de gentiane. Dense, charnu et concentré en bouche. Très long. Il possède pas mal d'élégance ainsi qu'un beau potentiel d'évolution!

**38 francs**

**[www.tamborinivini.ch](http://www.tamborinivini.ch)**

### **Tamborini Vini**

**D.A.**



Vinum / Magazine de la Culture du Vin  
8050 Zürich  
044/ 268 52 40  
<https://www.vinum.eu/ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 3'268  
Erscheinungsweise: 5x jährlich



Seite: 64  
Fläche: 111'956 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81196135  
Ausschnitt Seite: 4/4

Print

#### **Tessin, Suisse**

#### **18 points | 2021 à 2030**

Ce vin concentré issu de raisins passerillés qui affiche 16,5° d'alcool est tout simplement monumental. «Il a des allures d'Amarone de style classique», se réjouit Claudio Tamborini. Arômes de cerises à l'eau-de-vie et de fruits des bois, des notes de dattes aussi, figues, cardamome et chocolat. Puissant en bouche, très opulent.

**98 francs**

**[www.tamborinivini.ch](http://www.tamborinivini.ch)**



## Weinbau Ottiger, Kastanienbaum

# 40 millésimes au bord du lac



**L**e domaine fête cette année ses quarante ans d'existence. Après des études dans le domaine bancaire, Toni Ottiger est devenu vigneron et a décidé de reprendre le Weingut Rosenau en 1981. Il a commencé par vinifier du Pinot Noir et du Riesling-Silvaner. Il cultive désormais onze cépages sur sept hectares dont il tire une vingtaine de produits différents. Le domaine, situé à la pointe sud de la presqu'île de Horw qui se trouve peu avant la ville de Lucerne, propose aujourd'hui des vins effervescents et des vins liquoreux, mais aussi des distillats. Le Riesling-Silvaner et le Pinot Noir restent, malgré tout, les cépages phares de cette entreprise.

«La qualité de chaque vin se travaille à la vigne», précise avec conviction Toni Ottiger. «Tout l'art du vigneron consiste à préserver la qualité du terroir de la vendange jusqu'à la mise en bouteilles.» C'est pourquoi notre producteur s'emploie tout particulièrement à maîtriser le rendement. Il est déjà réduit en juin au moment de la floraison. En effet, Toni Ottiger a une vision claire de la qualité du raisin qu'il souhaite obtenir afin d'élever les vins qu'il a en tête en visant toujours l'excellence. Chaque cépage reçoit la plus grande attention pour produire des vins

aromatiques exprimant de manière très nette la typicité de son cépage.

Notre vigneron reconverti est fasciné par la relation entre l'homme et la nature qui structure tous les aspects de son métier. Aucune année ne se ressemble et chacune d'elle apporte son lot de nouvelles expériences. «Plus j'accumule de l'expérience, plus je suis détendu. Au fil des ans, la vinification s'accompagne d'une touche de virtuosité supplémentaire.» Sa

cave n'est située qu'à quatre kilomètres des vignobles. Le raisin y est vinifié et élevé en bouteille avec le plus grand soin. Les vins blancs, qui sont élaborés dans des cuves en inox, présentent une pureté et une netteté impressionnantes. Les vins rouges, quant à eux, sont élevés dans des barriques françaises. Seuls les meilleurs raisins sont conservés pour produire de puissants vins de garde. Le succès de ses vins, et de son Pinot Noir «B» en premier lieu, lui donne raison: ils figurent non seulement parmi l'élite lucernoise, mais sont aussi référencés par les meilleurs représentants du vignoble suisse. Pour l'excellent Pinot Noir «B», le rendement est limité à 500 grammes au mètre carré maximum et les grappes subissent une première sélection rigoureuse au moment des vendanges. C'est l'œnologue Raphi Bürki qui a créé et perfectionné ce grand vin en 2008 pour son travail de fin d'études dans le cadre de son cursus en vinification et en viticulture à l'université de Geisenheim. La consécration est arrivée en 2015 avec l'inscription du Pinot Noir «B» 2013 à la «Mémoire des Vins Suisses». Mais le Pinot Noir pur n'est pas le seul vin à faire parler de lui et à rece-



voir des distinctions, entre autres, lors du Grand Prix du Vin Suisse. Son vin doux a également été primé au concours national. Le niveau d'exigence de Toni Ottiger, ainsi que le travail de son équipe aux côtés de l'œnologue Raphi Bürki ont fini par payer. Depuis 2017, toutes les bouteilles, y compris les vins les plus haut de gamme, sont fermées par un bouchon à vis. «Toutes les études montrent que ce type de bouchon constitue la meilleure solution pour préserver la qualité.» On peut dire que Toni Ottiger ne fait aucune concession sur la qualité.

## «Il faut être capable de préserver la qualité du terroir à la cave.»

Toni Ottiger

## WEINBAU OTTIGER

### Weinbau Ottiger

Breitenstrasse 6  
6047 Kastanienbaum  
[info@weinbauottiger.ch](mailto:info@weinbauottiger.ch)  
[www.weinbauottiger.ch](http://www.weinbauottiger.ch)

**Année de fondation** 1981

**Propriétaire** Toni Ottiger

**Œnologue** Raphi Bürki

**Superficie** 7 hectares

**Vente de vins:** tous les samedis, de 9 h à 12 h sans rendez-vous.

Du lundi au vendredi, de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30 sur appel téléphonique





## Nos coups de cœur

### Lucerne AOC Sauvignon Blanc Rosenau 2020

Le raisin est vinifié dans trois types de contenants: dans des œufs en béton, en barrique et en cuve. Les proportions varient selon le millésime, l'accent est mis sur les œufs en béton pour conférer au vin onctuosité et complexité. Ferme et juteux, fleurs de sureau et pamplemousse au nez et en bouche. Longue finale.

### Lucerne AOC Merlot Rosenau 2019

Fruit de baies noires intense et une pointe de cerise. Un soupçon d'encens, quelques notes rôties, accents herbacés. Le fruit net est soutenu par l'élevage habile en bois. Se veut à la fois jeune et doté d'un potentiel d'évolution impressionnant. Longue finale.

### Lucerne AOC Pinot Noir B Rosenau 2018

Le vin emblématique du domaine se montre très dense et intense au nez déjà. Beaucoup de puissance en bouche, notes de mûres et des tannins finement tissés. Vin très délicat aux arômes raffinés. Fraîcheur juvénile avec une note prononcée d'amertume. Finale intense et interminable.

