



# NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

16.08.2021

Avenue ID: 1904  
Artikel: 3  
Folgeseiten: 5

---

## News Websites

- |   |            |  |           |
|---|------------|--|-----------|
|  | 12.08.2021 | <a href="https://gaultmillau.ch">gaultmillau.ch</a> / Gault & Millau Channel DE<br><b>Madeleine Mercier: Tests mit der Resi-Traube</b> | <b>01</b> |
|  | 11.08.2021 | <a href="https://gaultmillau.ch/fr">gaultmillau.ch/fr</a> / Gault & Millau Channel FR<br><b>À Sierre, Madeleine Mercier assure!</b>    | <b>05</b> |
|  | 10.08.2021 | <a href="https://live.nzz.ch">live.nzz.ch</a> / NZZ Live<br><b>Tagesausflug in die Weinregion Genf</b>                                 | <b>08</b> |



## Madeleine Mercier: Tests mit der Resi-Traube

**Die Merciers in Sierre waren Cornalin-Pioniere. Jetzt fördert Tochter Madeleine vermehrt die weissen Weine.**  
**2021-08-11, Interview: Elsbeth Hobmeier | Fotos: Hans-Peter Siffert**

Ihre Eltern wurden von GaultMillau als «Ikonen des Schweizer Weins» ausgezeichnet. Jetzt sind Sie am Ruder dieses berühmten Familienbetriebs. Machen Sie alles anders?

Nein, das meiste mache ich gleich wie meine Eltern. Vielleicht widme ich mich mehr als sie den weissen Sorten. Für unsere Rotweine steht das Rezept, da möchte ich nicht viel ändern. Der Klimawandel wirkt sich gerade bei den weissen Trauben ziemlich deutlich aus, die Ernte setzt immer früher ein. Soeben habe ich eine Parzelle neu mit Resi (Rèze) bepflanzt, eine alte einheimische Walliser Rebsorte, die heute rar geworden ist. Wir haben lange diskutiert in der Familie und uns für diese herbe und eigenwillige Traube entschlossen. In drei Jahren, wenn wir den ersten reinen Resi machen können, werden wir wissen, ob es ein guter Entscheid war.

Wie läuft die Zusammenarbeit, wer macht was bei den Merciers in Sierre?

Meine Mutter Anne-Catherine kümmert sich um den Verkauf und betreut unsere Kunden. Sie macht das super, sie kennt jeden persönlich, weiss Bescheid über die Enkel und den Hund – in den Zeiten von Corona war sie oft stundenlang am Telefon, weil die Kunden ja nicht zu uns kommen konnten. Mein Vater Denis betreut vor allem die Reben. Ich bin meistens im Keller, in der letzten Zeit zunehmend auch draussen im Rebberg. Momentan diskutieren mein Vater und ich sehr intensiv das weitere Vorgehen, der viele Regen und das schlechte Wetter machen uns Sorgen, da bin ich sehr froh um seine 40-jährige Erfahrung. Seit 2016 arbeiten wir ohne chemische Spritzmittel, und wir möchten das unbedingt beibehalten, auch wenn wir nicht bio-zertifiziert sind. Aber der nasse Frühling und Sommer begünstigt den Mehltau. Wir wissen noch nicht, ob wir unsere Überzeugung dieses Jahr durchziehen können.



Sie sind das älteste von vier Kindern. War immer klar, dass Sie die Nachfolgerin werden?

Ich war schon als Kind immer gerne im Weinberg, ich liebte es, meinem Vater zu helfen. Und als ersten Sprössling mussten meine Eltern mich von klein auf stets mitnehmen. Meine zwei Schwestern und mein Bruder zeigten weniger Interesse, das ist auch heute noch so.

Also gab es für Sie nie einen anderen Berufswunsch?

Ganz so klar war es nicht. Mit 14 war ich sicher, dass ich lieber herumreisen wollte. Nach dem Gymnasium ging ich ein Jahr als Austauschschülerin in die USA. Als ich dort immer wieder erklären musste, was meine Eltern zuhause tun, fühlte ich plötzlich, dass es auch mich in die Reben zog. Ich studierte ein Jahr an der ETH in Zürich, dann drei Jahre in Changins. Bei meinen Stages bei den Schwarzenbachs in Meilen, bei Anna-Barbara von der Crone und Paolo Visini im Tessin, bei Opus One von Mondavi in Kalifornien konnte ich sehr viel lernen. 2012 arbeitete ich dann meine erste ganze Saison zuhause.

Sie haben zwei Kinder, kommen sie auch schon mit in die Reben?



Ja, die Zwillinge sind jetzt achtjährig, wenn sie Ferien haben oder schulfrei, dann ist der Rebberg ihr liebster Spielplatz.

Welches war Ihr erster eigener Wein?

Unser Pinot noir Pradec, ein Einzellagenwein, den ich im Barrique ausgebaut habe.

Wurden Sie von den Berufskollegen, den Kunden, den Weinfachleuten gut akzeptiert als zukünftige Chefin der berühmten Domaine Mercier?

Es brauchte einige Zeit, vor allem am Anfang, als ich schwanger war und dann zwei kleine Kinder zu betreuen hatte. Aber später, als ich wieder richtig mitarbeiten konnte, hörte ich fast nur positive Reaktionen. Seit immer mehr Frauen Verantwortung im Weinbau übernehmen, redet und schreibt man auch viel über uns. Das ist positiv.

Sie haben das Präsidium der Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses» übernommen.

Mir ist es wichtig, den Stellenwert des Schweizer Weins zu betonen und sein Potenzial aufzuzeigen. Dies ist das Hauptziel des «Mémoire», und dafür engagiere ich mich. Ich hoffe, dass sich auch andere junge Winzer dafür begeistern lassen.

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

>> Die neue Serie auf dem GaultMillau-Channel: «Next Generation»! Bei fünf «Ikonen» der Schweizer Weinszene übernimmt die nächste Generation. Die jungen Winzerinnen und Winzer im Interview.



Unterstützen ihre Tochter tatkräftig: Anne-Catherine & Denis Mercier.



Atemberaubend: Das Château Mercier in Sierre.



## À Sierre, Madeleine Mercier assure!

**Les Mercier sont des pionniers du cornalin. Leur fille Madeleine met désormais l'accent sur les vins blancs.**

**2021-08-11, Interview: Elsbeth Hobmeier Photo: Hans-Peter Siffert**

Vos parents ont été désignés «Icônes du vin suisse» par GaultMillau. Aujourd'hui, c'est vous qui êtes à la tête de cette illustre exploitation familiale. Pensez-vous tout changer?

Non. Dans l'ensemble, je procède de la même manière que mes parents. Peut-être que je me consacre plus qu'eux aux cépages blancs. Pour nos vins rouges, la recette est établie, je ne veux pas y changer grand-chose. Les raisins blancs, en revanche, sont passablement impactés par le changement climatique. La récolte intervient de plus en plus tôt. Je viens tout juste de planter nouvellement une parcelle avec de la rèze, un ancien cépage indigène valaisan aujourd'hui devenu rare. Nous avons longuement discuté en famille et nous sommes décidés pour ce raisin acide, à la saveur particulière. Dans trois ans, lorsque nous pourrons produire la première pure rèze, nous saurons si c'était une bonne décision.

Comment fonctionne la collaboration? Qui fait quoi chez les Mercier à Sierre?

Ma mère, Anne-Catherine, est responsable de la vente et s'occupe de nos clients. Elle fait un excellent travail, connaît personnellement chaque client, dont elle a même entendu parler des petits-enfants et du chien. Durant le covid, elle passait souvent des heures au téléphone, car les clients ne pouvaient pas venir jusqu'à nous. Mon père, Denis, s'occupe principalement des vignes. Quant à moi, je suis surtout dans la cave. Mais, depuis peu, je suis de plus en plus dehors, dans les vignes. En ce moment, mon père et moi discutons beaucoup de la façon de procéder, car les pluies abondantes et le mauvais temps nous font soucier. Je suis particulièrement contente de pouvoir compter sur ses quarante années d'expérience. Depuis 2016, nous travaillons sans pulvérisations chimiques et tenons absolument à maintenir cela – même si nous ne sommes pas certifiés bio. Mais le printemps et l'été humides que nous avons eus favorisent le mildiou. Nous ne savons pas encore si nous pourrions nous en tenir à notre conviction cette année et la concrétiser.

Vous êtes l'aînée de quatre enfants. Est-ce que cela a toujours été clair que c'est vous qui prendriez la succession?

Déjà enfant, j'allais volontiers dans les vignes. J'aimais aider mon père. Et, en tant que premier enfant, mes parents ont toujours dû m'emmener avec eux, dès mon plus jeune âge. Mes deux sœurs et mon frère montraient moins d'intérêt et il en est toujours ainsi aujourd'hui.

Vous n'avez donc jamais envisagé de faire un autre métier?

Cela n'a pas toujours été aussi clair. A 14 ans, j'étais sûre que je préférerais voyager. Après le gymnase, j'ai passé une année aux Etats-Unis pour un échange linguistique. Là-bas, je devais sans cesse expliquer ce que faisaient mes parents en Suisse. C'est à ce moment-là que j'ai senti que j'étais moi aussi attirée par la vigne. J'ai étudié une année à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich, puis trois ans à Changins. J'ai beaucoup appris durant mes stages auprès des Schwarzenbach à Meilen (ZH), d'Anna-Barbara von der Crone et de Paolo Visini au Tessin et à la cave Opus One en Californie. En 2012, j'ai travaillé pour la première fois toute une saison à la maison.

Vous avez deux enfants. Vous accompagnez-ils aussi déjà dans les vignes?



Oui, les jumeaux ont maintenant 8 ans. Lorsqu'ils sont en vacances ou n'ont pas l'école, la vigne est leur place de jeu favorite.

Quel est le premier vin que vous avez produit vous-même?

Notre pinot noir Pradec, un vin issu d'une sélection parcellaire que j'ai élevé en barrique.

En tant que future patronne du célèbre Domaine Mercier, avez-vous été bien acceptée par vos collègues, les clients et les professionnels du vin?

Cela a pris un peu de temps. En particulier au début, lorsque j'étais enceinte, puis avec deux jeunes enfants. Mais, par la suite, lorsque j'ai pu vraiment me remettre à travailler, je n'ai eu presque que des réactions positives. Depuis que de plus en plus de femmes prennent des responsabilités dans la viticulture, on parle et on écrit aussi beaucoup à notre sujet. C'est positif.

Vous avez repris la présidence de l'association Mémoire des vins suisses.

Il est important pour moi de mettre l'accent sur l'importance des vins suisses et de montrer leur potentiel. C'est l'objectif principal de la Mémoire et c'est pour cela que je m'engage. J'espère que d'autres jeunes vigneronnes s'en inspireront également.

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

>> Nouvelle série sur GaultMillau Channel: Next Generation! Pour cinq «icônes» de la scène suisse du vin, c'est au tour de la prochaine génération de prendre le relais. Interview de ces jeunes vigneronnes et vigneronnes.



Anne-Catherine et Denis Mercier soutiennent toujours leur fille.



À couper le souffle: le Château Mercier à Sierre.





Promenade

## Tagesausflug in die Weinregion Genf

Genf ist eines der sechs Schweizer Weinanbaugebiete. Im Vergleich ist es wenig bekannt, obwohl zahlreiche Spitzenweingüter charaktervolle Weine aus zahlreichen Rebsorten wie Chasselas, Sauvignon blanc, Gamay und Pinot noir keltern. Auf diesem interessanten Tagesausflug begleitet Sie Peter Keller in drei Betriebe.

Zuerst lernen Sie die Domaine Les Hutins in Dardagny kennen, die zur renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses gehört, und degustieren die ersten Weine. Im Anschluss geniessen Sie ein Mittagessen in der Domaine des Trois Etoiles in Peissy, begleitet von ausgewählten Weinen des Guts. Zum Abschluss folgt der Besuch auf der Domaine du Paradis in Satigny. Dieser zuverlässige Spitzenbetrieb bewirtschaftet eine Rebfläche von 40 Hektaren und erzeugt aussergewöhnliche Weine aus Sorten wie Gamay, Syrah oder gar Zinfandel. Einen Teil der umfangreichen Kollektion werden wir degustieren können.

Im Preis inbegriffen sind alle Degustationen, das Mittagessen (inkl. Getränken) sowie der Transport zwischen den Weingütern. Die An- und Abreise zum bzw. vom Bahnhof Flughafen Genf ist nicht im Preis inbegriffen und muss individuell organisiert werden.

Treffpunkt: 11.15 Uhr am Bahnhof Flughafen Genf (an der Busstation ausserhalb des Bahnhofes).

Moderation



Peter Keller

Weinredaktor der «NZZ am Sonntag» und Weinakademiker