

# MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

28.02.2022

Avenue ID: 1904  
Artikel: 6  
Folgeseiten: 15

---

## Print

-  25.02.2022 24 heures  
**Le gamay, ce caméléon venu de Bourgogne** 01
  -  24.02.2022 Gastro Journal  
**Marie-Therese Chappaz** 03
  -  24.02.2022 htr Hotel Revue  
**Neue Winzerinnen hat das Land** 04
- 

## News Websites

-  25.02.2022 24heures.ch / 24 heures Online  
**Le gamay, ce caméléon venu de Bourgogne** 06
-  25.02.2022 tdg.ch / Tribune de Genève Online  
**Le gamay, ce caméléon venu de Bourgogne** 10
-  23.02.2022 bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ  
**10 aussergewöhnliche Schweizer Weissweine** 14

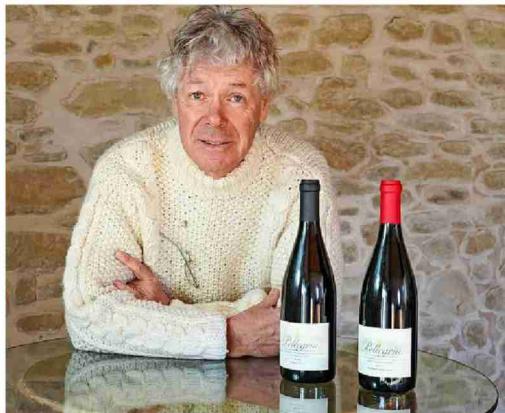


## Un cépage, 1000 vins



Les Romaines de Christian Dutruy (et son frère Julien) est le seul gamay à la Mémoire des vins suisses. STEVE JUNCKER-GOMEZ

Le 3<sup>e</sup> cépage de Suisse connaît une désaffection. Bien cultivé, il a pourtant tout pour faire un grand vin.



Jean-Pierre Pellegrin propose deux gamays, noir et sauvage, pour les Romands et les Alémaniques. LUCIEN FORTUNATI

# Le gamay, ce caméléon venu de Bourgogne

### David Moginier

La Suisse cultivait 2000 hectares de gamay en l'an 2000. Vingt ans plus tard, il n'en reste que 1200. Le troisième cépage du pays est boudé par certains consommateurs et vignerons qui lui reprochent de manquer de structure, de couleur, de tanins. Un peu comme le Beaujolais nouveau a lentement tué le Beaujolais dès 1951, les sélections de gamay très productif des années 1980 lui ont collé une mauvaise réputation. L'histoire remonte encore plus loin, en 1395 pour être précis, quand Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, trouve le gamay trop âpre et le bannit de ses terres pour le limiter au Beaujolais et ne garder que le pinot noir.

«C'est pourtant un fils naturel du pinot noir et du gouais blanc, comme une vingtaine d'autres cépages dont... le chardonnay»,

s'amuse l'ampélographe José Vouillamoz. Le directeur adjoint de DIVO lui trouve beaucoup de qualités quand il est bien fait, «en limitant déjà les rendements. En Beaujolais aussi, des vignerons ont redécouvert le potentiel de ce cépage, particulièrement sur des sols granitiques.»

Loin des 30'000 hectares plantés en France (dont 22'000 en Beaujolais), la Suisse est en deuxième position. «Il y a des terrains qui lui conviennent bien, comme entre Martigny et Fully, en Valais», avance José Vouillamoz. «La Terre-Sainte et la région de Nyon lui sont très favorables», poursuit Julien Dutruy, qui en cultive 8 ha avec son frère Christian. «Le gamay a une longue histoire à Genève, qui fut bourguignonne et où il a remplacé la mondeuse locale au XX<sup>e</sup> siècle», défend Jean-Pierre Pellegrin,

icône du vin suisse et fou de gamay, le deuxième cépage du canton.

«Il y a eu des myriades de sélections plus ou moins intéressantes, poursuit Pellegrin. Dans les années 1980, on a sélectionné des variétés très productives, à grosses grappes, peu acides et sans beaucoup de goût. Moi, je préfère des sélections massales anciennes que je suis allé chercher au cœur de la Bourgogne, des sélections du Beaujolais aussi.» Le vigneron de Peissy en tire deux bouteilles, un Gamay Noir, à destination du marché romand, et un Gamay Sauvage, pour les Alémaniques, élevés dans des fûts différents.

### La vigne, bien sûr

Tous les vignerons en conviennent: le travail commence à la vigne. Si elles sont



vieilles ou d'anciennes sélections, elles ne seront pas trop productives, sinon, il faut vraiment limiter le rendement. «J'ai de la chance, affirme la Valaisanne de Saillon Valentina Andreï, ma parcelle est en terrasse sur un sol granitique avec des pieds très anciens, j'en obtiens 200 à 300 grammes naturellement. Et la vigne manque un peu d'eau là-bas, ce qui est bien pour ce cépage.»

«Le stress hydrique lui va bien», confirme Julien Dutruy, qui a de la chance d'en avoir une dizaine de variétés et plusieurs terroirs pour composer le gamay de base et celui des Romaines, vieilli quinze mois en fûts. «Nous avons surtout des sols de morasse glaiseuse, maigres. C'est parfait.» Pour lui, il faut récolter mûr, mais pas trop non plus, et à la main. «Nous faisons des macérations en grains non foulés, avec même un peu de rafle pour Les Romaines. C'est la clé pour la finesse, on accentue les fruits, particulièrement rouges, mais aussi des notes d'iris, animales.»

## Chercher les tanins

À l'inverse, à Chardonne, Maurice Neyroud fait des cuvages extralongs, 112 jours pour le millésime 2020 de son X-Trème, qu'il vient de presser il y a peu. «Je voulais faire ressortir le maximum d'arômes de la pulpe, les tanins des pépins. Ma première expérience a montré la masse ta-

nique que cela donnait.» Le vigneron vendange quand c'est vraiment mûr, que les pépins ne sont plus verts mais «bruns, boisis, linifiés». Lui aussi vante son sol granitique, ses multiples variétés et ses petits rendements.

Valentina Andreï ne fait pas grand-chose en cave, une macération d'un mois, des levures indigènes, pas de pigeage, un peu de soufre à la mise. «C'est un cépage peu réducteur, un peu fermé, comme la syrah. Tout est dans l'élevage.» Son gamay, épice, concentré, fait d'ailleurs penser au cépage rhodanien en dégustation à l'aveugle. Chez Pellegrin aussi, le travail de cave est minimal, «avec beaucoup d'observation pour éviter les déviations de goûts». Chez lui, aussi, le gamay s'épice, se parfume de tabac, de réglisse. Des tout grands vins.

Un seul gamay figure à la Mémoire des vins suisses: Les Romaines. «Nous voulons montrer le potentiel de vieillissement du cépage. À l'aveugle, avec le temps, on bluffe les gens qui croient que c'est un grand pinot. Depuis le millésime 2005, quasi tous sont bien conservés, explique Julien Dutruy. Également les années très chaudes où il reste digeste et gourmand. Cela pourra être utile avec le réchauffement, contrairement au pinot noir qui atteint ses limites de température.»

## Carte d'identité

### ● Né en Bourgogne

d'un mariage naturel entre le gouais blanc et le pinot noir le gamay est très ancien et connaît une quarantaine de variétés. Soit par des sélections massales (opérées sur des vieilles vignes plantées avant l'apparition des premiers clones dans les années 1970), comme le gamay d'arcenant,

le Plant-Robert de Lavaux, le gamay à jus blanc. Soit

par des sélections clonales.

À l'origine, la grappe courte, serrée, porte de petits grains elliptiques. Le gamay est sensible aux maladies comme l'oïdium, le mildiou, la pourriture grise et il est souvent millerandé (grains avortés). Il mûrit dix jours après le chasselas. **DMOG**





Gastro Journal  
8046 Zürich  
044/ 377 53 05  
<https://www.gastrojournal.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 19'740  
Erscheinungsweise: 25x jährlich

Seite: 9  
Fläche: 49'887 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83503511  
Ausschnitt Seite: 1/1

Print

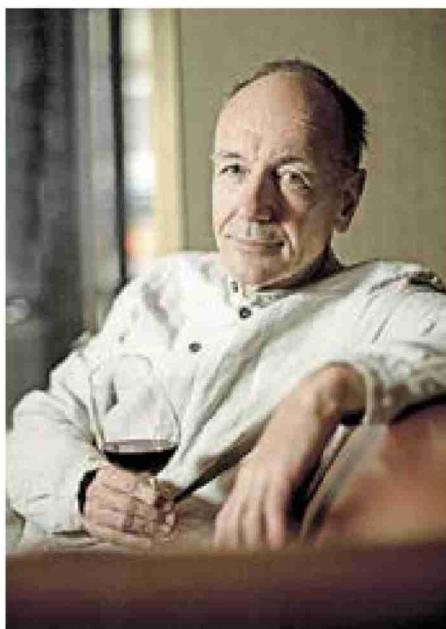


## Marie-Thérèse Chappaz

Sie ist die Ikone des Schweizer Weinbaus: die gleichermaßen erfolgreiche wie eigenwillige Biowinzerin **Marie-Thérèse Chappaz** (61) aus Fully VS. Ihren zwölf Hektar grossen Betrieb übernahm sie 1987 von ihrem Vater, nachdem sie in Changins VD studiert hatte. Seit 2004 sind die Rebberge durch Demeter zertifiziert. Dabei spielt keine andere Walliser Rebsorte eine grössere Aromenvielfalt aus als die Petite Arvine. Der edelsüsse Grain Noble aus von Botrytis befallenen Beeren der Petite Arvine zählt zur renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und nimmt es locker mit den besten Süssweinen der Welt auf. Chapeau, Marie-Thérèse!



## Weinlese



Corinne Glanzmann

## Neue Winzerinnen hat das Land

Im vergangenen Jahr suchte der Deutschschweizer Sommelierverband nach den beliebtesten Schweizer Winzerinnen und Winzern. Eine Fachjury krönte die Walliserin Marie-Thérèse Chappaz. Bewertungskriterien waren unter anderem das Schaffen von Weinen mit eigener, sauberer Handschrift, das Berücksichtigen ökologischer Kriterien bei der Produktion und eine hohe Präsenz in der Gastronomie. 1988 kamen ihre ersten Flaschen in den Verkauf – aus einem Rebberg, den sie von ihrem Vater zehn Jahre zuvor zu ihrem 18. Geburtstag geschenkt bekommen hatte. Dieses Erbe war zündender Funken, um sich zur Winzerin und Önologin auszubilden zu lassen. Heute ist Marie-Thérèse Chappaz vielen ein Vorbild, als Frau, die als

**Vielerorts übernehmen Töchter von ihren Eltern: Catherine bei Cruchon in der Waadt, Myra bei Zündel im Tessin, Laura bei Annatina Pelizzatti in Graubünden.**

alleinerziehende Mutter einen eigenen Betrieb aufgebaut hat, als Vorreiterin der biodynamischen Produktionsweise, als engagierte Vertreterin ihrer Branche. Die nachfolgende Generation jedenfalls packt an: Sarah Besse in Martigny, Mathilde Roux in Fully, Valentina Andrei in Saillon, Madeleine Mercier in Sierre ... Und deren Weine zählen zum Feinsten, was entlang der Rhone gekeltert wird.

Vielerorts übernehmen Töchter von ihren Eltern: Catherine bei Cruchon in der Waadt, Myra bei Zündel im Tessin, Laura bei Annatina Pelizzatti in Graubünden. Doch nicht nur in der Schweiz werden immer mehr Weine von Frauen gekeltert. 1988 wurde in Italien die Vereinigung Donne del Vino gegründet. Sie zählt heute 900 Frauen, nicht wenige führen einen eigenen Betrieb. Gioia Cresti etwa in Castelnuovo Berardenga ganz im Süden des Chianti Classico. Die studierte Önologin keltert nicht nur ihre Weine, sondern berät auch andere italienische Weingüter. Donne del Vino sind auch die Österreicherinnen, die unter dem Namen «11 Frauen und ihre Weine» auftreten, Birgit Braunstein in Purbach am Neusiedler See ist eine davon. Sie übernahm vor 20 Jahren mit dreijährigen Zwillingen den elterlichen Betrieb. Heute arbeiten Maximilian und Felix als ausgebildete Winzer an der Seite ihrer Mutter mit. So geht das heute.

**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](http://www.stefankellerpartner.com)



## Kostproben

Die Walliserin Marie-Thérèse Chappaz keltert ihren Pinot noir nach Lagen.

Vom linken Rhoneufer stammt die Abfüllung Charrat. Der 2019er beginnt nun zu vibrieren. Sangiovese in Reinkultur: Gioia Crestis Chianti classico 2018, ein Essensbegleiter par excellence.

Und aus dem Burgenland Birgit Braunsteins Weissburgunder, 2020 gereift an den Ausläufern des Leithagebirges mit Blick auf den Neusiedler See. Her mit Forellen und Saibling!



### Toskanisches Blut Chianti classico 2018

Fattoria Carpineta Fontalpino,  
Castelnuovo Berardenga,  
75 cl – Fr. 20.–, erhältlich bei:  
Divo, Givisiez



### Walliser Lagenwein Grain Pinot Charrat 2019

Domaine Chappaz, Fully,  
Schweiz, 75 cl – Fr. 51.–, erhältlich bei: Martel, St. Gallen



### Wein mit Seesicht Pinot blanc 2020

Weingut Birgit Braunein,  
Purbach, 75 cl – Fr. 17.50,  
erhältlich bei: Fischer Wein,  
Sursee



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83519018  
Ausschnitt Seite: 1/4

News Websites

## Le gamay, ce caméléon venu de Bourgogne

Publié aujourd'hui à 15h02

Le troisième cépage de Suisse connaît une désaffection. Pourtant, bien cultivé, il a tout pour faire un grand vin.

La Suisse cultivait 2000 hectares de gamay en l'an 2000. Vingt ans plus tard, il n'en reste que 1200. Le troisième cépage du pays est boudé par certains consommateurs et vignerons qui lui reprochent de manquer de structure, de couleur, de tanins. Un peu comme le Beaujolais nouveau a lentement tué le Beaujolais dès 1951, les sélections de gamay très productif des années 1980 lui ont collé une mauvaise réputation. L'histoire remonte encore plus loin, en 1395 pour être précis, quand Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, trouve le gamay trop âpre et le bannit de ses terres pour le limiter au Beaujolais et ne garder que le pinot noir.

«Le gamay est pourtant un fils naturel du pinot noir et du gouais blanc, comme le chardonnay!»

«C'est pourtant un fils naturel du pinot noir et du gouais blanc, comme une vingtaine d'autres cépages dont... le chardonnay», s'amuse l'ampélographe José Vouillamoz. Le directeur adjoint de DIVO lui trouve beaucoup de qualités quand il est bien fait, «en limitant déjà les rendements. En Beaujolais aussi, des vignerons ont redécouvert le potentiel de ce cépage, particulièrement sur des sols granitiques.»

### Carte d'identité

Né en Bourgogne d'un mariage naturel entre le gouais blanc et le pinot noir, le gamay est très ancien, et connaît une quarantaine de variétés. Soit par des sélections massales (opérées sur des vieilles vignes plantées avant l'apparition des premiers clones dans les années 1970), comme le gamay d'arcenant, le Plant-Robert de Lavaux, le gamay à jus blanc. Soit par des sélections clonales. À l'origine, la grappe courte, serrée, porte de petits grains elliptiques.

Le gamay est sensible aux maladies comme l'oïdium, le mildiou, la pourriture grise et il est souvent millerandé (grains avortés). Il mûrit dix jours après le chasselas.

Loin des 30'000 hectares plantés en France (dont 22'000 en Beaujolais), la Suisse est en deuxième position. «Il y a des terroirs qui lui conviennent bien, comme entre Martigny et Fully, en Valais», avance José Vouillamoz. «La Terre-Sainte et la région de Nyon lui sont très favorables», poursuit Julien Dutruy, qui en cultive 8 ha avec son frère Christian. «Le gamay a une longue histoire à Genève, qui fut bourguignonne et où il a remplacé la mondeuse locale au XXe siècle», défend Jean-Pierre Pellegrin, icône du vin suisse et fou de gamay, le deuxième cépage du canton.

«Dans les années 1980, on a sélectionné des variétés très productives, à grosses grappes, peu acides et sans beaucoup de goût. Je préfère des sélections massales anciennes de Bourgogne.»

«Il y a eu des myriades de sélections plus ou moins intéressantes, poursuit Pellegrin. Dans les années 1980, on a sélectionné des variétés très productives, à grosses grappes, peu acides et sans beaucoup de goût. Moi, je préfère des sélections massales anciennes que je suis allé chercher au cœur de la Bourgogne, des sélections du Beaujolais aussi.» Le vigneron de Peissy en tire deux bouteilles, un Gamay Noir, à destination du marché romand, et un Gamay Sauvage, pour les Alémaniques, élevés dans des fûts différents.

### La vigne, bien sûr

Tous les vignerons en conviennent: le travail commence à la vigne. Si elles sont vieilles ou d'anciennes sélections, elles ne seront pas trop productives, sinon, il faut vraiment limiter le rendement. «J'ai de la chance, affirme la Valaisanne de Saillon Valentina Andreï, ma parcelle est en terrasse sur un sol granitique avec des pieds très anciens, j'en obtiens 200 à 300 grammes naturellement. Et la vigne manque un peu d'eau là-bas, ce qui est bien pour ce cépage.»



[Web Ansicht](#)

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83519018  
Ausschnitt Seite: 2/4

[News Websites](#)

«Je fais des cuvages longs pour faire ressortir le maximum d'arômes de la pulpe, les tanins des pépins.»

«Le stress hydrique lui va bien», confirme Julien Dutruy, qui a de la chance d'en avoir une dizaine de variétés et plusieurs terroirs pour composer le gamay de base et celui des Romaines, vieilli quinze mois en fûts. «Nous avons surtout des sols de morasse glaiseuse, maigres. C'est parfait.» Pour lui, il faut récolter mûr, mais pas trop non plus, et à la main. «Nous faisons des macérations en grains non foulés, avec même un peu de rafle pour Les Romaines. C'est la clé pour la finesse, on accentue les fruits, particulièrement rouges, mais aussi des notes d'iris, animales.»

### **Checher les tanins**

À l'inverse, à Chardonne, Maurice Neyroud fait des cuvages extralongs, 112 jours pour le millésime 2020 de son X-Trème, qu'il vient de presser il y a peu. «Je voulais faire ressortir le maximum d'arômes de la pulpe, les tanins des pépins. Ma première expérience a montré la masse tanique que cela donnait.» Le vigneron vendange quand c'est vraiment mûr, que les pépins ne sont plus verts mais «bruns, boisés, linifiés». Lui aussi vante son sol granitique, ses multiples variétés et ses petits rendements.

«Le gamay est un peu fermé, comme la syrah. Tout est dans l'élevage.»

Valentina Andreï ne fait pas grand-chose en cave, une macération d'un mois, des levures indigènes, pas de pigeage, un peu de soufre à la mise. «C'est un cépage peu réducteur, un peu fermé, comme la syrah. Tout est dans l'élevage.» Son gamay, épice, concentré, fait d'ailleurs penser au cépage rhodanien en dégustation à l'aveugle. Chez Pellegrin aussi, le travail de cave est minimal, «avec beaucoup d'observation pour éviter les déviations de goûts». Chez lui, aussi, le gamay s'épice, se parfume de tabac, de réglisse. Des tout grands vins.

«Nous voulons montrer le potentiel de vieillissement du cépage. À l'aveugle, avec le temps, on bluffe les gens qui croient que c'est un grand pinot.»

Un seul gamay figure à la Mémoire des vins suisses: Les Romaines. «Nous voulons montrer le potentiel de vieillissement du cépage. À l'aveugle, avec le temps, on bluffe les gens qui croient que c'est un grand pinot. Depuis le millésime 2005, quasi tous sont bien conservés, explique Julien Dutruy. Également les années très chaudes où il reste digeste et gourmand. Cela pourra être utile avec le réchauffement, contrairement au pinot noir qui atteint ses limites de température.»

David Mognier couvre l'actualité gastronomique et des vins. Il est également coresponsable de la rubrique des portraits et est secrétaire général de la rédaction.



Founex, le 24/02/2022. Les Romaines, de Christian Dutruy (et son frère Julien) est le seul gamay inscrit à la Mémoire des vins suisses. Les frères de Founex proposent aussi un gamay «de base». © Steeve luncker-Gomez



À l'origine, la grappe courte, serrée, porte de petits grains elliptiques. Felloni claire / Wikimedia Commons



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83519018  
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites



Satigny, le 22/02/2022 - Jean-Pierre Pellegrin, viticulteur, présente son Gamay Sauvage et son Gamay Noir.  
LUCIEN FORTUNATI



## Le gamay, ce caméléon venu de Bourgogne

Publié aujourd'hui à 15h02

Le troisième cépage de Suisse connaît une désaffection. Pourtant, bien cultivé, il a tout pour faire un grand vin.

La Suisse cultivait 2000 hectares de gamay en l'an 2000. Vingt ans plus tard, il n'en reste que 1200. Le troisième cépage du pays est boudé par certains consommateurs et vignerons qui lui reprochent de manquer de structure, de couleur, de tanins. Un peu comme le Beaujolais nouveau a lentement tué le Beaujolais dès 1951, les sélections de gamay très productif des années 1980 lui ont collé une mauvaise réputation. L'histoire remonte encore plus loin, en 1395 pour être précis, quand Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, trouve le gamay trop âpre et le bannit de ses terres pour le limiter au Beaujolais et ne garder que le pinot noir.

«Le gamay est pourtant un fils naturel du pinot noir et du gouais blanc, comme le chardonnay!»

«C'est pourtant un fils naturel du pinot noir et du gouais blanc, comme une vingtaine d'autres cépages dont... le chardonnay», s'amuse l'ampélographe José Vouillamoz. Le directeur adjoint de DIVO lui trouve beaucoup de qualités quand il est bien fait, «en limitant déjà les rendements. En Beaujolais aussi, des vignerons ont redécouvert le potentiel de ce cépage, particulièrement sur des sols granitiques.»

### Carte d'identité

Né en Bourgogne d'un mariage naturel entre le gouais blanc et le pinot noir, le gamay est très ancien, et connaît une quarantaine de variétés. Soit par des sélections massales (opérées sur des vieilles vignes plantées avant l'apparition des premiers clones dans les années 1970), comme le gamay d'arcenant, le Plant-Robert de Lavaux, le gamay à jus blanc. Soit par des sélections clonales. À l'origine, la grappe courte, serrée, porte de petits grains elliptiques.

Le gamay est sensible aux maladies comme l'oïdium, le mildiou, la pourriture grise et il est souvent millerandé (grains avortés). Il mûrit dix jours après le chasselas.

Loin des 30'000 hectares plantés en France (dont 22'000 en Beaujolais), la Suisse est en deuxième position. «Il y a des terroirs qui lui conviennent bien, comme entre Martigny et Fully, en Valais», avance José Vouillamoz. «La Terre-Sainte et la région de Nyon lui sont très favorables», poursuit Julien Dutruy, qui en cultive 8 ha avec son frère Christian. «Le gamay a une longue histoire à Genève, qui fut bourguignonne et où il a remplacé la mondeuse locale au XXe siècle», défend Jean-Pierre Pellegrin, icône du vin suisse et fou de gamay, le deuxième cépage du canton.

«Dans les années 1980, on a sélectionné des variétés très productives, à grosses grappes, peu acides et sans beaucoup de goût. Je préfère des sélections massales anciennes de Bourgogne.»

«Il y a eu des myriades de sélections plus ou moins intéressantes, poursuit Pellegrin. Dans les années 1980, on a sélectionné des variétés très productives, à grosses grappes, peu acides et sans beaucoup de goût. Moi, je préfère des sélections massales anciennes que je suis allé chercher au cœur de la Bourgogne, des sélections du Beaujolais aussi.» Le vigneron de Peissy en tire deux bouteilles, un Gamay Noir, à destination du marché romand, et un Gamay Sauvage, pour les Alémaniques, élevés dans des fûts différents.

### La vigne, bien sûr

Tous les vignerons en conviennent: le travail commence à la vigne. Si elles sont vieilles ou d'anciennes sélections, elles ne seront pas trop productives, sinon, il faut vraiment limiter le rendement. «J'ai de la chance, affirme la Valaisanne de Saillon Valentina Andreï, ma parcelle est en terrasse sur un sol granitique avec des pieds très anciens, j'en obtiens 200 à 300 grammes naturellement. Et la vigne manque un peu d'eau là-bas, ce qui est bien pour ce cépage.»



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83519019  
Ausschnitt Seite: 2/4

News Websites

«Je fais des cuvages longs pour faire ressortir le maximum d'arômes de la pulpe, les tanins des pépins.»

«Le stress hydrique lui va bien», confirme Julien Dutruy, qui a de la chance d'en avoir une dizaine de variétés et plusieurs terroirs pour composer le gamay de base et celui des Romaines, vieilli quinze mois en fûts. «Nous avons surtout des sols de morasse glaiseuse, maigres. C'est parfait.» Pour lui, il faut récolter mûr, mais pas trop non plus, et à la main. «Nous faisons des macérations en grains non foulés, avec même un peu de rafle pour Les Romaines. C'est la clé pour la finesse, on accentue les fruits, particulièrement rouges, mais aussi des notes d'iris, animales.»

### Chercher les tanins

À l'inverse, à Chardonne, Maurice Neyroud fait des cuvages extralongs, 112 jours pour le millésime 2020 de son X-Trème, qu'il vient de presser il y a peu. «Je voulais faire ressortir le maximum d'arômes de la pulpe, les tanins des pépins. Ma première expérience a montré la masse tanique que cela donnait.» Le vigneron vendange quand c'est vraiment mûr, que les pépins ne sont plus verts mais «bruns, boisés, linifiés». Lui aussi vante son sol granitique, ses multiples variétés et ses petits rendements.

«Le gamay est un peu fermé, comme la syrah. Tout est dans l'élevage.»

Valentina Andreï ne fait pas grand-chose en cave, une macération d'un mois, des levures indigènes, pas de pigeage, un peu de soufre à la mise. «C'est un cépage peu réducteur, un peu fermé, comme la syrah. Tout est dans l'élevage.» Son gamay, épice, concentré, fait d'ailleurs penser au cépage rhodanien en dégustation à l'aveugle. Chez Pellegrin aussi, le travail de cave est minimal, «avec beaucoup d'observation pour éviter les déviations de goûts». Chez lui, aussi, le gamay s'épice, se parfume de tabac, de réglisse. Des tout grands vins.

«Nous voulons montrer le potentiel de vieillissement du cépage. À l'aveugle, avec le temps, on bluffe les gens qui croient que c'est un grand pinot.»

Un seul gamay figure à la Mémoire des vins suisses: Les Romaines. «Nous voulons montrer le potentiel de vieillissement du cépage. À l'aveugle, avec le temps, on bluffe les gens qui croient que c'est un grand pinot. Depuis le millésime 2005, quasi tous sont bien conservés, explique Julien Dutruy. Également les années très chaudes où il reste digeste et gourmand. Cela pourra être utile avec le réchauffement, contrairement au pinot noir qui atteint ses limites de température.»

David Mognier couvre l'actualité gastronomique et des vins. Il est également coresponsable de la rubrique des portraits et est secrétaire général de la rédaction.



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83519019  
Ausschnitt Seite: 3/4

News Websites



Founex, le 24/02/2022. Les Romaines, de Christian Dutruy (et son frère Julien) est le seul gamay inscrit à la Mémoire des vins suisses. Les frères de Founex proposent aussi un gamay «de base». © Steeve luncker-Gomez



À l'origine, la grappe courte, serrée, porte de petits grains elliptiques. Felloni claire / Wikimedia Commons



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83519019  
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites



Satigny, le 22/02/2022 - Jean-Pierre Pellegrin, viticulteur, présente son Gamay Sauvage et son Gamay Noir.  
LUCIEN FORTUNATI



Bellevue NZZ  
8021 Zürich  
<https://bellevue.nzz.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpm: 460'000  
Page Visits: 613'000

 Web Anicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83503263  
Ausschnitt Seite: 1/8

News Websites

## 10 aussergewöhnliche Schweizer Weissweine

**Chasselas und Riesling-Silvaner sind die beliebtesten Schweizer Weisswein-Sorten. Doch für viel Abwechslung sorgen zahlreiche weitere einheimische und internationale Trauben. Wir haben zehn trockene Beispiele ausgewählt, die man nicht verpassen sollte.**

**23.02.2022, Peter Keller**

Knapp die Hälfte der Schweizer Rebfläche von rund 15 000 Hektaren ist mit weissen Rebsorten bestockt. Chasselas ist der König der Westschweiz. Das spektakuläre Anbaugebiet Lavaux in der Waadt ist ohne diese traditionsreiche Traube nicht vorstellbar. In der Deutschschweiz hat der Riesling-Silvaner das Sagen, aus dem oft ein zugänglicher, unkomplizierter Wein mit eher wenig Säure gekeltert wird. Doch damit wird man dem vielfältigen Weinland Schweiz nicht gerecht. Überall findet man interessante und teilweise auch kuriose Sorten, die gute bis spektakuläre Gewächse ergeben. Ohne Innovation – und Qualität – wäre der Aufstieg der einheimischen Weine in die Top-Liga nicht möglich gewesen.

Letzte Woche habe ich zehn aussergewöhnliche Schweizer Rotweine vorgestellt. Jetzt folgen zehn eben solche weisse Beispiele. Aufhänger war wiederum das vom Journalisten Pierre Thoma verfasste Buch «111 Schweizer Weine, die man getrunken haben muss». Die Selektion umfasst sowohl Vorschläge aus dem Weinführer, die uns ebenfalls schmecken, als auch eigene Favoriten, die den Weg in meinen Keller gefunden haben. Alle sind dienen als Beleg dafür, dass Schweizer (Weiss-)Weine in der Champions League mitspielen können.

### 1. Malanser Completer, Giani Boner, Deutschschweiz

Die weisse Spezialität aus der Bündner Herrschaft verfügt über ein phänomenales Reifepotenzial von Jahrzehnten. Es lohnt sich, diesen mächtigen, komplexen Wein für einige Jahre auf die Seite zu legen. Man wird mit einem vielfältigen Bouquet, das einem Sherry ähnelt, sowie einem nicht alltäglichen Genusserlebnis belohnt. Der Name des uralten Completers leitet sich vom abendlichen Gebet Completorium ab. Seinerzeit hatten die Benediktinermönche des Domkapitels Chur den Wein nach dem Gebet getrunken. [gianiboner.ch](http://gianiboner.ch)

### 2. Räuschling R3, Schwarzenbach Weinbau, Deutschschweiz

Die Trauben für diesen Wein stammen aus drei verschiedenen Bodenarten dreier Zürcher Weingüter: Kalkmischboden bei Monika Hasler, tonig-lehmiger Boden bei Rico Lüthi und Sandstein-Verwitterungsboden bei Schwarzenbachs. Sie vinifizieren den Tropfen, der laut Weinführer «mit einem guten Volumen und einer angenehmen Säure» punktet. Er besitzt ein gutes Alterungspotenzial.

Räuschling wird vor allem am Zürichsee kultiviert. Die Sorte wird gesamthaft auf einer kleinen Fläche von rund 25 Hektaren angebaut. Ihr Image hat sich in den letzten Jahren stark verbessert – nicht zuletzt dank dem Weingut Schwarzenbach in Meilen. [schwarzenbach-weinbau.ch](http://schwarzenbach-weinbau.ch)

### 3. Dézaley La Médinette, Domaine Louis Bovard, Waadt

Der Chasselas brilliert mit einem Feuerwerk an Aromen, die von fruchtig bis zu Brot- und Mandelnoten reichen. Im Gaumen fallen die Dichte, gute Struktur, Tiefe und Länge des trockenen Weissweins auf. Er ist überaus langlebig und wird während zehn Monaten unter ständigem Aufrühren der Hefe im Holzfass ausgebaut. Einer der besten und bekanntesten Weine der Schweiz. [domainebovard.com](http://domainebovard.com)

### 4. Colombe Gris, Domaine La Colombe, Waadt

Der Pinot Gris wird auf dem Spitz-Weingut von Raymond und seiner Tochter Laura Paccot schon seit Jahrzehnten angebaut. Die Sorte ist ein wichtiger Teil der Tradition von La Colombe. Das Resultat ist ein spannungsvoller, kräftiger, komplexer, aber stets auch ein eleganter Wein, der im Barriques ausgebaut wird. Am besten kommt der Colombe Gris als Begleitung von Fischgerichten zur Geltung. [lacolombe.ch](http://lacolombe.ch)

### 5. Sauvignon blanc, Domaine des Trois Etoiles, Genf



[Web Ansicht](#)

Die «internationale» Rebe mit ihrer oftmals intensiven Aromatik hat auch hierzulande einen guten Ruf und ist bei Winzern und Konsumenten gleichermaßen beliebt. Der Genfer Sauvignon blanc eines aufstrebenden Weinguts ist gemäss dem Buch «111 Schweizer Weine» ein «trockenes, interessantes Beispiel mit fruchtigen Noten von Grapefruits, Mango und einem würzigen, leicht salzigen Abgang». [trois-etoiles.ch](http://trois-etoiles.ch)

## 6. Petite Arvine Les Grand'Rayes, Weingut Maurice Zufferey, Wallis

Die autochthone Sorte aus dem grössten Anbaugebiet des Landes liegt gross im Trend. Kennzeichnend für die Weine aus Petite Arvine ist der betont salzige Nachhall. Der Walliser Cru des Guts von Maurice Zufferey ist zudem kräftig, vollmundig, mit einer weichen Säure ausgestattet und wird im Stahltank mit einmaliger Bâtonnage (Aufröhren der Hefe) ausgebaut. [mauricezufferey.ch](http://mauricezufferey.ch)

## 7. Humagne Blanche Tradition, Domaines des Muses, Wallis

Eine weitere Spezialität aus dem Wallis, die wie der Petite Arvine nicht alltägliche Weissweine ergibt: Winzer Robert Taramarcaz ist für besonders elegante, finesse-reiche, herkunftstypische Weine bekannt, wie der Humagne Blanche beweist. Der edle Tropfen ist in der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses vertreten. Aufnahme finden lediglich Weine mit einem Reifepotenzial von zehn und mehr Jahren. [domainedesmuses.ch](http://domainedesmuses.ch)

## 8. Savagnin blanc, Domaine La Maison Carrée, Drei-Seen-Region

Es sei die Rückkehr der ungeliebten Rebe, kommentiert der Weinführer diesen Weisswein. Savagnin blanc ist im Wallis als Heida bekannt, hat aber im Kanton Neuenburg, wo die Domaine La Maison Carrée zu Hause ist, bis anhin nicht wirklich reüssiert. Das Spitzenweingut, unschlagbar mit seinen grossartigen Pinots noirs, will diesem «rassigen, spritzigen und etwas rustikalen Original» eine Zukunft geben. Auf jedem Fall einen Versuch wert. [lamaisoncarree.ch](http://lamaisoncarree.ch)

## 9. Traminer, Cru de l'Hôpital, Drei-Seen-Region

Die leicht erkennbare Rebsorte Traminer wird durch den typischen Rosenduft charakterisiert. Das biodynamisch arbeitende Gut Cru de l'Hôpital am Murtensee macht mehr daraus: feine Nuancen exotischer Früchte, filigran im Gaumen, konzentriert mit einem faszinierend langen Nachhall, wie der Weinführer den reichhaltigen Wein beschreibt. Zudem zeichnet sich der Traminer, ebenfalls ein Mémoire-Wein, durch seine Langlebigkeit aus. [cru-hopital.ch](http://cru-hopital.ch)

## 10. Chardonnay Coò, Weingut Zündel, Tessin

Chardonnay-Weine gibt es aus unzähligen Anbaugebieten zuhauf, wirklich herausragende Beispiele deutlich weniger. Beim Cru von Christian Zündel, der die Führung des bekannten Tessiner Guts inzwischen an seine Tochter Myra übergeben hat, stimmt indessen alles. Wer wirklich schlanke, säurebetonte und mineralische Gewächse mag, liegt in diesem Fall goldrichtig. Gehört für Puristen definitiv in den Keller. [zuendel.ch](http://zuendel.ch)

Bellevue NZZ  
8021 Zürich

<https://bellevue.nzz.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpm: 460'000  
Page Visits: 613'000



[Web Ansicht](#)

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83503263  
Ausschnitt Seite: 3/8

[News Websites](#)



Schweizer Weisswein, der viel Genuss verspricht. (Bild: Getty Images)



Malanser Completer, Giani Boner, Deutschschweiz. (Bild: PD)

Bellevue NZZ  
8021 Zürich

<https://bellevue.nzz.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpm: 460'000  
Page Visits: 613'000



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83503263  
Ausschnitt Seite: 4/8

[News Websites](#)



Räuschling R3, Schwarzenbach Weinbau, Deutschschweiz. (Bild: PD)



Dézaley La Médinette, Domaine Louis Bovard, Waadt. (Bild: PD)

Bellevue NZZ  
8021 Zürich

<https://bellevue.nzz.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpm: 460'000  
Page Visits: 613'000



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83503263  
Ausschnitt Seite: 5/8

[News Websites](#)



Colombe Gris, Domaine La Colombe, Waadt. (Bild: PD)



Sauvignon blanc, Domaine des Trois Etoiles, Genf. (Bild: PD)

Bellevue NZZ  
8021 Zürich

<https://bellevue.nzz.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpm: 460'000  
Page Visits: 613'000



[Web Ansicht](#)

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83503263  
Ausschnitt Seite: 6/8

[News Websites](#)



Petite Arvine Les Grand' Rayes, Weingut Maurice Zufferey, Wallis. (Bild: PD)



Humagne Blanche Tradition, Domaines des Muses, Wallis. (Bild: PD)

Bellevue NZZ  
8021 Zürich  
<https://bellevue.nzz.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpm: 460'000  
Page Visits: 613'000



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83503263  
Ausschnitt Seite: 7/8

News Websites



Savagnin blanc, Domaine La Maison Carrée, Drei-Seen-Region. (Bild: PD)



Traminer, Cru de l'Hôpital, Drei-Seen-Region. (Bild: PD)

Bellevue NZZ  
8021 Zürich  
<https://bellevue.nzz.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpm: 460'000  
Page Visits: 613'000



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83503263  
Ausschnitt Seite: 8/8

[News Websites](#)



Chardonnay Coò, Weingut Zündel, Tessin. (Bild: PD)