

Entr'Acte

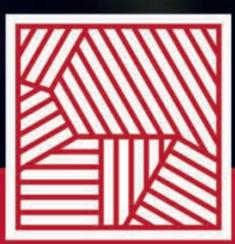
Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**

L'Année DU Vin Suisse



Gamay, Gamaret, Pinot noir...

Une belle diversité de cépages
et des vins rouges uniques.
www.geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.



SOMMAIRE

- | | |
|--|---|
| 3 Edito: Buvons local! | 7 TESSIN: Terre de Merlot |
| 4 GENÈVE: Un millésime 2019 équilibré | 8 NEUCHÂTEL: Un millésime accompli, complexe et équilibré |
| 5 VAUD: Un millésime friand et fruité | 9 Infographies |
| 6-7 VALAIS: Terre de vins et de traditions vivantes | 10 Le temple des vins helvètes
Le Théâtre est enfant du vin |

BUVONS *local!*

L'épidémie mondiale de coronavirus terrasse les esprits depuis plusieurs semaines. Le fil de l'actualité égrène heure après heure l'évolution de la pandémie avec son cortège de personnes infectées et de décès. Dans l'hôtellerie-restauration, le moral est en berne. Les grands événements rassembleurs sont annulés les uns après les autres. Les propriétaires d'établissements sont à la peine, tentant, pour certains, de sauver les meubles grâce à la livraison de leurs mets.

Si la prudence est bien sûr de mise, en attendant que les affaires reprennent, il est peut-être temps de nous questionner sur notre façon de consommer au quotidien. Que voulons-nous? Des produits à bas prix dont nous avons délégué la fabrication dans des régions où le coût du travail est moindre? De la malbouffe industrielle? Des vins qui viennent de l'autre bout de la planète dont les marges à la vente enrichissent intermédiaires et distributeurs?

Les effets collatéraux de la mondialisation devraient nous inciter à nous intéresser de plus près aux merveilles qui sont cultivées chez nous, à nos vigneronnes qui élèvent avec passion des crus de premier

ordre et qu'ils peinent à écouler. La faute à la mode, à des prix jugés trop élevés?

En matière de vins, les crus helvètes sont certes globalement plus onéreux, bien qu'il soit possible de trouver de très jolis flacons à des prix tout à fait concurrentiels.

A l'heure de faire ses choix, il convient de se souvenir que le coût de la main-d'œuvre est plus élevé en Suisse, à l'image du pouvoir d'achat. Le recours à la mécanisation dans les vignes, souvent situées sur des pentes escarpées, est tout simplement impossible.

Depuis quelques années, bien des chalands souhaitent retrouver des aliments dont ils connaissent l'origine dans leur assiette, quitte à les payer plus cher. Si la tendance est à la consommation de produits de proximité, il serait souhaitable qu'il en aille de même pour les vins. Une fois l'orage du coronavirus passé, hôteliers et restaurateurs seraient bien inspirés à mettre plus de nectars suisses à la carte.

MANUELLA MAGNIN

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
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: Manuella Magnin et Georges Pop
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

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

Méthode traditionnelle

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

CUVÉE CHARDONNAY
BRUT

Le Prieuré St-Pierre Môtiers - Neuchâtel

Le Prieuré St-Pierre Môtiers - Neuchâtel - Suisse - Canton de Neuchâtel

UN PUR PLAISIR

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

Un millésime 2019 équilibré

SI LES RÉCOLTES ONT ÉTÉ MODESTES EN 2019, LA QUALITÉ EST AU RENDEZ-VOUS. UNE AUBAINE POUR DES VIGNERONNES ET VIGNERONS PASSIONNÉS QUI ONT ENTREPRIS DE FAIRE CONNAÎTRE L'EXCELLENCE DE LEURS CRUS AU-DELÀ DU CANTON DU BOUT DU LAC. TOUR D'HORIZON AVEC DENIS BEAUSOLEIL, DIRECTEUR DE L'OFFICE DE PROMOTION DES PRODUITS AGRICOLES DE GENÈVE.

Comment qualifier le millésime 2019 en termes de qualité et de quantité ?

D. B.: Le rapport officiel sur le contrôle de la vendange 2019 annonce des récoltes modestes avec 8,5 millions de litres, soit -10,54 % par rapport à la moyenne décennale. Il s'agit de la cinquième plus faible production de ces 45 dernières années. Si la quantité est faible, le millésime est, lui, qualifié d'équilibré.

Le réchauffement climatique implique des changements à la vigne. Comment les vigneronnes gèrent-ils cette nouvelle donne ?

D. B.: Effectivement, le cycle de la vigne est largement influencé par cette évolution puisque l'on vendange par exemple largement plus tôt qu'il y a 20 ans. Les caves ont également planté des cépages plus tardifs comme le Cabernet sauvignon ou le Viognier qui auraient eu de la peine à arriver à maturité dans notre région à l'époque. On peut considérer ce fait comme positif puisque la diversité de notre encépagement est un des atouts de notre appellation. Reste que les vigneronnes doivent gérer ces dernières années de très grandes variations climatiques avec des hivers très humides et des étés très secs.

Comment se portent les ventes de vins genevois dans le canton et ailleurs en Suisse ?

D. B.: Le vin de pays, qui concerne également Genève, connaît des problèmes avec la chute des prix dans ce marché. Du côté des AOC, la vente de nos bouteilles se porte bien malgré une très forte concurrence.



On parle beaucoup de la difficulté à écouler les vins suisses. Qu'est-ce qui pourrait changer la donne, selon vous ?

D. B.: Le choix de nos caves de se concentrer sur la production de vins de qualité est le bon. Il convient de le faire savoir en associant cette qualité à leurs auteur(e)s et nos paysages remarquables. Heureusement, une grande partie des consommateurs comprend que tout cela a un prix et se tourne vers les produits locaux.

Comment gérez-vous la promotion des vins genevois auprès des restaurateurs suisses ?

D. B.: Au niveau du canton, nos contacts avec les restaurateurs sont excellents et réguliers, grâce notamment au programme de la mise en valeur des ambassadeurs du terroir. Mais ceci ne concerne pas seulement ces quelque 80 établissements : la demande de la clientèle pour des produits locaux est là et la grande majorité des restaurants genevois propose des crus du canton. Ce qui n'est pas le cas au niveau national même si les références genevoises sont de plus en plus nombreuses dans les restaurants gastronomiques. Le programme de promotion nationale, mis en place par Swiss Wine Promotion pour l'HORECA, devrait encore améliorer la présence de tous les vins suisses dans les établissements.

Votre engagement en matière d'œnotourisme pour la clientèle hors canton ?

D. B.: Nous mettons actuellement en avant ce qui existe sur le canton pour attirer ce public. Dans le cadre de nos Caves ouvertes, nous organisons une action spéciale pour la Suisse alémanique, de concert avec Genève Tourisme et la promotion économique du canton. D'autres manifestations comme le Rallye Gourmand ou la Fête des Vendanges attirent un public toujours plus

Info:
www.geneveterroir.ch

nombreux provenant de l'extérieur du canton. Il s'agit d'un secteur que l'on peut développer en coordonnant nos actions avec tous les acteurs du tourisme et de l'économie, dont bien évidemment les caves.

Quel est le pourcentage des vins genevois qui s'exportent ? Quelles sont les difficultés rencontrées à l'exportation ?

D. B.: C'est un chiffre très marginal qui doit se situer autour de 1 %. Il est à noter que les vins qui « sortent » du canton sont souvent des spécialités appréciées également chez nous. Historiquement, notre marché est principalement interne et cela fait seulement quelques années que nous parlons d'export pour les vins suisses. Ce qui explique d'ailleurs notre manque de notoriété. Les grandes régions viticoles le font depuis fort longtemps en raison de leur taille et de leur volume de production. Le prix des vins suisses en général ne facilite pas les échanges.



Rallye gourmand

C'est la manifestation genevoise à ne rater sous aucun prétexte. Le Rallye Gourmand se déroulera les 15 et 16 août dans le Mandement. Le principe : un peu de marche en petits groupes, la rencontre avec les producteurs (5 caves) et leurs crus mariés avec des mets (2 entrées, plat principal, fromage et dessert) ainsi que la découverte de superbes paysages. Rallye oblige, le public doit répondre à des questions tout au long du parcours. Comme ces dernières années, cette manifestation devrait se dérouler à guichet fermé en réunissant 700 personnes. Inscription sur www.geneveterroir.ch

Un millésime friand et fruité

AU TERME D'UNE ANNÉE VITICOLE QUI N'A PAS ÉTÉ DE TOUT REPOS À LA VIGNE ET À LA CAVE, LA QUALITÉ EST AU RENDEZ-VOUS. DIRECTEUR DE L'OFFICE DES VINS VAUDOIS, BENJAMIN GEHRIG MET EN AVANT L'EXCELLENCE DES CRUS DU CANTON QUI JUSTIFIE QUE LE CONSOMMATEUR ACCEPTE DE PAYER UN PEU PLUS.



Comment qualifier le millésime 2019 en termes de qualité et de quantité ?

B. G. : Même si les événements les plus violents, tels que gel et grêle, ont dans l'ensemble épargné le vignoble vaudois, l'année viticole 2019 n'a pas été de tout repos et a exigé beaucoup d'attention et de réactivité de la part du vigneron. Les vendanges, automnales, au meilleur sens du terme, ont connu quant à elles des conditions favorables dans toutes les appellations. Le bon état sanitaire des raisins, l'équilibre entre sucre et acidité, et la maturité aromatique laissent augurer d'un millésime friand et fruité, digne successeur du magnifique 2018.

Le réchauffement climatique implique des changements à la vigne. Comment les vignerons gèrent-ils cette nouvelle donne ?

B. G. : Le réchauffement climatique est une évidence, mais toutes ses conséquences sur la viticulture ne sont pas encore connues. Une chose est certaine, l'œnologie devra s'adapter pour préserver la typicité en maîtrisant une probable augmentation des taux d'alcool, de sucre et une acidité moins importante.

Comment se portent les ventes de vins vaudois dans le canton et ailleurs en Suisse ?

B. G. : Réduction des quotas, apathie de la consommation, haut niveau des stocks : la situation, on peut le dire, n'est pas facile. Si le marché de la bouteille se porte globalement bien, la fragilité de celui du vrac et la faiblesse des prix offerts suscitent de légitimes inquiétudes. Cela dit, le chiffre d'affaires du canton de Vaud en grande surface a enregistré une hausse de plus de 7 % l'année dernière.

On parle beaucoup de la difficulté à écouler les vins suisses. Qu'est-ce qui pourrait changer la donne, selon vous ?

B. G. : Tout n'est qu'une question d'éducation, d'effet de mode, mais aussi de bon sens... Il y a quelques années, on

s'offusquait facilement du prix d'une salade suisse bio, et maintenant on cherche à ne consommer que local, et heureusement ! Le même travail sur la consommation est à faire pour le vin suisse ! C'est pourquoi l'OVV et Swiss Wine Promotion doivent insister en matière de communication par le biais d'actions auprès du grand public.

Certains diront que pour changer la donne, il faudrait baisser les prix parce que le vin suisse est trop cher... mais une tomme vaudoise du double du prix qu'une française ne choque plus personne à ce jour. On paie pour de la qualité et c'est bien là la force de nos vins et du travail de nos vignerons. De plus, vous trouverez de délicieux Chasselas pour une dizaine de francs.

Comment gérez-vous la promotion des vins vaudois auprès des restaurateurs suisses ?

B. G. : L'Office des Vins Vaudois collabore étroitement avec GastroVaud pour promouvoir les vins du canton auprès des restaurateurs. Citons l'exemple des Pintes Ouvertes Vaudoises qui se déroulent au mois de décembre et rencontrent un succès grandissant édition après édition. Une occasion pour consolider le lien entre restaurateurs et vignerons afin d'offrir les meilleurs Chasselas pour accompagner la fondue. Entre autres... !

L'Office des Vins Vaudois propose également une formation continue destinée aux restaurateurs qui offre la possibilité de se familiariser avec les différents cépages et qualités aromatiques propres à chaque vignoble et domaine. À l'issue de chaque cours, chaque participant reçoit une attestation de l'Office des Vins Vaudois.

Votre engagement en matière d'œnotourisme pour la clientèle hors canton ?

B. G. : Le canton de Vaud fait figure de pionnier en matière d'œnotourisme et développe depuis maintenant près de cinq

ans une série d'actions visant à promouvoir le tourisme œnologique au travers de différents thèmes : formation, accueil et séjour chez les vignerons, balades gourmandes et promotion des produits de la vigne.

Fédérer et réunir les milieux de la gastronomie, de l'hôtellerie et leur proposer des découvertes épicuriennes, est à n'en pas douter une stratégie gagnante. Il n'est certes pas évident de faire travailler tous ces acteurs ensemble, mais au final, ils seront tous gagnants !

Quel est le pourcentage des vins vaudois qui s'exportent ? Quelles sont les difficultés rencontrées à l'exportation ?

B. G. : Le problème à l'international est que rares sont les gens à savoir que la Suisse produit du vin. Il faut savoir qu'aujourd'hui à peine 1,5 % des vins suisses sont exportés. Le manque de visibilité sur le plan international dessert l'image du vin suisse, alors que la qualité est remarquable.

Du côté de l'Office des Vins Vaudois, nous avons multiplié les relations internationales d'abord avec le Japon et aujourd'hui avec les États-Unis. Plusieurs dizaines de milliers de bouteilles de vin vaudois sont envoyées chaque année au Pays du Soleil Levant et sont distribués auprès d'une trentaine de restaurants.

Info:
www.ovv.ch

Mulhaupt - L'artisan du frais

147 ANS AU SERVICE DES MEILLEURES TABLES

Rte de la Charbonnière 1

Romanel

021 731 0 740

www.mulhaupt.ch

Terre de vins et de traditions vivantes



Photos: © Celine Ribordy



DITZLER



**Spécialités de soupes,
vite préparées**

Ingrédients naturels, sans additifs, sans
gluten ni lactose, surgelés

Vous trouverez notre large gamme de soupes sur le site www.ditzler.ch

LES CRUS DU VIEUX PAYS SONT TRÈS PRISÉS DES AMATEURS. L'INTERPROFESSION DE LA VIGNE ET DU VIN SAIT PARLER AU CŒUR DES ŒNOPHILES POUR EN FAIRE UNE PROMOTION EFFICACE.

Avec ses paysages de rêve, ses coteaux abrupts émaillés de guérites et ses cépages autochtones, le Valais est connu depuis des décennies pour sa viticulture. Année après année, les raisins donnent naissance à des crus d'exception réputés loin à la ronde. Des professionnels de talent au tempérament chaleureux contribuent largement à les faire connaître.

Le millésime 2019 devrait séduire une fois encore. Le rapport cantonal sur la dernière vendange est en tout cas prometteur: «La qualité est au rendez-vous. Les premières dégustations révèlent des vins sur le fruit, avec de la fraîcheur et de la structure. Les vins blancs ont un bouquet exubérant de fruits frais, avec des typicités marquées. Au palais, ils sont croquants, pleins de vivacité, avec un fruité éclatant, dynamique et aromatique. Les vins rouges dévoilent une riche palette de couleurs, allant du rouge rubis au rouge pourpre aux reflets violacés. Ils offrent une corbeille de fruits noirs et d'épices, des tanins bien présents, avec une jolie structure fraîche et fruitée.»

Que de belles promesses et du pain béni pour Gérard-Philippe Mabillard, directeur de l'Interprofession de la vigne et du vin, qui ne manque pas d'idées pour promouvoir les merveilles œnologiques tant auprès de la clientèle privée que professionnelle. Interview.



Comment gérez-vous la promotion des vins valaisans auprès des restaurateurs suisses ?

Gérard-Philippe Mabillard: Pour nous, les secteurs VIN et HORECA sont totalement indissociables. Nous souhaitons ainsi poursuivre nos activités auprès des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration qui sont de très importants partenaires pour les Vins du Valais puisqu'ils sont nos premiers ambassadeurs.

Pour ce faire, nous souhaitons poursuivre nos activités auprès du Cash & Carry, des Associations de Sommeliers en les accueillant en Valais et aussi pouvoir continuer à participer aux excellentes opportunités développées année après année par Swiss Wine Promotion, notamment en collaboration avec GaultMillau.

Votre engagement en matière d'œnotourisme pour la clientèle hors canton ?

G.-Ph. M.: L'œnotourisme, ce n'est plus la simple visite de cave associée à une dégustation. Les amateurs recherchent désormais autre chose. Ils veulent vivre une expérience unique et ludique, tutoyer le mode de vie des vigneronnes. L'œnotourisme permet d'inventer de nouvelles relations avec ce qui nous entoure, une autre manière de mettre en lumière les Vins du Valais, mais aussi les paysages que nos vigneronnes et nos vigneronnes entretiennent magnifiquement.

En ce sens, nous considérons les CAVES OUVERTES et AU CŒUR DES VENDANGES comme deux exemples œnotouristiques majeurs. La clientèle hors canton apprécie beaucoup de venir en Valais lors de ces événements.

MANUELLA MAGNIN

Info:
www.lesvinsduvalais.ch



Caves ouvertes et Au cœur des vendanges

Deux manifestations de choix autour du vin attirent les foules en Valais. Ce sont bien sûr « Les Caves Ouvertes » et « Au cœur des vendanges » le samedi 26 septembre prochain.

Au cœur des vendanges propose une journée en immersion dans les vignes, à la rencontre du vigneron et des saveurs du terroir... La formule initiée par les Vins du Valais vivra sa troisième édition. Elle prévoit un tarif unique pour toutes les expériences proposées dans une quarantaine de domaines viticoles. Les inscriptions s'effectuent en ligne sur le site aucoeurdesvendanges.ch

La journée débute à la cave autour d'un café-croissants. Guidés par le vigneron, les visiteurs prennent ensuite le chemin des vignes pour découvrir les particularités du vignoble et participer à la récolte du raisin. En fin de matinée, l'apéritif leur est servi au pied des ceps avant la dégustation d'un repas du terroir. Chaque domaine viticole décline ce programme à sa façon.

En plus d'impliquer le consommateur dans le processus du vin, la formule a pour effet de faire tomber les préjugés sur les crus helvétiques. Gérard-Philippe Mabillard constate que les consommateurs, qui ont eu l'occasion de comprendre les conditions de notre viticulture et d'en apprécier la qualité, se sentent davantage concernés par les vins locaux et ne se posent plus la question de leur prix.

TESSIN

Terre de Merlot

PRÈS DE 90 POUR CENT DU VIGNOBLE TESSINOIS SONT PLANTÉS EN MERLOT, UN CÉPAGE SUBLIMÉ PAR LA DOUCEUR DU CLIMAT AU SUD DES ALPES.



L'année viticole 2019 fut à n'en pas douter excellente au Tessin. La récolte a été généreuse. Elle a permis d'encaver des raisins mûrs à souhait et la production est en hausse de 12 % par rapport à 2018.

Si le réchauffement climatique se fait ressentir également au sud des Alpes, le Merlot, cépage roi, n'en souffre guère. Quelques vigneronnes se mettent toutefois à planter du Cabernet Sauvignon, de la Syrah et d'autres cépages plus résistants aux maladies cryptogamiques.

Sur le front des ventes, au Tessin comme ailleurs en Suisse, il demeure difficile de régater face à la concurrence des importations, notamment de vins Italiens qui sont très prisés. Malgré le soutien de Swiss Wine Promotion, les Tessinois savent qu'ils devront batailler encore longtemps pour tirer leur épingle du jeu. Pour inverser la vapeur, un dialogue quotidien avec les détaillants et les acteurs de la gastronomie ainsi que des événements organisés tant pour la clientèle privée que professionnelle sont au menu tout au long de l'année.

CASA DEL VINO TICINO

Les amateurs de découvertes œnologiques se pressent à la Casa del Vino Ticino (www.casadelvinticino.ch) qui propose des dégustations thématiques alliées aux meilleurs plats de la gastronomie locale. Au cœur du parc delle Gole della Breggia, dans un antique moulin, on y découvre tous les grands noms du Tessin vinicole.

Durant la période estivale, ce sont des tours à vélo dans les vignobles qui remportent les faveurs des touristes et

autres visiteurs. Sur réservation, on optera pour un pique-nique dans les vignobles. À l'automne, durant les vendanges, les caves accueillent les amateurs dont les sens seront charmés par le parfum si particulier des récoltes.

MANUELLA MAGNIN

Info:
www.ticinowine.ch

Un millésime accompli, complexe et équilibré



DIRECTEUR DE NEUCHÂTEL VINS ET TERROIR, YANN KÜNZI SALUE L'EXCELLENCE DES CRUS 2019 DANS UN CANTON PRÉCURSEUR DES NOUVELLES PRATIQUES CULTURALES. IL EN APPELLE À UNE PROPORTION PLUS ÉLEVÉE DE VINS SUISSES CONSOMMÉS DANS NOTRE PAYS PAR RAPPORT AUX CRUS ÉTRANGERS.

Comment qualifier le millésime 2019 en termes de qualité et de quantité ?

Y.K. : Complexité et équilibre, il s'agit d'un magnifique millésime. Par les temps qui courent, on aurait pu craindre une vendange pléthorique, mais cela n'a pas été le cas. Après un printemps plutôt pourri, le temps a viré au sec, voire très sec jusqu'à la période des vendanges. Les Neuchâtelois ont ainsi pu échapper aux maladies, mais également au gel et à la grêle dans la grande majorité du vignoble. De plus, une vendange moins précoce que certaines années du début du siècle a favorisé un millésime accompli, ne souffrant pas d'un problème de fraîcheur, par exemple. Bref, un beau millésime qui a déjà dévoilé tout son potentiel lors de la mise en vente du Non Filtré 2019 au mois de janvier.

Neuchâtel est connu comme le canton comprenant le plus d'exploitations viticoles converties au BIO. Est-ce un atout pour vendre les vins aujourd'hui ?

Y.K. : Neuchâtel a toujours fait partie des précurseurs de nouvelles pratiques culturelles plus respectueuses de l'environnement (enherbement des vignes, productions intégrées, lutte par confusion, etc.) et ce n'est là qu'une continuité. À l'heure d'une remise en question de nos modes de consommation, c'est bien sûr un avantage commercial indéniable. Attention toutefois à être attentif à ce que la demande soit suffisante par rapport à la production, ce qui n'est pas toujours le cas pour l'instant.

Le changement climatique implique des changements à la vigne. Comment les vigneron·s gèrent-ils cette nouvelle donne ?

Y.K. : Le changement climatique est

favorable à la viticulture neuchâteloise. Par le passé, nous souffrions parfois d'un climat humide et froid qui rendait la culture de la vigne plus compliquée. Les connaissances viticoles et œnologiques actuelles permettent d'assurer une belle qualité, même en cas de conditions climatiques extrêmes. Beaucoup de choses dépendent des rendements et du choix du jour de la récolte. Par exemple, pour réussir un Œil-de-Perdrix qui conservera toute sa fraîcheur, on récoltera le raisin plus tôt une année chaude qu'une année « froide ».

Comment se portent les ventes de vins neuchâtelois dans le canton et ailleurs en Suisse ?

Y.K. : Sans que la situation soit confortable, elle est moins préoccupante que chez nos voisins. Neuchâtel a la chance d'avoir la possibilité de pouvoir « jouer » sur les stocks d'Œil-de-Perdrix et de Pinot Noir qui proviennent tous deux du même cépage. De plus, le Non Filtré est en progression en dehors des frontières cantonales et peut compenser en partie une baisse constante des ventes de Chasselas. D'autre part, Neuchâtel est moins dépendant du marché de vrac que le reste de la Romandie.

On parle beaucoup de la difficulté à écouler les vins suisses. Qu'est-ce qui pourrait changer la donne, selon vous ?

Y.K. : Une prise de conscience du consommateur qui se réaliserait dans les faits. Nous vivons sur le trend des circuits courts, mais de la parole aux actes, il reste encore beaucoup de marge. À nous de convaincre ! Le travail se fait, mais il est illusoire d'attendre des résultats immédiats. La grande distribution et la gastro-

nomie auront également beaucoup à gagner en prouvant qu'ils jouent le jeu des vins suisses, ce qui n'est malheureusement pas toujours le cas pour le moment. Grâce aux efforts conjoints de la Confédération, de Swiss Wine Promotion (SWP) et des organismes de promotion régionaux, je sens toutefois un terreau favorable pour pouvoir assurer un développement des ventes de vins suisses par rapport aux vins étrangers. Par contre, je ne crois en rien à la stimulation de la consommation. Santé publique, hygiène de vie, travail, habitudes culturelles et cadre légal exercent une énorme pression sur les ventes de boissons alcoolisées qui semble difficile à infléchir. Le salut passe certainement par une proportion plus élevée de vins suisses consommés en Suisse.

Comment gérez-vous la promotion des vins neuchâtelois auprès des restaurateurs suisses ?

Y.K. : Nous appuyons essentiellement les actions mises en place par SWP et GastroSuisse. À notre échelle, nous n'avons malheureusement pas les structures et les ressources pour pouvoir mener des campagnes ciblées et financées par notre propre budget.

Votre engagement en matière d'œnotourisme pour la clientèle hors canton ?

Y.K. : Notre engagement est important, même si l'offre est encore en développement. Un groupe de travail composé de GastroNeuchâtel, de Tourisme neuchâtelois, de la Société de Navigation et d'Hôtellerie neuchâteloise, planche sur la communication et l'offre en commun. À ce titre, l'organisation des

Caves Ouvertes et du Festin Neuchâtelois laisse toujours plus de place aux collaborations. À cela s'ajoute une nouvelle dynamique dans l'exploitation du Château de Boudry qui abrite le plus ancien Musée de la Vigne et du Vin de Suisse, l'œnothèque cantonale et de beaux espaces à louer pour l'organisation d'événements. Nous avons également le projet d'initier et de soutenir la création d'une Maison des Vins et des Produits du Terroir. Enfin, Neuchâtel peut se targuer d'avoir la plus grande manifestation œnotouristique de Suisse, la Fête des Vendanges.

Quel est le pourcentage des vins neuchâtelois qui s'exportent ? Quelles sont les difficultés rencontrées à l'exportation ?

Y.K. : Si on parle de l'exportation hors de Suisse, Neuchâtel est très légèrement mieux loti que la moyenne suisse avec à peine moins de 2 % des ventes. Les difficultés rencontrées à l'exportation sont récurrentes, soit : le volume, le prix, le temps et les moyens à disposition pour prospecter. Toutefois, les marchés de niches existent et la bonne réputation des produits suisses de manière générale reste un atout pour le développement de nouveaux marchés. À titre personnel, je ne pense pas que l'exportation soit la réponse aux difficultés actuelles de la vente des vins suisses. Par contre, un potentiel de développement intéressant existe et les petits ruisseaux font les grandes rivières. Le paradoxe serait de prêcher pour une consommation locale et de rêver de faire son beurre à l'exportation.

Info:
www.neuchatel-vins-terroir.ch

LE VIGNOBLE SUISSE

Les 62 AOC des 26 cantons viticoles suisses ont été regroupées dans six régions viticoles.

TROIS-LACS

Les 930 hectares des Trois-Lacs sont divisés en trois entités distinctes. Aux 605 hectares du vignoble de Neuchâtel, il faut ajouter les 220 hectares de l'AOC Lac de Bièvre, dans le canton de Berne, et les 105 du Vully fribourgeois.

VAUD

Patrie du Chasselas, le canton de Vaud compte six AOC et deux AOC Grand Cru. Le lac de Neuchâtel et le Léman apportent une influence bénéfique aux 3775 hectares de ce vignoble de tradition.

GENÈVE

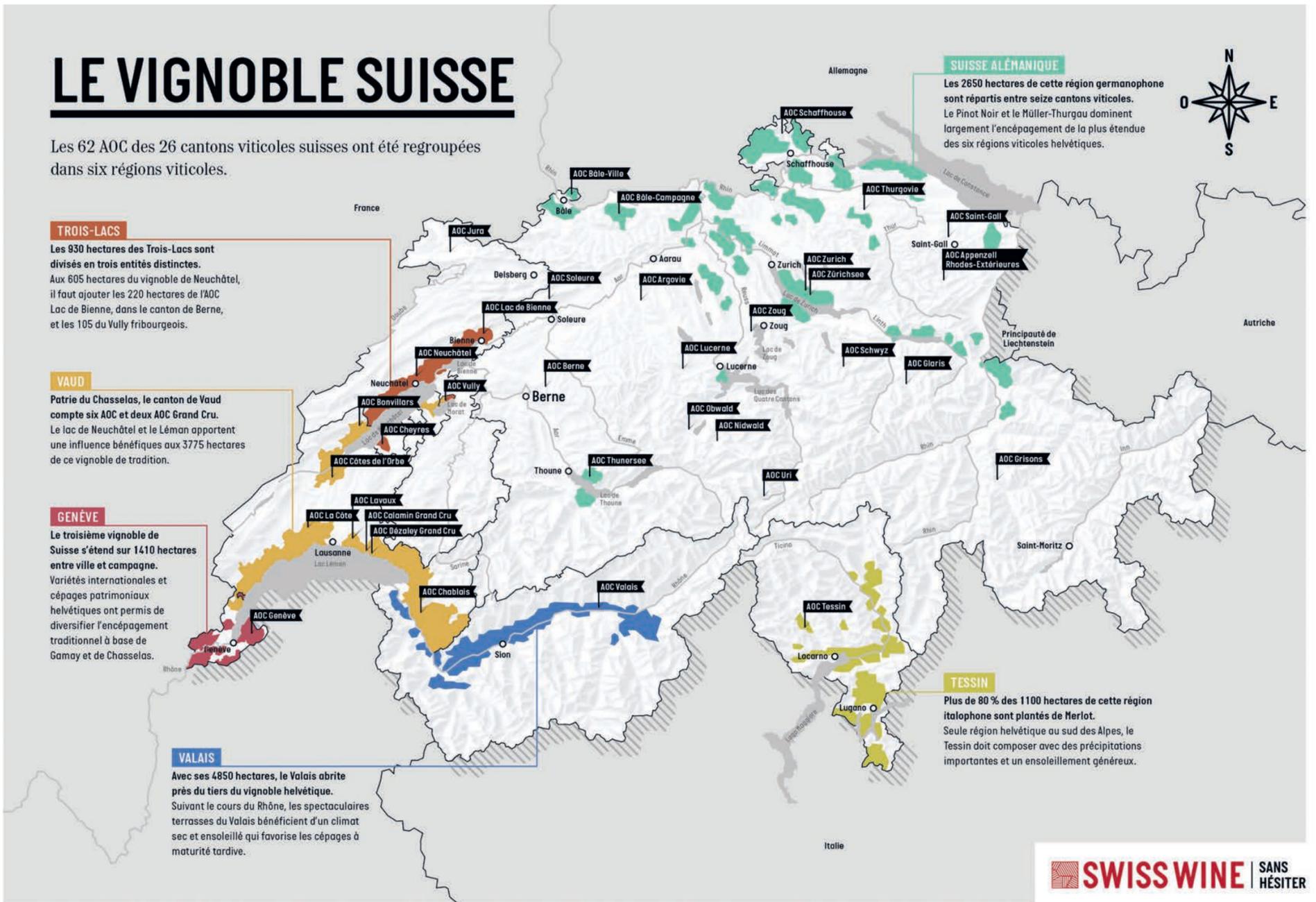
Le troisième vignoble de Suisse s'étend sur 1410 hectares entre ville et campagne. Variétés internationales et cépages patrimoniaux helvétiques ont permis de diversifier l'encépagement traditionnel à base de Gamay et de Chasselas.

VALAIS

Avec ses 4850 hectares, le Valais abrite près du tiers du vignoble helvétique. Suivant le cours du Rhône, les spectaculaires terrasses du Valais bénéficient d'un climat sec et ensoleillé qui favorise les cépages à maturité tardive.

SUISSE ALÉMANIQUE

Les 2650 hectares de cette région germanophone sont répartis entre seize cantons viticoles. Le Pinot Noir et le Müller-Thurgau dominent largement l'encépagement de la plus étendue des six régions viticoles helvétiques.



SWISS WINE | SANS HÉSITER

UNE DIVERSITÉ SANS PAREILLE

Avec 252 cépages recensés par les statistiques officielles, le petit vignoble helvétique (15 000 hectares) affiche une diversité variétale unique au monde. Pour vous faire comprendre les racines complexes du vin suisse, nous vous proposons une excursion dans ce maquis touffu d'autochtones, de croisements, d'allogènes et d'hybrides.

Chasselas, Cornalin, Humagne, Petite Arvine, Müller-Thurgau ou Gamaret: malgré une diffusion modeste à l'échelle planétaire, ces variétés identitaires du vignoble suisse sont désormais connues d'une majorité d'aérophiles. Cette notoriété doit beaucoup au Docteur Vouillamoz, un généticien de la vigne de renommée internationale. Pourfendeur de mythe et décrypteur d'ADN, ce scientifique suisse a remodelé l'histoire et la classification du vignoble suisse grâce à des travaux qui ont très largement inspiré ce chapitre. Dans son dernier ouvrage, il rappelle que les ravageurs

TROIS-LACS

Pinot Noir
Chasselas
Pinot Gris
Chardonnay
Gamaret
Gewürztraminer
Freiburger

VAUD

Chasselas
Pinot Noir
Gamay
Gamaret
Garanoir
Merlot
Chardonnay
Pinot Gris
Doral
Galotta
Charmont
Plant Robert

GENÈVE

Gamay
Chasselas
Pinot Noir
Gamaret
Chardonnay
Garanoir
Merlot
Pinot Blanc
Sauvignon Blanc
Pinot Gris
Alligoté
Mondouze

VALAIS

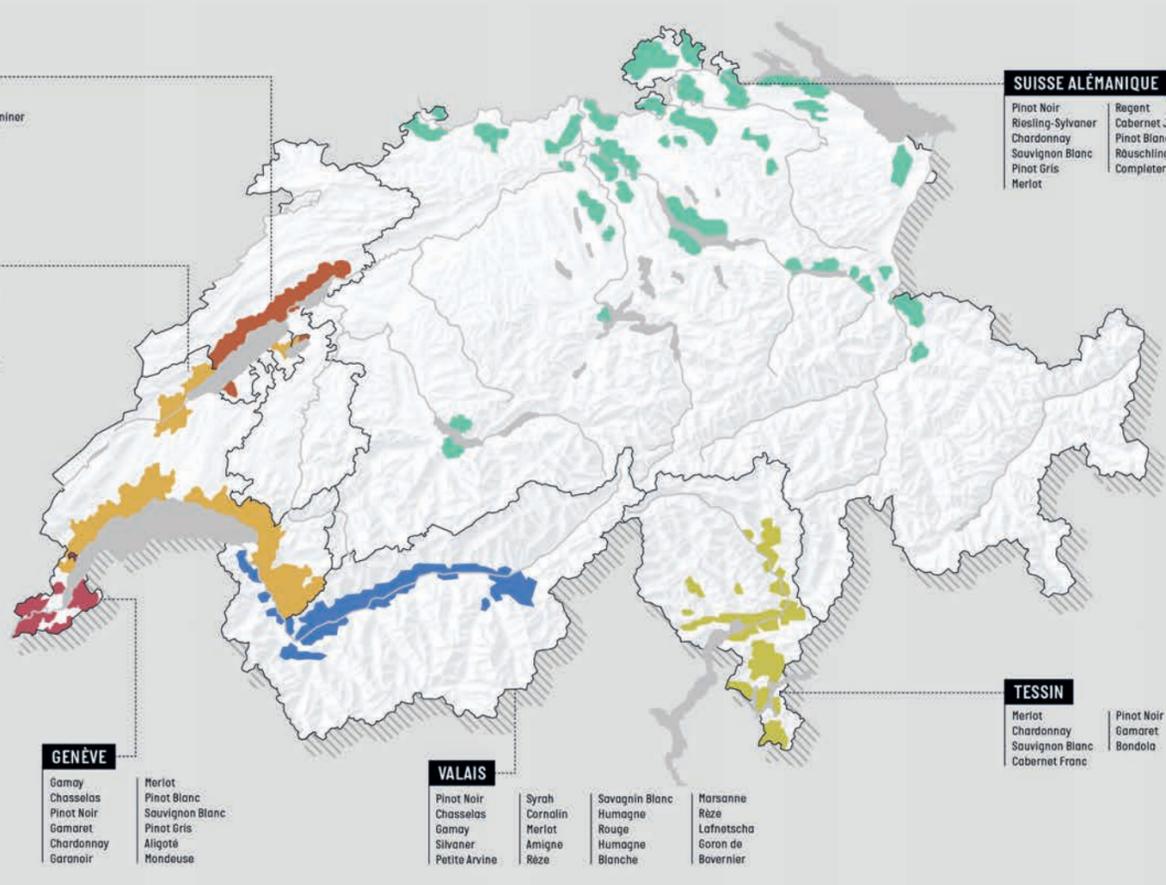
Pinot Noir
Chasselas
Gamay
Silvener
Petite Arvine
Syrah
Cornalin
Merlot
Amigne
Rêze
Savagnin Blanc
Humagne
Rouge
Humagne
Blanche
Marsanne
Rêze
Lafnetscha
Goron de
Bovernier

SUISSE ALÉMANIQUE

Pinot Noir
Riesling-Sylvaner
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Pinot Gris
Merlot
Regent
Cabernet Jura
Pinot Blanc
Röschling
Completer

TESSIN

Merlot
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Cabernet Franc
Pinot Noir
Gamaret
Bondola



de la vigne, arrivés des Amériques dans la deuxième partie du 19^e siècle, ont complètement métamorphosé le vignoble helvétique. L'oidium fait son apparition en Suisse en 1851, le mildiou en 1886. Toutefois, c'est le phylloxéra, un puceron qui attaque les racines de la vigne, qui causera les plus gros dégâts. Repéré en 1871, dans le canton de Genève, il infeste Neuchâtel à partir de 1874 et Vaud dès 1886. Le Tessin (1893) et le Valais (1906) résistent un peu plus longtemps, mais finissent par complètement succomber à l'envahisseur. La moitié des surfaces de vignes pré-phylloxériques

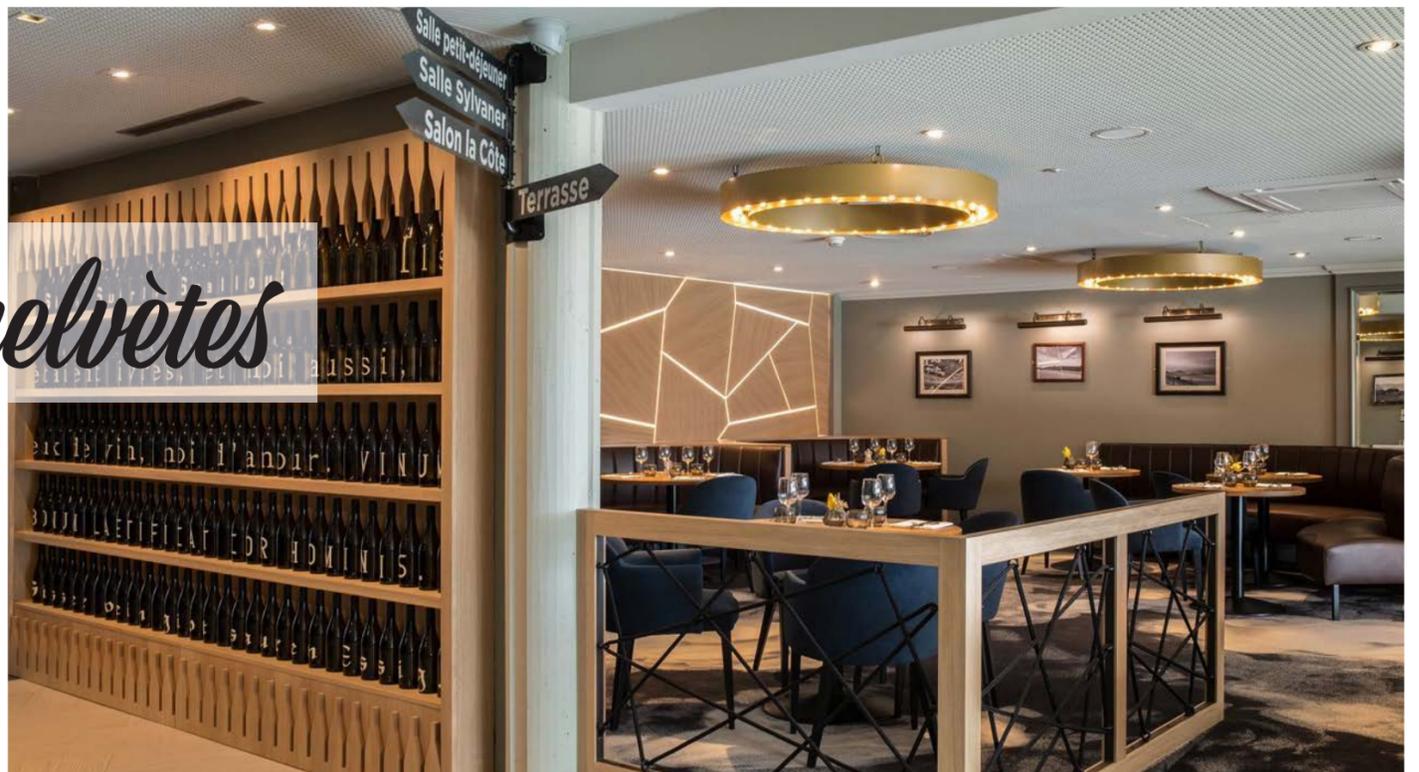
ne seront jamais remplacées. Quant aux parcelles replantées, elles verront souvent des cépages importés – plus productifs, plus réguliers et plus qualitatifs – remplacer les variétés ancestrales. Aujourd'hui, un seul cépage parmi ceux que le Docteur Vouillamoz qualifie de «patrimoniaux» occupe encore une place prépondérante. Toutefois, si l'on écarte le Chasselas et ses 3800 hectares (26% de la superficie totale), les 26 autres variétés qui composaient le vignoble suisse avant 1850 comptent à l'heure actuelle pour moins de 4% de l'encépagement. Ce grand remplacement s'est

fait principalement au bénéfice du Pinot Noir – surtout sauf au Tessin – du Gamay – en Valais et sur l'arc alémanique – et du Merlot (au Tessin). Sans oublier, le Müller-Thurgau, un croisement venu d'Allemagne qui s'est diffusé dans tous les vignobles germanophones. Enfin, si les dernières décennies ont vu le retour en grâce des spécialités dites «indigènes», les vigneron suisses ont fait, et font toujours, très bon accueil aux variétés créées par les centres de recherche helvétiques telles que le Gamaret, le Garanoir, le Diolinoir ou, plus récemment, le Divico.

SWISS WINE | SANS HÉSITER

Le temple des vins helvètes

LA TABLE DE L'HÔTEL DE CHAVANNES-DE-BOGIS NE VEND QUE DES CRUS SUISSES, POUR LE PLUS GRAND BONHEUR DE SES CLIENTS EN QUÊTE DE DÉCOUVERTES ŒNOLOGIQUES.



A 15 minutes de l'aéroport, et à deux pas de l'autoroute, l'hôtel de Chavannes-de-Bogis vient de subir un lifting et a annoncé dans la foulée son changement de nom ainsi que sa prise d'indépendance par rapport au groupe Best Western.

Le 4 étoiles avec vue plongeante sur le Léman dispose d'une belle palette d'atouts pour séduire une clientèle en quête d'authenticité. Sa carte de vins, exclusivement suisses, fait beaucoup parler d'elle chez les œnophiles. On la doit Christoph Zen Ruffinen, directeur de l'hôtel récemment rebaptisé Everness. Le Valaisan, émigré dans le canton de Vaud, est un grand amateur de nectars, toujours à l'affût de décou-

vertes. « Lorsque j'ai eu l'idée de promouvoir les crus de toutes les régions viticoles de Suisse, tout le monde n'était pas forcément convaincu. On pense souvent que les vins suisses sont chers, mais il est possible de dénicher des flacons à des prix tout à fait abordables et nous en apportons aujourd'hui la preuve. »

Tout a commencé au printemps 2018. Un client de passage en route vers le sud de la France laisse quelques bouteilles de Schwytz au directeur. Intrigué, l'hôtelier se procure l'ouvrage de GaultMillau qui fait l'éloge des 125 meilleurs vigneron du pays. Aidé par son ami Jean-Marc Amezdroz, alors directeur de Swiss Wine Promotion, il entame sa sélection. Deux ans

plus tard, la carte est riche d'une septantaine de références. On y trouve, bien sûr, des flacons de toute la Romandie, mais aussi des pépites de Schwytz, Thurgovie, Argovie, ou encore Appenzell. De fait, tous les cantons qui vinifient du raisin sont représentés.

RACONTER DES HISTOIRES

Au-delà de cette magnifique diversité de crus, pas un seul produit emblématique de notre chère Helvétie n'a échappé au Valaisan : du Sinalco au Parfait, en passant par l'Ovomaltine ou le Cenovis, les clients du très prisé brunch dominical ont de quoi se régaler. Chaque dimanche, une région viticole est également à l'honneur, comme, par exemple, le Tessin avec son Merlot

décliné en rouge et en blanc, ou encore sa Bondola.

Pour Christoph Zen Ruffinen, l'objectif est de se démarquer des autres hôtels de même niveau dont l'offre est bien souvent aseptisée : « Nous sommes la porte d'entrée de la Suisse. Les gens veulent vivre une expérience. Nous leur racontons des histoires dont ils se souviendront et qui les feront revenir. Du moins, nous l'espérons. »

MANUELLA MAGNIN

Le Théâtre est enfant du vin

SI LES GRECS DE L'ANTIQUITÉ N'AVAIENT PAS EU LE GOÛT DU VIN, JAMAIS SANS DOUTE LE THÉÂTRE N'AURAIT EXISTÉ, EN TOUT CAS PAS DANS SA FORME ACTUELLE. POUR S'EN CONVAINCRE, IL SUFFIT DE SE PENCHER SUR L'ÉTYMOLOGIE DU MOT «TRAGÉDIE» DANS SON SENS ORIGINEL, À SAVOIR UN GENRE THÉÂTRAL DONT L'ORIGINE REMONTE AU THÉÂTRE GREC ANTIQUE.

Le mot «tragédie», étymologiquement, veut dire... le chant du bouc! Mais oui, vous avez bien lu : le chant du bouc, du grec «trágos» qui désigne le bouc et «ôidê» signifie le chant, ce dernier terme nous ayant donné en français le mot «ode», qui désigne précisément un poème lyrique ou un poème mis en musique.

L'ADORATION DU DIEU DIONYSOS

Comment en est-on arrivé là? Eh bien selon la théorie la plus communément admise, à l'époque archaïque, vers le VIII^e siècle av. J.-C., lors des fêtes copieusement arrosées consacrées à Dionysos, le dieu de la vigne, du vin et de ses excès – le Bacchus des Romains – les Grecs sacrifiaient

un bouc, animal emblématique de la divinité, alors qu'un chœur chantait un dithyrambe, autrement dit un hymne à la gloire de celui qui était adoré non seulement par les ivrognes mais par toute une population qui estimait que le raisin et ses dérivés était un don divin. Progressivement cependant, une partie du chœur s'est détachée du groupe pour donner la réplique aux chanteurs. Comme ces



personnages portaient un masque, ils furent appelés des «hypocrites», mot par lequel les anciens Grecs désignaient les acteurs et qui depuis a lui aussi fait son chemin.

LA TRAGÉDIE CLASSIQUE, L'IVRESSE ET SES EXCÈS

Vers le V^e siècle av. J.-C., les acteurs finirent par reléguer le chœur à l'arrière-plan et tinrent désormais le devant de la scène. C'est ainsi que, dans les effluves du divin breuvage issu de la vigne, naquit, le théâtre et la «tragédie» grecque; celle d'Eschyle, celle d'Euripide et celle de Sophocle, souche de tous les spectacles théâtraux qui suivirent, de Rome à nos jours. Outre les fêtes publiques, des cérémonies secrètes et nocturnes étaient organisées dans l'Antiquité à la gloire de Dionysos. Elles comportaient des sacrifices, mais aussi des délires dus à l'ivresse et des excès de toutes sortes, notamment sexuels.

Notons que les anciens Grecs ne buvaient jamais le vin pur : ils y ajoutaient souvent du miel ou de l'eau de mer, notamment à des fins thérapeutiques ou spirituelles. Les premières traces de production viticole en Grèce datent de plus de 5000 ans au moins. Elles ont été trouvées principalement sur l'île de Crète à l'époque de la civilisation minoenne.

GEORGES POP

La différence est là

pour Rafael Rodriguez,
chef cuisinier à l'Auberge de l'Abbaye
de Montheron

«Je veux que mes hôtes sachent d'où vient la viande qui se trouve dans leur assiette.»

À l'auberge, ce n'est pas le cuisinier qui décide de la composition de la carte, mais la saison. Chaque mercredi, des artisans sélectionnés de la région livrent leurs produits frais à l'auberge. Ces ingrédients de saison permettent à Rafael Rodriguez et à son équipe de créer les menus des cinq jours suivants.

Spécialement en ce qui concerne la viande, Rafael Rodriguez mise sur la proximité, la qualité et une collaboration axée sur la confiance. Il ne sert que de la viande de producteurs suisses qu'il connaît personnellement, parce qu'il sait qu'ils détiennent leurs animaux avec respect et les nourrissent conformément à leurs besoins. C'est ainsi qu'il reçoit de la viande dont la qualité est non seulement irréprochable mais qui a également une histoire sur l'origine, le respect et la confiance que ses hôtes apprécient, tout autant que ses créations.

*Seul le meilleur:
Rafael Rodriguez ne jure que par le porc local parce que sa qualité est constamment au top.*



*Retour à la nature:
la cuisine de Rafael Rodriguez est marquée par sa plus grande source d'inspiration – la nature.*



La différence est là.

**CE QUI NOUS
RESSEMBLE,
NOUS
RASSEMBLE.**



SWISS WINE | SANS
HÉSITER

www.swisswine.ch

Suisse. Naturellement.