

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

21.06.2021

Avenue ID: 1904
Artikel: 6
Folgeseiten: 10

Print

	18.06.2021	Meilener Anzeiger Grosse Weine und feine Küche	01
---	------------	--	----

News Websites

	19.06.2021	bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ Das erste Schweizer Weinfestival unter freiem Himmel	03
	18.06.2021	thomasvino.ch / Thomas vino Sélection des vins de Neuchâtel: le Domaine Grisoni «ambassadeur 2021»	07
	17.06.2021	gaultmillau.ch / Gault & Millau Channel DE Vessaz: «Das Terroir ist wichtiger als ich»	08
	16.06.2021	gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR Christian Vessaz: dynamique optimiste!	11
	16.06.2021	thomasvino.ch / Thomas vino Le Tessin, au-delà du «bianco di merlot»	13

Grosse Weine und feine Küche

Mémoire des Vins Suisse ist in Meilen gut vertreten



Marianne und Turi Thoma (Burg) vor der neuen Plakette von «Mémoire des Vins Suisse». Zusätzlich haben sie eben den «Swiss-Wine-Preis» von «Vinum» (Europe's Wine Magazine) erhalten.



Auch Cécile und Alain Schwarzenbach und Marilen Muff freuen sich über die neue «Mémoire»-Plakette, die eben frisches Design spendiert bekommen hat.



Vive la Suisse! Dass die einheimischen Weine sich durchgesetzt haben, ist ihrer grossen Qualität zu verdanken – und der Unterstützung von Vereinigungen wie «Mémoire des Vins Suisse», welcher Turi Thoma von der Wirtschaft zur Burg als Fachperson angehört.

Dass «das Mémoire» seiner «Burg» schon vor drei Jahren den Titel eines offiziellen Partnerrestaurants verliehen hat, freut Turi Thoma besonders. Der Burg-Chef steht schon seit Jahren aus Überzeugung hinter Schweizer Weinen – rund 80 Prozent der Tropfen im Sortiment der Weinkarte sind heimischen Ursprungs – und macht viel für deren Bekanntheit.

«Den Wein aus der Schweiz zu fördern war mir von Anfang an ein Ziel», sagt Thoma, «exzellenter

MeilenerAnzeiger

Meilener Anzeiger
8706 Meilen
044/ 923 88 33
<https://www.meileneranzeiger.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'800
Erscheinungsweise: 46x jährlich

Seite: 5
Fläche: 46'838 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81024110
Ausschnitt Seite: 2/2



Print

Wein ist sozusagen mein berufliches Hobby, und die Schweizer Gewächse sind mittlerweile schlicht super.» Zum Engagement gehört auch, dass der direkte Kontakt zu den Winzern gepflegt wird: «Beim Einkauf bei den Weinbauern erfährt man immer viel», ein Einkauf via Händler ist innerhalb der Landesgrenzen für Turi Thoma gar kein Thema. Dank seines grossen Wissens ist er nun auch Fachmitglied. Zu seinen Aufgaben gehören zum Beispiel Kontrolldegustationen.

Einer der Winzer, deren Weine man auf der Karte der Burg findet, ist Schwarzenbach Weinbau. Cécile und Stikel Schwarzenbach sind dem «Mémoire» schon seit 2006 verbunden, und Cécile sitzt seit 2012 im Vorstand: «Die Vereinigung ist ein Schaufenster für Schweizer Weine», erklärt sie. Die teilnehmenden Winzer werden von Fachmitgliedern ausgewählt: Es sind ausschliesslich renommierte und herausragende Weinproduzenten, die berücksichtigt werden und mit ihren Produkten die grosse Vielfalt und hochstehende Qualität der Schweizer Weinbaukultur repräsentieren. Zurzeit sind es 57 Winzer, davon 15 aus der Deutschschweiz.

Jedes Mitglied darf einen «Mémoire-Wein» präsentieren, bei Schwarzenbachs ist dies der Räuschling Seehalden mit seinem intensiven Bouquet und Noten von Zitrusfrüchten. Natürlich steht er auch auf Turi Thomas Weinkarte.

Mitglieder und Partnerrestaurants von «Mémoire des Vins Suisse»:
www.memoire.wine

/maz



In Zürich

Das erste Schweizer Weinfestival unter freiem Himmel

Im September 2021 findet das erste Schweizer Weinfestival unter freiem Himmel statt. 18 Winzer und Winzerinnen aus allen sechs Anbauregionen stellen dort ihre Trouvaillen vor.

19.6.2021, Peter Keller

Weinverkostungen sind zuweilen eine ernste Angelegenheit. Da wird am Glas geschnüffelt, gespuckt und ein Beschrieb des Rebensaftes notiert. Besonders Konditionsstarke schaffen bis zu 100 Tropfen pro Session. Ist das seriös? Jeder muss selber wissen, ob er solchen Wertungen vertrauen will oder nicht. Meist geht es an diesen Wettbewerben eines vergessen: Wein ist eine Genusssache.

Unter freiem Himmel degustieren

Gerade an diesem Punkt setzt eine Gruppe von Weinfreaks, Winzern und Sommeliers an. Sie organisiert das erste Schweizer Weinfestival unter freiem Himmel. Angesprochen werden sollen jene Menschen, die Freude an einem ungezwungenen und heiteren Weinverkosten haben.

Und das geht so: Die eingeladenen 18 Winzer und Winzerinnen aus allen sechs Anbauregionen des Landes stehen nicht für sich allein an einem Tisch und schenken aus, sondern mischen sich unter die Teilnehmenden am Event. «Planscher» heisst das unkomplizierte Festival. Der Name ist eine Hommage an die gleichnamige, uralte, einheimische Weisswein-Sorte. Für die Premiere, die am 3. und 4. September 2021 in Zürich stattfindet, konnten illustre Güter gewonnen werden.

Diese Weine gilt es zu probieren

Mit dabei ist einer der Initianten, das Weingut Adank aus der Bündner Herrschaft. Seine Pinots noirs sind stets eine Offenbarung. Aber zur Abwechslung passt auch der sortentypische, aromatisch vielschichtige, mittelschwere und elegante Sauvignon blanc 2020 mit guter Länge.

In Zürich schenkt auch die biodynamisch arbeitende Domaine La Colombe aus Féchy ihre Tropfen aus. Der Betrieb der Familie Paccot keltert alterungsfähige Chasselas und beweist, dass die traditionelle Sorte des Waadtlands über ein oft unterschätztes Reifepotenzial verfügt. Verkosten könnte man beispielsweise den Brez Grand Cru 2020, der auch in der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses zu finden ist.

Das Wallis wird etwa durch die Domaine Gérald Besse aus Martigny vertreten. Das Gut interpretiert die zahlreichen Rebsorten des grössten Anbauggebietes der Schweiz auf meisterhafte Art und Weise. Besonders angetan hat es der Syrah les Pierriers 2019, der mit seiner typischen Pfeffernote auffällt.

Alle 18 teilnehmenden Winzer und Winzerinnen findet man auf: planscher.ch.



Sauvignon blanc, 2020, von Weingut Adank, 26 Franken, über Adank Weine.



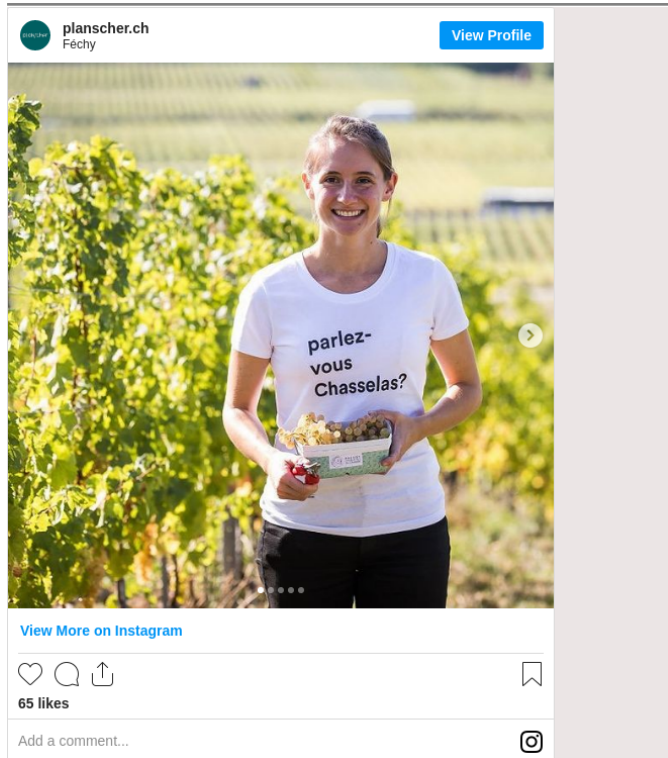
Brez Grand Cru, 2020, Domaine La Colombe, 17 Franken, über La Colombe.



Syrah les Pierriers, 2019, von Domaine Gérald Besse, 22 Franken,  ber Besse.



Eine Messe um das Weinland Schweiz zu entdecken. (Bild: Getty Images)





Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81035789
Ausschnitt Seite: 1/1

News Websites

Sélection des vins de Neuchâtel: le Domaine Grisoni «ambassadeur 2021»



Imprimer cet article

Appartenant désormais au même propriétaire que La Grillette, domaine de Cressier, Mathias Tobler, et dirigé par la même responsable, l'œnologue Annie Rossi, le Domaine Grisoni, également à Cressier, a décroché le prix « ambassadeur » pour la meilleure moyenne des vins présentés. 278 vins de 36 encavages neuchâtelois étaient en compétition et 64 médailles d'or, soit 23% de distinction, ont été attribuées.

Ces médailles d'or ont été obtenues à plus de 90 points. Et douze Prix Excellence récompensent les plus haut pointages des 12 catégories de vins jugés. Pour le chasselas, le Domaine Saint-Sébastien (membre de la Mémoire des vins suisses avec le chasselas Vieilles Vignes) pour sa sélection demeter 2020 (le domaine est en biodynamie), pour le non-filtré, les Caves du Château d'Auvergnier, également membre de la MDVS, avec le 2020, puis, pour l'œil-de-perdrix (avec le 2020), Alain Gerber, à Hauterive; pour le pinot noir, les Caves de la Béroche, avec le Béroche 2019, pour pinot noir barrique, les Caves de la Ville de Neuchâtel, avec le Noir Du Peyrou 2018; pour le chardonnay, les Caves du Château d'Auvergnier, avec leur Tradition 2020, pour le chardonnay barrique, le Domaine Brunner, à Bevaix, avec le Saphir 2019, pour le pinot gris (avec le 2020); le Domaine Vouga, à Hauterive; pour le sauvignon blanc (avec le 2020), les Caves du Château d'Auvergnier, pour les spécialités rouges, Lavanchy Vins, avec Désir Noir, assemblage rouge, 2019; pour les vins doux, les Caves du Château d'Auvergnier, avec son pinot gris vendanges tardives 2018; et pour le mousseux, le Domaine Brunner, à Bevaix, avec sa Perle du désert.

En tête des Sélections d'or, encore une fois les Caves du Château d'Auvergnier, avec sept médailles d'or, notamment pour leur populaire œil-de-perdrix et pour deux millésimes du «vin de la MDVS», le pinot noir parcellaire Les Argiles, en 2018 et 2019. Suivent les Caves Châtenay-Bouvier SA à Boudry, avec quatre vins, les Caves de la Ville de Neuchâtel, la Cave des Lauriers, à Cressier, le Domaine Grisoni, les Caves de Chambleau, à Colombier (dont le pinot noir Pur Sang 2018, membre de la MDVS), Bouvet-Jabloir à Auvergnier, le Domaine Porret, à Cortaillod, tous avec trois vins.

La remise des prix aura lieu le 17 août à 17 h., dans un lieu pas encore fixé.

©thomasvino.ch



Vessaz: «Das Terroir ist wichtiger als ich»

In Môtier am Vully pflegt ein schelmischer Winzer seine Reben mit Biodynamie. Und mit viel Lebensfreude.

2021-06-17, Text: Siméon Calame Fotos: RawKing Photo

Mit 24 bereits Chef. Christian Vessaz steht strahlend und mit breitem Lächeln vor seinem Keller am Ufer des Murtensees. Er wirkt rundum sympathisch, wenn er auf der von Reben umgebenen Terrasse von seiner Arbeit erzählt, seriös und anschaulich. «Ich bin nur zehn Kilometer von hier aufgewachsen, im Waadtländer Vully», erinnert er sich. Er sei sozusagen in den Reben gross geworden, weil sein Vater in einem Winzerbetrieb gearbeitet und ihn schon als Kind zum Helfen mitgenommen habe. Derart von Kindesbeinen an geprägt, wollte auch Christian Winzer werden und absolvierte in Changins seine Ausbildung. Im Jahr 2002 war die Leitung der Domaine du Cru de l'Hôpital zur Besetzung ausgeschrieben - und der erst 24-jährige Christian Vessaz war der einzige Kandidat.

Im Visier von Mister Parker. «Die Übernahme dieses historischen Guts aus dem 15. Jahrhundert war eine echte Herausforderung», erzählt Vessaz. Er konzentrierte sich zunächst auf das grosse Aushängeschild der Domäne, den Traminer. Mit Erfolg: Mit diesem Wein wurde er in die Vereinigung Mémoire des Vins Suisses aufgenommen, und den Jahrgang 2018 bewertete der berühmte Weinführer Wine Parker Advocate mit 93 von 100 Punkten. Zunehmend interessierte sich Christian Vessaz für die Arbeitsweise der schweizerischen Vorreiter der Biodynamie wie Marie-Thérèse Chappaz und Raymond Paccot. Deren Prinzipien lösten bei ihm ein grosses Echo aus: «Ich empfinde es als absolut ursprünglich, die Reben auf diese Weise zu pflegen. Zudem wird der Wein geschmacklich um Stufen besser». Seit 2009 ist die Domäne biodynamisch zertifiziert. Trotzdem sieht Vessaz auch heute noch Verbesserungsmöglichkeiten...

Terroir, Terroir. «Eigentlich mache ich zuviele verschiedene Weine», sagt Christian Vessaz selbstkritisch, «aber gleichzeitig lerne ich sehr viel aus dieser Vielfalt». Als erprobter Stratege richtet er sich gerne auf das aus, was seine Stärke ausmacht. Also auf die Biodynamie. Und auf seinen Chasselas Alloy, einen komplexen und würzigen Wein, den er ohne Schwefel vinifiziert, was selten ist. Bei den Rotweinen legt er fünf verschiedene Pinot noirs vor, vom frischen Rosé Oeil de Perdrix bis zum gut strukturierten Pinot noir classique. Wenn man ihn nach seinem Ziel für die nächsten Jahre fragt, kommt die Antwort rasch: «In 500 Jahren wird es hier noch Reben geben, mich aber nicht mehr. Also ist meine Aufgabe, diese Reben gut zu pflegen, um sie dereinst gesund meinem Nachfolger zu übergeben. Das Terroir ist wichtiger als ich.»



Das liegt im Keller: Weiss: Chasselas Vully, Chasselas de Fichillien, Chasselas Alloy (ohne Schwefel), Pinot gris, Viognier, Chardonnay, Sauvignon blanc, Traminer Mémoire des Vins Suisses, Délicatesse de Fichillien (Pinot gris und Traminer), Chardonay de Champerbou, Traminer de Fichillien, Cuvée (weisse Assemblage).

Rot: Pinot noir, Pinot noir Noirien (ohne Schwefel), Pinot noir de Pavy, Pinot noir de Mur, Réserve des Bourgeois (Pinot noir, Gamaret, Diolinoir und Gamaret), Malbec de Fichillien, Elévation de Champerbou (Merlot und Diolinoir).

Rosé: Pinot noir Oeil de perdrix

Coup de Coeur: Der Traminer 2018, der von Parker mit 93 Punkten belohnt und ins Mémoire des Vins Suisses aufgenommen wurde.



Das passt dazu: Ein nicht allzu scharfes Currygericht.

Drei GaultMillau Chefs mit Cru de l'Hôpital-Weinen: Stéphane Décotterd im Restaurant Pont de Brent in Brent (18 Punkte), Joeffrey Fraiche im Restaurant Ô33 in Avenches (15 Punkte) und Diego Albanese im Restaurant de la Clef in Reussilles (12 Punkte).





Christian Vessaz: dynamique optimiste!

À Môtier dans le Vully, un malicieux vigneron soigne ses vignes entre biodynamie et joie de vivre!

2021-06-16, Texte: Siméon Calame / Photos: RawKing Photo

Il reprend le domaine à 24 ans. Devant la porte de sa cave à Môtier dans le Vully, il vous accueille souriant et lumineux: Christian Vessaz a le partage facile! Sur sa terrasse en face du lac de Morat et à vingt mètres de ses vignes, l'énergique vigneron commence à se raconter, sérieux mais paisible... «J'ai grandi dans le Vully vaudois, à dix kilomètres d'ici. Petit, j'étais bercé par la vigne car mon père était employé dans un domaine du coin et j'allais très souvent l'aider. Je me suis formé en viticulture et en viniculture, à Changins.» Et si en 2002, à 24 ans, il était le seul candidat à reprendre le domaine du Cru de l'Hôpital, il s'y est lancé avec succès!

Le goût avant tout! «Reprendre ce domaine historique (depuis le XVème siècle) était un véritable challenge, explique Christian. Je me suis d'abord concentré sur ce qui faisait le succès de la cave, le traminer, entré dans la «Mémoire des vins suisses» et dont le millésime 2018 est noté 93/100 au Wine Parker Advocate (prestigieux guide mondial). Puis, peu à peu, en découvrant comment travaillaient les précurseurs de la biodynamie helvétique (Marie-Thérèse Chappaz ou Raymond Paccot notamment), le quarantenaire se tourne vers ces principes qui résonnent fort en lui: «Ces valeurs sont primordiales pour moi. Et j'ai vite compris que cette manière de cultiver la vigne donne un vrai atout gustatif. Dès 2009, j'ai fait certifier le domaine en biodynamie.» Et pourtant, même avec une ligne de travail bien claire, le vigneron assume des doutes...

Terroirs, terroirs... «Je propose trop de vins différents! s'exclame Christian Vessaz. Mais en même temps, j'apprends beaucoup de cette diversité, qui me fait avancer.» On l'a dit, l'homme est stratégique: il se fixe volontiers sur ce qui fait sa force. La biodynamie. Son chasselas Alloy en est l'exemple parfait: vin complexe aux saveurs épicées, il est vinifié sans soufre, une rareté! Dans la gamme rouge, Christian décline cinq pinots noirs, du frais rosé œil de perdrix au plus structuré pinot noir classique. Et lorsqu'on lui demande son objectif pour les prochaines années, il répond rapidement: «Dans 500 ans, ces vignes seront encore là, moi pas. Lors de mon passage à Môtier, mon rôle est de soigner ces vignes et les transmettre pures et saines au prochain qui s'en occupera. En somme, je dois m'effacer face au terroir.»

En cave:

Blanc: chasselas Vully, chasselas de Fichillien, chasselas Alloy (sans soufre), pinot gris, viognier, chardonnay, sauvignon blanc, traminer Mémoire des Vins Suisses, Délicatesse de Fichillien (assemblage de pinot gris et de traminer), chardonnay de Champerbou, traminer de Fichillien, Cuvée (assemblage de blancs macérés).

Rouge: pinot noir, pinot noir Noirien (sans soufre), pinot noir de Pavy, pinot noir de Mur, Réserve des Bourgeois (assemblage de pinot noir, gamaret, diolinoir et gamaret), Malbec de Fichillien, Elévation de Champerbou (assemblage de merlot et de diolinoir).

Rosé: pinot noir œil de perdrix

Coup de cœur: le traminer 2018. Entré dans la Mémoire des vins suisses et noté 93/10 au Wine Parker Advocate.



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81018664
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites

Accord mets-vin: Un curry doux, pas trop pimenté, avec un verre de traminer.

Trois chefs GaultMillau qui proposent des vins du Domaine du Cru de l'Hôpital: Stéphane Décotterd au Pont de Brent à Brent (18/20), Joeffrey Fraiche au Restaurant Ô33 à Avenches (15/20) et Diego Albanese au Restaurant de la Clef aux Reussilles (12/20).

>> www.cru-hopital.ch





Le Tessin, au-delà du «bianco di merlot»



Imprimer cet article

Quand on consulte la statistique fédérale, on est intrigué. Quatrième de Suisse par la surface, derrière Valais, Vaud et Genève, le Tessin affiche 90% de son vignoble en cépages rouges (990 ha) pour 10% en blanc (110 ha). Mais la vendange, elle, totalise, 67% de rouge seulement pour 33% de blanc, en 2020. L'explication ? Près d'un quart du merlot, planté sur 889 ha, est vinifié en «merlot bianco Ticino DOC», une spécialité tessinoise qui fête cette année ses 35 ans...

Par Pierre Thomas (textes et photos)

Ce merlot vinifié en blanc est une curiosité œnologique. Elle est attribuée au directeur technique de la CAGI (ex-coopérative de Giubiasco), feu Adriano Petralli. Trop tôt disparu en 2015, l'ingénieur œnologue formé à Changins eut l'idée de vinifier une partie de la vendange en blanc, quand les vins rouges tessinois connaissaient une grave mévente, en 1986.

Mais le merlot, à la peau bleutée et fine, colore rapidement ce «blanc de noir», déjà au pressurage, même si la macération est réduite. Il fallut trouver une astuce : utiliser du charbon actif. Le produit est connu dans les caves, où il est soumis à autorisation, pour éliminer divers défauts de vinification : corriger la couleur des blancs, mais aussi le végétal ou le moisi. Le charbon intervient donc sur le goût et le «merlot bianco» est neutre. Des recherches ont été menées pour donner du caractère au merlot destiné à être vinifié en blanc, notamment le passage en barriques de chêne.



Ce printemps Ticino Wine a organisé une dégustation virtuelle de 34 échantillons, dont un bon tiers étaient constitués de merlots blancs. Mais aussi d'autres cépages blancs, «in purezza» (monocépage) ou en assemblage, avec un accent mis sur les cépages résistants : lire ci-dessous. Et on pourra s'en rendre compte durant les «caves ouvertes» des 17 et 18 et 24 et 25 juillet 2021.



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81018666
Ausschnitt Seite: 2/4

News Websites



Le Castello di Morcote au premier plan, et la nouvelle cave inaugurée le 15 juin, au second plan. © Ti-Press / Elia Bianchi

Le Tessin mise gros sur les Piwi

Le «merlot bianco» a, peut-être, vécu ses heures de gloire. Plusieurs producteurs tessinois proposent des vins tirés de cépages résistants, les piwis.

Dans ce climat à la fois très ensoleillé (par an, plus de 2000 heures de soleil) et très humide (par an, plus de 2000 mm de pluie), le merlot a conquis une place sans partage. Au point que les autres cépages rouges sont inférieurs en surface aux blancs, qui connaissent un regain de succès. Il y eut d'abord le chardonnay et le sauvignon blanc : pour les deux, le Tessin figure au troisième rang en surface, derrière le Valais et Genève, juste devant Vaud.

Aujourd'hui, ce sont les «piwi» (abréviation allemande, pour les cépages résistants aux champignons de la vigne) qui sont dans le vent. En tête, le johanniter (6 ha), devant le souvignier gris (2 ha), le muscaris (2 ha) et le sauvignac (VB Cal 6-04) sur 1,7 ha. S'ajoute, de l'ancienne génération, le solaris (2,5 ha). Riche en sucre et très précoce, ce dernier convient à des vins doux (comme l'élabore Cristina Monico, Fattoria Moncucchetto) ou demi-doux, tel le «None» des frères Bianchi, vinifié en barriques, à la fois dense, vif et fumé. Ce petit domaine familial de 5,5 ha est un pionnier de Bio Suisse, depuis 1998 : le jeune œnologue Gabriele Bianchi en préside depuis ce printemps la section tessinoise (toutes branches agricoles confondues).

Le johanniter a aussi les faveurs de Valentina Tamborini. La trentenaire, fille de Claudio, veut donner une orientation résolument «durable» à la vénérable maison du nord de Lugano. Elle proposait déjà son «Vivi», un johanniter élevé en barrique, et elle a lancé pour la première fois ce printemps, sous des étiquettes colorées, la ligne «La Rinascita», cinq vins de «piwis» tirés de 2 hectares au domaine de Vallombrosa. Quatre sont purs et le cinquième est un assemblage de johanniter et de muscaris, au nez floral de glycine, légèrement muscaté, vif et frais.

Assemblage et élevage...



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81018666
Ausschnitt Seite: 3/4

News Websites



D'autres producteurs misent sur les assemblages. Ainsi Meinrad Perler (photo) à Agriloro, dans le Mendrisiotto. Il cultive déjà 18% de blanc sur ses 22 hectares : «Je veux arriver à 40%», lance cet octogénaire, à qui on avait conseillé, il y a trente ans, de planter du... chasselas, rapidement surgreffé, tant il était peu adapté au climat du Sud des Alpes. Son vin le plus vendu est le «Granito», composé de 40% de chardonnay, 30% de pinot blanc, 20% de sauvignon et 10% de pinot gris, qui passe une dizaine de mois en fûts de 500 litres. Perler offre désormais une alternative aux blancs boisés: un chardonnay, un pinot blanc, et, depuis cette année, un gewurztraminer, vinifiés en grosses jarres («amphores») de terre cuite de 1700 litres.

L'assemblage, c'est aussi la voie suivie par Gialdi, à Mendrisio. Son récent «Sassi Grossi bianco», pendant du merlot du Sopraceneri, valeur sûre inscrite à la Mémoire des vins suisses, est un assemblage à majorité de chardonnay, avec un peu de sauvignon et du pinot noir vinifié en blanc, fermenté en barriques neuves, sans malo, puis «affiné» en jarre de grès, pour un vin sur les agrumes et la vivacité, d'un bon volume en bouche. Quant à la Cantina Monti, elle vient de remporter une des 79 grandes médailles d'or du Frankfurt International Trophy avec son «Malcantone Bianco di Cademario» 2019, assemblage de 55% de Müller-Thurgau, 30% de chardonnay et 15% de pinot gris, un vin gras, aromatique (litchi), marqué par l'élevage et le bâtonnage des lies neuf mois en barriques.

Les Tessinois aiment combiner les cépages et «construire» leurs vins. Elevage à l'appui, le «merlot bianco» fait de la résistance. Plusieurs producteurs en proposent une version «luxueuse». Ainsi, le «Roncaia bianco», de Vinattieri à Lignet (repris par Transgourmet, du groupe Coop), cueilli deux semaines avant le rouge, vinifié en barriques et bâtonné pour lui donner du gras, explique Michele Conceprio, directeur depuis peu de la cave.



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81018666
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites



Cet œnologue officiait auparavant au Castello di Morcote , qui élabore, dans sa superbe nouvelle cave (inaugurée le 15 juin, en photo, le chais à barriques) , un merlot en blanc, assemblé à 10% de chardonnay, vinifié et élevé en fût de chêne. Une option prise par Paolo Basso pour son «bianco di merlot» , «Bianco di Chiara» , élégant et structuré, élevé par l'œnologue Alfred de Martin (Gialdi) , «un vin qui traduit mon passé de sommelier : il se présente bien à table avec des plats en sauce crémees, des risottos ou des pâtes au fruit de mer.»

Passe-partout et aromatisé à la vanille du chêne, comme le «Bianco di Rovere» , succès commercial au crédit de Guido Brivio , le «merlot bianco» garde ses adeptes. Notamment en Suisse alémanique!

Sur le net : <https://www.ticinowine.ch>

Paru dans Hôtellerie & Gastronomie du 16 juin 2021.