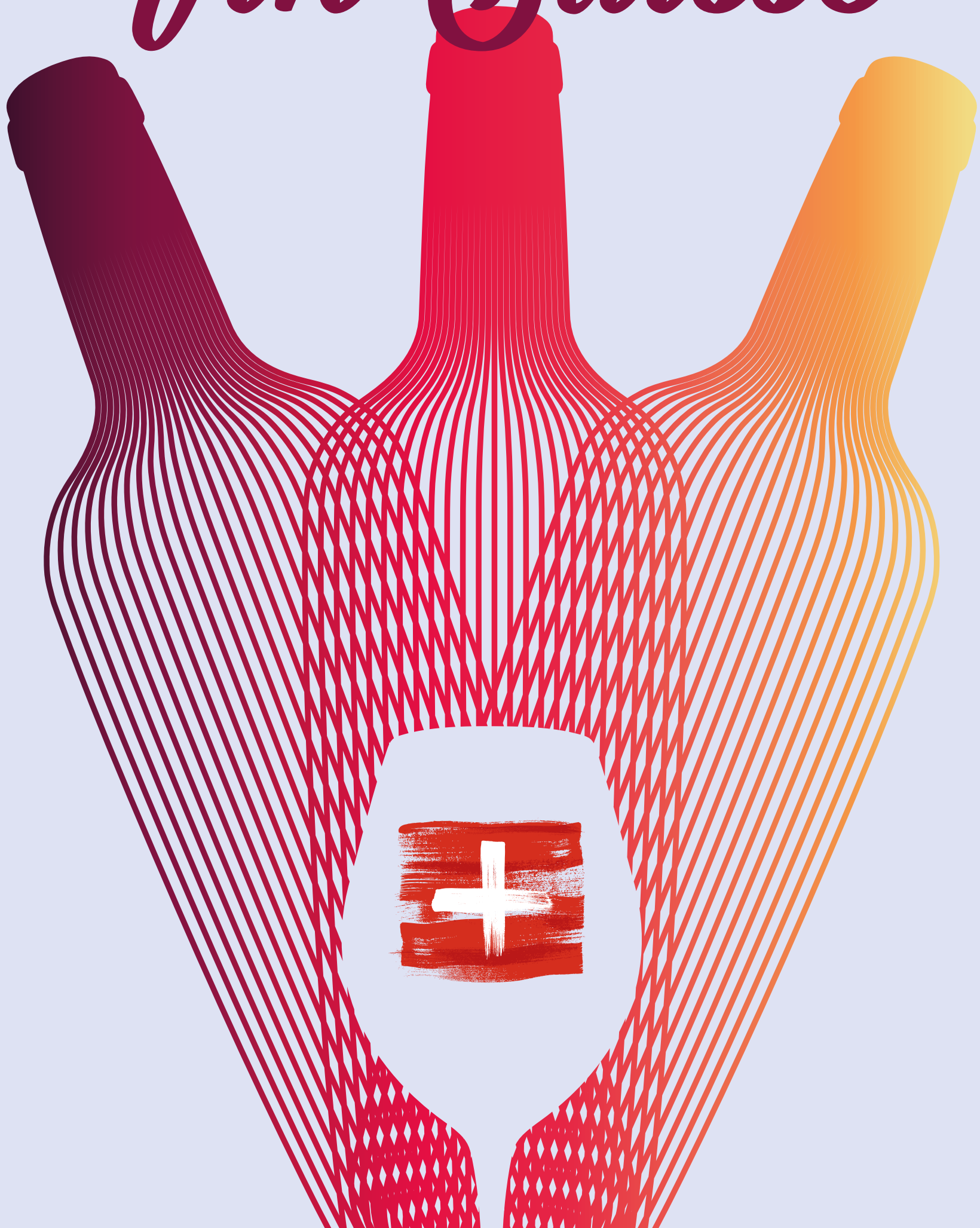


Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**

L'Année DU Vin Suisse





Foire à la Viande
plus de 100 promotions !
du 25 au 30 mars 2019

LA QUALITÉ FRAPPE FORT.

Genève • Chavannes-Renens • Sion • Matran • Schlieren

extrait de notre offre incomparable

Faux-filet de boeuf 1 ^{er} choix frais de Suisse	29.95 /kg -25%
Filet de boeuf frais d'Australie	49.95 /kg -19 %
Aiguillette de rumpsteak fraîche de Suisse	17.47 /kg -22%
Viande hâchée de boeuf fraîche de Suisse	9.47 /kg -27%
Noix plate de veau pluchée fraîche de Suisse	34.83 /kg -24%
Ragoût de veau env. 3 kg, frais de Suisse	17.95 /kg -20%

Filet mignon de porc frais de Suisse	24.88 /kg -22%
Fricassée de porc fraîche de Suisse	4.39 /kg -30%
Racks d'agneau frais de Nlle-Zélande	37.95 /kg -22%
Faux-filet de cheval frais du Canada	28.98 /kg -26%
Cuisses de poulet env. 2.5 kg, fraîches de Suisse	4.74 /kg -20%
Filets de canard frais de France Henri IV	18.44 /kg -22%



- 3 2018, SORT DE L'ORDINAIRE
- 4 DIVINUM, PLUS QU'UN SALON VITICOLE, UNE EXPÉRIENCE
- 5 VENDANGES GENEVOISES, SONDAGES RECORD EN 2018
- 6 AMBASSADEUR DES VINS VAUDOIS ET ROMANDS
- 7 NON FILTRÉ: VENDANGE EXCEPTIONNELLE POUR NEUCHÂTEL
- 8 VENDANGE EXCEPTIONNELLE ET QUANTITÉS SUPÉRIEURES À LA MOYENNE EN VALAIS
- 9 LE TESSIN, PATRIE DU MERLOT
- 10 600 HECTARES DE VIGNES POUR LE CANTON DE ZURICH

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand – 125^e année.
Paraît le vendredi.
Rédaction Le Cafetier:
Case Postale 5811, 1211 Genève 11,
Tél. 022 329 97 46 / Fax 022 320 40 25
E-mail: journal@scrhg.ch
Rédactrice en chef: Myriam Marquant
Secrétaire de rédaction: Pascal Claivaz
Secrétariat: Chantal Longchamp
Site internet: www.lecafetier.net
Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.
(32000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Pascal Claivaz, André Versan
E-mail: p.claivaz@lecafetier.net
Commercial: Grégoire Gindraux
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net
Régie publicitaire: SOFIED SA,
Case Postale 5811 - 1211 Genève 11
Tél. 022 329 97 47
Graphisme: Laurence Bullat - SOFIED SA
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève
Editeur et administration: SOFIED SA,
Case Postale 5811 - 1211 Genève 11

Photo couverture: © DR
Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

2018, SORT DE L'ORDINAIRE

La vendange 2018 laisse augurer de vins qui sortent de l'ordinaire. Nul doute que ce millésime fera bonne impression chez les amateurs. Cette année, il y aura la quantité et la qualité. Tant mieux, car cela permettra aux crus de nos différents cantons de reconquérir des parts de marchés. Ces parts de marchés que nous avons dû abandonner aux importateurs étrangers à cause de la petite récolte 2017. Elle avait été bonne, cette vendange-là, mais très parcimonieuse en raison du gel. Le Valais en est resté particulièrement marqué.

En 2018, il y eut très peu de maladies et d'attaques de ravageurs. Mais beaucoup de degrés Oeschlé. Ils ont atteint des niveaux incroyables dans certains cantons, comme celui de Genève. Que ce soit pour les vins blancs ou pour les rouges. Tant mieux pour nos vignerons si enthousiastes qui ne s'épargnent aucun effort. Il n'est que de voir la diversité des cépages plantés dans les vignobles genevois, vaudois, valaisans ou même zurichois pour s'en persuader. De leur côté,

les Neuchâtelois font chaque année progresser la qualité de leurs Pinots Noirs, Oeils de Perdrix et autres Mousseux.

La culture de la vigne est une loterie, car c'est finalement le ciel et la météo qui ont le dernier mot. Le vigneron cherche à s'adapter au mieux aux nouvelles cartes que chaque année distribue. Et même en cette année 2018 qui s'annonce triomphale, les gens de la vigne avaient pris peur. A cause de la canicule.

Plus de peur que de mal. La chaleur étouffante leur a procuré de très bons crus. Avec beaucoup de sucre. Et qui plus est, dynamiques et frais. Les vignerons ont donc tiré le gros lot. Souhaitons-leur la meilleure année 2019 possible. Car deux brillantes années de suite ne seraient pas du luxe pour affermir leurs positions commerciales.

PASCAL CLAIVAZ



Aussi pour les
gourmets.

Le goût des Suisses depuis 1115.
www.gruyere.com



PLUS QU'UN SALON VITICOLE, UNE EXPÉRIENCE

L'année passée, le salon Divinum a accueilli plus de 18'000 visiteurs, au Parc des Sports de Morges. C'était un chiffre record qui est allé bien au-delà des attentes des organisateurs. Ceux-ci espèrent qu'ils feront aussi bien, cette année.

Cette année, Divinum à Morges comptera 140 exposants. Un chiffre un peu plus élevé que 2018. La surface d'exposition sera de 3500 m². «Divinum est désormais connu loin à la ronde», commentait Violaine Sauty, Coordinatrice Divinum et Divinum On Tour. «Des vigneron de Schaffhouse et de Bordeaux ont des stands chez nous, pour présenter et vendre leurs productions, des vigneron qui viennent à Divinum vendre leurs productions. Nous attendons 18'000 visiteurs, cette année». Un minimum, le même chiffre qu'il y a deux ans et qui pourrait bien être dépassé. Car ce qui différencie l'année 2019 de l'année 2018, c'est le fait que Divinum sera le seul salon viticole du canton de Vaud, à l'orée du printemps. En effet, le Salon Arvinis

qui se déroulait à Montreux à la même époque, ce printemps.

Violaine Sauty annonce également un certain nombre de nouveautés pour cette année. Par exemple, les billets pourront s'acheter à l'avance et un service Nez Rouge assurera le transport des visiteurs jusque chez eux. Un service de transports est également prévu jusqu'au salon. «Notre objectif est que les vigneron comme leurs clients potentiels soient satisfaits», explique la Coordinatrice du Salon. Sous la tente tout est coordonné, autant la ventilation que la climatisation. Cette année, l'hôte d'honneur sera le Comptoir Helvétique, remplaçant du Comptoir suisse. Le Comptoir helvétique aura lieu du 13 au 22 septembre 2019.

DU 3 AU 8 AVRIL

Enfin, avec les dates du 3 au 8 avril 2019, les organisateurs ont voulu éviter les vacances de Pâques. «Nous essayons d'être une plateforme qui fasse connaître nos vins et nos vigneron et qui les fasse vendre. En plus, le Salon Divinum est placé au bord du lac et au cœur du vignoble. C'est l'idéal».

Et à la fin du salon, ce n'est pas encore terminé. «L'an passé, les organisateurs avaient lancé Divinum On Tour avec ses produits viticoles et ses vigneron», conclut Violaine Sauty. «En novembre 2018, nous étions à Payerne». En novembre 2019, Divinum On Tour dépassera certainement les frontières vaudoises. Il pourrait se retrouver même bien au-delà.

L'an passé, Divinum avait confirmé son statut d'évènement oenotouristique majeur du canton de Vaud. Les cinq prochaines éditions, y

compris celle de 2019, sont d'ailleurs confirmées. De cette façon, Divinum occupera un peu plus l'agenda des évènements oenotouristiques, voire des foires majeures de Suisse romande. Les visiteurs-épicuriens viennent des quatre coins du canton de Vaud, du Valais, de Fribourg, de Neuchâtel et de Genève, du Tessin, mais aussi de France voisine et d'Italie.

Cette année, ils auront plus de 1350 vins à déguster. Et comme le déclare Richard Chassot, le directeur général: «Divinum vous ouvre ses porte à la découverte de domaines viticoles d'exception, ainsi qu'à la dégustation de crus de tous horizons. Divinum, c'est plus qu'un salon des vins, c'est une expérience».

ANDRÉ VERSAN

Info:
salon-divinum.ch





Vignoble Genevois vers Russin et Dardagny. © Service de l'agriculture

VENDANGES GENEVOISES, SONDAGES RECORD EN 2018

A Genève, les vendanges 2018 se sont déroulées dans d'excellentes conditions. La récolte a généralement débuté dès la première semaine de septembre. La qualité de ce millésime est très bonne. Les sondages moyens de tous les cépages sont supérieurs à l'année 2015 qui constituaient déjà un record.

Les rendements sont également au rendez-vous, ils sont comparables au millésime 2012. Le volume encavé est de 100'842 hectolitres. Les vins rouges présentent de fortes concentrations, des tanins charpentés et soyeux, alors que les blancs possèdent de remarquables maturités et des arômes typés. Les cépages, pinot noir et gamay, tout comme les cépages tardifs (cabernets, syrah ou encore merlot) montrent de bons potentiels de garde.

Le millésime 2018 se distingue par une période végétative plus chaude et sèche que la moyenne des 30 dernières années. Le débourrement a été observé aux alentours du 10 avril et l'été, le plus chaud depuis 2003, a joué les prolongations jusqu'à fin octobre. Il a ainsi permis à la vigne un développement et une maturation idéale. Le bilan des vendanges, qui ont été précoces, est très positif. Les rendements sont satisfaisants et les sondages ont atteint des records, concluent Florian Favre et Alexandre de Montmollin, respectivement ingénieur en œnologie et directeur du Service de l'agriculture à l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature.

MALADIES FONGIQUES ET RAVAGEURS

De manière générale, le mildiou s'est montré discret. L'oïdium a montré ses premiers symptômes dans le vignoble pendant juillet, dans les parcelles les plus sensibles. Globalement la maladie s'est généralement montrée discrète durant le reste de l'été. La pourriture grise a presque été totalement absente du vignoble. Enfin, le climat caniculaire du mois d'août, avec des pics journaliers à plus de 30°C, a diminué les populations de Drosophila suzukii à la veille des vendanges. Les dégâts provoqués par l'insecte ont donc été anecdotiques.

ANDRÉ VERSAN



Nouveau cépage

Divona est un nouveau cépage blanc suisse résistant aux maladies. Né de l'union du Gamaret et du Bronner, il a été conçu par le centre de compétences de la Confédération Agroscope et il a nécessité vingt ans de recherches. Avec son bon niveau de résistance à la pourriture grise, au mildiou et à l'oïdium, il contribue à promouvoir une viticulture écologique, en réduisant fortement le recours aux produits phytosanitaires. Son nom vient d'une divinité celte des sources. C'est le petit frère du Divico, un cépage rouge multirésistant également issu du mariage du Gamaret et du Bronner. Divona est un cépage à maturation précoce. Sa productivité assez élevée nécessite une régulation fréquente de la récolte. Ce nouveau cépage est planté dans le vignoble de l'Etat de Genève depuis 2009, qui le cultive de manière expérimentale. D'autres ceps ont été plantés à Pully (VD) et à Leytron (VS), indique Agroscope. L'automne passé, le Domaine de la République et du Canton a présenté le Bastian, premier vin issu du cépage Divona. Elevé en fût de chêne, il surprend par sa personnalité aromatique, son élégance et sa puissance. Pour suivre le développement de ce cépage, Agroscope suit un réseau de parcelles en Suisse romande et au Tessin.



Chasselas, Sauvignon, Chardonnay...

Une belle diversité de cépages
et des vins blancs uniques.
lesvinsdegeneve.ch



SWISS WINE
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

A consommer avec modération



Lavaux, Route du Rhône n°1. © D.Carlier



Le directeur Benjamin Gehrig. © DR



AMBASSADEUR DES VINS VAUDOIS ET ROMANDS

Le directeur Benjamin Gehrig et le président Michel Rochat de l'Office des Vins Vaudois (OVV) lancent l'offensive en direction de Zurich et de la Suisse alémanique.

L'Office des vins vaudois, l'OVV, tourne à plein régime en ce début de printemps. «A partir du premier janvier 2019, nous avons poursuivi les actions mises en place», explique son directeur Benjamin Gehrig. «Il ne faut pas que le soufflé retombe». L'OVV est désormais devenu comme une agence de terrain. Son site internet OVV.CH a subi une refonte totale en 2018 et il dispense aux internautes une multitude d'informations, ramifiées et complétées sur les réseaux sociaux traditionnels que sont Facebook, Twitter et Instagram. A noter également le renouvellement, cette année, du partenariat avec la plateforme Gault&Millau Channel, qui communique activement sur les vins vaudois par le biais de vidéos et d'articles. Le géant français a enregistré des records de fréquentation en 2018 sur la plateforme helvétique.

L'Office privilégie également les médias traditionnels et rédige sa propre «gazette». Plus que jamais lu en 2018, le journal «Vaud Oenotourisme» propose deux éditions annuelles distribuées sur toute la



Michel Rochat. © DR

Suisse à plus de 20'000 exemplaires chacune. La Revue du Guillon travaille également en collaboration étroite avec l'OVV.

A LA FOOD ZURICH

Fort de l'arrivée du nouveau Président Michel Rochat, l'OVV est plus que jamais prêt à se retrouver les manches et valoriser les nectars du canton. Il relaye sans relâche

les informations du vignoble, rédige les communiqués de presse, des articles spécialisés, des entretiens, des portraits d'acteurs du vin et met en lumière les vins vaudois de manières créatives et diverses pour un réseau toujours grandissant d'amateurs et de professionnels.

Parmi un riche programme, la nouveauté principale de 2019 sera la participation à la Food Zurich à la Europahalle. «On a cherché à présenter nos vins au cœur de Zurich», signale Benjamin Gehrig. «C'est peut-être un nouveau modèle, puisqu'il s'agit d'un nouveau quartier, d'un lieu à la mode». Le directeur de l'Office est persuadé que le consommateur alémanique en a assez des goûts boisés et lourds et qu'il recherche plus de finesse, d'élégance, de légèreté, ainsi que la proximité du terroir. Les Chasselas et les Pinots noirs, par exemple, sont tout à fait adaptés aux nouveaux goûts. Chandra Kurt, la papesse des critiques œnologiques suisses alémaniques, appuie cet effort de l'OVV. Ses avis sont très suivis Outre-Sarine.

EVÉNEMENTS SIGNATURES

«Nous recherchons également des événements

signatures à Zurich. Nous voulons un bel hôtel, pour reproduire ce que nous avons organisé au Beau-Rivage à Lausanne, l'année passée. Nous avons convié 5 vigneronnes bourguignonnes et 5 vigneronnes vaudoises émérites». Nous participerons également à la Weltklasse de Zurich et au Swiss Economic Forum à Interlaken. Enfin, nous favorisons les contacts avec les consommateurs par des informations sur la manière dont les vignerons travaillent. Cela rencontre beaucoup d'échos.

La Fête des Vignerons, enfin. L'Office des Vins Vaudois veut sortir du Lavaux et du Chablais et ouvrir l'offre, avec un bar des vins du reste du canton. De manière ponctuelle des campagnes publicitaires ciblées sont lancées et il n'est pas rare de voir un Commandeur de l'Ordre des Vins Vaudois ou un Ambassadeur international à la «der» du Temps, avec de beaux paysages vaudois accompagnés de slogans accrocheurs dans l'Illusté, 24 Heures, Falstaff et d'autres publications renommées. «Nous ne nous concurrençons pas entre Romands», conclut Benjamin Gehrig. «Notre concurrent commun, ce sont les vins étrangers».

ANDRÉ VERSAN

Info:
www.ovv.ch

Mulhaupt - L'artisan du frais
146 ANS AU SERVICE DES MEILLEURES TABLES
Rte de la Charbonnière 1 Romanel 021 731 0 740
www.mulhaupt.ch



Sur les rives du Lac de Neuchâtel. © Guillaume Perret



Yann Künzi Directeur de Neuchâtel Vins et Terroir. © DR

NON FILTRÉ: VENDANGE EXCEPTIONNELLE POUR NEUCHÂTEL

Les vins neuchâtelois se vendent bien, malgré la concurrence toujours plus rude des vins étrangers. Et avec les crus exceptionnels de 2018, nul doute que les Pinots Noirs, Œil de Perdrix et Mousseux neuchâtelois continueront de renforcer leurs positions. Yann Künzi Directeur de Neuchâtel Vins et Terroir répond à nos questions.

Le vignoble neuchâtelois a vécu une vendange exceptionnelle en 2018. Cette vendange vous donne-t-elle des arguments supplémentaires pour la promotion des Pinots Noirs, vins Rosés et Mousseux neuchâtelois?

Yann Künzi: Bien entendu, c'est toujours plus facile de communiquer lorsque le millésime est excellent. Ce qui est surtout remarquable c'est que la qualité est au rendez-vous, mais c'est également le cas pour la quantité. Depuis la terrible grêle de 2013, nous avons plutôt connu des millésimes très qualitatifs, mais peu quantitatifs. Premier vin Suisse de l'année, le Non Filtré 2018 annonce de belles promesses pour les autres vins de ce millésime à tout point de vue hors norme.

2018 a été une belle année pour les vignerons neuchâtelois dans les concours. Comment expliquez-vous cette efflorescence de médailles qui ont récompensé les représentants les plus méritants de la profession?

Yann Künzi: Les magnifiques résultats des vins neuchâtelois dans les concours ne font que confirmer une tendance amorcée depuis de nombreuses années déjà. Le terroir neuchâtelois, l'évolution du climat, la formation pointue de tous les acteurs de la vitiviniculture sont autant d'atouts pour pouvoir sublimer le fruit de la vigne. Tout commence par une analyse fine de la terre qui permet de planter le bon cépage au bon endroit. Ce travail se fait depuis des dizaines d'années. Couplé à la maîtrise des rendements et à des choix œnologiques toujours plus réfléchis, mais également bien aidé par des équipements toujours plus efficaces particulièrement pour la gestion des températures lors de la vinification, c'est le début de la formule gagnante.

Par contre, lorsque l'on travaille avec la nature, pas de recette immuable! Chaque millésime, chaque vin demandent une remise en question permanente et c'est là qu'interviennent les compétences de nos vignerons et de nos œnologues.

À l'image de son horlogerie, de sa microtechnique et de ses pôles de recherche, le vignoble neuchâtelois est innovant et précurseur depuis bien des années. Un exemple, 22% de la surface viticole neuchâteloise

est cultivée en Bio ou en Biodynamie, contre moins de 5% pour le reste de la Suisse.

La vente des vins de votre canton donne-t-elle satisfaction aux vignerons-encaveurs?

Yann Künzi: Tenant compte du contexte difficile du marché dans lequel évolue les vins neuchâtelois, nous devons être satisfaits. En effet, malgré la baisse de la consommation de vin en Suisse, malgré la concurrence toujours plus farouche des vins étrangers, les vins neuchâtelois trouvent leur place. Bien entendu, nous rêvons toujours de faire mieux et c'est bien là que l'organisme de promotion que je représente pense pouvoir être utile. Dans ce cadre, l'augmentation de la notoriété et de la visibilité de nos vins sont des objectifs prioritaires. Bien que cela ne soit de loin pas l'unique moteur de notre promotion, il est certain que les très bons résultats de vins neuchâtelois dans les concours nationaux ou internationaux nous aident fortement. Comme disait l'autre: «Pourvu que ça dure!».

Quelles seront les grandes manifestations viticoles et gastronomiques de Neuchâtel en 2019? Quels sont vos coups de cœur?

Yann Künzi: Cette année est particulièrement riche pour les vins suisses et donc également pour les vins neuchâtelois. Nous avons la chance d'avoir trois manifestations à retentissement mondial en Suisse romande dans les prochains mois. À savoir, la Fête de Vignerons à Vevey pendant laquelle une journée cantonale neuchâteloise se déroulera le samedi 10 août. À cette occasion, un cortège, des animations musicales, des animations de rue, des démonstrations et des dégustations de vins et de produits régionaux égayeront cette belle journée, où plus de 40'000 personnes sont attendues, selon les organisateurs.

Début mai, c'est le concours mondial de Bruxelles qui prendra ses quartiers à Aigle. Il s'agit de l'un des plus anciens et des plus grands concours mondial de vin, qui est devenu itinérant. La dernière édition s'était déroulée à Shanghai. Dans ce cadre, de nombreux dégustateurs du monde entier auront le plaisir de découvrir la Suisse viticole lors de voyages dans les différentes régions viticoles de notre beau pays.

Mi-juillet c'est l'Organisation internationale du Vin qui tiendra ses assises à Genève. À cette occasion, ce sont également plus de 600 personnes du monde entier qui participeront à cet événement et qui auront l'opportunité de découvrir nos vignobles lors de journées «récréatives». De plus, du vin neuchâtelois sera servi lors d'un repas de ce congrès.

PROPOS RECUEILLIS
PAR PASCAL CLAVAZ

www.neuchatel-vins-terroir.ch

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

UN PUR PLAISIR

Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers NE
Tél. 032 862 03 03
www.mauler.ch



VENDANGE EXCEPTIONNELLE ET QUANTITÉS SUPÉRIEURES À LA MOYENNE

2017 qui pleure et 2018 qui rit. Les teneurs naturelles en sucre du millésime sont supérieures à la moyenne décennale pour le chasselas, le sylvaner, le pinot noir et le gamay. Cette qualité permettra de reconquérir des parts de marché.

«**N**os vignes ont souffert en 2017, c'est dans toutes les mémoires», rappelle Pierre-André Roduit, chef de l'Office de la viticulture du canton du Valais. «Mais en 2018 c'était parfait, avec très peu de traitements. Nous n'avons subi aucune pourriture, grâce à la longue période de chaleur estivale». En effet, nombreux avaient été les commentaires catastrophés sur la canicule de l'été passé. En revanche pour la vigne, cela s'est révélé bénéfique, car les nuisibles ne supportent pas les grosses chaleurs.

Il a fallu 4 semaines de suite pour la vendange, qui est arrivée relativement tôt. Ces vendanges ont été légèrement plus précoces que d'habitude, note le chef de l'Office. Mais il convient de souligner que les années précoces se font de plus en plus nombreuses. Ouvertes officiellement le 10 septembre, la récolte s'est déroulée dans de très bonnes conditions météorologiques. L'état sanitaire irréprochable a donné des raisins de haute qualité.

MATURITÉS OPTIMALES

La récolte valaisanne 2018 est proche des chiffres enregistrés en 2016 et supérieure de 11 % à la moyenne décennale. Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2018 sont supérieures à la moyenne décennale pour le chasselas (83°Oe), le sylvaner (96°Oe), le pinot noir (98°Oe) et le gamay (96°Oe).

Le millésime 2018 est à l'image de la saison viticole écoulée. Les conditions caniculaires de l'été ont permis la production de raisins sains avec des maturités optimales. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches en septembre ont permis de préserver le potentiel aromatique des vins. Au moment des vendanges, les baies étaient

petites en raison de l'été chaud et sec. Ce phénomène a permis une remarquable concentration des sucres, des arômes et de la matière colorante. Une fraîcheur inattendue et surprenante confère de l'énergie et de la vitalité aux vins. Ils se révèlent puissants, charnus et affichent une opulence insolente et dynamique, ce qui est exceptionnel pour un millésime chaud et précoce.

Les vins blancs offrent une belle exubérance dans les parfums et les arômes. Au palais, le fruité est éclatant, mariant les notes florales et les fruits mûrs tout en conservant une fraîcheur étonnante. Les vins rouges dévoilent une riche palette de fruits noirs et d'épices chaudes avec des beaux tanins soyeux et fondus.

VIVACITÉ ET FRAÎCHEUR

Pierre-André Roduit souligne encore que les conditions de septembre étaient d'une qualité inattendue. En effet, lorsque le jour est chaud et que la nuit est fraîche, alors les conditions sont vraiment optimales et surtout pour les vins blancs. Août et même septembre furent très chauds. Et donc, à cause de la chaleur, on s'attendait à des vins capiteux, lourds, mûrs. Au contraire, ils se signalaient par une belle vivacité et de la fraîcheur, du moins lors des dégustations en laboratoire. Des premiers arômes qui ont démontré de la dynamique.

Enfin selon les œnologues, des grains petits, c'est ce qu'il y a de mieux. Car cela signifie concentration et puissance. Mais alors, le nombre de grappes est important pour équilibrer une moins grande quantité de jus. Sinon, on a une chute de production. Autant les vigneron valaisans avaient été malheureux en 2017, autant ils ont eu à se réjouir de la très bonne année 2018. Il convient cependant de rappeler que 2017 fut une très bonne année, qualitativement, mais avec des quantités moindres.

ANDRÉ VERSAN

**3x MEILLEUR VIN SUISSE
2x TOP 10 MONDIAL**

SYRAH Grandmaître - Barrique

Syrah du Monde 2018
Alliance du Monde 2018
GP des Vins Suisse 2016

Rendez-nous visite!

**DIVINUM à Morges
Stand 99**



GREGOR KUONEN
CAVEAU DE SALQUENEN

Notre passion, votre plaisir.



Vignobles et l'église Giornico. © Gialdi/Foto Siffert



Vers le château de Bellinzona. © DR

LE TESSIN, PATRIE DU MERLOT

Le Merlot est une marque. Ticinowine, la promotion vitivinicole tessinoise, est venu pour la troisième fois présenter ses meilleurs crus en Suisse romande. C'était le 11 mars passé au Royal Savoy Hotel d'Ouchy.

C'est la deuxième participation de Ticinowine, organe de promotion vitivinicole tessinois à Lausanne, après une première participation à Genève. «Le vin tessinois est bien connu en Suisse romande», rappelle le directeur de Ticinowine Andrea Conconi «C'est un avantage. Nous avons pleins d'amateurs en Suisse romande».

Et Le Merlot est une marque, devenue de plus en plus célèbre grâce au fameux concours le Mondial du Merlot, repris par l'association Vinea de Sierre. Le Merlot est associé au Tessin et à ses producteurs. C'est l'ambassadeur du canton. Il se décline en de nombreuses possibilités. Maintenant, la spécialité qui monte est le Merlot blanc, qui représente le 22% de la vinification et qui offre un cépage assez unique. Le Merlot se distingue par une belle hétérogénéité. «C'est un produit avec de nombreux potentiels», commente Andrea Conconi. «On peut en faire du vin rouge, du vin blanc, du mousseux. Un vigneron est même

parvenu à en faire un liquoreux en vin doux. Nous avons également du Merlot en barriques. Les possibilités sont étendues».

LE BORDELAIS

Et de rappeler que le célèbre cépage tessinois peut être assemblé avec des crus bordelais comme le Cabernet franc. (D'ailleurs, le Merlot du Tessin rappellerait le Pomerol). Ce sont des vins qui misent sur l'élégance, mais qui ont également de la structure. Notons que le Château Pétrus est un Merlot. Arrivé au Tessin en 1906, le cépage s'est adapté au climat tessinois. D'ailleurs, le rêve d'Andrea Conconi serait d'enlever le nom Merlot pour ne conserver que le mot Ticino sur l'étiquette.

A-t-il du succès à Lausanne? «400 personnes se sont annoncées. Le Merlot du Tessin est comme un rappel méditerranéen. Et cela facilite la communication et la vente». Mais la Suisse est dominée par la grande distribution. Elle fait facilement des rabais sur les vins étrangers, qui vont jusqu'à 25% ou 30%. On trouverait même du

Riesling AOC à 5 francs la bouteille, en promotion. Donc pour les Suisses, c'est difficile à suivre. «En Suisse romande cependant, la vigne fait partie de la culture», remarque encore le directeur de Ticinowine. Donc, le vin tessinois de qualité est apprécié ici à sa juste valeur.

D'ailleurs, selon lui, les vins romands pourraient faire la même expérience au Tessin. Cependant, les vins du pays sont très bien appuyés par Swisswine et la Semaine du vin suisse et cela donne de très bonnes expériences de promotion.

ANDRÉ VERSAN

AGRILORO

TENIMENTO DELL'OR TENIMENTO LA PRELLA

Un tessinois hors du commun!

CASIMIRO
SVIZZERA ITALIANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Visitez notre stand N°17
à Divinum Morges du 3 au 8 avril

Tel 091 640 54 54 info@agriloro.ch www.agriloro.ch



La patrie du Merlot

Le vignoble tessinois c'est 1076 hectares en tout. Il est donc plus petit que celui de Genève, qui dépasse les 1400 hectares. C'est en 1907 qu'on y fit les premières expériences avec des ceps de Merlot, suite à la destruction due au phylloxéra, un cépage provenant du Bordelais. Le Merlot c'est 83% des vins tessinois. Le Tessin produit également de l'Américain Rouge, du Chardonnay, du Bondola et du Pinot Noir. Enfin, 8% sont répartis entre une vingtaine de cépages à peau rouge et à peau blanche. C'est en 1997 que le Merlot du Tessin obtenait son AOC (DOC en italien) ou appellation d'origine contrôlée. Le Merlot couvre 862 hectares, sur un total de 960 hectares plantés en vins rouges. Sinon, il y a du Pinot noir sur 14 hectares. En toutes petites quantités, on trouve également du Gamaret, du Syrah, du Cabernet Sauvignon et du Cabernet franc. Quant au Bondola, il pousse sur une vingtaine d'hectares. C'est un vieux cépage autochtone cultivé ça et là dans le Sopraceneri. Il donne un vin rouge rustique, riche en acidité et de faible teneur en alcool. Selon certains vignerons il pourrait jouer le même rôle au Tessin que le Dolcetto au Piémont.



600 HECTARES DE VIGNES POUR LE CANTON DE ZURICH

Le vignoble du canton de Zurich est le plus important de Suisse alémanique. Il égale en surface celui du canton de Neuchâtel. Bien sûr, les cantons latins pèsent 90% de la viticulture helvétique, mais Zurich a une riche tradition vigneronne.

Le climat est généralement assez doux et ensoleillé, dans le canton de Zurich. Par endroits, il est partiellement marqué par le foehn, avec une pluviométrie moyenne assez élevée. On y rencontre une variété de microclimats spécifiques à chacune des régions viticoles. Ainsi le Lac de Zurich et les rivières ont un effet régulateur sur les températures. Ils apportent, avec la réflexion du soleil, de la chaleur supplémentaire à la vigne. À cause de l'absence de plus grandes surfaces d'eau, les parcelles du Zürcher Weinland et de l'Unterland sont un peu plus exposées au risque de gel.

La structure du sol est très différente d'une région à l'autre. On rencontre de tout, de la moraine à la molasse, en passant par

des sols schisteux ou calcaires. C'est ce qui explique la grande diversité des cépages et des types de vins que l'on peut trouver dans le canton.

LA VILLE DU RÄUSCHLING

La région viticole aux portes de la capitale peut se targuer d'être le berceau du Räuschling, un cépage autochtone blanc. Il donne un vin emblématique, qui fait la fierté des producteurs du lac de Zurich. La partie de la Vallée de la Limmat appartenant au district de Dietikon est la plus petite région viticole du canton. Cela n'empêche pas les communes viticoles sur les rives de la Limmat (Oetwil, Weiningen, Urdorf, Unter- et Oberengstringen), d'être fières de leur tradition viticole, malgré les pressions territoriales exercées par l'agglomération à l'ouest de Zurich.

Le Unterland Zurichois, ou plat pays, est une région vallonnée avec de coquettes communes viticoles. Elle part carrément de l'aéroport de Zurich, pour s'étendre jusqu'à la plaine tranquille du Rafzerfeld au nord du canton. Même la ville de Winterthur est de la partie, avec les villages viticoles de son district. Ils sont la porte du Weinland proprement dit. La société viticole régionale de Winterthur est d'ailleurs la plus ancienne du canton.

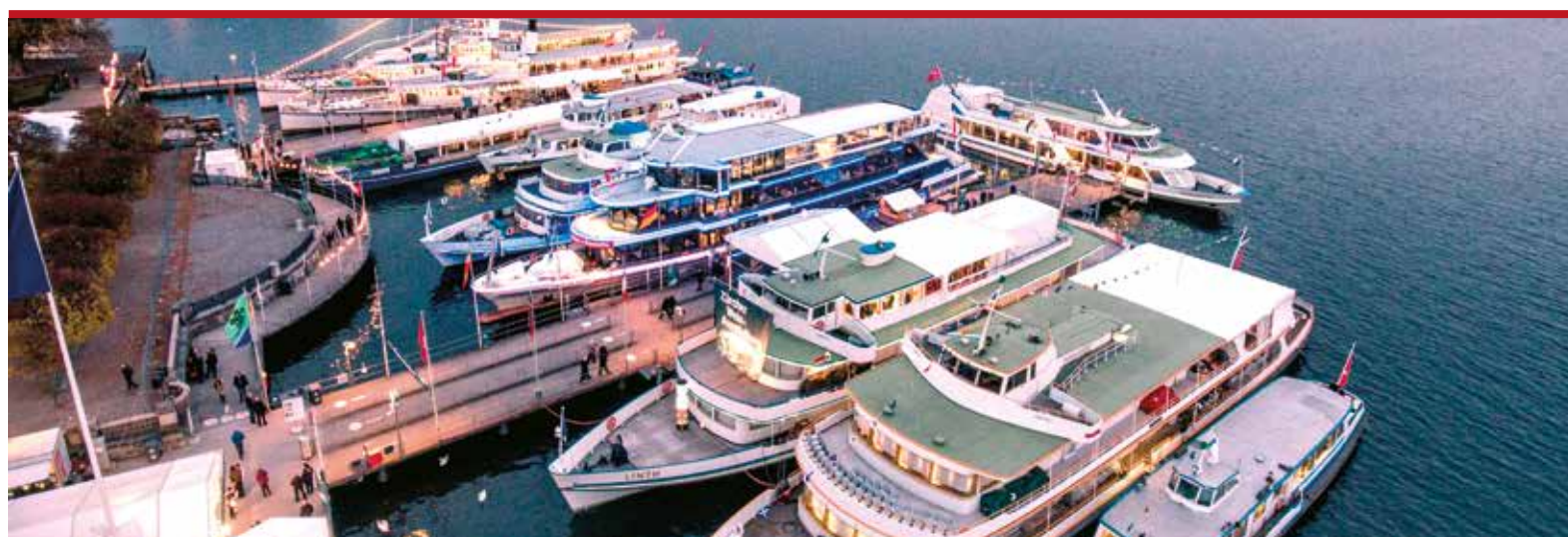
LE WEINLAND

Et enfin, voilà le Weinland proprement dit. Il part de Winterthur et va jusqu'à la frontière avec le canton de Schaffhouse et de l'Allemagne. Il commence à la commune d'Andelfingen. Son district comprend toutes les communes viticoles, qui vont de l'Irchel en passant par le Kohlfirst et se prolongeant jusqu'à la pointe de Stammheim.

ANDRÉ VERSAN

Une année légendaire

A Zurich aussi, l'été 2018 caniculaire a fait très fort. Fin août, les vignerons-encaveurs comptaient bien transformer la chaleur en degrés oeschlé dans les bouteilles. Pour eux, 2018 restera une année extraordinaire. La vendange a commencé dès la fin août. Le canton de Zurich, comme les autres cantons viticoles suisses, rend son expertise annuelle à l'automne. Le canton a officiellement classé l'année 2018 comme l'une des meilleurs de sa statistique. 5,5 millions de kilos de raisins zurichois ont été vendangés en 2018. Il s'agit d'un record depuis 1992, année de l'introduction de la limitation de quantité. Le Pinot Noir, par exemple, a tiré à 102 degrés Oechsle, égalant ainsi la performance de la légendaire année 2003.



ZURICH EXPOVINA

La Cité de la Limmat est également la capitale suisse, voire mondiale, des vins. Expovina, c'est le mot de passe pour les deux expositions viticoles zurichoises du printemps et de l'automne. C'est même la plus grande exposition mondiale du genre.

D'ici une semaine, la Giessereihalle au PULS 5 vous offrira une ambiance inoubliable et un cadre très élégant pour la foire de printemps «expovinaPRIMAVERA». Elle se passe exactement à la place où, voilà plus d'un siècle, des machines furent construites. L'Expovina de printemps vous présentera, dans une atmosphère détendue, plus de 2000 vins du monde entier. Et des thèmes. Que promet la vendanges 2018 et son été caniculaire? Quelle est la différence entre un Merlot du Tessin et un Merlot de France? Quelles sont les tendances 2019? Quelque 90 vignerons spécialisés seront sur place pour répondre aux questions de la clientèle et leur faire goûter leurs nectars.

Quant à la 66^e Expovina zurichoise traditionnelle, elle se déroulera comme d'habitude sur 12 bateaux à la Bürkliplatz à Zurich au bord du lac. Ce sera du 31 octobre au 14 novembre 2019. Il s'agit de l'événement automnal N°1, pour la métropole helvétique. L'an passé, 120 producteurs et spécialistes avaient présenté plus de 4000 vins de 25 pays à la dégustation et à l'achat. Le centre de toute la foire, c'est le «Wyschiff», les bateaux des vins.

ANDRÉ VERSAN

FAVRE-TEMPIA

1868 - 2018

Négociant en vins à Genève
150 ans au service des restaurateurs

150
ANS 1868-2018

Une gamme unique des principaux vignobles européens



Mais aussi des partenariats de distribution avec les meilleurs vignerons romands



FAVRE-TEMPIA

022 939 11 30

commandes@favretempia.ch

favretempia.ch

UN PEU, BEAUCOUP,
PASSIONNÉMENT,
SANS HÉSITER



SWISS WINE | SANS
HÉSITER

WWW.SWISSWINE.CH

Suisse. Naturellement.