# NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

20.12.2021

Avenue ID: 1904
Artikel: 6
Folgeseiten: 10

## Print


16.12.2021 htr Hotel Revue
**Millesimes anciens dans une forme eblouissante** 01

15.12.2021 Plaisirs / Gastronomie & Voyages
**Domaine Pierre Latine** 03

13.12.2021 Schaffhauser Nachrichten
**Höhepunkte der Weinkultur in einem schmalen Zeitfenster** 10

12.12.2021 NZZ am Sonntag Magazin
**Bitte laaangsam geniessen! Schweizer Weissweine können über Jahre reifen** 12


## News Websites


17.12.2021 htr.ch/fr / Hotel Revue FR
**Millésimes anciens dans une forme éblouis-sante** 13

16.12.2021 agirinfo.com / Agence d'information agricole romande
**Dégustation de vins suisses à l'Ambassade de Suisse en France** 15

Datum: 16.12.2021

htr hotelrevue
Hotellerie · Gastronomie · Tourismus

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
https://www.htr.ch/home/

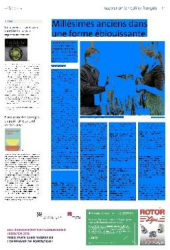
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'514
Erscheinungsweise: 25x jährlich

Seite: 11
Fläche: 73'742 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82821703
Ausschnitt Seite: 1/2

Print



# Millésimes anciens dans une forme éblouissante

La Mémoire des vins suisses montre sa diversité sur six régions. Des vendanges tardives, comme 2013, peuvent réserver de belles surprises.

ALEXANDRE CALDARA

Le dimanche 27 novembre et le lundi 28 novembre, la Mémoire des vins suisses retrouvait après une année d'absence d'évènements le Kongresshaus juste rénové de Zurich pour deux journées d'exception, avec un nombre d'inscrits record de 1300 personnes et plus de 140 producteurs présents sur deux jours. «Un remarquable succès populaire et un enthousiasme nouveau est à souligner de la part de la jeune génération», se réjouit la vigneronne valaisanne Madeleine Mercier, présidente de l'association de la Mémoire.

La garde des vins suisses reste encore un sujet mal thématisé, et peu de sommeliers parviennent à les imposer sur les tables des plus beaux restaurants du pays, Bordeaux et Bourgogne continuant à conserver le presque monopole des ventes de millésimes mythiques, mais l'association de la Mémoire prouve chaque année la qualité des millésimes de garde avec sa dégustation ouverte au public de trois millésimes entre 2012 et 2017 issus de 48 producteurs. Pour l'instant, il existe un Swiss Vintage Award récompensant des vins de 10 ans d'âge, un concours organisé par le spécialiste en dégustation sensorielle Hans Bättig. Il relève la bonne tenue des 100 vins du millésime 2011 produits par 76 domaines, considérés par trois spécialistes à l'aveugle, mais en tenant compte des cépages et de la situation géographique.

Le jury distingue 70 vins dont 38 obtiennent des notes à partir de 17 points, qualifiés de très bons, dont 8 culminent à 18 points, excellents. Hans Bättig se dit surpris par l'évolution qualitative de cette dégustation et pense que l'on pourra un jour dans ce pays organiser le même exercice sur des vins de 20 ans d'âge.

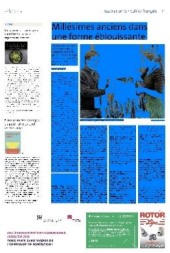
Myra Zündel fait déguster son Chardonnay Beride Dosso. Siffert/weinweltfoto.ch

Datum: 16.12.2021

htr hotelrevue
Hotellerie · Gastronomie · Tourismus

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
https://www.htr.ch/home/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'514
Erscheinungsweise: 25x jährlich



Seite: 11
Fläche: 73'742 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82821703
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

## Dégustation

## I Grande émotion

**Maurice Zuffrey, Petite Arvine les Grand'Rayes 2013, Valais AOC**
Le nez animal frappe, mais tout de suite aussi apparaissent des jolies notes de pignon de pin grillé et un arôme envoûtant d'abricot. L'accord entre légère sucrosité, acidité affirmée et final salin comble le palais. Un grand vin produit sur des sols calcaires qui propose des notes de maturité inédite tout en maintenant sa structure intacte. Les millésimes 2015 et 2017 confirment son potentiel de garde remarquable. La discrétion et la sensibilité du très expérimenté Maurice Zuffrey font le reste: «A mon sens, le seul secret pour produire: un raisin de grande qualité. Un raisin qui nous permettra ensuite d'élaborer des vins typés, racés, sans artifices, des vins équilibrés aux délicats profils aromatiques», explique-t-il.

**Domaine Monachon, Chasselas, Saint-Saphorin Les Manchettes 2015, Lavaux AOC**
On ne cessera de le répéter: le Chasselas reste un roi de la garde. Pierre et Basile Monachon le prouvent encore une fois avec ce grand 2015, un vin rigoureux, tendu, complexe, avec une dimension citronnée et pâtissière unique. «Il faudra le regoûter dans dix ans», sourit Pierre Monachon, qui ne nourrissait aucun doute sur cet excellent millésime. L'humble et souriant producteur se réjouit encore plus de la belle garde de son millésime 2013, dont il n'attendait pas grand-chose: «Un millésime tardif avec une floraison en juillet et des grains tout petits.» Et pourtant: «Je suis étonné, il tient bien la route.» Un vin un peu moins facile à comprendre que le 2015, plus puissant, étincelant d'amertume, avec une aromatique rappelant le bourgeon de sapin. Un accord avec un délicat brochet du Léman nous semblerait adéquat.

**Zündel Azienda Agricola, Chardonnay, Beride Dosso 2013, Ticino DOC, Tessin DOC**
Les Chardonnays d'altitude et de fraîcheur de Christian et sa fille Myra Zündel restent totalement atypiques, vivaces et tortueux comme des bouquets d'herbes fraîches. Très axés sur la minéralité dans les jeunes millésimes, ils se complexifient en vieillissant. En 2013, on y retrouve une touche iodée, puis un étonnant effluve qui rappelle le pop-corn, avec une acidité très longue au final.

## II Quelques découvertes

**Cave du Rhodan, Pinot Noir, Grand Cru Salgesch Hommage 2013, Valais AOC**
On apprécie particulièrement les tanins souples, l'élégance de la structure du vin, proche de certains crus bourguignons. Paradoxalement, le 2014 vendangé plus tôt reste plus marqué par son vieillissement et ses notes de pruneaux compotés.

**Christian Hermann Weinbau, Chardonnay, Fläscher 2017, Graubünden AOC**
Comme une infusion de fruits à noyaux avec cette trame acide intacte. L'élevage de 11 mois dans 60% de barriques neuves peut donner des vins plus charnus en 2013.

**Kopp von der Crone Visini, Merlot, Balin, 2017, IGT della Svizzera Italiana**
La dimension fumée et florale frappe au nez, puis la tension de ce vin qui reste en équilibre permanent en bouche. Un élevage pas trop marqué de 18 mois dont 50% de bois neuf sert ce Merlot.

## III Un vin contemplatif

**Domaine Grand'Cour, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grand'Cour 2015, Genève AOC**
Un assemblage de 70% de Cabernet Franc et 30% de Cabernet Sauvignon à la manière de Cheval Blanc, à Saint-Emilion. De la rose au nez puis une belle amertume. Sa longueur en bouche donne envie de fuir la foule. La plénitude des arômes de griottes exige de la lenteur.

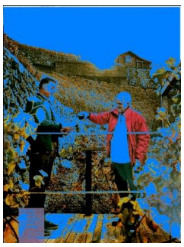
## IV Mention spéciale

Les Syrahs Fully Quintesse de Benoît Dorsaz marquent par leur profondeur, leur sauvagerie et la cohérence que l'on retrouve sur les trois millésimes. Même impression pour les Pinots Noirs neuchâtelois de la Maison Carrée, mélange de souplesse et d'électricité.

Plaisirs
GASTRONOMIE & VOYAGES

Plaisirs / Gastronomie & Voyages
2013 Colombier
032/ 753 82 75
https://plaisirsmagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

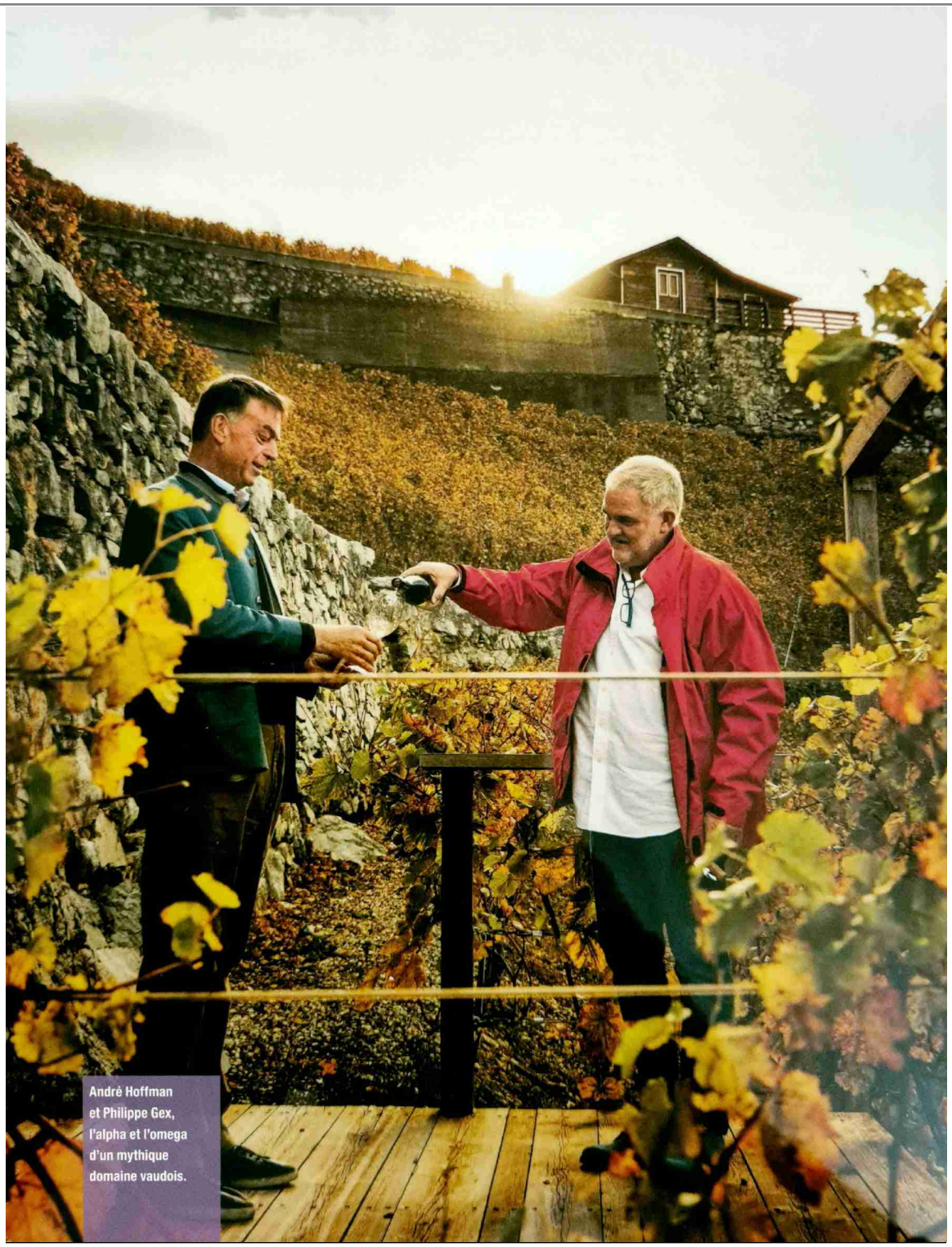


Seite: 28
Fläche: 251'796 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82787149
Ausschnitt Seite: 1/7

Print



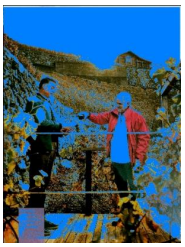
André Hoffman et Philippe Gex, l'alpha et l'omega d'un mythique domaine vaudois.

Datum: 15.12.2021

Plaisirs
GASTRONOMIE & VOYAGES

Plaisirs / Gastronomie & Voyages
2013 Colombier
032/ 753 82 75
https://plaisirsmagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 28
Fläche: 251'796 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82787149
Ausschnitt Seite: 2/7

Print

**UN VIGNERON À DÉCOUVRIR**

# Domaine Pierre Latine

Ancien syndic d'Yvorne, Philippe Gex a créé l'un des plus beaux domaines vaudois. En 2017, n'ayant pas d'enfant intéressé par la reprise de l'entreprise familiale, celui qui a été gouverneur de la Confrérie du Guillon pendant onze ans a cédé le Domaine Pierre Latine à André Hoffmann, un descendant de la famille qui a fondé l'entreprise Roche très impliqué dans la défense de l'environnement. Nous lui avons rendu une petite visite.

TEXTE: **ALEXANDRE TRUFFER**
PHOTOS: **SP**

Propriétaire de trois domaines viticoles: voilà ce qu'indique la carte de visite tendue par André Hoffmann. À droite, Alpamanta, un vignoble cultivé en biodynamie dans la province de Mendoza en Argentine; au milieu, le Domaine Hoffmann-Jayer, qui regroupe une dizaine d'hectares en Bourgogne; à gauche, Domaine de la Pierre Latine Yvorne. Le vice-président du groupe pharmaceutique Roche est un épicurien éclectique. «Je suis né en 1958. Ma mère était une Autrichienne d'origine russe. Mon père, le petit-fils du fondateur de Roche, était un ornithologue qui s'est installé en Camargue pour faire sa thèse sur le goéland qui nichait dans le delta du Rhône. Comme, jusqu'à l'âge de quinze ans, j'ai fait toutes mes écoles à Arles, j'ai conservé un petit accent du sud.»

***«Une grande partie de ma vie a été consacrée à renforcer la durabilité du système: comment créer plus de résilience, comment gérer les risques du futur.»***

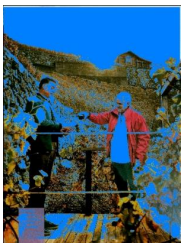
La durabilité: une mission Maturité à Genève et études d'économie à l'université de Saint-Gall seront suivies d'un stage dans une entreprise viticole d'Afrique du Sud. «Je devais vendre du vin aux restaurants de la région de Stellenbosch. C'est là qu'est né mon intérêt pour le monde de la vigne.» Après avoir travaillé quinze ans à Londres, et s'y être marié, le vice-président du conseil d'administration de Roche est revenu en Suisse au début du siècle. «J'ai deux passions dans le vin: le Chasselas et le Pinot Noir. Par une de ces surprises de la vie, j'ai pu acquérir au même moment un domaine en Bourgogne et dans le Chablais vaudois.

Datum: 15.12.2021

Plaisirs
GASTRONOMIE & VOYAGES

Plaisirs / Gastronomie & Voyages
2013 Colombier
032/ 753 82 75
https://plaisirsmagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 28
Fläche: 251'796 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82787149
Ausschnitt Seite: 3/7

Print

Auparavant, j'avais acquis avec un cousin un domaine – dont je ne suis pas propriétaire, mais juste actionnaire – en Argentine.» Quand on lui demande quel objectif il se fixe à l'achat d'une propriété viticole, André Hoffmann nous dresse un portrait assez complet de ses motivations. «Je dois vous parler de mon engagement pour la durabilité, poursuit celui qui a été pendant vingt ans vice-président du WWF international. Je suis convaincu que nous vivons des temps compliqués marqués par des défis essentiels tels que le changement climatique, la raréfaction des matières premières et la perte de biodiversité. Une grande partie de ma vie a été consacrée à renforcer la durabilité du système: comment créer plus de résilience, comment gérer les risques du futur. Ce qui m'intéressait dans une pratique agricole, c'est ce côté respectueux de la nature et de l'environnement. À Yvorne, nous pratiquons une viticulture raisonnée, car le bio est quelque chose qui demande à être apprivoisé. En reprenant le domaine de Philippe Gex, une entreprise rentable qui propose des vins reconnus pour leur qualité, j'aimerais développer un modèle qui puisse conserver une viabilité économique tout en évoluant vers la demande d'un consommateur qui veut moins de chimie dans les vignes et plus d'authenticité. Nous aimerions prouver que notre vin peut être bon, durable et profitable, car il ne faut sacrifier aucun de ces aspects si l'on peut proposer quelque chose qui tienne sur la durée.» Pour accompagner l'entretien, André Hoffmann a choisi l'Yvorne Nature, un terme qui n'indique pas que le vin est certifié en agriculture biologique ou vinifié sans sulfites, mais qu'aucun produit phytosanitaire n'a été utilisé cette année-là sur la parcelle où est né ce 2020.

## YVORNE GRANDEUR NATURE

Fin 2019, l'association Yvorne Grandeur Nature – présidée par Philippe Gex et qui a pour vice-président André Hoffmann – s'est donnée pour but de faire du plus célèbre lieu de production du Chablais, la première appellation de Suisse entièrement impliquée dans un modèle de développement durable, respectueux de la faune et de la flore et compétitif sur le marché. Le but est de réaliser des études scientifiques, de vulgariser leurs résultats dans des publications promotionnelles et de mettre à disposition une infrastructure ainsi qu'une plate-forme de communication. «Nous avons réalisé un inventaire de la biodiversité (faune et flore) locale afin de comprendre quelles sont les bonnes pratiques à mettre en place dans un vignoble, qui est une monoculture, afin de créer plus de résilience face aux ravageurs. Sur le Domaine Pierre Latine, nous avons planté des arbustes, enherbé des parcelles, refait des haies, créé des tas de pierres qui serviront d'abris aux reptiles. L'idée est que ces pratiques, dont les effets sont étudiés par Changins, offrent aux vignerons une palette de solutions, dans lesquelles celui-ci puisse puiser, qui soient bonnes pour la terre, pour le vin et pour lui-même.».

## CROSEX-GRILLÉ: UN CLOS LÉGENDAIRE

Vignoble spectaculaire de 2,6 hectares en terrasses, le Clos du Crosex-Grillé, que l'on peut traduire par «combe de feu», se situe au sommet des coteaux d'Yvorne, mais sur la commune d'Aigle. Les ceps abondamment abreuvés de soleil produisent une minorité de Syrah (3000 mètres) et du Chasselas. Ce dernier, planté sur 1,9 hectares, donne naissance au Clos du Crosex-Grillé Cuvée des Immortels, qui est élevé à parts égales en amphores de béton et en cuve inox. Grand Cru emblématique du Chablais, ce blanc puissant a été sélectionné par la Mémoire des Vins Suisse, une association créée par des journalistes

Datum: 15.12.2021

Plaisirs
GASTRONOMIE & VOYAGES

Plaisirs / Gastronomie & Voyages
2013 Colombier
032/ 753 82 75
https://plaisirsmagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 28
Fläche: 251'796 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82787149
Ausschnitt Seite: 4/7

Print

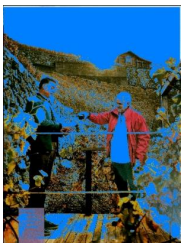
alémaniques afin de démontrer le potentiel de garde des vins suisses. Une soixantaine de bouteilles sont ainsi mises de côté chaque année depuis quinze ans dans le «trésor» de la «Mémoire». En 2013, le 2006, premier millésime sauvegardé dans la mémoire, était décrit ainsi: «Robe claire aux reflets d'or; nez moyennement expressif et épicé; bouche tendue par une belle acidité qui porte des arômes de fruits mûrs et quelques notes minérales. Un vin plein de personnalité qu'il faut encore conserver.» Six ans plus tard, jugé à son apogée, ce Chasselas impressionnait les spécialistes qui l'ont dégusté par «sa robe dorée, son nez de fleurs d'oranger, de fruits confits et de miel, ainsi que par sa bouche ample qui débutait par une attaque sur des notes tertiaires et se terminait par une finale sur le miel de châtaigne, la cire d'abeille et un peu d'amertume». Cette capacité au vieillissement n'est pas la seule caractéristique du Clos du Crosex-Grillé. En 1835, Suzanne Churchill vient parfaire son éducation dans la Riviera lémanique. Cette orpheline, fille du comte de Malborough, épouse, trois ans plus tard, Aimé-Timothée Cuenoud, fils d'un pasteur de Villette propriétaire du Crosex-Grillé. Le clos restera dans la famille du plus célèbre des premiers ministres anglais jusqu'au début de la Seconde Guerre Mondiale. Racheté en 1938 par les patrons du futur groupe Edipresse, Jacques Lamunière et Samuel Payot, il sera vendu en 1980 au vigneron exploitant, Paul Tille. Lorsque Philippe Gex et Bernard Cavé en font l'acquisition en 2002, tout est à reconstruire. Le duo s'investit pour redonner tout son lustre à ce domaine historique, qui sera acquis par André Hoffmann en 2017, lorsqu'il rachète le Domaine de la Pierre Latine auquel le Clos du Crosex-Grillé est désormais intégré. • **AT**

**Vignoble spectaculaire de 2,6 hectares en terrasses, le Clos du Crosex-Grillé, que l'on peut traduire par «combe de feu», se situe au sommet des coteaux d'Yvorne, mais sur la commune d'Aigle.**

Plaisirs
GASTRONOMIE & VOYAGES

Plaisirs / Gastronomie & Voyages
2013 Colombier
032/ 753 82 75
https://plaisirsmagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 28
Fläche: 251'796 mm²

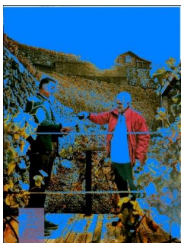
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82787149
Ausschnitt Seite: 5/7

Plaisirs
GASTRONOMIE & VOYAGES

Plaisirs / Gastronomie & Voyages
2013 Colombier
032/ 753 82 75
https://plaisirsmagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 28
Fläche: 251'796 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82787149
Ausschnitt Seite: 6/7

Print

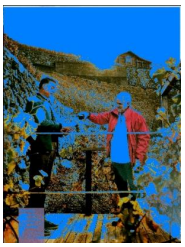
**Faire bon et durable: l'obsession d'André Hoffmann.**

Datum: 15.12.2021

Plaisirs
GASTRONOMIE & VOYAGES

Plaisirs / Gastronomie & Voyages
2013 Colombier
032/ 753 82 75
https://plaisirsmagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 28
Fläche: 251'796 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82787149
Ausschnitt Seite: 7/7

Print

## NOS COUPS DE CŒUR

**Yvorne Nature 2020**

Issu de vignes travaillées en culture biologique, ce Chasselas est vinifié surtout en cuve inox (20 % du vin est élevé en amphores). Drapé dans une robe brillante mais pâle, ce blanc ciselé présente un nez agréable de fleurs blanches et de pierre chaude ainsi qu'une bouche équilibrée, encadrée par une attaque un rien perlante et une finale sapide, qui se distingue par sa fraîcheur et sa rectitude. 25 francs

**Clos du Crosex-Grillé**
**Cuvée des Immortels 2019**

Élevé en œuf de béton et en cuve inox à parts égales, ce Chasselas né sur les fortes pentes du Crosex-Grillé fait partie des vins sélectionnés par la Mémoire des Vins Suisses. Parfaitement adapté à la garde – le 2010, aujourd'hui vineux et généreux, charme par ses notes d'épices à gâteau – ce Chasselas impressionne dans sa jeunesse par son volume, sa profondeur et ses arômes minéraux intenses. 30 francs

**Semper Fidelis**
**Le Blason de Gamay 2019**

Ce Gamay atypique, aux accents minéraux, présente une robe incarnat plutôt pâle, un nez élégant qui mêle des notes florales (violette, iris) à des senteurs de petits fruits rouges, ainsi qu'une bouche juteuse encadrée par des tanins souples, qui se termine par une finale persistante dans laquelle la groseille et la framboise se disputent aux notes de craie et de poivre rose. 30 francs

**Merlot Yvorne 2018**

Élevé douze mois en barrique, le Merlot de Philippe Gex impressionne par son fruit et sa puissance, surtout dans un millésime aussi ensoleillé que 2018. Vous aimerez sans doute la robe dense, le nez expressif de fruits noirs parsemé de notes épicées ainsi que la bouche généreuse où la matière mûre est encadrée par des tanins quasiment fondus. Une belle finale chaleureuse couronne le tout. 28 francs

**Syrah Excellentia**
**Clos du Crosex-Grillé 2018**

Puissante, charpentée et chatoyante, cette Syrah baignée de soleil possède un potentiel de garde conséquent et tire profit d'un passage en carafe. La robe est violacée. Le nez, très expressif exhale des arômes de fruits noirs, mais on détectera aussi du poivre noir, de la cardamome et une pointe d'herbes aromatiques. La bouche se révèle soyeuse, racée et très concentrée. 35 francs

**Pinot Noir Mythologie 2017**

Ce millésime plutôt frais donne naissance à un rouge élégant, plutôt ciselé qu'exubérant. Nous avons aimé la robe rubis point trop intense, le nez complexe marie des arômes à des notes épicées. Comme seule la moitié du vin est élevé en fût de chêne, les notes toastées et épicées ne dominent pas la bouche structurée où les arômes de baies des bois voisinent avec les fleurs des champs. 40 francs

Datum: 13.12.2021

Schaffhauser Nachrichten

Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
https://www.shn.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 17'803
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 16
Fläche: 52'693 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82758300
Ausschnitt Seite: 1/2

Print

**Genossen** Nach dem schrecklichen Sommer im Rebberg gab es eine gute, viel zu kleine Ernte – und ein Weinanlass jagte den nächsten

# Höhepunkte der Weinkultur in einem schmalen Zeitfenster

Der Sommer 2021 war für Reben und Winzersleute gleichermassen eine Katastrophe, doch die wenigen **Trauben,** die den Grossangriff des Falschen Mehltaus überlebten, sind von **ausgezeichneter Qualität,** wie ein Rundgang durch die Schaffhauser Weinberge Mitte Oktober zeigte (die SN berichteten). Da ist das Modewort **Resilienz** für einmal voll am Platz! Aber man wird sich **sputen** müssen, wenn man ein paar Flaschen des raren Jahrgangs 2021 ergattern will …

Und nun **Wine worldwide** in den Wochen vor der neuen Coronawelle: Als einziger echt britischer **Master of Wine** in der Schweiz sorgt **Paul Liversedge** mit seinem fachmännischen Urteil im **Beirat des Blauburgunderlands** für den weltweiten Weinhorizont. Mit seinem kleinen, feinen Weinhandel **Real Wines** versorgt er nicht nur englischsprachige Expats, sondern auch senkrechte Schweizer mit ausgesuchten Weinen. Die Mitglieder seines **Nose Club** waren am 11. 11. zu einem Abend mit neuseeländischen Weinen von **Te Mata** im trendigen **Coco Club** am Paradeplatz eingeladen (Bild). Das kühle Klima und die saubere Luft lassen am anderen Ende der Welt ausdrucksstarke Weine wachsen, insbesondere **Chardonnay** und **Sauvignon blanc** von Weltklasse.

**Alain Kunz,** Wein- und Sportjournalist beim **«Blick»,** organisierte am 15.11. im Restaurant Carlton in Zürich eine Blinddegustation mit **51 Rotweinen** der Sorte **Syrah** aus der ganzen Welt (Resultate vgl. «Sonntagsblick» vom 5.12.). Bemerkenswert war für ein Mitglied der Jury das überraschend gute Abschneiden der Westschweiz: Drei Syrahs aus der **Waadt** und zwei aus dem **Wallis** erreichten in seiner Bewertung 18–19 von 20 Punkten.

Winzer und Rebschulist **Andreas Meier,** mit seinem Pinot noir **Kloster Sion Klingnau Réserve** Mitglied in der Vereinigung **Mémoire des Vins Suisses,** lud am 19.11. in der Dorfschüür Würenlingen zu einem internationalen **Pinot-noir-Sortenforum** ein. Vorgestellt wurden ausser dem Kloster Sion 2019 und 2012 **zwanzig Spitzenweine,** darunter drei intensiv rubinrot leuchtende Pinots aus **Chambolle-Musigny** in der Bourgogne, der feine, ungeschwefelte **Ata Rangi Martinborough 2018** von Neuseeland, der elegante **Hermanus 2018 von Hamilton Russel** aus Südafrika, der intensive Neuenburger **Les Chypres 2017** von **Jacques Tatasciore,** der würzige **Fläscher**

Master of Wine Paul Liversedge stellt im Coco Club Weine von Te Mata vor. BILD US

> **«Das Swiss Wine Tasting 2021 war ein grossartiger Erfolg, mit 1300 Besuchern ein Rekord.»**
>
> **Andreas Keller**
> Gründer Swiss Wine Tasting

**2015** von **Gantenbein,** die deutsche Überraschung **Micke 2018** vom **Rheingau** und der hochtönige, mit einem Preis von rund 500 Franken pro Flasche auch extrem hochpreisige **Grand Cru 2017** aus der Monopollage **Clos de Tart** von der Côte de Nuits.

Doch der Höhepunkt des Weinjahrs 2021 war das **Swiss Wine Tasting,** das Treffen von **Mémoire & Friends** Ende November im renovierten **Kongresshaus Zürich.** 2020 hatte die grösste Ausstellung von Schweizer Weinen wegen **Covid-19** ausfallen müssen. Am letzten Montag im November 2021, einen Tag

Datum: 13.12.2021

Schaffhauser Nachrichten

Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
https://www.shn.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 17'803
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 16
Fläche: 52'693 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82758300
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

vor dem Auftreten von **Omikron,** stellten **140 Produzenten** ihre besten aktuellen Weine vor, und 1300 Besucherinnen und Besucher kamen und degustierten. «Ein grossartiger Erfolg, ein Rekord», konstatierte Spiritus Rector **Andreas Keller** zufrieden (Bild links). In der Sonderschau **Vintage Award** konnten die besten 70 Schweizer Weine des **Jahrgangs 2011** probiert werden, darunter auch der **Pinot noir –R–** von **Ruedi Baumann** und der **Zwaa** von **Baumann** und **Michael Meyer.**

Tags zuvor waren in der **«Schatzkammer»** gereifte Weine von 48 Mémoire-Mitglieder aus den Jahren 2013, 2015 und 2017 zu verkosten gewesen. Von den Blauburgundern aus dem **Jahr 2013** gefielen der beerige **Pinot noir No. 3** vom **Schlossgut Bachtobel** und der fruchtige **Grand Cru Salgesch Hommage** der **Cave du Rhodan;** aus dem **Jahr 2015** der kräftige **Churer Gian-Battista** des **Weinbaus von Tscharner** und der fruchtige **Kloster Sion Klingnau Réserve** von Meiers **Weingut zum Sternen;** aus dem **Jahr 2017** die saftige **Sélection Stadtberg** von **Urs Pircher,** der himmlisch leichte **Pinot noir Auvernier** der **Domaine de La Maison Carrée** und der duftige **Rosenau B** von **Tony Ottiger.** Baumanns **Pinot noir –R–** aus Oberhallau überzeugte **2015** mit Kraft und Fülle, **2017** mit Himbeerduft und Eleganz. Beim anschliessenden Dîner im Restaurant Carlton begleitete der zehnjährige, jugendlich-frische **Pinot blanc 2011** von **Michael Meyer aus Bad Osterfingen** die Wildterrine souverän. *(us)*

**Generationen: Andreas Keller, der das Swiss Wine Tasting ins Leben gerufen hat, mit einer der jüngsten Besucherinnen und deren Grossmutter.** BILD U

Datum: 12.12.2021

NZZ am Sonntag Magazin

NZZ am Sonntag Magazin
8021 Zürich
044 258 11 11
https://nzzas.nzz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 106'633
Erscheinungsweise: 47x jährlich

Seite: 31
Fläche: 28'288 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82759850
Ausschnitt Seite: 1/1

Print

WEINKELLER / *Von* PETER KELLER

# Bitte laaangsam geniessen! Schweizer Weissweine können über Jahre reifen

KAUM AUF dem Markt und schon getrunken: Schweizer Weissweinen wird sehr oft nachgesagt, dass sie wenig Reifepotenzial besässen. Das mag zwar für die Mehrheit der einfach gestrickten Crus gelten, aber kaum für die Spitzenprodukte des Landes. Entgegen allen Vorurteilen gewinnen sie nämlich im Laufe der Jahre an Aromenreichtum, Komplexität und Vielschichtigkeit. Wer einmal in den Genuss eines 30-jährigen Chasselas aus dem Lavaux oder eines 20-jährigen Räuschlings vom Zürichsee gekommen ist, revidiert schnell seine Meinung bezüglich Alterungsfähigkeit.

Ebendiesem Ziel, das Reifepotenzial der einheimischen Weine aufzuzeigen, hat sich die Vereinigung Mémoire des Vins Suisses verschrieben. Gut sechzig Spitzengüter sind mit je einem Gewächs in dieser Schatzkammer vertreten. Bedingung für die Aufnahme: Es sollte im Minimum zehn Jahre altern können. Ich habe die Probe aufs Exempel gemacht und sechs weisse Beispiele aus jedem der sechs Anbaugebiete aus den Jahren 2017, 2015 und 2013 verkostet – beispielsweise den Traminer des Guts Cru de l'Hôpital aus der Drei-Seen-Region. Mein Fazit: Die drei Jahrgänge dürften vermutlich locker die angestrebte Genusslimite erreichen. Die Degustationsnotizen zum aromatischen, ausdrucksstarken Wein aus dem Vully sowie zu den fünf anderen Weissen aus der Waadt, dem Tessin, der Bündner Herrschaft, dem Wallis und aus Genf finden Sie auf *bellevue.nzz.ch*.

Der Traminer von Cru de l'Hôpital wird spontan vergoren und acht Monate auf der Feinhefe ausgebaut (29 Fr. für den neuen Jahrgang, *cru-hopital.ch*).

PETER KELLER mag gereifte Weine. Dafür braucht er aber etwas Geduld was ihm manchmal schwerfällt. Fragen an: *peter.keller@nzz.ch*

ILLUSTRATIONEN: JANNE IIVONEN

## FRAGE DER WOCHE

*Wie kommt der mineralische Geschmack in den Wein?*
– CLEMENS H., *per E-Mail*

Mineralität ist ein etwas inflationär verwendeter Ausdruck. Eines vorweg: Man findet keine Spuren von Mineralien im Wein. Vielmehr werden damit geschmackliche Noten beschrieben, die mit nassen Steinen, Kreide, Schiefer oder Kiesel assoziiert werden. Salzigkeit ist ein anderer Begriff, der gut passt. Die Attribute lassen auf das Terroir schliessen, auf den Boden, auf dem die Reben wachsen. Eine deutsche Winzerin hat Mineralität als «die geschmackliche Darstellung von Herkunft» beschrieben – eine gute und nachvollziehbare Definition, wie ich finde. Weine, die in dieser Art geprägt sind, besitzen in der Regel mehr Vitalität und Spannung. Erforderlich ist indessen ein schonender Umgang mit der Natur.

Datum: 17.12.2021

htr.ch hôtellerie • gastronomie • tourisme

Online-Ausgabe FR

htr hotel revue
3001 Berne
031/ 370 42 16
https://www.htr.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 100'000

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82832333
Ausschnitt Seite: 1/2

News Websites

Grands flacons

# Millésimes anciens dans une forme éblouissante

**La Mémoire des vins suisses montre sa diversité sur six régions. Des vendanges tardives, comme 2013, peuvent réserver de belles surprises.**

**17. Dezember 2021**

Le dimanche 27 novembre et le lundi 28 novembre, la Mémoire des vins suisses retrouvait après une année d'absence d'évènements le Kongresshaus juste rénové de Zurich pour deux journées d'exception, avec un nombre d'inscrits record de 1300 personnes et plus de 140 producteurs présents sur deux jours. «Un remarquable succès populaire et un enthousiasme nouveau est à souligner de la part de la jeune génération», se réjouit la vigneronne valaisanne Madeleine Mercier, présidente de l'association de la Mémoire. La garde des vins suisses reste encore un sujet mal thématisé, et peu de sommeliers parviennent à les imposer sur les tables des plus beaux restaurants du pays, Bordeaux et Bourgogne continuant à conserver le presque monopole des ventes de millésimes mythiques, mais l'association de la Mémoire prouve chaque année la qualité des millésimes de garde avec sa dégustation ouverte au public de trois millésimes entre 2012 et 2017 issus de 48 producteurs. Pour l'instant, il existe un Swiss Vintage Award récompensant des vins de 10 ans d'âge, un concours organisé par le spécialiste en dégustation sensorielle Hans Bättig. Il relève la bonne tenue des 100 vins du millésime 2011 produits par 76 domaines, considérés par trois spécialistes à l'aveugle, mais en tenant compte des cépages et de la situation géographique. Le jury distingue 70 vins dont 38 obtiennent des notes à partir de 17 points, qualifiés de très bons, dont 8 culminent à 18 points, excellents. Hans Bättig se dit surpris par l'évolution qualitative de cette dégustation et pense que l'on pourra un jour dans ce pays organiser le même exercice sur des vins de 20 ans d'âge.

Dégustation

I Grande émotion Maurice Zuffrey, Petite Arvine les Grand'Rayes 2013, Valais AOC Le nez animal frappe, mais tout de suite aussi apparaissent des jolies notes de pignon de pin grillé et un arôme envoûtant d'abricot. L'accord entre légère sucrosité, acidité affirmée et final salin comble le palais. Un grand vin produit sur des sols calcaires qui propose des notes de maturité inédite tout en maintenant sa structure intacte. Les millésimes 2015 et 2017 confirment son potentiel de garde remarquable. La discrétion et la sensibilité du très expérimenté Maurice Zuffrey font le reste: «A mon sens, le seul secret pour produire: un raisin de grande qualité. Un raisin qui nous permettra ensuite d'élaborer des vins typés, racés, sans artifices, des vins équilibrés aux délicats profils aromatiques», explique-t-il. Domaine Monachon, Chasselas, Saint-Saphorin Les Manchettes 2015, Lavaux AOC On ne cessera de le répéter: le Chasselas reste un roi de la garde. Pierre et Basile Monachon le prouvent encore une fois avec ce grand 2015, un vin rigoureux, tendu, complexe, avec une dimension citronnée et pâtissière unique. «Il faudra le regoûter dans dix ans», sourit Pierre Monachon, qui ne nourrissait aucun doute sur cet excellent millésime. L'humble et souriant producteur se réjouit encore plus de la belle garde de son millésime 2013, dont il n'attendait pas grand-chose: «Un millésime tardif avec une floraison en juillet et des grains tout petits.» Et pourtant: «Je suis étonné, il tient bien la route.» Un vin un peu moins facile à comprendre que le 2015, plus puissant, étincelant d'amertume, avec une aromatique rappelant le bourgeon de sapin. Un accord avec un délicat brochet du Léman nous semblerait adéquat.

Zündel Azienda Agricola, Chardonnay, Beride Dosso 2013, Ticino DOC, Tessin DOC Les Chardonnays d'altitude et de fraîcheur de Christian et sa fille Myra Zündel restent totalement atypiques, vivaces et tortueux comme des bouquets d'herbes fraîches. Très axés sur la minéralité dans les jeunes millésimes, ils se complexifient en vieillissant. En 2013, on y retrouve une touche iodée, puis un étonnant effluve qui rappelle le pop-corn, avec une acidité très longue au final. Il Quelques découvertes Cave du Rhodan, Pinot Noir, Grand Cru Salgesch Hommage 2013, Valais AOC On apprécie particulièrement les tanins souples, l'élégance de la structure du vin, proche de certains crus bourguignons. Paradoxalement, le 2014 vendangé plus tôt reste plus marqué par son vieillissement et ses notes de pruneaux compotés. Christian Hermann Weinbau, Chardonnay, Fläscher 2017, Graubünden AOC

Comme une infusion de fruits à noyaux avec cette trame acide intacte. L'élevage de 11 mois dans 60% de barriques neuves peut donner des vins plus charnus en 2013. Kopp von der Crone Visini, Merlot, Balin, 2017, IGT della Svizzera Italiana La dimension fumée et florale frappe au nez, puis la tension de ce vin qui reste en équilibre permanent en bouche. Un élevage pas trop marqué de 18 mois dont 50% de bois neuf sert ce Merlot. III Un vin contemplatif Domaine Grand'Cour, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grand'Cour 2015, Genève AOC Un assemblage de 70% de Cabernet Franc et 30% de Cabernet Sauvignon à la manière de Cheval Blanc, à Saint-Emilion. De la rose au nez puis une belle amertume. Sa longueur en bouche donne envie de fuir la foule. La plénitude des arômes de griottes exige de la lenteur. IV Mention spéciale Les Syrahs Fully Quintesse de Benoît Dorsaz marquent par leur profondeur, leur sauvagerie et la cohérence que l'on retrouve sur les trois millésimes. Même impression pour les Pinots Noirs neuchâtelois de la Maison Carrée, mélange de souplesse et d'électricité.

**Myra Zündel sert son Chardonnay.**

Agence d'information agricole romande
1001 Lausanne
021 613 11 31
https://www.agirinfo.com/

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82832335
Ausschnitt Seite: 1/2

News Websites

16/12/2021

# Dégustation de vins suisses à l'Ambassade de Suisse en France

En marge de l'opération « Noël au Sommet » au BHV-Le Marais à Paris, l'Ambassade de Suisse en France et Swiss Wine Promotion (SWP) se sont associés pour valoriser le terroir viticole suisse lors d'une Masterclass avec Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, suivie d'une dégustation au sein de l'Ambassade de Suisse en France le lundi 13 décembre 2021. Cette journée a réuni des professionnels de la branche viticole, média et invités spéciaux.

Photo: Swiss Wine Promotion

Lundi 13 décembre, l'Ambassade de Suisse en France a accueilli une Masterclass ainsi qu'une dégustation exclusive sur les vins suisses en présence de Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, en 2013 à Tokyo. Treize domaines issus des six régions viticoles suisses ainsi qu'une sélection d'anciens millésimes de la Mémoire des Vins Suisses ont été présentés lors de cet événement unique.

À la suite de cette Masterclass, l'Ambassade a accueilli ses invités pour une dégustation de plus de 32 références, dont de vieux millésimes suisses en présence de Monsieur l'Ambassadeur Roberto Balzaretti, Monsieur Nicolas Joss, Directeur de Swiss Wine Promotion et Monsieur Paolo Basso. Pour accompagner la dégustation de vin, des produits du terroir helvétique AOP-IGP étaient servis aux convives.

« La Suisse est un pays viticole dont l'histoire remonte à des milliers d'années et dont le dynamisme relativement récent a porté les vins suisses à des niveaux d'excellence. La nouvelle génération de producteurs a les compétences, la sensibilité et l'expérience pour interpréter au mieux les caractéristiques des différents microterroirs qui composent la mosaïque complexe que sont les vins suisses, grâce à des connaissances

acquissent à travers leurs formations approfondies et par leurs prédécesseurs. » Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013.

« La Suisse est un pays viticole à la fois riche et unique de par la diversité de ses vignobles et la particularité de ses cépages. Je suis convaincu que les vins suisses ont un fort potentiel pour séduire les amateurs de vins en France. » Roberto Balzaretti, Ambassadeur de Suisse en France.

Cet événement a permis à SWP et l'Ambassade de Suisse en France de renforcer leur excellente collaboration, de faire découvrir les vins suisses à des professionnels de la branche et de faire rayonner la diversité du terroir vitivinicole helvétique dans l'Hexagone.

« Nous nous réjouissons d'une telle relation avec l'Ambassade de Suisse en France. Après la présence d'une sélection suisse au BHV MARAIS, nous pensons que c'est une belle manière de clôturer l'année 2021 dans la capitale française . » , conclut Nicolas Joss, Directeur de Swiss Wine Promotion.

Communiqué de presse de Swiss Wine Promotion

Renseignements :

Nicolas Joss, Directeur, nicolas.joss@ swisswine.ch , +41 79 753 68 10

Marine Bréhonnet, chargée de communication, marine.brehonnet@ swisswine.ch , +41 79 484 38 64

www.swisswine.ch