

# MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

30.01.2023

Avenue ID: 1904  
Artikel: 4  
Folgeseiten: 4

---

## Print

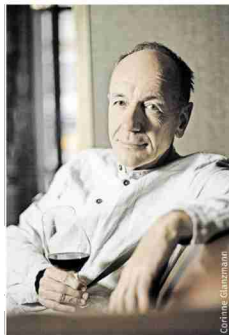
|                                                                                   |            |                            |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------|-----------|
|  | 26.01.2023 | htr Hotel Revue            |           |
|                                                                                   |            | <b>Schlüsselerlebnisse</b> | <b>01</b> |

---

## News Websites

|                                                                                    |            |                                                             |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|-----------|
|   | 27.01.2023 | arcinfo.ch / Arcinfo Online                                 |           |
|                                                                                    |            | <b>On craque pour... une gourmandise de gamay sous bois</b> | <b>03</b> |
|   | 27.01.2023 | lacote.ch / La Côte Online                                  |           |
|                                                                                    |            | <b>On craque pour... une gourmandise de gamay sous bois</b> | <b>04</b> |
|  | 25.01.2023 | gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR               |           |
|                                                                                    |            | <b>Pinot noir &amp; mousseux au château de Bachtobel</b>    | <b>06</b> |

## Weinlese



## Schlüsselerlebnisse

Wer Châteauneuf-du-Pape trinkt, hat seinen Stil gefunden. Der Ursprung dieses Weines liegt in den Reben, die im Umland der ehemaligen päpstlichen Sommerresidenz wachsen. Papst Johannes XXII. lebte ein langes Leben, von 1244 bis 1334, ein Teil davon auf Châteauneuf. Zu Beginn des 14. Jahrhunderts liess der aus dem Weinbaugebiet von Cahors stammende Pontifex Maximus in den besten Lagen Rebberge anlegen. Daraus erwuchs eine lange Weinbautradition, die dazu beitrug, dass Châteauneuf-du-Pape 1936 als einer der ersten französischen Weine mit einer Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ausgestattet wurde. Voraussetzung dafür war und ist, dass im Produkt eine klar abgrenzbare, auf der Herkunft beruhende Identität erkennbar ist und diese der lokalen Tradition verpflichtet ist. All dies erfüllen die Weissen und die Roten von Châteauneuf-du-Pape in hohem Masse. Als Erinnerung an ihren Ursprung zieren die Schlüssel Petri, die Attribute des Apostels Petrus, die Bouteillen.

### Die meisten der rund 300 Produzenten sind Familienbetriebe.

Ja, der Klerus und der Wein – sie bilden eine pikante Allianz. Der Pro-Kopf-Kon-

sum beim Wein fällt in keinem Staat höher aus als im Vatikan, wobei man fairerweise sagen muss, dass dies vor allem aufgrund der Demografie so ist. Er liegt bei 73 Liter pro Bewohner, also mehr als doppelt so hoch wie in der Schweiz. Der wöchentliche vatikanische Weinkonsum beträgt folglich zwei Flaschen – oder zwei Deziliter pro Tag. Gottes Bodenpersonal ist also keineswegs masslos, es hält sich an die benediktinische Regel: Sie spricht den Mönchen täglich eine Hemina zu, ein Viertel Wein also, und dies gilt auch heute noch.

Das Anbaugebiet Châteauneuf-du-Pape zählt rund 3100 Hektaren, sie ergeben jährlich etwa 12,5 Millionen Flaschen, über 90 Prozent davon sind Rotweine. Die meisten der rund 300 Produzenten sind Familienbetriebe, und viele davon sind bestrebt, das Ansehen des Châteauneuf-du-Pape zu mehrten. So wird bereits rund ein Drittel aller Parzellen nach biologischen Methoden bewirtschaftet. Sage und schreibe 18 Sorten kommen für die Herstellung in Betracht. Grenache – das Rückgrat der AOC – wird oft mit Mourvèdre und Syrah verschnitten. Dazu kommen etwas Cinsault und lokale Spezialitäten wie Counoise, Vaccarès oder Terret noir.

#### Kostproben

Das Weinhaus Guigal zählt zu den Ikonen entlang der Rhône, und seine Gewächse aus der Côte-Rôtie sind Legion. Weiter südlich keltert Guigal auch exzellenten Châteauneuf-du-Pape wie den weissen Saintes Pierres de Nalys. Einen Vorgeschmack auf den mächtigen Rotwein der Appellation bietet Laurent Charvins 2020er-Côtes-du-Rhône. Das ist purer pfefferiger, rotbeeriger Trinkspass. Sein wohltuend frugaler Châteauneuf-du-Pape 2020 steht in den Startlöchern.



**Bis zum Käse**  
Châteauneuf-du-Pape blanc Saintes Pierres de Nalys 2018, E. Guigal, Ampuis, 75 cl – Fr. 52.-, Wyhus Belp, Belp



**Passender Auftakt**  
Côte-du-Rhône 2020, Domaine Charvin, Orange, 75 cl – Fr. 19.50, Carl Studer Vinothek, Luzern



**Gezähmter Bulle**

Châteauneuf-du-Pape 2020  
Domaine Charvin, Orange,  
75 cl – Fr. 52.–, Carl Studer  
Vinothek, Luzern

**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)

## On craque pour... une gourmandise de gamay sous bois

**Cave suisse 2017, Les Frères Dutruy à Founex propose un gamay Les Romaines, racé aux arômes de griottes et de violette.**

**27 janv. 2023, Pierre-Emmanuel Buss**

Le gamay mérite mieux que sa réputation de petit rouge convivial à boire rapidement qui lui colle à la peau depuis l'émergence du Beaujolais nouveau. Quand on se donne la peine de le soigner en limitant les rendements à la vigne, il donne des vins très intéressants, sur le fruit et les épices. Les meilleurs gamays sont taillés pour la garde, comme la cuvée Les Romaines des frères Dutruy, à Founex, qui fait partie des vins sélectionnés par l'association Mémoire des vins suisses.

Christian Dutruy, vigneron et pépiniériste, et son frère cadet Julien, oenologue formé à Bordeaux, ont une affection toute particulière pour le gamay. Depuis qu'ils ont repris le domaine familial, en 2006, ils en ont fait l'emblème du domaine. Ils produisent deux vins issus du cépage originaire de Bourgogne: un gamay classique, sur le fruit, et Les Romaines, issu d'une vieille vigne âgée de bientôt 50 ans et élevé 16 mois en pièces bourguignonnes, avec 20% de bois neuf.

Dans le millésime 2020, Julien a vinifié 40% de la récolte en vendange entière, sans égrappage. La fermentation avec les rafles apporte plus de structure et de fraîcheur au vin, un choix particulièrement avisé dans ce millésime solaire. A la dégustation, le vin tient toutes ses promesses. Au nez, on retrouve des arômes de griottes, de violette et une note fumée. La bouche est concentrée, juteuse, avec des tanins fins sur des arômes de fruits rouges et d'épices en finale. Ce gamay racé, avec un élevage déjà bien intégré, donnera sa pleine mesure dans 5 à 6 ans.

Gamay Les Romaines 2020, Prix: 29 francs Les Frères Dutruy, Grand-Rue 18, 1297 Founex [lesfreresdutruy.ch](https://lesfreresdutruy.ch)



nouvelliste page vins



## On craque pour... une gourmandise de gamay sous bois

**Cave suisse 2017, Les Frères Dutruy à Founex propose un gamay Les Romaines, racé aux arômes de griottes et de violette.**

**27 janv. 2023, Pierre-Emmanuel Buss**

Chaque mois, notre chroniqueur vins dévoile un coup de coeur pour un cru romand.

Le gamay mérite mieux que sa réputation de petit rouge convivial à boire rapidement qui lui colle à la peau depuis l'émergence du Beaujolais nouveau. Quand on se donne la peine de le soigner en limitant les rendements à la vigne, il donne des vins très intéressants, sur le fruit et les épices. Les meilleurs gamays sont taillés pour la garde, comme la cuvée Les Romaines des frères Dutruy, à Founex, qui fait partie des vins sélectionnés par l'association Mémoire des vins suisses.

Christian Dutruy, vigneron et pépiniériste, et son frère cadet Julien, oenologue formé à Bordeaux, ont une affection toute particulière pour le gamay. Depuis qu'ils ont repris le domaine familial, en 2006, ils en ont fait l'emblème du domaine. Ils produisent deux vins issus du cépage originaire de Bourgogne: un gamay classique, sur le fruit, et Les Romaines, issu d'une vieille vigne âgée de bientôt 50 ans et élevé 16 mois en pièces bourguignonnes, avec 20% de bois neuf.

Dans le millésime 2020, Julien a vinifié 40% de la récolte en vendange entière, sans égrappage. La fermentation avec les rafles apporte plus de structure et de fraîcheur au vin, un choix particulièrement avisé dans ce millésime solaire. A la dégustation, le vin tient toutes ses promesses. Au nez, on retrouve des arômes de griottes, de violette et une note fumée. La bouche est concentrée, juteuse, avec des tanins fins sur des arômes de fruits rouges et d'épices en finale. Ce gamay racé, avec un élevage déjà bien intégré, donnera sa pleine mesure dans 5 à 6 ans.

Gamay Les Romaines 2020 Prix: 29 francs Les Frères Dutruy, Grand-Rue 18, 1297 Founex [lesfreresdutruy.ch](https://lesfreresdutruy.ch)



nouvelliste page vins





## Pinot noir & mousseux au château de Bachtobel

Weinfelden a d'excellents millésimes en cave et le plus vieux pressoir en bois de Suisse. Qui date de 1584!

2023-01-25, Texte: Elsbeth Hobmeier Photo: Hans-Peter Siffert

DES NUMEROS POUR LES VINS. «A priori, tout s'est bien passé, le 2022 sera un millésime magnifique», se réjouit Johannes Meier. Les nombreux amateurs des vins de Bachtobel peuvent donc se réjouir, quelques trésors vieillissent désormais tranquillement dans la cave du château jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être vendus. Pour le fameux pinot noir, qui compte parmi les meilleurs de Suisse, cela pourra néanmoins prendre quelques années. Actuellement, pour le Numéro 1, le millésime 2021 est disponible, pour le Numéro 2, il n'y a que le millésime 2019, le Numéro 3 a encore des stocks de 2019 et 2020, quant au Numéro 4, qui n'est vinifié que dans les meilleures années, seul le 2020 est actuellement en vente. Cette numérotation, qui figure en grand sur l'étiquette, est depuis longtemps la marque de fabrique du Schloss Bachtobel à Weinfelden. Sur les pentes de l'Ottoberg s'étendent six hectares de vignoble très bien situés, surmontés d'une vaste forêt dont le bois permet de chauffer les bâtiments du domaine, tout en respectant les objectifs de neutralité carbone. C'est que le propriétaire, Johannes Meier, et son équipe veulent travailler de manière écologique. Ils font construire des murs en pierres sèches, aménagent le parterre du château en jardin naturel, prévoient des semis fleuris et des surfaces de compensation pour les vignobles. Ils visent à moyen terme la certification Demeter. Après quelques années de conversion, ils peuvent déjà arborer le bourgeon bio depuis janvier 2021.

LE PRESOIR DE 1584. Les pinots noirs de Bachtobel sont des vins très complexes. Chacun fait partie, dans sa catégorie de prix, de l'élite du vignoble de Suisse orientale. Le Numéro 2, rond et velouté, est élevé en fûts de chêne de 800 litres, le Numéro 3 est svelte et bourguignon, un poil minéral. Il présente, outre de fines notes de barrique, beaucoup de fruit. Le Numéro 4 est le dernier-né de la gamme. Il est corsé mais très élégant. Avec sa longue et belle finale, il est considéré comme un vin qui ne paie pas de mine mais qui ne s'en laisse pas compter. Dans la cave du château se trouve un vieux pressoir en bois, datant de 1584. Il s'agit probablement du plus ancien pressoir de ce type encore existant en Suisse. Il a d'ailleurs été rénové et réactivé à grands frais il y a quelques années. A la fin des vendanges, il est encore mis en service, mais un seul jour, pour le dernier lot du vin le plus noble. «Ce dernier pressurage est devenu une sorte de rituel pour nous», explique Johannes Meier.

UN NOUVELLE PASSION, LE MOUSSEUX! Les élégants vins rouges sont toujours considérés comme le fleuron du château. Mais les vins blancs sont également très demandés, comme le riesling aromatique, le Müller Thurgau épicé, le sauvignon blanc gouleyant. Cependant, la dernière passion de Johannes Meier et de sa talentueuse œnologue Ines Rebentrost est le mousseux, élaboré selon la méthode champenoise classique à partir de deux tiers de chardonnay et d'un tiers de pinot noir. Un compagnon parfait pour chaque fête. Utile, puisqu'au château de Bachtobel, on la fait souvent, la fête! En effet, le château, magnifiquement situé, peut être loué par des particuliers. Le catering est alors assuré par Christian Kuchler de la Taverne zum Schäfli, ou par Christoph Frei du Wartegg, à Wigoltingen.

L'ARRIÈRE-ARRIÈRE-ARRIÈRE-ARRIÈRE-ARRIÈRE-GRAND-PÈRE. Le bâtiment historique de style Biedermeier n'est plus habité depuis la mort de l'inoubliable œnologue et viticulteur Hans Ulrich Kesselring, en 2008. Johannes Meier a dû rapidement suivre les traces de son oncle et reprendre l'exploitation, ce qui n'était pas prévu. Il a choisi d'habiter l'un des bâtiments annexes. Heureusement, il a pu compter dès le départ sur l'aide d'Ines Rebentrost et de Fazli Llolluni, un collaborateur de longue date. Depuis, Philipp Gfeller et la sommelière Franziska Osterwalder ont rejoint l'équipe. Le château de Bachtobel est depuis longtemps classé parmi les meilleurs vignobles de Suisse par



le guide GaultMillau. Il est également membre de l'association Mémoire des Vins Suisses. En 2024, il fêtera son 240e anniversaire: l'arrière-arrière-arrière-arrière-arrière-grand-père de Johannes Meier (huitième génération, pour qui a trop la flemme de calculer) a acheté le château de Bachtobel le 22 juin 1784.

#### EN CAVE:

Blanc: le MX Mousseux Extra Brut, le MT Müller Thurgau, le WR Weisser riesling, SB sauvignon blanc, le PG pinot gris.

Rouge: le pinot noir Numéro 1, le pinot noir Numéro 2, le pinot noir Numéro 3, le pinot noir Numéro 4.

COUP DE COEUR: «Difficile, difficile», soupire Johannes Meier. «Selon l'occasion et l'humeur, chacun de nos vins peut prétendre à cette distinction. Mais, actuellement, mes préférés sont le MX Extra Brut et le pinot Numéro 4.»

LES ACCORDS: «Le MX, passe avec tout! Il ne faut d'ailleurs pas seulement le boire à l'apéritif, mais aussi pour accompagner l'ensemble d'un menu. Un repas de fête copieux sera tout de suite plus digeste avec ce vin mousseux ».

TROIS CHEFS GAULT-MILLAU qui proposent DES VINS DE Bachtobel: Christian Kuchler et son sommelier Fabian Mennel, Taverne zum Schäfli, à Wigoltingen (18 points), Silvio Germann, Restaurant Mammertsberg, à Freidorf (18 points), David Heimer, Restaurant Josef, à Zurich (15 points).

>> [www.bachtobel.ch](http://www.bachtobel.ch)



