

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

25.07.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 4
Folgeseiten: 5

News Websites

- | | | | |
|---|------------|---|----|
| @ | 23.07.2022 | hotellerie-gastronomie.ch/fr / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online FR
Le vignoble d'Yvorne vire au vert | 01 |
| @ | 21.07.2022 | gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE
Barbara, Barbengo, Balin & Biodiversität | 04 |
| @ | 20.07.2022 | hotellerie-gastronomie.ch/fr / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online FR
Mondial du Chasselas: bon cru 2021, malgré tout | 06 |
| @ | 18.07.2022 | gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR
Barbara Kopp von der Crone: biodiversité! | 08 |



Le vignoble d'Yvorne vire au vert

Première suisse en termes d'encouragement à la biodiversité et au développement durable: la troisième commune viticole vaudoise convertit collectivement ses 150 ha au «vert».

23. Jul. 2022, (Pierre Thomas)

Pour monter «Yvorne grandeur nature», un slogan trouvé par feu Michel Logoz, le grand communicateur du vin suisse, disparu cet hiver à un âge vénérable, il a fallu plusieurs ingrédients. D'abord, l'énergie de Philippe Gex, ancien syndic – «pas forcément un atout», dit-il –, mais qui sait convaincre du fond de son carnotzet. Ensuite, une caution scientifique, trouvée auprès de la Haute Ecole de Changins. Une scientifique, qui a déjà élaboré le cahier des charges, suivra le dossier durant cinq ans, en plus de travaux ponctuels de Bachelors (deux sont en cours). Enfin, une aide financière extérieure. En vendant son domaine à André Hoffmann, un des hommes les plus riches de Suisse, qui tire ses revenus de la chimie bâloise, dont il est héritier, mais aussi fils d'un des hommes clés du WWF, convaincu par l'urgence de sauver la planète d'un désastre écologique, Philippe Gex a réussi à obtenir l'argent nécessaire pour mener à bien le laboratoire d'Yvorne. La fondation MAVA engagera 680 000 francs sur cinq ans. Cette somme devrait permettre, de surcroît, de lever des fonds étatiques.

Un laboratoire grandeur nature

Il n'en coûtera donc rien aux vigneron·s, sinon une remise en question de leur travail. Ils ne toucheront pas, non plus, de financement direct, sinon par le système en vigueur, qui favorise modestement l'encouragement à la biodiversité. Dans le terrain, les vigneron·s devront répondre, «tous ensemble», à des critères évolutifs en trois paliers, résumés dans un catalogue de 22 mesures réparties en huit chapitres. Le plus visible, c'est l'enherbement du vignoble, qui implique le respect de critères pour la gestion du sol, sa fertilisation et la protection des eaux.

«Ramener la vie par des îlots? On a fait le contraire il y a 40 ans.»

Jean-Daniel Suardet, responsable de la viticulture des domaines du groupe Schenk

Sur la base d'un inventaire réalisé par le biologiste et vigneron d'Aigle Raymond Delarze, il s'agira de protéger les plantes et d'encourager la biodiversité, en ramenant la vie dans la monoculture viticole, par la création d'îlots. «On a fait le contraire, il y a 40 ans», constate Jean-Daniel Suardet, le responsable de la viticulture des domaines du groupe Schenk et «châtelain» de Maison-Blanche. On plantera aussi en lisière de vignobles les nouveaux cépages résistants, que sont le divico (rouge) et les blancs divona, élaborés à Agroscope, et floréal, une obtention de l'INRA français, doublement résistants au mildiou et à l'oidium. Les travaux des étudiants de Changins permettront de faire un bilan étayé par des constats de terrain à chaque étape. On vérifiera ainsi d'ici trois ans les impacts sur la biodiversité.

Une réputation à défendre

Si l'espoir de gagner en qualité par une réduction des rendements –plutôt que de couper du raisin, on en produira naturellement moins! –, les réticences liées à la prise de risque par les vigneron·s ont été vaincues. Le chasselas (77 % de la surface d'Yvorne) n'est pas facile à conduire en bio, à la vigne, comme en cave. Mais 60 propriétaires de vignes, représentant 130 des 150 ha d'Yvorne, ont adhéré à l'association «Yvorne, grandeur nature». La coopérative des Artisans d'Yvorne (AVY) ne s'est pas engagée institutionnellement, mais les propriétaires de 40 des 50 ha qu'elle vinifie ont adhéré au projet, assure Marco Mayencourt, son président. Et la totalité de l'encavage du négoce, avec Schenk, dont Obrist et Badoux, et Hammel, est acquise à la démarche.

Avec ses lieux-dits reconnus comme terroirs d'exception que sont l'Ovaille et le Clos de la George, Yvorne est un des fers de lance des vins vaudois. Quatre de ses chasselas, tous cultivés en gobelet, ont obtenu la mention de 1er Grand Cru: les Ovaille du Domaine Deladoey (2,3 ha) et de Hammel (2 ha), le Clos de l'Abbaye, de la Commune (1,3 ha), et le Clos de la George (2,5 ha), de Hammel. Et le Château Maison-Blanche fait partie de la Mémoire des vins suisses. Quant à Philippe Gex, il vient de racheter les vignes (2,7 ha) d'Anne Müller, pionnière du bio et de la biodynamie, qui vient de renoncer à «sa passion». Le président de «Yvorne, grandeur nature» n'exclut pas de



revendiquer, à la lumière de l'évolution de la législation vaudoise, le titre d'AOC Grand Cru, à l'égal du Dézaley et du Calamin, ni ouillé, ni coupé, alors qu'une partie des vins d'Yvorne sont toujours vendus en AOC Chablais, et pas en grand cru.

A terme, dans cinq ans, les vins d'Yvorne seront-ils meilleurs? Personne n'a encore osé poser la question. Il faudra bien y répondre. Les concours, nationaux et internationaux, pourront y aider. Au Concours Mondial de Bruxelles, à Cosenza, en Calabre, fin mai, le titre de «révélation bio» a été attribué à un cornalin, cépage emblématique valaisan, millésime 2018, d'un petit producteur, Daniel Etter, la Cave Boléro, à Savièse, labellisé Bio bourgeon. De bon augure!

Davantage d'informations:

changins.ch/yvorne-grandeur-nature



L'enherbement du vignoble est la mesure la plus visible des 22 déployées dans le cadre du projet «Yvorne grandeur nature». (DR)



Le Bruant zizi est l'une des espèces qui profitera directement du projet. (DR)



Barbara, Barbengo, Balin & Biodiversität

Da haben sich zwei gefunden: Die Önologen Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini. Tessiner Spitze!

2022-07-21, Text: Geny Hess | Fotos: Hans-Peter Siffert

Hand in Hand. Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini arbeiten seit 2002 zusammen. 2006 haben die beiden Önologen ihre Betriebe fusioniert, sind mittlerweile auch privat ein Paar. Die «Cantina Kopp von der Crone Visini» ist längst ein Gütesiegel in der Tessiner Weinszene. Anna Barbara stammt aus Zürich, ist studierte Agronomin und kam ins Tessin, um den Traum vom eigenen Wein zu realisieren. Ihr Weingut liegt im malerischen Barbengo, schmiegt sich an den Weinberg und den bewaldeten Hang.

Reben aus drei Regionen. Anna Barbara und Paolo sind Selbstkelterer, verarbeiten ausschliesslich eigene Trauben. Der Betrieb umfasst sieben Hektaren, verteilt auf drei Regionen: Mendrisiotto, Luganese, Bellinonese. Kopp von der Crone Visini hat einen Stamplatz auf der Liste von GaultMillaus Top-Winzern und wurde 2010 auch in die exklusive Vereinigung «Mémoire des Vins Suisse», die hochwertige Schweizer Weine auch auf internationaler Ebene fördern will. Der «Balin» hat die Cantina gross und berühmt gemacht. Der hervorragende Jahrgang 2017 wird an der GaultMillau Garden Party in Bad Ragaz entkorkt, ebenso der 2021 Kerner IGT Svizzera italiana (Merlot, Arinarnoa sind die Traubensorten beim Balin).

Keine Herbizide, keine Pestizide. Anna Barbara Kopp von der Crone, ein unglaublich warmherziger, stets gut gelaunter Mensch, arbeitet sehr organisiert und bedacht, entwickelt für ihre Weine ein enormes Feingefühl. Sie respektiert die Natur und verwendet nur die besten Trauben für die Produktion der erlesenen Weine. Sie legt grossen Wert auf den möglichst schonenden Umgang mit der Natur und auf die Förderung der Biodiversität. Sie verzichtet auf Herbizide und Insektizide und experimentiert mit alternativen Pflanzenschutzmitteln. Ihre Weine zeugen von enormem Know-how und haben einen internationalen Touch; sie sind charaktvoll, gradlinig, komplex. Im Keller wird nur minimal eingegriffen. Spass an Neumen hat sie auch: Ein «Frizzante rosato» ist neu im Angebot: Lambrusco-Style und «erfrischend wie ein Bergbach».

>> www.cantinabarbengo.ch

>> Die besten Schweizer Winzerinnen sind an der GaultMillau Garden Party vom 14. August im Grand Resort Bad Ragaz dabei. Wir stellen sie auf dem Channel in einer kleinen Serie vor. Marie-Thérèse Chappaz, Laura Paccot, Emilienne Hutin, Martha Gantenbein, Annie Rossi und Annatina Pellizzati sind bereits erschienen. Fortsetzung folgt.





Mondial du Chasselas: bon cru 2021, malgré tout

Seuls 17 des 523 chasselas de la «catégorie principale» ont obtenu plus de 90/100 au Mondial du Chasselas à Aigle, dont le lauréat vient du Chablais.

21. Jul. 2022, (Pierre Thomas)

Epoux d'une vigneronne d'Aigle, Stéphanie Delarze, et à la tête du Domaine des Moines, à Villeneuve, Serge Diserens est souvent bien placé dans divers concours, comme Syrah du Monde. Son chasselas de Villeneuve Grand Cru Tradition 2021 bat sur le fil une autre cuvée qui se réclame de la tradition, le Nyon 2021, de la Cave de La Côte, qui a failli rééditer l'exploit du... Morges Vieille Vignes, champion du monde 2016. Ce sont les deux seuls vins de la catégorie reine noté à 91,4 et 91 points. Au troisième rang, un surprenant non-filtré neuchâtelois, de Lavanchy Vins, seule médaille d'or neuchâteloise, devant le classique de la coopérative d'Yverne, le Chant des Resses, Grand Cru, et récompensé du prix du meilleur chasselas produit à plus de 15 000 bouteilles, juste devant le fendant Pierrafeu de Provins, qui aurait pu prétendre au même trophée.

Des chiffres un peu poussifs

Si le nombre d'échantillons est en recul (686 contre 762 l'année précédente), le millésime 2021 l'explique: beaucoup moins de vin en raison d'une année climatiquement difficile. C'est même l'année où la Suisse a le moins produit depuis 1957. Si les notes paraissent un peu en retrait (17 vins à plus de 90/100 seulement, mais tout de même 15 de 2021), les médailles d'or restent nombreuses, plus de 70: 26 pour La Côte, 20 pour Lavaux (y compris les AOC Grands Crus Dézaley et Calamin), 14 pour le Valais, 7 pour le Chablais, 1 pour les Côtes-de-l'Orbe et 4 pour le pays de Bade. Les Allemands ont bien joué le jeu: ils ont augmenté leur participation de 15 échantillons, alors que les suisses régressaient de 89 vins. Trois vins allemands ont remporté les catégories vinification spéciale, vins plus légers («swing») et, évidemment, le vin de cette origine le mieux noté. Au total, 110 vins ont décroché une distinction or (à 89/100 et plus) et 89 d'argent (de 87 à 89/100), pour un total de 199 vins distingués, soit 29 % de tous les vins dégustés.

Une fois de plus, ce sont les «vieux millésimes» (de 2015 et antérieurs) qui ont remporté le plus de suffrages. Le seul vin ayant passé la barre des 95/100 est le Saint-Saphorin Roche Ronde 1990 de la maison Testuz, devenu une marque que le groupe Schenk souhaite relancer, notamment en Suisse alémanique. Le deuxième a aussi plus de 30 ans d'âge, le Château Maison-Blanche, d'Yverne, 1988, qui figure justement à la Mémoire des vins suisses. A signaler aussi le vainqueur en «vins doux», le Blanc de Glace 2020 en barrique de Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen (VS). Et un trio de journalistes a désigné, en deux tours à l'aveugle, son coup de cœur: le Grand Cru L'Ombren de la Commune d'Yverne.

Privé de fête populaire, le Mondial du Chasselas se délocalise: une sélection des vins primés sera présentée le 1er août à Sierre, le 2 septembre au Château d'Aigle, qui connaîtra son Best of Wine Tourism, le 8 septembre, au Château d'Auvernier et le 17 septembre au Château de Dardagny, durant la Fête des vendanges de Russin (GE).



FR-Version

Hotellerie Gastronomie
6006 Luzern
041/ 418 24 40
<https://www.hotellerie-gastronomie.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 12'456

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 85010151
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites



Les dégustations ont eu lieu début juin au Château d'Aigle, Musée du vin. (DR)



Barbara Kopp von der Crone: biodiversité!

L'exploitation viticole compte sept hectares, répartis sur trois régions: Mendrisiotto, Luganese, Bellinonese.

2022-07-18, Texte: Geny Hess Photos: Hans-Peter Siffert

Main dans la main. Barbara Kopp von der Crone et Paolo Visini travaillent ensemble depuis 2002. En 2006, les deux œnologues ont fusionné leurs entreprises et forment désormais un couple dans la vie privée également. La « Cantina Kopp von der Crone Visini » est depuis longtemps un label de qualité sur la scène viticole tessinoise. Anna Barbara est originaire de Zurich, a étudié l'agronomie et est venue au Tessin pour réaliser son rêve: produire son propre vin. Son domaine viticole se trouve dans le pittoresque Barbengo, blotti contre le vignoble et le versant boisé.

Vignes de trois régions. Anna Barbara et Paolo vinifient eux-mêmes leurs raisins. L'exploitation compte sept hectares, répartis sur trois régions: Mendrisiotto, Luganese, Bellinonese. Kopp von der Crone Visini a une place attirée sur la liste des meilleurs vigneronnes de GaultMillau et a également été intégré en 2010 à l'association exclusive «Mémoire des Vins Suisse», qui vise à promouvoir les vins suisses de haute qualité également au niveau international. Le «Balin» a fait la grandeur et la renommée de la Cantina. L'excellent millésime 2017 sera débouché lors de la GaultMillau Garden Party à Bad Ragaz, tout comme le 2021 Kerner IGT Svizzera italiana (le merlot, l'arinarnoa sont les cépages du Balin).

Pas d'herbicides, pas de pesticides. Anna Barbara Kopp von der Crone, une personne incroyablement chaleureuse et toujours de bonne humeur, travaille de manière très organisée et réfléchie, développant une énorme sensibilité pour ses vins. Elle respecte la nature et n'utilise que les meilleurs raisins pour la production de ses vins raffinés. Elle accorde une grande importance au respect de la nature et à la promotion de la biodiversité. Elle renonce aux herbicides et aux insecticides et expérimente des produits phytosanitaires alternatifs. Ses vins témoignent d'un énorme savoir-faire et ont une touche internationale; ils ont du caractère, sont rectilignes et complexes. Elle n'intervient que très peu dans la cave. Elle s'amuse aussi avec les neumes: un «Frizzante rosato» vient d'être proposé: style Lambrusco et «rafraîchissant comme un ruisseau de montagne».

>> www.cantinabarbengo.ch

Les meilleures vigneronnes suisses seront présentes à la GaultMillau Garden Party du 14 août au Grand Resort Bad Ragaz. Marie-Thérèse Chappaz, Laura Paccot, Émilienne Hutin, Martha Gantenbein, Annie Rossi et Annatina Pellizzati sont déjà apparues. Suite à venir.

