

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

23.05.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 10
Folgeseiten: 8

Print

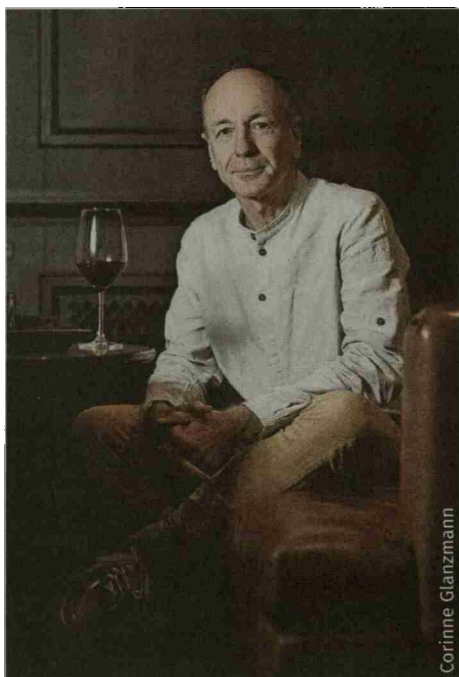
	19.05.2022	htr Hotel Revue Hoflungsträger neue Sorten	01
	19.05.2022	Terre & Nature À LA CAVE LA DÉGUSTATION D'ÉRIC DERNIER	03
	18.05.2022	Hotellerie et Gastronomie Zeitung Memoire des Vins Suisses expandiert	04
	18.05.2022	L'Illustré Premier Verbier Wine Festival	05
	13.05.2022	Le Cafetier Les vins alpins magnifiés	07

News Websites

	20.05.2022	gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE Verbier Wine Festival: Wein & geheime Dinner	09
	17.05.2022	falstaff.ch / Falstaff Magazin Online Hansruedi Adank neu bei Mémoire des Vins Suisses	12
	17.05.2022	hotellerie-gastronomie.ch/de / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE Mémoire des Vins Suisses expandiert	14
	17.05.2022	htr.ch/fr / Hotel Revue FR Un Verbier Wine Festival le long de l'arc alpin	15
	12.05.2022	htr.ch/fr / Hotel Revue FR L'éclatante jeunesse de vieux Chasselas	17



Weinlese Hoffnungsträger neue Sorten



Corinne Glanzmann

Roland und Karin Lenz erfinden den Thurgauer Wein neu. Die grössten Biowinzer der Deutschschweiz setzen künftig ausschliesslich auf pilzwiderstandsfähigere Sorten, sogenannte Piwis. Das himmeltraurige Wetter im vergangenen Jahr gab den letzten Zwick. Lenz sieht in Neuzüchtungen wie Sauvignac und Cabernet blanc den Königsweg, um den Weinbau ökologischer zu gestalten. 35 Sorten stehen mittlerweile auf seinen 21 Hektaren im Ertrag, sie sind den meisten Konsumenten so unbekannt wie die Strassennamen in Uesslingen.

Als Präsident des im Dezember 2019 gegründeten Vereins Piwi Schweiz ist der Thurgauer auch Sprachrohr einer noch jungen Bewegung. Sie stand Ende März

anlässlich des Besuchs des Weinguts Lenz durch Landwirtschaftsminister Guy Parmelin, selber aus einer Weinbauernfamilie stammend, kurz im Rampenlicht. Auch Kleinstwinzer wie Martin Wullschleger und Cornelia Jacquemai setzen gerne auf Piwis. Die beiden pflegen in Zofingen insgesamt 6274 Rebstöcke der Sorten Johanniter, Cabernet Jura und Cal 1-28. Die Ernte lassen sie durch Kellermeister Daniel Fürst im Fricktal keltern. Piwis sind weit weniger anfällig für den Mehltaubefall als etwa Riesling-Silvaner oder Pinot

«Piwis sind weit weniger anfällig für den Mehltaubefall als etwa Riesling-Silvaner oder Pinot noir.»

noir, und im Idealfall sind keine Pflanzenspritzungen nötig. Dies macht pilzwiderstandsfähige Sorten seit eh und je bei Freizeitwinzern beliebt, die alten französischen Sorten Maréchal Foch und Léon Millot etwa, beide wurden zu Beginn des 20. Jahrhunderts gezüchtet. Seither entstanden unzählige neue Züchtungen. Einer der Stars heisst Divico, federführend durch Jean-Laurent Spring von Agroscope in Changins entwickelt. Spring griff auf die rote Sorte Gamaret zu – 1970 ebenfalls an der Westschweizer Forschungsanstalt Changins aus einer Verbindung von Gamay und Reichensteiner geboren – und auf die weisse Sorte Bronner, eine pilzwiderstandsfähige Kreuzung des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg im Breisgau. Heute, neun Jahre nach der Einführung, stehen bereits 54 Hektaren mit Divico im Ertrag, vor allem in der Westschweiz, etwa bei Louis-Philippe Burgat und seiner Cave du Chambleau, einer der ersten Neuenburger Adressen.

Kostproben

Der Sortenname Sauvignac erinnert nicht zufällig an Sauvignon. Roland Lenz' Abfüllung ist ein süss-saures aromatisches Feuerwerk. Aus der Sorte Cabernet Jura keltert Daniel Fürst in Hornussen für das Winzerpaar Wullschleger/Jacquemai einen strukturierten, angenehm trockenen Rosé. Und Louis-Philippe Burgat aus Colombier setzt mit seinem L'Audacieux den Massstab, wenn es um die Sorte Divico geht. Der 2020er wurde gar ohne Schwefelbeigabe abgefüllt. Drei sortenreine Weine aus besonders pilzwiderstandsfähigen Sorten mit hohem Spassfaktor.



Weisser aus Sauvignac
Lenz Sauvignac 2021
Weingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen, Thurgau
75 cl – Fr. 18.50, erhältlich beim Produzenten



Rosé aus Cabernet Jura
Cabernet Rosé 2021
Weingut Wullschleger,
Zofingen, Aargau
75 cl – Fr. 19.–, erhältlich beim
Produzenten



Roter aus Divico
L'Audacieux 2020
Caves du Chambleau,
Colombier, Neuenburg
75 cl – Fr. 35.–, erhältlich
beim Produzenten

Stefan Keller ist regelmässiger Autor bei der «Schweizerischen Weinzeitung» und ist in der Valtellina als Weinproduzent tätig. Er zählt zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ist Ehrenmitglied des Sommelier-Verbands Schweiz. Stefan Keller lebt und arbeitet in der Schweiz und in Wien.

www.stefankellerpartner.com



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Dans le paysage viticole genevois, Dardagny y est connue pour abriter des vigneronnes et des vignerons hypertalentueux. Marc Ramu, à la tête du Clos des Pins, est l'un de ses dignes représentants. Nous avons fait l'impasse sur son fameux gamaret inscrit à la Mémoire des vins suisses pour nous concentrer sur d'autres créations, tout aussi remarquables.



Scheurebe 2020

On l'aime D'origine allemande, issu d'un croisement entre le riesling et un cépage inconnu, le scheurebe a été introduit au Clos des Pins à la fin des années 1990. Franc et élégant, intense et délicat à la fois, il développe ici un bouquet aux notes de baies de cassis, d'agrumes, de pamplemousse, doté d'un brin de fruits exotiques, sans aucune opulence. Totalement au diapason sur le plan aromatique, le palais présente une matière ample, élégante et persistante, soulignée d'un léger gras en milieu de bouche et de beaux amers en finale.

On le sert Avec une verrine de tourteau à l'avocat et aux fines herbes, une émiettée de truite de Banka fumée.

On le garde 2 à 4 ans.

On l'achète 16 fr. (prix départ cave).



Pinot noir 2020

On l'aime «Dans ce millésime, ce pinot noir est un peu mon coup de cœur du moment», précise le vigneron. Habillé d'une robe rubis nuancée de pourpre, il s'ouvre sur une très discrète note réglissée avant de céder le pas à des parfums de cerise, de griotte, relevés d'une touche florale aux accents de pivoine et d'iris. L'ensemble est ouvert, élégant, charmeur, tout comme la bouche, mordante, fraîche et gourmande, à la trame tannique fine tendant à se fondre. Un jus de caractère, structuré, s'étirant sur une finale aux arômes de griotte.

On le sert Aux côtés d'un tofu mariné sauce soja et pois mange-tout, d'une fricassée de champignons.

On le garde 2 à 3 ans.

On l'achète 14 fr. 50 (prix départ cave).



Syrah 2020

On l'aime «Avec ses pentes avoisinant 40%, les hauts du coteau de la Donzelle sont un peu nos Côtes Rôties!» relève Marc Ramu. Et cette belle syrah s'y enracine. Drapée d'une robe pourpre intense, elle offre un nez complexe et concentré, un peu austère en l'état, auréolé de fragrances de petites baies noires, d'une pointe de graphite, d'une touche de violette et de végétal noble, souligné d'un boisé fin. Gorgée de fruits, la bouche se tapisse d'une matière nerveuse, juteuse et racée, se prolongeant sur une finale légèrement poivrée.

On le sert Dès l'automne, offrez-lui un beau gibier, une côte de bœuf ou une viande marinée longuement mijotée.

On le garde 5 à 7 ans.

On l'achète 21 fr. (prix départ cave).



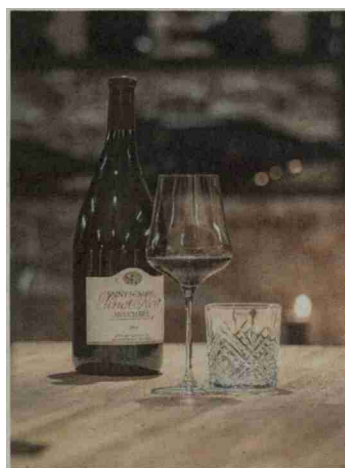
Mémoire des Vins Suisses expandiert

Die Vereinigung der besten Schweizer Weingüter hat neue Mitglieder aufgenommen. Darunter auch fünf Gastronomiebetriebe.

Seit dem Jahr 2002 zeigen die Mitglieder der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses auf, wie gut ihre Weine zu reifen vermögen. Zur Nachverfolgung des Potenzials liefern sie von einem ausgewählten Wein jedes Jahr 60 Flaschen in ein zentrales Lager. Dort liegen momentan rund 29 000 Flaschen von 57 Produzenten und fast lückenlos von 20 Jahrgängen. Nun können Gastronomen, die Mitglied beim «Mémoire» sind, auf diese Schatzkammer zurückgreifen, gereifte Weine erwerben und diese ihren Gästen präsentieren.

Partner sind wichtig

Im Rahmen der Generalversammlung des «Mémoire» wurden in allen drei Kategorien neue Mitglieder aufgenommen. Bei den Produzenten waren dies das Weingut der Familie Adank in Fläsch/GR mit dem Schaumwein Adank's Brut und das Weingut Schmid-

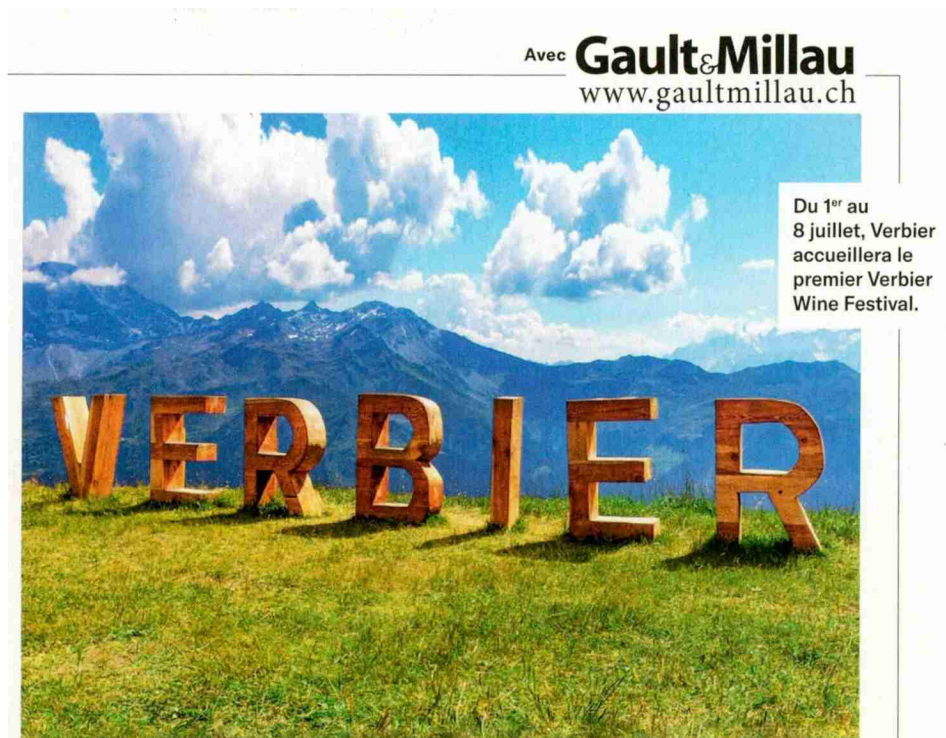


Im «Alpenblick» setzt die Familie Inniger auf Schweizer Weine.

ZVG

heiny in Heerbrugg/SG mit dem Zweigelt. Drei Journalisten und ein Weinhandler ergänzen das Expertenteam. Bei den Restaurants werden fünf neue Betriebe vermehrt Weine der Mémoire-Winzer anbieten. Darunter das Grand Resort Bad Ragaz/SG, das Restaurant Seegarten in Kreuzlingen/TG, das «Zwyssighaus» in Bauen/UR, das Restaurant Alpenblick in Adalboden/BE sowie das «67 Pall Mall» in Verbier/VS.

Informationen zu den Bedingungen für die Restaurantmitgliedschaft beim «Mémoire» gibt es auf der Webseite mdvs.ch (GAB)



NEWS

Premier Verbier Wine Festival

Lounge alpin, grands chefs, repas mystère: à la découverte du premier festival international de vins alpins.

67 Pall Mall est le plus sélect des clubs londoniens de passionnés de vins. Il vient d'ouvrir une antenne à Verbier, doublée d'un restaurant partenaire officiel de la Mémoire des vins suisses. Fort du prestige de cette institution, l'un de ses membres, Jean-François Genoud, a donc lancé l'idée d'un festival de vins alpins: du 1^{er} au 8 juillet prochain, Verbier sera *the place to be* et se muera en capitale internationale des vins de l'Arc alpin. Dans un tourbillon de repas et de dégustations, le premier Verbier Wine Festival accueillera sommeliers, grands chefs et vignerons. Durant sept jours, un lounge panoramique, l'Hexabar, permettra de découvrir 120 vins alpins au verre! Puis trois tables d'exception (Cordée des Alpes, Chalet d'Adrien, 67 Pall Mall) et deux repas mystères sont au programme. Attention, les places sont limitées! ●



L'illustré
1002 Lausanne
058 269 28 10
www.illustre.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 46'632
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 85
Fläche: 33'620 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84329978
Ausschnitt Seite: 2/2

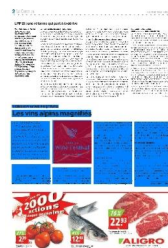
Print

VERBIER WINE FESTIVAL www.verbierwinefestival.ch



Sebastiano Lombardi, le chef du Chalet d'Adrien (15/20).





VERBIER WINE FESTIVAL Les vins alpins magnifiés

Du 1^{er} au 8 juillet 2022 à Verbier, se tient le premier festival consacré aux meilleurs vins et cépages des régions viticoles de l'arc alpin. Experts de renommée internationale, et Chefs reconnus pour l'excellence de leur cuisine proposent de découvrir, le temps d'une semaine, tous les secrets d'une myriade de cépages, alliés à des mets gastronomiques.

VALAIS

Au programme de ce festival hors du commun: des dîners animés par des conférenciers renommés, des tables insolites, des «master class», des soirées dégustation, sans oublier un bar éphémère où plus de 120 vins alpins seront proposés au verre.

Pour cette première édition, les organisateurs ont cherché à présenter aux festivaliers une liste de vins emblématiques des régions alpines basée sur l'importance des surfaces viticoles et des cépages cultivés. Les crus sélectionnés par Michele Caimotto, sommelier et expert, proviennent de l'Alto Adige, du Valais, de la Savoie, du Tessin, du Val d'Aoste et des Grisons.

En raison de la situation géographique de Verbier au cœur du Valais, proche du Val d'Aoste et de la Savoie, la thématique alpine s'est tout de



suite imposée comme une évidence. L'extension aux régions ayant des caractéristiques semblables comme l'Alto Adige, le Tessin et les Grisons s'est faite en concertation avec les experts et contributeurs du festival.

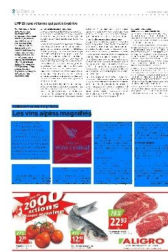
TABLES DE HAUT VOL

Dans un décor exceptionnel, Chefs et sommeliers invitent les festivaliers à découvrir leurs partitions gourmandes. Pour les œnophiles et les épicuriens, ils ont sélectionné de magnifiques crus élevés avec amour dans les Alpes, et imaginé les plus beaux accords mets-vins. Passionnés et professionnels du monde du vin, les organisateurs ont notamment voulu faire se côtoyer, lors d'un même dîner, des épicuriens et des personnalités reconnues pour leur savoir œnologique et gastronomique. Trois experts de réputation internationale seront les chefs d'orchestre de ces moments gourmands: José Vouillamoz, ampélogue et généticien des cépages, Richard Pfister, œnologue et parfumeur, et Michele Caimotto, sommelier passionné par les

LE CAFETIER

Le Cafetier
1205 Genève
022/ 329 97 46
<https://www.lecafetier.net/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'936
Erscheinungsweise: 19x jährlich



Seite: 2
Fläche: 44'085 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84360631
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

terroirs de la vieille Europe. Les trois hommes sont également d'excellents vulgarisateurs.

POURQUOI VERBIER?

L'ouverture dans la station bagnarde d'une antenne du célèbre club de vin anglais 67 Pall Mall, récemment accrédité restaurant de la Mémoire des Vins Suisses, a fait naître l'idée du festival dans l'esprit des organisateurs, des établissements publics et des autorités.

La Société de développement de Verbier/Val de Bagnes y a vu une opportunité d'ajouter une corde épicurienne à son arc en soutenant l'idée de ce festival qui a pour ambition de devenir pérenne, et d'inscrire Verbier sur la carte œnotouristique de l'Europe avec un rendez-vous annuel gastronomique incontournable.

www.verbierwinefestival.ch/fr



Verbier Wine Festival: Wein & geheime Dinner

Cooler Chefs & tolle Weine: Auf zum 1. Internationalen Festival der alpinen Weine. Vom 1.-8. Juli in Verbier
2022-05-20, Text: Knut Schwander

Eine hervorragende Idee. Der auserlesenste Londoner Wein-Club «67 Pall Mall» hat in Verbier eine Zweigstelle inklusive Restaurant eröffnet, das offizieller Partner von Mémoire des Vins Suisses ist. Jean-François Genoud ist Mitglied dieser prestigeträchtigen Institution und ihm ist die Idee eines Festivals der alpinen Weine zu verdanken. Mit Simone Lugeon, der Organisations-Spezialistin für hochkarätige Events, hat er ein Programm auf die Beine gestellt, das keinen Geniesser kalt lässt.

Chefs und Hotels an Bord. Mit dem Office du Tourisme von Verbier, den Küchenchefs und den Hoteliers des dynamischen Walliser Hotspots unterstützten die wichtigsten Akteure das Projekt sofort und mit Begeisterung. «Wir fühlen uns vom Enthusiasmus dieser Partner mitgetragen und beflügelt», freut sich Jean-François Genoud. Voilà, das Programm steht: vom kommenden 1. bis 8. Juli wird Verbier zum «place to be» und positioniert sich als internationale Hauptstadt der alpinen Weine. Mit einem Reigen von gastronomischen Angeboten, Begegnungen, Konferenzen und Degustationen empfängt das erste Verbier Wine Festival Sommeliers, grosse Chefs und Winzer von nah und fern.

120 aussergewöhnliche Weine und Gerichte. Täglich bietet die «Hexabar», eine Lounge mit Panoramablick, 120 verschiedene Weine aus dem Alpenraum im Glas an – eine Premiere! Dazu werden Gourmet-Spezialitäten aus folgenden sechs Regionen serviert: Wallis, Südtirol, Savoyen, Tessin, Aostatal und Graubünden. Die drei hochdekorierten Restaurants Cordée des Alpes, Chalet d'Adrien und 67 Pall Mall bereiten Fine-Dining-Menüs zu mit kommentierten Weindegustationen. Durch die Weinauswahl begleiten Koryphäen der Weinwelt: Michele Caimotto, der Ex-Sommelier des Hôtel de Ville in Crissier, José Vouillamoz, Buchautor, Ampeologe und Genetik-Forscher der Rebsorten, und Richard Pfister, renommierter Önologe und Parfümeur.

Secret Dinner. Neugierig machen die drei top-exklusiven «Tables insolites» an einem bis zur letzten Minute geheim gehaltenen Ort: Die Gäste werden per Navette hingeführt, in Begleitung der bekannten Chefs Mathieu Biolaz (Les Touristes, Martigny, 15 Punkte) und Grégoire Antonin (Nuovo Bourg, Saillon, 16 Punkte). Sie werden ihren Gästen in einem aussergewöhnlichen Rahmen ebenso aussergewöhnliche Gourmet- und Wein-Kreationen servieren. Die Reservationskanäle sind jetzt offen.... aber Achtung: Die Plätze sind limitiert!

>> www.verbierwinefestival.ch





Richard Pfister, renommierter Önologe und Parfumeur.



José Vouillamoz, Ampeologe und Genetikspezialist.



Michele Caimotto, Weinhändler und Spezialist für europäische Rebsorten und Terroirs.

Weingut

Hansruedi Adank neu bei Mémoire des Vins Suisses



Patrick und Hansruedi Adank

© Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch

Hansruedi Adank neu bei Mémoire des Vins Suisses

Das Weingut Hansruedi Adank aus Fläsch ist ab sofort Mitglied der Schweizer Weinvereinigung «Mémoire des Vins Suisses».

17. Mai 2022

Autor: Rafaela Mörzinger

Weingut Winzer Graubünden Auszeichnung

Mit dem Brut des Familienweinguts aus dem idyllischen Fläsch in der Bündner Herrschaft hat der Verein «Mémoire des Vins Suisses» erstmals einen Schweizer Schaumwein in seine Kollektion aufgenommen. Damit zählt das Weingut Hansruedi Adank ab sofort zu den renommierten Mitgliedern der Schweizer Weinvereinigung. «Eine grosse Ehre, da der Verein genau unsere Werte und Ziele vertritt und dem qualitativen Schweizer Weinbau eine Stimme gibt», heisst es in einem Statement des Weinguts.

Die Plakette mit der Auszeichnung für die Aufnahme wurde der Familie Hansruedi Adank nach der Hauptversammlung des Vereins im «Grand Resort Bad Ragaz» überreicht, womit sie das 58. Mitglied bei «Mémoire des Vins Suisses» sind. «Die Mitglieder werden aufgrund der Bedeutung in ihrer Weinbauregion, der Qualität ihrer Weine und ihres Engagements für die Förderung von hochwertigen Schweizer Weinen ausgewählt», heisst es von Mémoire in einer Aussendung.

Erster Brut des Hauses



Hansruedi und Rezia Adank produzieren bereits seit 1984 Weine mit eigenem Stil und Charakter. Dabei arbeiten sie stets naturnah, nachhaltig sowie biologisch. 2018 kam Sohn Patrick nach einigen Wanderjahren im Ausland dazu. Zusammen versuchen sie immer wieder neue Wege zu gehen. So entstand 2014 ihr erster eigener Schaumwein, der nach der Méthode Champenoise hergestellt wird.



Mémoire des Vins Suisses expandiert

Die Vereinigung der besten Schweizer Weingüter hat neue Mitglieder aufgenommen. Darunter auch fünf Gastronomiebetriebe.

17. May. 2022, (gab)

Seit dem Jahr 2002 zeigen die Mitglieder der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses auf, wie gut ihre Weine zu reifen vermögen. Zur Nachverfolgung des Potenzials liefern sie von einem ausgewählten Wein jedes Jahr 60 Flaschen in ein zentrales Lager. Dort liegen momentan rund 29 000 Flaschen von 57 Produzenten und fast lückenlos von 20 Jahrgängen. Nun können Gastronomen, die Mitglied beim «Mémoire» sind, auf diese Schatzkammer zurückgreifen, gereifte Weine erwerben und diese ihren Gästen präsentieren.

Partner sind wichtig

Im Rahmen der Generalversammlung des «Mémoire» wurden in allen drei Kategorien neue Mitglieder aufgenommen. Bei den Produzenten waren dies das Weingut der Familie Adank in Fläsch/GR mit dem Schaumwein Adank's Brut und das Weingut Schmidheiny in Heerbrugg/SG mit dem Zweigelt. Drei Journalisten und ein Weinhändler ergänzen das Expertenteam. Bei den Restaurants werden fünf neue Betriebe vermehrt Weine der Mémoire-Winzer anbieten. Darunter das Grand Resort Bad Ragaz/SG, das Restaurant Seegarten in Kreuzlingen/TG, das «Zwysighaus» in Bauen/UR, das Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE sowie das «67 Pall Mall» in Verbier/VS.

Informationen zu den Bedingungen für die Restaurantmitgliedschaft beim «Mémoire» gibt es auf der Webseite mdvs.ch



Im «Alpenblick» setzt die Familie Inniger auf Schweizer Weine. (ZVG)



Nouveauté

Un Verbier Wine Festival le long de l'arc alpin

Un bar éphémère proposera 120 vins au verre. Alors que conférences et tables insolites rythmeront le mois de juillet.

17. mai 2022

Du 1er au 8 juillet 2022 à Verbier, se tient le premier festival consacré aux meilleurs vins et cépages des régions viticoles de l'arc alpin. Experts de renommée internationale et chefs reconnus pour l'excellence de leur cuisine, proposent de découvrir, le temps d'une semaine, tous les secrets d'une myriade de cépages, alliés à des mets gastronomiques. Au programme de ce festival hors du commun : des dîners animés par des conférenciers renommés, des tables insolites, des «master class», des soirées dégustation, sans oublier un bar éphémère où plus de 120 vins alpins seront proposés au verre.

Pour cette première édition, les organisateurs ont cherché à présenter aux festivaliers une liste de vins emblématiques des régions alpines basée sur l'importance des surfaces viticoles et des cépages cultivés. Les crus sélectionnés par Michele Caimotto, grand connaisseur des terroir européens, proviennent de l'Alto Adige, du Valais, de la Savoie, du Tessin, du Val d'Aoste et des Grisons. Un projet mis sur pied par Simone Lugeon, et Jean-François Genoud. En raison de la situation géographique de Verbier au cœur du Valais, proche du Val d'Aoste et de la Savoie, la thématique alpine s'est tout de suite imposée comme une évidence. L'extension aux régions ayant des caractéristiques semblables comme l'Alto Adige, le Tessin et les Grisons s'est faite en concertation avec les experts et contributeurs du festival. Dans un décor exceptionnel, chefs et sommeliers invitent les festivaliers à découvrir leurs partitions gourmandes. Pour les œnophiles et les épicuriens, ils ont sélectionné de magnifiques crus élevés avec amour dans les Alpes, et imaginé les plus beaux accords mets-vins. Passionnés et professionnels du monde du vin, les organisateurs ont notamment voulu faire se côtoyer, lors d'un même dîner, des épicuriens et des personnalités reconnues pour leur savoir œnologique et gastronomique. Trois experts de réputation internationale seront les chefs d'orchestre de ces moments gourmands : José Vouillamoz, ampélographe et généticien des cépages, Richard Pfister, œnologue et parfumeur, et Michele Caimotto, sommelier passionné par les terroirs de la vieille Europe. Les trois hommes, sont également d'excellents vulgarisateurs. L'ouverture dans la station baignarde d'une antenne du célèbre club de vin anglais 67 Pall Mall, récemment accrédité restaurant de la Mémoire des Vins Suisses, a fait naître l'idée du festival dans l'esprit des organisateurs, des établissements publics et des autorités. La Société de développement de Verbier/Val de Bagnes y a vu une opportunité d'ajouter une corde épicurienne à son arc en soutenant l'idée de ce festival qui a pour ambition de devenir pérenne, et d'inscrire Verbier sur la carte œnotouristique de l'Europe avec un rendez-vous annuel gastronomique incontournable. Le programme du Verbier Wine Festival est riche de plusieurs événements liés au monde du vin et de la gastronomie. A découvrir durant ce festival gourmand: L'Hexabar, un bar à vin pas comme les autres. Deux tables éphémères garnies par deux jeunes Chefs de renom Mathieu Biolaz, chef du restaurant Les Touristes, à Martigny et Grégoire Antonin, chef du Restaurant Nouvo Bourg à Saillon.

verbierwinefestival.ch



Richard Pfister, œnologue et parfumeur animera une conférence autour d'un repas.



Mémoire des vins suisses

L'éclatante jeunesse de vieux Chasselas

A Lavaux, les terres de Dézaley donnent des vins de garde. Dégustation avec Louis-Philippe Bovard, pionnier dans l'idée de conserver ce noble cépage.

12. mai 2022

Pour comprendre et apprécier le vieillissement du vin suisse, rien de tel que de déguster un grand Chasselas de Lavaux. Récemment, à Bad Ragaz, lors du repas de gala de la dernière assemblée générale de la Mémoire des vins suisses, un Saint-Saphorin Les Manchettes 2015, de Pierre Monachon, aux arômes éclatants de pêche et de tilleul nous en convainc une nouvelle fois. Nous décidons de partir à Cully à la rencontre de Louis-Philippe Bovard, un juriste de formation, qui depuis 1983, quand il reprend le vignoble exploité par sa famille depuis 1596, comprend la nécessité de valoriser les vieux millésimes de Chasselas. Particulièrement le vignoble de Dézaley, le vigneron l'explique ainsi: «Un terroir exceptionnel dans l'alliance de son sol argileux calcaire, de ses pentes vertigineuses, du soleil qui brille à angle droit sur le raisin, de sa réflexion sur les murs de vignes et la réverbération du lac.

Contrairement aux autres vignobles de Lavaux orientés sud-est, donc frappés par le soleil dès 6 heures, celui de Dézaley regarde vers Evian au sud-ouest, le soleil arrive vers 9 heures et garantit une moins grande exposition.» Pour l'ingénieur-agronome et grand dégustateur François Murisier, les terres de Dézaley à Lavaux offrent les meilleures évolutions possibles pour le Chasselas. Louis-Philippe Bovard complète: «On peut donner le même exemple avec Pomerol, à Bordeaux, et l'expression du Merlot favorisée par les terres argileuses et les fortes précipitations.»

«Des arômes proches du Viognier» Le vigneron de Cully conserve les Dézaley dans une cave spécialement conçue à cet effet entre 1000 et 1500 bouteilles chaque année. «Louis-Philippe reste le plus novateur, le plus créatif des vignerons de Lavaux», s'enthousiasme son collègue de La Côte Raymond Paccot. Élégante casquette bleue vissée sur la tête, Louis-Philippe Bovard, qui exploite 11 hectares sur une soixantaine de parcelles, esquisse un léger sourire quand on lui en fait part et le même lorsqu'on lui demande quelle capacité de garde trouve-t-on sur un Chasselas... «Pour les Dézaley, je peux simplement vous dire que le plus vieux que j'ai dégusté s'apparente à mon année de naissance 1934, je n'y ai trouvé aucun défaut. On verra, on va goûter.» Avant cela, une personne n'ayant jamais dégusté de vieux Chasselas doit prendre conscience qu'il ne s'agit pas du même vin droit, rafraîchissant, puissant en acidité que l'on trouve sur de jeunes millésimes. Louis-Philippe Bovard explique: «Ses qualités se modifient avec le temps et se rapprochent plus d'un Viognier ou d'un Chardonnay bourguignon avec cette bouche de miel.» Lors de notre visite, Louis-Philippe Bovard ouvre trois millésimes de Médinette, son Dézaley faisant partie des vins membres de la Mémoire des vins suisses depuis ses débuts en 2002. Un 2020, un 2019 et un 2009 qu'il carafe une vingtaine de minutes pour lui redonner un peu d'air. Tous ces vins correspondent à une même ligne: une vendange manuelle dans des caissettes de 10 à 15 kilos, un pressoir avec des extractions de 3 à 4 heures, une vinification uniquement en foudre, un élevage sur lies et pas de fermentation malolactique. Louis-Philippe Bovard regrette que trop de Chasselas soient vinifiés de manière standard: «Cela gomme leurs spécificités, on ne doit pas agir ainsi avec un grand cépage.»

Médinette 2009 et un ris de veau Sur le millésime le plus jeune, on remarque surtout la dimension électrique et une belle salinité en fin de bouche. Sur 2019, un arôme d'amande amère s'impose et déjà une belle longueur sur l'arrière des papilles. Puis arrive le 2009, qui ouvre sur un autre monde. Au nez, on remarque du coing et cette dimension très mûre comme une pomme en compote; en bouche, on repère des arômes d'alcool de framboise comme dans certaines vieilles Marsannes du Valais. La corpulence du vin frappe, certains dégustateurs trouveraient qu'il manque de tension, mais dans ce millésime-là, la tenue vient aussi de l'envoûtement, de sa capacité de contemplation, ici à son sommet. On aime ce contraste entre les arômes langoureux de réglisse et de menthe, le haut du palais occupé par un arôme de poire et de pignon grillé, on l'accorderait volontiers avec un ris de veau à la sauce florale. Les vieux Dézaley commencent à figurer sur les cartes des grandes tables de Suisse. Les 12 producteurs membres de l'association La Baronnie du Dézaley commercialisent d'ailleurs chaque année

quatre vins sélectionnés par un jury de professionnels. Ils définissent l'évolution du vin et le niveau qualitatif de chaque millésime. Louis-Philippe Bovard reste encore avec force et joie à la tête du domaine mais se réjouit de transférer progressivement ses affaires à son compétent directeur Fabio Bongulielmi, un musicologue et diplomate, arrivé là par passion du vin. La longueur presque infinie du vieux Dézaley en bouche se marie très bien avec la beauté préservée des vignobles de Lavaux, se dit-on de retour à la gare de Cully.

Brut et Pinot Blanc arrivent Les Grisons accueillent la dernière rencontre de la Mémoire des vins suisses et un nouveau membre producteur: la famille Adank, à Fläsch. Un vigneron bio, avec pour la première fois dans l'association un vin mousseux. Adank Brut, un blanc de noir 100% Pinot Noir. Une nouvelle réinterprétation bien équilibrée du cépage phare de l'appellation, mais sans trop de folie, pour cette bouteille composée à 90% du millésime 2016. La garde des millésimes pourrait lui permettre de gagner en complexité. A l'instar d'un vin qui a fasciné les membres de l'association lors de sa dégustation, l'incroyable Pinot Noir Gian-Battista 1999 du domaine Von Tscharner. Une élégance lunaire, des tanins extrêmement souples. Des parfums de grenade et de pruneau au nez, puis une bouche longue d'orange amère. Quelle fraîcheur, quelle immédiateté pour cet ancien millésime décoiffant.. Le lendemain, le même producteur, l'inénarrable Gian-Battista Von Tscharner à la carrure robuste, à la voix de stentor et aux vins tout en délicatesse, viendra une nouvelle fois nous désarmer avec son Von Tscharner Completer Chur 2018. Ce grand cépage dont les vieux millésimes riches et épurés de Donatsch enchantent depuis longtemps la Mémoire montre ici un autre visage. Les nombreux producteurs valaisans qui aujourd'hui plantent ce cépage pourront s'en inspirer. Le Completer de Von Tscharner impressionne par sa bouche de poire, cassis et miel, couplée à une forte dimension épicée et un final de tilleul. Mais les Grisons savent aussi sortir des sentiers battus... La preuve avec ce premier millésime 100% Pinot Blanc Fromm 2020, dont on connaissait jusque-là surtout le Pinot Noir Selvenen très affirmé sur la griotte et puissant en amertume. Ce Pinot Blanc subtil fait naître en nous d'autres dimensions, plus éthérées, grâce à une bouche lactée et de vivaces arômes de citron et de pamplemousse, très dépayçant et très suisse à la fois. aca



Un éventail de millésimes de Dézaley Médinette du domaine Bovard.