

Medienspiegel




22.04.2024

Avenue ID: 1904
Artikel: 4
Folgeseiten: 8

Print

	16.04.2024	Schaffhauser Nachrichten	Schweizer und deutsche Weine zeigen in Zürich ihre besten Seiten	01
---	------------	--------------------------	---	----

News Websites

	16.04.2024	shn.ch / Schaffhauser Nachrichten Online	Schweizer und deutsche Weine zeigen in Zürich ihre besten Seiten	03
	16.04.2024	thomasvino.ch / Thomas vino	Bonne bouche: un Vaudois iconoclaste	07
	16.04.2024	thomasvino.ch / Thomas vino	Quand le «baron» du Dézaley boit rouge	09



Genossen Mémoire des Vins Suisses formiert sich unter einem neuen Vorstand – grosser Auftritt deutscher Weine im Zunfthaus zur Meisen Schweizer und deutsche Weine zeigen in Zürich ihre besten Seiten

An der GV 2024 des **Mémoire des Vins Suisses** in der **Mühle Tiefenbrunnen** Zürich ging es rund: Nach Meinung einer Mehrheit der Mitglieder sollten künftig die sogenannten «Runden Tische» der einzelnen Regionen in einer Art **Milizsystem** neu eine zentrale Rolle übernehmen. Deswegen trat der gesamte bisherige Vorstand unter Punkt 10 der Traktandenliste *in corpore* zurück, «da eine konstruktive Arbeit ohne das Vertrauen der Mitglieder unmöglich ist», wie der Mémoire-Mitgründer **Andreas Keller**, die Präsidentin **Madeleine Mercier** (Denis Mercier SA), **Johannes Meier** (Schlossgut Bachtobel), **Alfred De Martin** (Gialdi Vini SA), **Ulrich Sautter** («Falstaff»), der Autor **Rudolf Trefzer** und Manuel Zündel (**Zündel Azienda Agricola SA**) in ihrem gemeinsamen Rücktrittsschreiben festhielten. Unter Punkt 11 wurde *en bloc* ein neuer Vorstand ernannt: **Catherine Cruchon-Griggs** (Domaine Henri Cruchon) und **Gianmarco Ofner** (Weingut Pircher) teilen sich in das Co-Präsidium, Vizepräsident wird



Anna Barbara von der Crone und Michael Meyer in der Mühle Tiefenbrunnen.

Gabriel Tinguely (weinlandschweiz.ch); die Finanzen übernimmt **Patrick Adank** (Weingut Familie Adank), weitere Mitglieder sind **Christian Vessaz** (Cru de l'Hôpital), die Sommelière **Yanna Delière** und **Jasmin Schmid** (Projektleiterin bei Swiss Wine Promotion). Wenn es dem neuen Team an Erfahrung noch ein

wenig gebricht, möge es dies durch jugendlichen Elan wettmachen!

Lichtblicke der **Arrivage-Degustation** waren *entre autres* **Michael Meyers Pinot Blanc 2022** von Bad Osterfingen: Quitte, gelbe Birnen, Heublumen, sehr elegant dank seiner feinen Säure. Als Blauburgunder überzeugten der **Pinot noir – R – 2020** von **Familie Baumann** in Oberhallau – Pflaume und Brombeere, Thymian und Lorbeer, kräftig, doch fein geschliffene Tannine. – und **Gianmarco Ofners Pinot noir Sélection Stadtberg 2020** in Eglisau mit seinem komplexen Bouquet. Drei **rote Tessiner** prägten sich ein: der rotbeerige **Balin 2021** von **Anna Barbara von der Crone**, der **Castello di Morcote Riserva 2020** von **Gaby Gianini** mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Kirschenholz, feiner Säure und Tanninen und als Gipfel die **Montagna Magica 2020** von **Jonas Huber** – Rote Pflaume, Edelhölzer, Lorbeer, seidig, saftig und schon schön genussreif.

Auf Einladung des **Deutschen Weininstituts** konnte man unter der kundigen Führung von Sommelier-Weltmeister **Marc Almert** deutsche Weine kennen lernen. In «Little Big City» Zürich, dem kleinen Gernegross unter den Städten, nennt man so eine Veranstaltung natürlich gern «**Find your German Wine**». Und im Zunfthaus zur Meisen gab es schöne «**Dschörmen Weine**» zu finden: Gute und preiswerte **Rieslinge**, von denen man noch kaum etwas gehört hat, vom kräftigen, mineralischen **Ortswein Martinsthal 2022** des Weinguts **Diefenhardt** in Eltville bis zur fruchtsüssen, aber keineswegs klebrigen **Piesporter Goldtröpfchen Spätlese 2022** (trotz 76 Gramm Restzucker pro Liter!) des Weinguts **Kirsten** an der Mosel – da ist und bleibt Deutschland Weltmeister. Achtung: Riesling bitte nicht verwechseln mit der Kreuzung von Professor

Hermann Müller aus dem **Thurgau**, die in der Schweiz da und dort immer noch irreführend «**Riesling-Silvaner**» genannt und manchmal gar kurz «**Riessling**» gerufen wird, weltweit aber nach ihrem Urheber **Müller-Thurgau** heisst! Deutsche **Weissburgunder** kitzeln die Zungenspitze leider nicht selten unnötigerweise mit etwas Kohlensäure, wie wir es von jungen Chasselas kennen. Ein heimlicher Star aus Deutschland ist **Silvaner** (der im Wallis **Johannisberg** heisst): Ein Weisswein, der nicht nach üppigen Blumensträussen oder Obstschalen riecht, sondern schlicht wie Wein – mineralisch und unauffällig, ein diskreter, vielseitiger Begleiter, der sich keine falschen Töne erlaubt, wie der saubere, saftige **Escherndorfer Ortswein 2022** aus der Bocksbeutelflasche des Weinguts **Egon Schäffer** beweist. Die besten deutschen **Spätburgunder** könnten durchaus Modell stehen für Schweizer **Pinot noir**. Die grosse rote Überraschung war der **Lemberger Stettener Berge VDP. Grosses Gewächs 2021** des Weinguts **Karl Haidle** in Kernen-Stetten: tiefes, beinahe blickdichtes Purpur, Nelken, Lorbeer und Fleisch, kräftig, saftig, stoffig... unter seinem österreichischen Namen **Blaufränkisch** laufe die alte südsteiermärkische Rebsorte besser, meinte Marc Almert lakonisch. (us)



Wuchtiger Württemberger: Karl Haidles Lemberger Stettener Berge 2021.



«Unter seinem österreichischen Namen Blaufränkisch läuft die alte südsteiermärkische Rebsorte Lemberger besser.»

Marc Almert
Sommelier-Weltmeister

Sommelier-Weltmeister Marc Almert präsentierte deutsche Weine. BILDER U



«Genossen» von Ueli Schweizer

Schweizer und deutsche Weine zeigen in Zürich ihre besten Seiten

Mémoire des Vins Suisses formiert sich unter einem neuen Vorstand – grosser Auftritt deutscher Weine im Zunfthaus zur Meisen.

16. April, 2024, Ulrich Schweizer

An der GV 2024 des Mémoire des Vins Suisses in der Mühle Tiefenbrunnen Zürich ging es rund: Nach Meinung einer Mehrheit der Mitglieder sollten künftig die sogenannten «Runden Tische» der einzelnen Regionen in einer Art Milizsystem neu eine zentrale Rolle übernehmen. Deswegen trat der gesamte bisherige Vorstand unter Punkt 10 der Traktandenliste in corpore zurück, «da eine konstruktive Arbeit ohne das Vertrauen der Mitglieder unmöglich ist», wie der Mémoire-Mitgründer Andreas Keller, die Präsidentin Madeleine Mercier (Denis Mercier SA), Johannes Meier (Schlossgut Bachtobel), Alfred De Martin (Gialdi Vini SA), Ulrich Sautter («Falstaff»), der Autor Rudolf Trefzer und Manuel Zündel (Zündel Azienda Agricola SA) in ihrem gemeinsamen Rücktrittsschreiben festhielten.

Unter Punkt 11 wurde en bloc ein neuer Vorstand ernannt: Catherine Cruchon-Griggs (Domaine Henri Cruchon) und Gianmarco Ofner (Weingut Pircher) teilen sich in das Co-Präsidium, Vizepräsident wird Gabriel Tinguely (weinlandschweiz.ch); die Finanzen übernimmt Patrick Adank (Weingut Familie Adank), weitere Mitglieder sind Christian Vessaz (Cru de l'Hôpital), die Sommelière Yanna Delière und Jasmin Schmid (Projektleiterin bei Swiss Wine Promotion). Wenn es dem neuen Team an Erfahrung noch ein wenig gebricht, möge es dies durch jugendlichen Elan wettmachen!

Lichtblicke der Arrivage-Degustation waren entre autres Michael Meyers Pinot Blanc 2022 von Bad Osterfingen: Quitte, gelbe Birnen, Heublumen, sehr elegant dank seiner feinen Säure. Als Blauburgunder überzeugten der Pinot noir – R – 2020 von Familie Baumann in Oberhallau – Pflaume und Brombeere, Thymian und Lorbeer, kräftig, doch fein geschliffene Tannine. – und Gianmarco Ofners Pinot noir Sélection Stadtberg 2020 in Eglisau mit seinem komplexen Bouquet.

Drei rote Tessiner prägten sich ein: der rotbeerige Balin 2021 von Anna Barbara von der Crone, der Castello di Morcote Riserva 2020 von Gaby Gianini mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Kirschenholz, feiner Säure und Tanninen und als Gipfel die Montagna Magica 2020 von Jonas Huber – Rote Pflaume, Edelhölzer, Lorbeer, seidig, saftig und schon schön genussreif.

Auf Einladung des Deutschen Weininstituts konnte man unter der kundigen Führung von Sommelier-Weltmeister Marc Almert deutsche Weine kennen lernen. In «Little Big City» Zürich, dem kleinen Gernegross unter den Städten, nennt man so eine Veranstaltung natürlich gern «Find your German Wine».

Und im Zunfthaus zur Meisen gab es schöne «Dschörmen Weine» zu finden: Gute und preiswerte Rieslinge, von denen man noch kaum etwas gehört hat, vom kräftigen, mineralischen Ortswein Martinsthal 2022 des Weinguts Diefenhardt in Eltville bis zur fruchtsüssen, aber keineswegs klebrigen Piesporter Goldtröpfchen Spätlese 2022 (trotz 76 Gramm Restzucker pro Liter!) des Weinguts Kirsten an der Mosel – da ist und bleibt Deutschland Weltmeister. Achtung: Riesling bitte nicht verwechseln mit der Kreuzung von Professor Hermann Müller aus dem Thurgau, die in der Schweiz da und dort immer noch irreführend «Riesling-Silvaner» genannt und manchmal gar kurz «Riessling» gerufen wird, weltweit aber nach ihrem Urheber Müller-Thurgau heisst!

«Unter seinem österreichischen Namen Blaufränkisch läuft die alte südsteiermärkische Rebsorte Lemberger besser.»

Marc Almert, Sommelier-Weltmeister

Deutsche Weissburgunder kitzeln die Zungenspitze leider nicht selten unnötigerweise mit etwas Kohlensäure, wie wir es von jungen Chasselas kennen. Ein heimlicher Star aus Deutschland ist Silvaner (der im Wallis Johannisberg heisst): Ein Weisswein, der nicht nach üppigen Blumensträussen oder Obstschalen riecht, sondern schlicht wie Wein – mineralisch und unauffällig, ein diskreter, vielseitiger Begleiter, der sich keine falschen Töne erlaubt, wie der saubere, saftige Escherndorfer Ortswein 2022 aus der Bocksbeutelflasche des Weinguts Egon Schaffer beweist.

Die besten deutschen Spätburgunder könnten durchaus Modell stehen für Schweizer Pinot noir. Die grosse rote Überraschung war der Lemberger Stettener Berge VDP.Grosses Gewächs 2021 des Weinguts Karl Haidle in Kernen-Stetten: tiefes, beinahe blickdichtes Purpur, Nelken, Lorbeer und Fleisch, kräftig, saftig, stoffig... unter seinem österreichischen Namen Blaufränkisch laufe die alte südsteiermärkische Rebsorte besser, meinte Marc Almert lakonisch.



Das Mémoire des Vins Suisses organisiert sich neu und deutsche Weine machen Eindruck: Die Generalversammlung 2024. Bild: SN-Archiv



Anna Barbara von der Crone und Michael Meyer in der Mühle Tiefenbrunnen. Bilder: Ulrich Schweizer



Sommelier-Weltmeister Marc Almert präsentierte deutsche Weine.



Wuchtiger Württemberger: Karl Haidles Lemberger Stettener Berge 2021.



Bonne bouche: un Vaudois iconoclaste



Imprimer cet article

Au moment où le monde vitivinicole vaudois souhaite changer le moins possible son cadre légal, le consommateur devrait privilégier que du «grand cru» (ou du «1^{er} grand cru»). C'est, en effet, la seule garantie que le chasselas contenu dans une bouteille corresponde vraiment au pedigree figurant sur l'étiquette.

A Lavaux, inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco, deux appellations d'origine contrôlée (AOC), Dézaley (54 hectares) et Calamin (16 ha), après avoir perdu leur rang, ont obtenu, dès le millésime 2013, un «surclassement» en Grand Cru pour toute leur surface. Mieux, les vins issus de ces deux terroirs ne sont «ni ouillés, ni coupés»: ils sont donc à 100% tirés de raisins de ces dits lieux. Pour autant, sont-ils semblables? Bien sûr que non: même identiques, sous-sol, sol et climat ne sont que quelques éléments qui définissent un cru. Au final, c'est l'Homme qui fait le vin! A Lavaux, un chasselas traditionnel reste le plus souvent élevé en cuve en acier, en inox ou en vase de bois (grand tonneau). Et il accomplit sa deuxième fermentation, dite «malolactique», soit la transformation de l'acide malique, coupable d'une certaine verdeur, en acide lactique, qui arrondit les angles d'un vin blanc délicat.



Patriarche de Lavaux, tout juste nonagénaire, Louis-Philippe Bovard a «révolutionné» ce mode de faire avec son Calamin Ilex (le houx, en latin), cultivé sur les argiles lourdes, sous le village d'Epesses. Son chasselas, sans malolactique, pour lui conserver du nerf, passe dix mois en barriques de chêne de 225 litres. Gras, puissant, avec une légère note torréfiée, le 2022 est évidemment très, trop, jeune. Car, quelle que soit la vinification, Bovard est un chantre des chasselas «longue durée», notamment avec son Dézaley Grand Cru La Médinette, que le temps complexifie, comme le démontrent les dégustations de la Mémoire des vins suisses (www.memoire.wine).

L'étiquette: Ilex, AOC Calamin Grand Cru, 2022



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

<https://thomasvino.ch/>



→ Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 91674610
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites

Le prix : 27 fr./70 cl

L'adresse : www.domainebovard.com

Paru dans le magazine lifestyle encore! du 14 avril 2024, photo Martine Dutruit .



Quand le «baron» du Dézaley boit rouge



Imprimer cet article

A 85 ans passés, le Vaudois Louis-Philippe Bovard a toujours une idée d'avance pour les vins de Lavaux. Portrait dans la véranda de l'historique Maison Rose de Cully.

Par Pierre Thomas, texte et photos*

Ce matin-là (début mars 2020), il n'a ni sa casquette de marin du Léman, ni ses lunettes à monture noire qui lui donnent un air intemporel d'intellectuel. On pourrait dresser son portrait comme celui d'un innovateur qui a introduit le sauvignon et le chenin dans les coteaux de Lavaux, comme alternative au chasselas. Ce ne serait pas faux... A la présentation du cercle vertueux de vignerons Arte Vitis, sur les bords du lac de Zurich, dans l'auberge où officiait alors le chef Edgard Bovier, un journaliste alémanique avait du reste compris que ces Vaudois allaient rompre avec le cépage lémanique emblématique. A tort bien sûr!



Le «baron» chez lui, avec les trois cuvées du Conservatoire du Chasselas et son Epesses bois rouge, en mars 2020.

Economiste de formation, ex-directeur à l'Office des vins vaudois et au Comptoir suisse, revenu dans le domaine familial — dixième génération — sur le tard, en 1983, à près de 50 ans, Louis-Philippe Bovard a toujours entretenu de bonnes relations avec les grands chefs qu'étaient le Bâlois Hans Stucki et le Vaudois Frédy Girardet, lauréat du Mérite culinaire suisse d'honneur, en juin 2020. «Ils m'avaient dit : avec notre cuisine, ce vin d'apéritif ne passe pas.» Alors, dans les années 1990, le Vaudois s'en va sillonner plusieurs fois par an les vignobles de la Loire et de l'Alsace à la recherche d'une panacée.



Au-delà du chasselas...

A condition de le planter dans un sol qui lui correspond, le sauvignon donne des vins intéressants, même à Lavaux. Tirés d'1,5 ha de vigne, les deux qu'il propose, le «Buxus», sur les graves caillouteuses de Cully, et le «Ribex», passent en barriques françaises. Quant au chenin (planté sur un demi-hectare), il figure dans trois versions : un vin sec, un vin doux et un vin passerillé. Et il arrive, parfois, au producteur, de renoncer à ce qui fut une «riche idée», au départ, comme ce viognier... Ou alors à la viticulture «bio» : il s'y est essayé sur quelques parcelles, puis a jeté l'éponge dès 2014, en raison notamment de la concurrence négative de l'enherbement pour la vigne, là où le sol, sur la roche-mère, est peu profond, notamment dans le Dézaley.

En rouge, en petite minorité, le domaine propose des assemblages : une entrée de gamme, en pinot-merlot, «La Pressée», un Dézaley rouge «Grande Cuvée», en merlot avec un peu de syrah, et, à l'inverse, la «Cuvée Louis», à majorité syrah, avec une touche de merlot, de Saint-Saphorin. Le tout élevé en barriques : un parc de 400 fûts où sont affinés les vins. Pourquoi avoir renoncé au monocépage, alors qu'on avait goûté un remarquable merlot pur? «J'ai créé un type de rouge que les gens apprécient beaucoup», répond sobrement celui qui distribue ces vins à 80% en Suisse alémanique. Et le concepteur de ses étiquettes, Michel Logoz, son aîné (d'une courte longueur...), considère ces assemblages comme «les meilleurs vins rouges vaudois».

...et retour au chasselas !

Ces expérimentations en cave, suivies depuis trente ans par un consultant des Côtes-du-Rhône, sur les levures et l'élevage, Louis-Philippe Bovard les applique aussi au chasselas. Car, malgré sa diversification, son domaine de 18 hectares, avec l'apport de la vendange de son frère et de sa sœur, reste à 70% dédié au cépage blanc local. «Pour garder de l'acidité au chasselas, j'ai proposé de l'Epesses, puis du Saint-Saphorin, sans la deuxième fermentation, la malolactique. Puis, finalement, du Calamin, qui a plus de structure : ce dernier choix ne s'est jamais démenti en 30 ans !» C'est l'«Illex», élevé en fûts anciens et en fûts neufs, tandis qu'un Saint-Saphorin, appelé «Fumé», passe en bois neuf. Son étiquette-phare reste le Dézaley La Médinette, un classique qui fait partie du «trésor» de la Mémoire des vins suisses, rassemblant l'élite des vins du pays. (via le lien, des commentaires de dégustation des millésimes de 1999 à 2016, régulièrement mis à jour et dont plusieurs sont signés par moi)



Louis-Philippe Bovard à Tokyo, en 2013: il a exporté, surtout à New York, des chasselas, et notamment d'anciens millésimes...



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

<https://thomasvino.ch/>



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 91674613
Ausschnitt Seite: 3/4

News Websites

Le «baron du Dézaley» — Louis-Philippe Bovard figurait, en 1994, parmi les fondateurs de La Baronnie du Dézaley, groupement de producteurs attachés à la qualité supérieure de ce terroir exceptionnel en balcon sur le Léman — a poussé le bouchon encore plus loin... La Mémoire et la Baronnie sont basées sur un axiome que le producteur résume : «Les grands vins se justifient dans la mesure où ils ont un potentiel de vieillissement.» Encore faut-il le démontrer avec le chasselas...

Aujourd'hui, les «vieux chasselas» sont à la mode. Pourtant, à vue humaines, ils proviennent d'une seule forme de chasselas, tirée du «fendant roux», la «haute sélection» mise au point par les chercheurs des stations fédérales en 1945. «Après son introduction et le gel de 1956, en moins de dix ans, tout le vignoble vaudois a été reconstitué avec du fendant roux.» En 60 ans, les choses ont changé : transformation de la culture du vignoble, baisse des rendements en accord avec le fléchissement de la consommation du chasselas, réchauffement climatique... «Avec François Murisier, l'ancien patron des essais viticoles à Changins, j'avais suivi l'étude des terroirs et des climats. Les scientifiques avaient aussi une collection de vieux plants de chasselas à Pully. En 2008, on a présenté un projet de Conservatoire du chasselas à un concours des Retraites populaires. Et on l'a gagné !»

Sélectionner et replanter de nouveaux biotypes

Ce fut un tournant majeur dans la recherche autour de la pérennisation du cépage lémanique. Dix-neufs «biotypes», des clones en réalité, du cépage d'origine lémanique ont été plantés à Rivaz et cinq à plus large échelle, vinifiés séparément dès 2012 et dégustés en comparaison avec l'omniprésent «fendant roux».

Ce qui est valable pour Lavaux l'est-il pour La Côte ? Chez Laura, fille de Raymond Paccot, à Féchy — autre membre d'Arte Vitis et de la Mémoire des vins suisses —, on récoltera et vinifiera, cet automne, les premiers raisins d'une répliquedu Conservatoire de Rivaz, cultivée en biodynamie, sur une parcelle enherbée du Petit Clos, à Mont-sur-Rolle.

Et le travail continue : aujourd'hui, près de 300 clones de chasselas intéressent les chercheurs. Louis-Philippe Bovard en a déjà tiré une application pratique. Les essais de vinification à Rivaz, sur six millésimes, ont montré que deux clones de chasselas donnent des résultats intéressants : le «bois rouge» et le «giclet». Le producteur en a donc planté 15'000 pieds issus de sélection dite massale. Il a mis en bouteille un premier lot de 1500 flacons d'une cuvée «Bois rouge» de Villette 2018. Il devrait doubler la mise avec le 2019. Et proposer le résultat d'un hectare et demi en 2020. Et peut-être, pour cet amoureux de la typologie des terroirs, de trois lieux de production différents, Villette, Saint-Saphorin et Epesses.

«Un chasselas avec fermentation malolactique qui garde toute sa fraîcheur, moi j'y crois», martèle le visionnaire qui a presque tout essayé dans le vignoble de Lavaux. Un «baron» qu'assistent désormais deux Fabio(s), Penta, pour la vinification, et Bongulielmi, pour la commercialisation et la relance de l'export. Le domaine travaille avec six vigneronns «à la tâche», sous la coordination du vigneron rompu à l'exercice, Pierre Fontannaz. Et la pérennité du domaine sera assurée par une fondation, présidée par le «baron» lui-même, qui, soit dit en passant, n'a jamais effleuré le clavier d'un ordinateur, avec son épouse, Anne-Christine, de huit ans sa cadette.*

Arracher 300 hectares et adhérer au système AOC bourguignon

On l'a dit: Louis-Philippe Bovard a souvent une idée d'avance. Lui qui a connu les crises de 1946, 1960, 1982, 1999, «aux causes diverses, mais aux mêmes effets, soit une production non adaptée à la consommation».

En pleine crise du Covid-19, en mars 2020, il a écrit au Conseil d'Etat pour lui proposer un «plan d'équilibrage» du vignoble vaudois sur 5 ans. Il plaide pour une réduction des quotas à 800 g/m² «avec maintien des prix». L'Etat de Vaud a penché pour des quotas 2020 à 1 kg au m² pour le chasselas sur la majorité du vignoble et 800 g au m² pour les cépages rouges. Les vigneronns-tâcherons devraient renoncer à la prime à l'intéressement à la récolte. Le



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

<https://thomasvino.ch/>



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 91674613
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites

canton prendrait en charge la taxe de l'OVV (dont les propriétaires et vigneron sont libérés pour 2020...). Mise en place d'un blocage de financement de la récolte à taux zéro dès le mois de mai (au taux identique à celui des avances faites par la Confédération dans le cadre du Covid-19).

Le baron de Cully propose d'arracher 300 hectares du vignoble (un peu moins de 10%), contre un paiement par l'Etat de 15 francs par mètre carré, soit une prime à ceux qui ne récolteront pas en 2020 et 2021. Enfin, «une refondation des AOC vaudoises par analogie au système bourguignon, euro-compatible».

On pourrait s'imaginer que la crise structurelle et conjoncturelle de 2020 ouvrirait les esprits, mais la base des vigneron vaudois, selon notre sondage, n'est pas prête à discuter d'un nouveau régime des AOP – IGP.

* Version longue d'un article paru en juillet 2020 dans le magazine Regards , des palaces de la Fondation Sandoz (Beau-Rivage Palace, Lausanne-Palace, etc.) et de la banque Landolt & Cie, complété par les infos actualisées de L.-P. Bovard.

©thomasvino.ch