

Entr'Acte

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

L'Année du Vin

+
SUISSE



Caves Ouvertes, c'est samedi!

© Photo : Richard Martínez
A consommer avec modération

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Cédric Béné
Domaine de la Tour, Meinier

Liste des caves ouvertes le samedi sur geneveterroir.ch

Liste et horaires des caves sur www.geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.



- 3 Edito : « Le vin suisse, sans hésiter »
- 4 GENÈVE : Un millésime complexe et élégant
- 5 ÉCLAIRAGE : « Pour certains vigneron, les pertes sont abyssales »
- 6 VALAIS : Gourmandise, finesse et concentration
- 8 NEUCHÂTEL : Contre les restrictions, l'imagination au pouvoir
- 8 FRIBOURG : Vignobles du Vully : diversité et nouvelle direction
- 9 TESSIN : Un bel été pour les raisins de la pandémie
- 10 VAUD : Un millésime solaire

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand – 126^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
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 : © New Africa - stock.adobe.com
Crédits photos : © DR - Sauf mention contraire

« Le vin suisse, sans hésiter »

La qualité des vins suisses n'est plus à prouver et le millésime 2020 en est un vibrant exemple. Si les quantités récoltées l'an dernier ont été inférieures de 15% par rapport à 2019, la vigne a donné le meilleur d'elle-même. En terre vaudoise, on évoque un millésime aussi solaire et généreux que le 2015 ou le 2018. En Valais, les premières dégustations révèlent des vins gourmands, sur la finesse, avec de très belles concentrations. Du côté de Genève, de Neuchâtel, de la Suisse alémanique et du Tessin, l'excellence est aussi au rendez-vous.

Les six régions viticoles de notre pays produisent à n'en pas douter de divins crus, qui n'ont rien à envier à ceux issus de l'importation, certes souvent moins chers en raison de coûts de production plus bas notamment, et qui font l'objet de campagnes de promotion très appuyées auprès des consommateurs helvétiques.

Des soutiens forts

Marquées par la pandémie qui a terrassé l'économie, la branche et les différentes interprofessions ont dû se

retrousser les manches pour écouler les crus en 2020. Des actions promotionnelles ont fleuri un peu partout d'un bout à l'autre du pays. Les cantons n'ont pas ménagé leur soutien non plus. Si les particuliers ont joué le jeu du local, l'hôtellerie-restauration, qui constitue un débouché vital pour les producteurs, serait bien inspirée de le faire aussi dès qu'elle pourra rouvrir ses portes au public. Car privilégier les vins suisses à la carte, c'est soutenir un secteur qui a souffert et favoriser une économie de proximité tout en ayant la garantie de servir des nectars qui ne peuvent que séduire les consommateurs par leur excellente facture.

C'est aussi s'enraciner dans un terroir porteur de valeurs, d'histoire et de diversité.

La restauration a un rôle crucial à jouer pour aider les acteurs du vin suisse à sortir la tête des cuves. A bon entendre !

MANUELLA MAGNIN

Avec les vins du Valais, tout le monde retrouve le sourire !



Recevez
200.- cash
en commandant 1000.- de vin

Swiss Wine Valais s'engage pour soutenir le secteur de la gastronomie et de l'hôtellerie ainsi que celui de la viticulture. Tous les établissements publics de Suisse* sont invités à participer à l'action 200 pour 1'000 jusqu'au 30 avril 2021:

- Achetez des vins du Valais auprès de vigneron valaisans ou de distributeurs.
- Inscrivez-vous et téléchargez votre facture.
- Recevez CHF 200.- en retour!

www.200pour1000.ch

* Hors Valais
Remboursement de CHF 200.- pour tout achat de vins du Valais de plus de CHF 1'000.- TTC auprès de vigneron valaisans ou de distributeurs. Offre valable jusqu'au 30 avril 2021 (ou jusqu'à épuisement de l'enveloppe disponible), limitée à 10 remboursements par établissement. Toutes les conditions de participation sur www.200pour1000.ch.

SWISS WINE | SANS HÉSITER
VALAIS

Proche de vous.



lesvinsduvalais.ch

Caves Ouvertes, c'est samedi!



De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leurs caves pour un moment unique de partage autour de leurs crus.

Daniel et Sarah Tremblet
Cave des Oulaines, Bernex

Liste des caves ouvertes le samedi sur geneveterroir.ch

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

Caves Ouvertes, c'est samedi!



De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leurs caves pour un moment unique de partage autour de leurs crus.

Guy et Mathurin Ramu
Domaine de Chafalet, Dardagny

Liste des caves ouvertes le samedi sur geneveterroir.ch

Il faut agir aussi vite que possible mais aussi lentement

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

Un millésime complexe et élégant

C'EST PEU DIRE QUE LES ACTEURS DE LA BRANCHE VITIVINICOLE ONT SOUFFERT EN 2020 EN RAISON DES FERMETURES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS ET DE L'ABSENCE DE GRANDS ÉVÉNEMENTS FESTIFS. L'OFFICE DE PROMOTION DE L'AGRICULTURE GENEVOISE A DÛ FAIRE PREUVE D'IMAGINATION POUR ASSURER DES DÉBOUCHÉS AUX VINS GENEVOIS.

DE NOUVEAUX PROJETS SONT EN COURS, NOTAMMENT AVEC GENÈVE TOURISME, POUR MIEUX FAIRE CONNAÎTRE LES NECTARS GENEVOIS EN SUISSE ALÉMANIQUE. DENIS BEAUSOLEIL, DIRECTEUR DE L'OPAGE, NOUS ESQUISSE QUELQUES PISTES.

M. M.

Comment qualifier le millésime 2020 en termes de qualité et de quantité?

D.B.: Selon le rapport sur la vendange édité par l'Office cantonal de la viticulture, la récolte a été inférieure de 17,7% par rapport à la moyenne décennale. Il faut remonter à 2015 pour trouver des quantités encavées aussi faibles.

Heureusement, la qualité est au rendez-vous. La complexité des vins blancs et l'élégance des rouges laissent présager d'un millésime remarquable.

L'été a été chaud et sec. Il a permis à la vigne un bon développement et l'obtention d'une récolte à la maturation idéale.

L'année 2020 a été extrêmement complexe en raison de la pandémie de Covid-19, dans quelle situation se trouvent les acteurs de la viticulture et du vin de votre canton aujourd'hui?

D.B.: La branche est dans une situation difficile. Si la vente directe et en grande distribution a pu être assurée malgré la crise sanitaire, celle auprès de restauration et de l'événementiel a été très fortement impactée. Pour certains acteurs, cela représente d'énormes pertes alors que d'autres tirent leur épingle du jeu.

Qu'avez-vous pu entreprendre pour soutenir la profession?

D.B.: Avec le Covid qui a évidemment marqué l'année 2020, l'office a dû réorganiser, dès le début de la crise, sa stratégie de communication.

La fermeture de la frontière et de certains commerces, des restaurants et l'annulation d'événements nous a incités à valoriser de manière très importante la vente directe et ses acteurs. Celle-ci s'est traduite dès le printemps par la campagne «Caves Ouvertes c'est samedi!» portée aujourd'hui encore visuellement par plus de 50 caves.

De nouvelles émissions et rubriques comme «Un jour un domaine» sur Léman Bleu ont également été créées afin d'inciter les Genevois à aller à la rencontre des producteurs.

Comment envisagez-vous l'après pandémie? Faudra-t-il des soutiens spécifiques pour sortir la tête des cuves?

D.B.: A l'instar d'autres secteurs économiques, nos entreprises espèrent pouvoir bénéficier d'aide par rapport à cette situation extrêmement délicate pour certains. Au niveau de la promotion, nous allons poursuivre nos actions en faveur de la vente directe en espérant que nos restaurateurs/trices et les organisateurs d'événements puissent à

Caves Ouvertes, c'est samedi!



De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leurs caves pour un moment unique de partage autour de leurs crus.

Anthony Fonjallaz
Domaine du Chambet Gy

Liste des caves ouvertes le samedi sur geneveterroir.ch

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

nouveau travailler. Des projets sont également en cours de réalisation avec la Ville et Genève Tourisme.

Des événements au programme de cette année?

D.B.: Oui, en plus de poursuivre notre action «Caves Ouvertes c'est samedi!», nous espérons organiser une Fête du Vignoble cet été ainsi que les classiques comme le Rallye Gourmand, Festi'Terroir et une route gourmande en Suisse alémanique. Une attention particulière sera d'ailleurs donnée à cette région avec l'aide de Genève Tourisme si les conditions le permettent. Par ailleurs, une opération coordonnée par le canton est en cours pour proposer au public des bons d'achat valables chez les producteurs. Enfin, une action pour les vendanges et plusieurs dans la grande distribution sont prévues avec Swiss Wine Promotion au niveau national.

Info:
www.geneveterroir.ch



« Pour certains vigneronns, les pertes sont abyssales »

PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE SWISS WINE PROMOTION SA, ROBERT CRAMER REVIENT SUR UNE ANNÉE CAUCHEMARDESQUE POUR LE VIN SUISSE ET ESQUISSE DES PISTES POUR L'AVENIR. INTERVIEW.

M. M.

L'année 2020 a été rude pour les vigneronns de notre pays avec la fermeture des restaurants. Avez-vous déjà une vague idée des chiffres de la consommation des vins suisses durant l'année écoulée ?

ROBERT CRAMER : L'année 2020 a été d'autant plus rude qu'elle survient après plusieurs années difficiles pour la viticulture suisse. Fin 2019, en raison de belles vendanges, les cuves étaient pleines. Dans ce contexte, de nombreuses actions ont été envisagées pour mieux faire connaître et apprécier le vin suisse. Une promotion de nos vins a débuté dans le secteur de la grande distribution et des actions devaient suivre dans le domaine de la restauration. Elles ont été compromises par la pandémie. Celle-ci a entraîné des conséquences tragiques pour les restaurateurs et a aussi empêché les rassemblements, aussi bien publics que privés, comme les anniversaires et les mariages. Cela représente

d'importantes occasions de dégustation de nos vins qui ont été perdues. Le bilan est actuellement difficile à faire. Pour certains vigneronns très dépendants de la gastronomie, les pertes sont de 60% du chiffre d'affaires. Dans l'intervalle il y a eu les vendanges 2020. Le manque de finances est actuellement criant, au moment où le printemps exige des travaux, c'est-à-dire des frais indispensables. La végétation n'attend pas !

Quelles actions avez-vous pu entreprendre tant au niveau fédéral que dans les différentes régions viticoles durant la pandémie pour limiter la casse, et quel bilan en tirez-vous ?

R. C. : De nombreuses actions de promotion ont été engagées par Swiss Wine Promotion et les organisations de promotion régionales sans oublier le travail également effectué par les vigneronnes et les

vigneronns qui, eux aussi, ont dû s'adapter à la situation. Au niveau de la gastronomie, le projet Swiss Wine Summer qui s'est déroulé durant l'été 2020 et qui s'est prolongé jusqu'à l'hiver grâce au soutien de plusieurs cantons dont Genève, le Valais et Saint-Gall, a apporté un bilan très positif malgré la fermeture partielle de ce secteur économique. Ce projet sera reconduit en 2021.

Au niveau des distributeurs et revendeurs, les actions de promotions construites en partenariat avec eux ont permis une forte augmentation des ventes de vins suisses de plus de 10% annuellement. Cependant, ce chiffre très réjouissant ne doit pas nous faire oublier que les vins suisses ne représentent que 28% des parts de marché dans ce secteur.

Au niveau des ventes directes dans les domaines, nous constatons un retour des consommateurs désireux de découvrir des

crus régionaux soit en direct, soit via des plateformes de vente online.

Comment voyez-vous la sortie de crise pour les acteurs de la vitiviniculture en Suisse ?

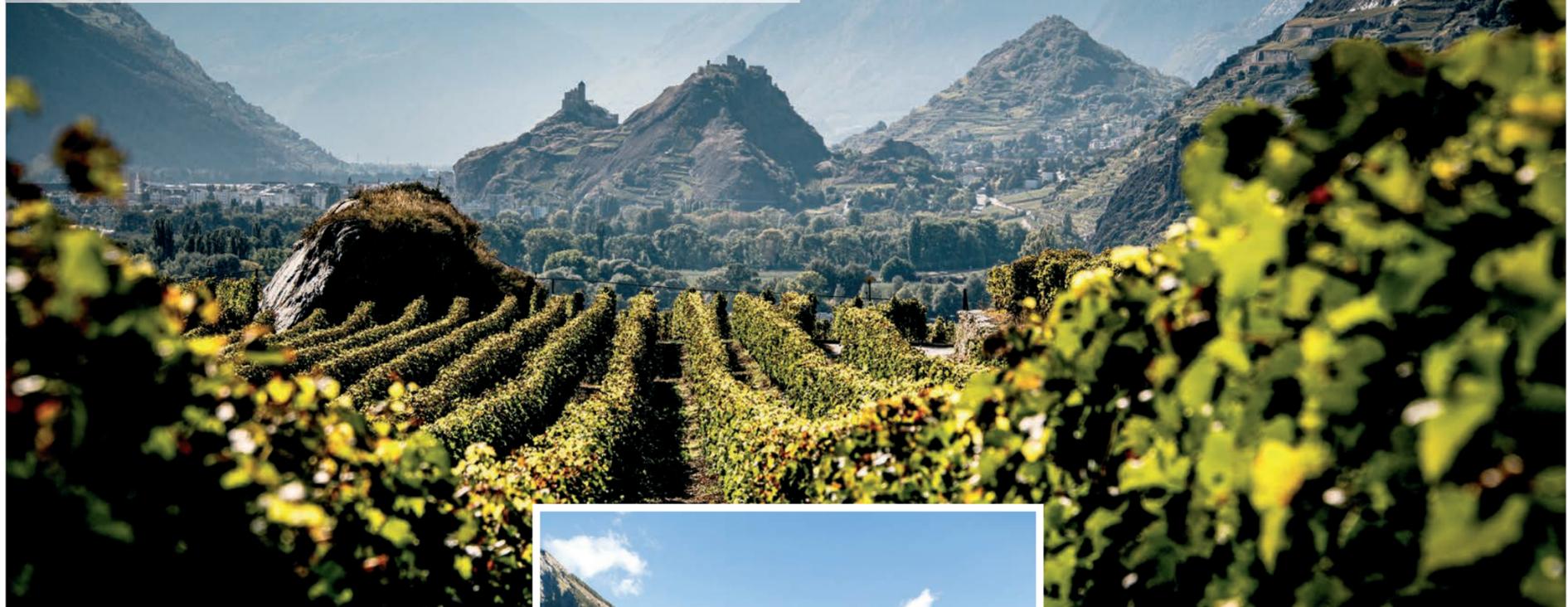
R. C. : La sortie de la crise sera difficile. Le marché suisse est très attrayant et soumis à une forte pression des pays viticoles. À titre d'exemple, la seule promotion des vins italiens bénéficie de 20 millions d'euros pour le marché suisse, alors que Swiss Wine Promotion reçoit 3 millions de Berne pour faire la promotion de nos vins en Suisse et à l'étranger. Notre seule chance serait que le consommateur donne sans hésiter la préférence aux vins suisses, comme il le fait par exemple pour les produits fromagers. Pour cela les restaurateurs sont des alliés précieux.

The GREEN MOUNTAIN
PREMIUM QUALITY
SINCE 2019

100 % PLAISIR.
0 % VIANDE.

Découvrez-les maintenant sur :
www.thegreenmountain.ch

Gourmandise, finesse et concentration



COMME À L'ACCOUSTOMÉ, LE MILLÉSIME 2020 EST PLUS QU'UNE PROMETTEUR BIEN QUE LES QUANTITÉS ENCAVÉES SOIENT INFÉRIEURES À 2019. DIRECTEUR DE L'INTERPROFESSION DE LA VIGNE ET DU VIN, GÉRARD-PHILIPPE MABILLARD N'A PAS MÉNAGÉ SES EFFORTS POUR PERMETTRE AUX ŒNOPHILES DE DÉGUSTER LES CRUS DE LEURS CAVES PRÉFÉRÉES EN JOUANT À FOND SUR LE DIGITAL ET EN FAVORISANT LA VENTE DES VINS VALAISANS DANS TOUTE LA SUISSE, GRÂCE AU SOUTIEN DE L'ÉTAT DU VALAIS.

M. M.

Comment qualifier le millésime 2020 en termes de qualité et de quantité ?

G.-P.M.: Les vendanges 2020 ont présenté de belles maturités et un niveau de qualité remarquable. Les quantités encavées de 38.2 millions de kilos ont été inférieures de 17.1% par rapport à la moyenne décennale. Les premières dégustations révèlent des vins gourmands, sur la finesse, avec de très belles concentrations.

L'année 2020 a été extrêmement complexe en raison de la pandémie de Covid-19, dans quelle situation se trouvent les acteurs de la viticulture et du vin de votre canton aujourd'hui ?

G.-P.M.: Entre autres secteurs, ceux du vin et de la gastronomie subissent de plein fouet la paralysie économique provoquée par le COVID-19.

Au même titre que les agriculteurs, les primeurs, les maraîchers, et tant d'autres, les vigneronnes et les vignerons valaisans sont en effet très impactés par les fermetures successives des établissements de leurs premiers ambassadeurs, soit les cafés et les restaurants.

A cela s'ajoute un ralentissement conséquent, lié entre autres, à la limitation de recevoir dans les caves et les caveaux pour des dégustations, aux fermetures des œnothèques, aux annulations de salons, foires, expositions, manifestations culturelles, manifestations locales (festivals de musique, match de reines, inAlpes, fêtes villageoises...)



Photo: © Armin Faber

Qu'avez-vous pu entreprendre pour soutenir la profession ?

G.-P.M.: Nous avons créé deux actions pour soutenir les démarches de ventes des producteurs de Vins du Valais, l'une au printemps, «Restons connectés!», et l'autre à l'approche de l'importante période des Fêtes de fin d'année, «Drink-local.ch».

A travers ces actions, nous souhaitons relayer sur notre page internet spécialement dédiée et sur nos réseaux sociaux toutes les informations visant à soutenir les démarches des producteurs pour la vente de leurs vins, soit via des ouvertures spéciales de leur cave, des offres de ventes en ligne, des offres de livraisons à domicile ou autres.

En 2020, nous n'avons pas renoncé aux Caves Ouvertes des Vins du Valais, notre événement majeur organisé traditionnellement pendant 3 jours lors du week-end de l'Ascension. Elles ont pu avoir lieu du 28 au 30 août 2020 et ont rencontré un immense succès, en termes de visites et de ventes. A cette occasion, l'Etat du Valais a réservé aux visiteurs un cadeau de bienvenue, dans le cadre de son action promotionnelle «tourisme valaisan». Pour une commande d'au minimum douze bouteilles de vin dans la même cave, ils recevaient un bon pour une journée de ski. Un geste qui a été très apprécié!

Nous n'avons pas non plus renoncé à la présentation des Étoiles du Valais 2020.

Cette quinzième édition des Étoiles du Valais s'est exceptionnellement déroulée de façon virtuelle en raison des mesures sanitaires. La cérémonie a été diffusée en direct sur les pages Facebook et YouTube des Vins du Valais. Une nouveauté qui a connu un large succès. Les 300 collections ÉTOILES DU VALAIS 2020 qui contenaient les 8 vins primés ont été vendues en 48 heures.

Comment envisagez-vous l'après pandémie ? Faudra-t-il des soutiens spécifiques pour sortir la tête des cuves ?

G.-P.M.: La branche viti-vinicole valaisanne a déjà reçu de nombreux soutiens de la part de l'État du Valais en 2020. Dont un, très important, qui consiste à soutenir la vente de vins du Valais dans les établissements publics des autres cantons.

Ces établissements publics sont en effet invités à participer à l'action 200 pour 1000 et s'engagent ainsi en faveur d'une consommation locale, récompensée par une remise. Grâce à cette action, les vins de nos vigneronnes et vignerons seront valorisés sur les tables à travers toute la Suisse et le consommateur pourra continuer à privilégier les artisans locaux et mettre en lumière la richesse de nos vins. Cette action se poursuivra en 2021 dès que les établissements publics pourront à nouveau accueillir leurs clients. (www.200pour1000.ch).

Des événements au programme de cette année ?

G.-P.M.: Beaucoup d'événements sont au programme, dont les «Caves Ouvertes», «Au cœur des vendanges» et d'autres, en cours de réalisation. Même si leur tenue dépend de l'amélioration de la situation sanitaire, nous y travaillons chaque jour avec beaucoup d'enthousiasme, d'optimisme et de passion, parce que ces occasions aideront nos vigneronnes et nos vignerons qui travaillent jour après jour pour nous offrir de véritables merveilles issues des plus beaux terroirs.

Et nous ne cesserons pas de souligner ce message essentiel à l'attention des amateurs de vins suisses: Osez la proximité! Soyez des inconditionnels de la consommation locale!

Info:
www.lesvinsduvalais.ch

JE suis Ditzler

Producteur passionné

La qualité des légumes frais dépend de moi. En cultivant mes champs correctement, je fournis la base nécessaire à une récolte réussie et à des produits sains.

Beat Mahrer, agriculteur de Möhlin

DITZLER



ditzler.ch



La vendange 2020 a été modeste, comparativement aux précédentes. En revanche, la qualité était en rendez-vous. Photos : © AIVV

Contre les restrictions, l'imagination au pouvoir



Mireille Bühler a pris la direction de Neuchâtel Vins et Terroir le 1^{er} septembre 2020.

LA CRISE SANITAIRE N'A QUE PEU AFFECTÉ, EN 2020, L'ESPACE VITIVINICOLE NEUCHÂTELOIS, GRÂCE, NOTAMMENT, À UN BEL ÉTÉ PROPICE AU TOURISME INDIGÈNE, QUI A FAVORISÉ LES VISITES DE CAVES ET LES VENTES DIRECTES. EN DÉPIT DES RESTRICTIONS LIÉES À LA PANDÉMIE, MIREILLE BÜHLER, L'IMAGINATIVE NOUVELLE DIRECTRICE DE NEUCHÂTEL VINS ET TERROIR (NVT), TIRE UN BILAN PLUTÔT POSITIF DE L'ANNÉE ÉCOULÉE. EN REVANCHE, ELLE NE CACHE PAS UNE RÉELLE INQUIÉTUDE POUR CELLE EN COURS.

GEORGES POP

Fille d'agriculteur, originaire du Val-de-Ruz, sortie professionnellement du monde de l'horlogerie, afin de retrouver ses « racines terriennes », Mireille Bühler a pris la tête de Neuchâtel Vins et Terroir le 1^{er} septembre dernier. Lorsqu'on lui fait remarquer qu'elle aurait pu mieux tomber, pour sa prise de fonction, la nouvelle directrice, rompue à la communication, prend la chose avec le sourire : « C'est vrai ! Arrivée en pleine pandémie, j'aurais pu rêver mieux. Mais avec le recul, la région s'en est tirée sans trop de dégâts. Les touristes sont venus en nombre, l'été dernier. Et même si certaines caves ont souffert, d'autres ont eu une belle fréquentation. Quant à nos clients les plus fidèles, notamment alémaniques, ils ont bien joué le jeu de la vente directe ».

VENDANGES MODESTES, MAIS DE BELLE TENUE

Le résultat côté vendanges ? « La quantité

n'était pas au rendez-vous, l'année dernière. La vendange 2020 a été modeste, comparativement aux précédentes. En revanche, nous avons eu une qualité incroyable, tous cépages confondus », souligne Mireille Bühler qui ajoute : « Certains en ont profité pour privilégier le Pinot noir au détriment de notre emblématique Œil de Perdrix ». Rappelons que l'Œil de Perdrix, cet exceptionnel vin rosé, dont les vigneron neuchâtelois sont si fiers, est précisément issu de Pinot Noir peu cuvés.

DES ÉNIGMES ET DES BOUTEILLES

Si l'année 2020 s'est conclue sur une note relativement favorable, les nuages qui planent sur 2021 ne prêtent guère à l'optimisme. « Traditionnellement, en janvier, nous avons les dégustations de notre Non Filtré, la spécialité phare de notre canton, qui attirent énormément de monde. Tout a été annulé, en raison de la

pandémie. Du coup, nous avons imaginé un concours. Des cartons de bouteilles et des verres ont été cachés dans tout le canton, ainsi que dans le Jura et le Jura bernois. Pour les trouver, il fallait résoudre des énigmes accessibles via des applications smartphone. Quelque 1300 personnes y ont participé. Dans ces circonstances, ce fut un beau succès », souligne la directrice de Neuchâtel Vins et Terroir qui précise avoir également, depuis, organisé un quiz.

Le principal sujet d'inquiétude de Mireille Bühler réside dans l'annulation de plusieurs grandes manifestations : « Même si les mesures sanitaires devaient être assouplies, ces manifestations n'auront pas lieu. Or, nos produits, nos vins notamment, y avaient une place importante. Mais je reste confiante. Il va falloir nous réinventer, être imaginatifs et nous trouverons des solutions ».

Info : www.neuchatel-vins-terroir.ch

FRIBOURG

Vignobles du Vully : diversité et nouvelle direction



Jean-Daniel Chervet, Président de l'Interprofession des vins du Vully, avec Joanna Rouiller, la nouvelle directrice de l'Interprofession depuis le 1^{er} mars. © AIVV

LES VIGNERONS DU VULLY, RÉGION VITIVINICOLE QUI SE DÉFINIT COMME « LA PLUS PETITE DES GRANDES APPELLATIONS DE SUISSE », S'HONORENT D'ÊTRE PARMIS LES PLUS DYNAMIQUES DE SUISSE. L'ANNÉE 2020, AFFECTÉE PAR LA CRISE SANITAIRE, NE LES A QUE PARTIELLEMENT ÉPARGNÉS.

GEORGES POP

Lorsque tout s'est arrêté, en mars, on s'est vraiment gratté la tête. Mais heureusement, l'été dernier, les visiteurs ont été nombreux sur les rives du lac de Morat. Dans les restaurants nos vins ont été bien appréciés. Malheureusement, tout s'est à nouveau arrêté », constate, un brin fataliste, Jean-Daniel Chervet, Président de l'Interprofession des vins du Vully, l'AIVV.

UN RÉCOLTE PROMETTEUSE

Propriétaire d'un domaine réputé, Jean-Daniel Chervet ne se plaint pourtant pas : « Les pertes subies du côté de la restauration ont été en partie compensées par des ventes directes. Nous avons une clientèle fidèle, notamment,

en Suisse alémanique. Nos ventes ont reculé de 10 à 20% », explique-t-il. Belle consolation, cependant : la récolte de l'année dernière s'annonce qualitativement très prometteuse : « Quantitativement, la récolte 2020 est de 20% inférieure à la moyenne décennale. Mais, grâce à un mois de septembre chaud et sec, la qualité sera au rendez-vous, avec des vins bien équilibrés », annonce-t-il.

UNE NOUVELLE DIRECTRICE

Quels sont les vins les plus emblématiques du Vully ? « Nos vignobles se sont beaucoup diversifiés. Parmi nos vins les plus représentatifs figurent le gewurztraminer, le freiburger, le pinot gris et le chardonnay ». Le Président de l'AIVV reconnaît qu'il reste encore du chemin pour mieux faire connaître les vins de sa région : « Nous avons fait un pas pour nous professionnaliser, avec la nomination d'une directrice, Joanna Rouiller. Elle vient de prendre ses fonctions, à temps partiel. C'est un réel progrès », souligne-t-il.

Des attentes pour 2021 ? Jean-Daniel Chervet laisse échapper un discret soupire : « Il y a forcément un peu d'anxiété. Nous espérons tous un retour à la normale, au plus tard pour l'été ».

Info : www.vully.ch

Un bel été pour les raisins de la pandémie

LORSQUE LA PANDÉMIE A SUBMERGÉ LE TESSIN, EN MARS DE L'ANNÉE DERNIÈRE, LE MONDE VITIVINICOLE DU CANTON A TREMBLÉ. VOISINS DE L'ITALIE, LES TESSINOIS ONT ÉTÉ TRÈS VITE SOUMIS À DES CONTRAINTES SANITAIRES TRÈS SÉVÈRES. MAIS HEUREUSEMENT, LE SOLEIL DE L'ÉTÉ A RÉCHAUFFÉ LES CŒURS, LES VIGNES ET CONSOLÉ LES PRODUCTEURS ET LES CAVISTES.

GEORGES POP

« **N**ous avons eu une vendange tardive, l'année dernière. Mais les vins en cave, qui en sont issus, ont une belle couleur ; il sont fruités à sou-

hait. On ne s'en tire pas si mal ! », relève dans un français impeccable, Andrea Conconi, directeur de Ticinowine depuis 2015. Ce diplômé de l'école de viticulture et d'œnologie de Changins reconnaît, cependant, que le début de l'année dernière fut difficile : « Au mois de mars, nous avons eu très peur. Le premier confinement nous a frappé de plein fouet. Mais heureusement, l'été est arrivé... ».

LE RECOURS À LA VENTE DIRECTE

Le voix d'Andrea Conconi se fait encore plus enjouée, lorsqu'il évoque ce bel été 2020 : « Un temps splendide et un soleil magnifique. Nous avons eu énormément de visiteurs romands. Les restaurants et les hôtels ont pu écouler nos vins. Les pertes ont ainsi été réduites. Les chiffres définitifs ne sont pas encore connus, mais nous pouvons les estimer entre 10 et 15 %, inégalement réparties. Beaucoup de vigneron se sont mis à la vente en ligne ».



La pandémie n'a pas altéré l'optimisme et la bonne humeur communicative d'Andrea Conconi. Photos : © Ticinowine

UNE VENDANGE LIMITÉE

Les vigneron tessinois ont, de plus, dû se soumettre à des restrictions : « Pour écouler nos stocks, l'an passé, nous avons limité la récolte à 800 grammes par mètre carré. Cette contrainte est venue s'ajouter à la pandémie. Mais tout le monde, ou presque (sourire), a bien joué le jeu », souligne Andrea Conconi, qui rappelle que le Merlot, cépage roi de la région, constitue 80 % de la superficie viticole de son canton. Mais les cépages traditionnels et

autres spécialités ne manquent cependant pas : Pinot noir, Bondola, Cabernet Sauvignon, Garanoir, Ancellotta, Chardonnay, Kerner, Riesling-Sylvaner, etc.

Que peut-on vous souhaiter pour l'année en cours ? Éclat de rire : « Sortir de la pandémie, évidemment ! »

Info : www.ticinowine.ch

APPENZELLER BIER

La recette semble incroyablement simple: de l'eau, de l'orge et du houblon - cela suffit à faire de la bière. C'est ce qu'impose le décret sur la pureté de la bière (« Reinheitsgebot »), vieux de plus de 500 ans, qui constitue la plus ancienne loi au monde sur les produits alimentaires. Mais il y a beaucoup plus derrière notre bière appenzelloise.

Ce sont nos employés qui, par leur engagement, ont fait de notre entreprise familiale ce qu'elle est aujourd'hui: une brasserie indépendante et créative qui réalise de grandes choses.

Un millésime solaire

MALGRÉ LA PANDÉMIE, L'OFFICE DES VINS VAUDOIS A SU S'ADAPTER À LA CRISE AVEC AGILITÉ. UN NOUVEAU CONCEPT DE CAVES OUVERTES PAR CORRESPONDANCE A ÉTÉ MIS SUR PIED. LES BONS WELQOME ONT AUSSI CONTRIBUÉ À FACILITER LES VENTES EN FAISANT DES GAGNANTS DE PART ET D'AUTRE, CHEZ LES CONSOMMATEURS COMME CHEZ LES VIGNERONS. DIRECTEUR DE L'OVV, BENJAMIN GEHRIG REVIENT SUR UNE ANNÉE DÉCIDÉMENT À NULLE AUTRE SEMBLABLE.

M. M.

Comment qualifier le millésime 2020 en termes de qualité et de quantité ?

B. G.: L'année viticole 2020 a été excellente – si ce n'est qu'elle a été lourdement plombée par le tenace virus. Les conditions météorologiques ont permis de vendanger avec une quinzaine de jours d'avance sur la moyenne des années précédentes, au terme d'une belle maturité. Pas de grêle, des attaques de mildiou et d'oïdium insignifiantes, mais contenues, et au final des concentrations aromatiques magnifiques assorties d'une structure généreuse et très dense. On parle du 2020 comme d'un millésime aussi solaire et généreux que le 2015 ou le 2018, dans les six régions viticoles du canton. Les quantités sont toutefois plus faibles de 13%, en raison d'un

coup de froid survenu lors de la floraison. Selon les prévisions au moment des vendanges, la production 2020 était estimée à 23,5 millions de litres, 65,5% en vin blanc, 29,1% en vin rouge et 5,4% en spécialités blanches.

L'année 2020 a été extrêmement complexe en raison de la pandémie de Covid-19, dans quelle situation se trouvent les acteurs de la viticulture et du vin de votre canton aujourd'hui ?

B. G.: Pour certaines exploitations, la situation est extrêmement tendue. La fermeture des cafés et restaurants a provoqué une dégringolade des commandes, et, avec les restrictions concernant les caveaux, la vente en direct a aussi chuté. Les petits producteurs semblent s'en être

mieux sortis, car la clientèle privée a consommé à la maison tout ce qu'elle n'a pas pu boire dans les lieux publics. Le début d'année est généralement la période à laquelle les cafetiers et restaurateurs renouvellent leurs commandes et regarnissent leur cave. Sans perspectives de vente, ce sont autant d'affaires qui ne se sont pas concrétisées. Des conditions lourdes de conséquences pour l'entier de la profession.

Qu'avez-vous pu entreprendre pour soutenir la profession ?

B. G.: Avec le concours des membres de l'Office des Vins Vaudois, mais aussi des autorités et de certaines entreprises privées, il a fallu se réinventer le plus rapidement possible. Devant la gravité de la situation sanitaire, les traditionnelles Caves Ouvertes Vaudoises ont d'abord été repoussées, puis annulées. Sans attendre, l'OVV a développé un nouveau concept de caves ouvertes par correspondance et sur rendez-vous. Une fois inscrits et leur parcours établi, les amateurs de vins vaudois ont reçu un kit contenant le traditionnel verre-sésame, le passeport de l'OVV, un drop-stop souvenir et une carte «Vaud à la carte» prépayée. En partenariat avec Vaud Promotion, l'OVV a mis en place une plateforme numérique permettant de s'inscrire et de prendre rendez-vous avec les vigneron, www.mescavesouvertes.ch. Combinée avec la mise sur le marché de bons de réduction de 20%, la campagne «Caves Ouvertes à domicile» connaît un immense succès. Elle se poursuit jusqu'au 31 août 2021. Lors de la seconde émission, les 2000 bons sont partis en moins d'une heure. Les bons WelQome ont aussi contribué à faciliter les ventes en faisant des gagnants de part et d'autre,

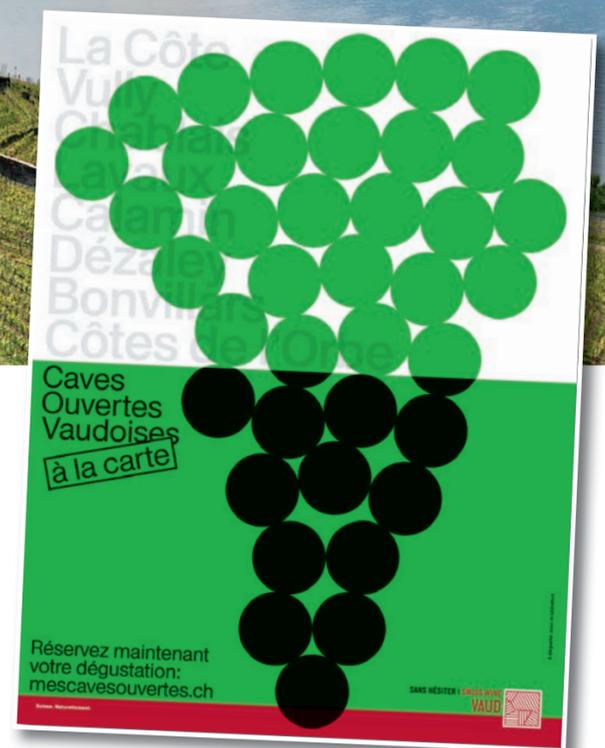
chez les consommateurs comme chez les vigneron.

Comment envisagez-vous l'après pandémie? Faudra-t-il des soutiens spécifiques pour sortir la tête des cuves ?

B. G.: Légitimement, les vigneron comptent sur le soutien du Département de l'économie, de l'innovation et du sport. Comme les relations sont excellentes, notamment grâce à la passerelle que constitue l'OVV, ils savent que son chef, le conseiller d'Etat Philippe Leuba, saura les entendre. Par ailleurs, comme la majorité de la population cherche à se faire vacciner, nous ne pouvons que recommander les tests fréquents, qu'on nomme dégustations, et les ingestions de chasselas – tout en observant les gestes de modération ! In chasselas we trust !

Des événements au programme de cette année ?

B. G.: Selon l'évolution de la pandémie, dont on souhaite voir la fin le plus vite possible, nous espérons que certains rendez-vous traditionnels avec la vigne et le vin pourront être à nouveau organisés. Comme les manifestations villageoises ou les fêtes des vendanges. Dans l'intervalle, l'OVV vous donne rendez-vous sur mescavesouvertes.ch pour prendre rendez-vous avec votre vigneron : les amateurs de vins vaudois peuvent aller y réserver leurs dégustations sans attendre.



Info :
www.mescavesouvertes.ch

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.