

Entr'Acte

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

L'Année du Vin Suisse



Plus de 2000 actions chaque semaine

Notre cave compte plus de 1000 vins blancs, rosés et rouges du monde entier et fait la part belle aux vignobles suisses. Nous proposons également près de 200 champagnes et mousseux, disponibles en carton ou à la bouteille, et environ 700 spiritueux qui forment un assortiment complet et hautement qualitatif.

Du 11 au 16 avril 2022, profitez de promotions exceptionnelles dans tout notre cellier !



20%
6.50
75 cl

Fendant Syndicat de Propriétaires de Vétroz, Valais AOC 2020, 6 x



21%
6.96
75 cl

Dolce Vita Jolimont VdP 2020, 6 x



20%
20.89
75 cl

Rouge d'Enfer Maître de Chais Valais AOC 2018, 6 x



43%
7.89
75 cl

Primitivo di Manduria Masseria Pietrosa DOP 2019, 6 x



21%
29.87
75 cl

Pomerol Clos Beauregard AOC 2018, 6 x



17%
31.88
75 cl

Laurent-Perrier La Cuvée Brut, 6 x

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran | Berne
Pratteln | Emmen | Spreitenbach | Schlieren | Brüttisellen
Frauenfeld | Gossau SG | Rapperswil-Jona | Sargans

www.aligro.ch

ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.



SOMMAIRE

- | | | | |
|------------|--|-----------|--|
| 3 | MILLÉSIME 2021
Courrez vite faire vos emplettes ! | 10 | VALAIS
Un millésime très prometteur |
| 4-6 | GENÈVE
Un millésime mal parti et bien arrivé
Le verre de genève en cadeau ! | 11 | FRIBOURG
Traminer et Freiburger : les 2 cépages
les plus emblématiques du Vully |
| 6 | Des dégustations pour les restaurateurs | 12 | TESSIN
Ombres et lumières sur le vignoble
tessinois |
| 7-8 | VAUD
La qualité est toujours au rendez-vous | 13 | JURA BERNOIS
Vignoble du lac de bienne : une
« bonne » récolte historiquement basse |
| 8 | DIVINUM : Le rendez-vous des œnophiles | 14 | SUISSE
Mémoire des vins suisses
L'excellence helvétique |
| 9 | NEUCHÂTEL
Vignobles de Neuchâtel : une récolte
décevante, mais des ventes très
réjouissantes | | |

MILLÉSIME 2021 *Courrez vite faire vos emplettes!*

Ouvrez votre agenda sans tarder et planifiez vos commandes à vos producteurs préférés ! Le millésime 2021 s'annonce excellent, mais les quantités sur le marché seront très faibles. Comme le résume l'Office fédéral de l'agriculture, l'année dernière, des conditions météorologiques extrêmes ont entraîné la pire vendange depuis 1957. Alors que la production a atteint 95 millions de litres de vin en moyenne au cours des 10 dernières années, elle s'est élevée à seulement 61 millions de litres en 2021 (-36%). Les gelées nocturnes en avril, les fortes précipitations en été et les ceps de vigne contaminés par le mildiou et l'oïdium ont causé des pertes de récolte importantes dans toute la Suisse. Les grappes récoltées étaient cependant de qualité, ce qui laisse présager un millésime excellent mais faible en quantité.

Alors, si vous souhaitez pouvoir mettre des vins suisses à votre carte cette année, dépêchez-vous d'encaver !

Les louanges de Parker

Les points Parker sont connus dans le monde entier et, cette année, pour la dixième fois, un rapport sur les vins suisses a été réalisé par le Robert Parker Wine Advocate. Stephan Reinhardt a dégusté un total de 427 vins venant de 113 productrices et producteurs (43 en Suisse alémanique, 31 en Valais, 15 dans le canton de Vaud, 11 au Tessin, 11 dans la région des Trois-Lacs et 2 à

Genève). Le résultat général qui en ressort est excellent. En effet, sur les 427 vins dégustés, 318 ont obtenu plus de 90 points ! Cela signifie que les vins peuvent être qualifiés d'« Outstanding » (excellents) ou, s'ils ont plus de 95 points, d'« Extraordinary » (extraordinaires).

Stephan Reinhardt relève que la scène viticole suisse a connu une formidable poussée de modernisation grâce à l'arrivée de la jeune génération. « La viticulture durable, écologique et de plus en plus biodynamique met encore plus l'accent sur l'origine et produit des vins vivants, fruités, naturellement expressifs et au caractère régional. La Suisse, qui dispose d'un riche patrimoine de terroirs et de cépages, ne montre plus seulement qu'elle peut produire des vins de très grande qualité ; elle montre aussi et surtout qu'elle est suisse, et cela avec fierté et ouverture sur le monde. »

Pour Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion : « Le niveau des vins suisses ne cesse de progresser et ces résultats confirment que nos producteurs se positionnent de plus en plus dans les classements internationaux et tiennent tête aux plus grands noms. La Suisse doit être fière de ses vigneron. »

Et les restaurateurs, plus que jamais, fiers de proposer des crus helvétiques à leurs convives.

Manuella Magnin

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand — 127^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.
(32 000 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 : ©Adobe Stock
Crédits photos : © DR — Sauf mention contraire

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

NEUCHÂTEL AOC
ARMAND MAULER
CUVÉE
LOUIS-EDOUARD MAULER

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

BRUT 2014

CUVÉE LOUIS-EDOUARD MAULER

GRAND PRIX DU VIN SUISSE
or
2020

UNE CUVÉE
EN OR

www.mauler.ch

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE
T 032 862 03 03

UN MILLÉSIME mal parti et bien arrivé

EN 2020 ET 2021, PANDÉMIE OBLIGE, L'OFFICE DE PROMOTION DE L'AGRICULTURE GENEVOISE A DÛ FAIRE PREUVE D'IMAGINATION POUR ASSURER DES DÉBOUCHÉS AUX VINS GENEVOIS. CETTE ANNÉE S'ANNONCE SOUS DE MAGNIFIQUES AUSPICES. MALGRÉ DES RENDEMENTS INFÉRIEURS DE 25% PAR RAPPORT À LA MOYENNE DES DIX DERNIÈRES ANNÉES, LE MILLÉSIME 2021 SERA EXCELLENT. DENIS BEAUSOLEIL, DIRECTEUR DE L'OPAGE, ET SON ÉQUIPE DE PASSIONNÉS, PROPOSENT DE SUPERBES DÉCOUVERTES AUX RESTAURATEURS DU CANTON. INTERVIEW.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

COMMENT QUALIFIER LE MILLÉSIME 2021 EN TERMES DE QUALITÉ ET DE QUANTITÉ ?

Denis Beausoleil: Mal parti et bien arrivé! La qualité est au rendez-vous avec une production de 7 millions de litres et des rendements 25% inférieurs par rapport à la moyenne de ces dix dernières années. Mais on aurait tout de suite signé en juillet pour un tel résultat!

LES ANNÉES 2020 ET 2021 ONT ÉTÉ EXTRÊMEMENT COMPLEXES 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.: Tout le monde a bougé dans le secteur et s'est en général bien adapté à cette situation particulière. La vente de bouteilles a très bien fonctionné malgré le fait que des partenaires importants comme les restaurateurs ont été fortement pénalisés et de nombreux événements annulés. Les amateurs de vins se sont rendus dans les caves et ont répondu présents! La vente de l'AOC Genève a également augmenté en grandes surfaces.



Vendanges 2021. © Régis Colombo

QUELLES ACTIONS SPÉCIFIQUES AVEZ-VOUS MISES SUR PIED POUR SOUTENIR LA PROFESSION ?

D. B.: Il y a tout d'abord au tout début de la crise l'action «Caves Ouvertes à la Maison»

puis «Caves Ouvertes, c'est Samedi!» qui invitait dès juin 2020 la population à se rendre dans les caves. Puis le canton a financé deux opérations de promotion, la première également en juin 2020 auprès des restaurateurs qui s'est terminée fin 2021 et la seconde pour le grand public en 2021 en collaboration avec Genève Avenue qui offrait 20% de rabais sur les produits du terroir proposés à la vente directe.

DES ÉVÉNEMENTS AU PROGRAMME DE CETTE ANNÉE ?

D. B.: Le retour de La Journée Caves Ouvertes le 21 mai qui devrait retrouver son ambiance festive, la poursuite de la campagne «Caves Ouvertes c'est Samedi!» qui permet des échanges privilégiés entre le producteur et le consommateur et des opérations ciblées avec les restaurants et la fondation Genève Tourisme & Congrès, notamment en Suisse alémanique.



Vendanges 2021. © Régis Colombo

www.geneveterroir.ch

LE VERRE DE GENÈVE en cadeau!

POUR TOUT ACHAT DE CHF 1000.- DE VIN GENEVOIS, 24 MAGNIFIQUES VERRES AUX ARMOIRIES DU CANTON SERONT OFFERTS AUX RESTAURATEURS.

M. M.

Après quelques années de réflexion, Univerre a réalisé le souhait de créer un Verre de Genève unique, orné de des armoiries en relief sur le pied du verre.

Le pied de ce verre à vin reprend la devise «Post tenebras lux», présente sur l'armoirie genevoise et signifiant: «après les ténèbres, la lumière». Ces verres à vin originaux ont été pensés pour convenir à tous les dégustateurs. Le calice de 26 cl est d'une taille idéale. Alliant résistance et finesse, il convient à tous les dégustateurs. Un contenant parfait pour les restaurants et les clients. En effet, ce verre sera en bonne place sur les tables et

pourrait être également très apprécié comme cadeau aux clients.

Pour tout achat de CHF 1000.- de vins genevois, 24 verres sont offerts en cadeau. Le prix public est à CHF 8.- pièce, soit un cadeau d'une valeur de CHF 192.-.

Voici la démarche pour obtenir ce lot de verres:

1. Acheter pour un montant minimal de CHF 1'000.- dans une ou plusieurs caves du canton (les différentes factures sont donc cumulables), liste complète des caves sur geneveterroir.ch.
2. Transmettre la ou les factures à l'OPAGE par mail à: estelle.guarino@geneveterroir.ch ou par courrier (Opage, route de Soral 93 - 1233 Bernex).
3. Le restaurateur reçoit alors 24 verres dans son établissement, envoyés par Univerre. Il est également possible de venir les chercher à la Maison du Terroir à l'Opage.



I GELATI

LE PLAISIR SOUS SA PLUS BELLE FORME

LE PLAISIR À CHAQUE CUILLERÉE

DÉCOUVREZ
L'UNIVERS PÉTILLANT
DE NOS SORBETS
FRUITÉS ET DE NOS
GLACES À LA
CRÈME ONCTUEUSE.



Marque et
assortiment
en détail



swissgastrosolutions.ch



DES DÉGUSTATIONS pour les restaurateurs

Genève Terroir a le plaisir d'organiser pour la première fois cette année et en collaboration avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève, des rencontres entre les restaurateurs et les caves du canton. L'idée est de présenter quatre domaines et leurs spécialités lors de ces matinées.

La présentation – dégustation en présence des vigneron-ne-s et des membres du comité central débutera dès 9h45 et se terminera vers 12h30. Un cocktail dînatoire du terroir sera proposé durant la matinée.

Intéressés par ces rencontres
Genève Terroir se réjouit d'ores et déjà de votre inscription avant le 20 avril 2022 avec mention de la ou des dates qui vous conviennent par e-mail: estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch ou par téléphone au 079 671 62 27.



Château de Laconnex:
Lucie et Maxime Dethurens. © Richard Martinez



Domaine des Alouettes: Florian Ramus.
© Richard Martinez

RENDEZ-VOUS

à la Société des Cafetiers, Restaurateurs
et Hôtelières de Genève

7 Rue Vignier (au rez de chaussée) - 1205 Genève

DATES:

25 avril 2022

- Stéphane et Léo Dupraz
- Domaine de la Printanière, Céline Dugerdil
- Domaine des Alouettes, Florian Ramus
- Les Vins de La Gara, Adeline Wegmuller

30 mai 2022

- Domaine du Château de Collex, Frédéric Probst
- Domaine des Rothis, Joanna Demaurex
- Château de Laconnex, Lucie et Maxime Dethurens
- Domaine des Champs-Lingot, Claude-Alain Chollet

27 juin 2022

- Domaine des Bonnettes, Francesca Maigre
- Domaine des Pendus, Christian et David Sossauer
- Domaine de la Guérite, Philippe Meylan
- Domaine de la Pierre-aux-Dames, Elène Bidaux



Les Vins de La Gara: Adeline Wegmuller.
© Richard Martinez

Un rallye gourmand à ne pas manquer

Organisé avec succès depuis plus de 10 ans, le rallye se déroulera cette année entre Arve et Lac les 13 et 14 août.

Des étapes gourmandes avec accords mets-vins vous attendent le long d'un parcours balisé facile d'environ 10 kilomètres dans la campagne genevoise. Dans chaque domaine viticole qui vous accueille, des crus vous seront proposés avec des mets préparés par des artisans, dont les boulangers de Genève.

Rallye oblige, vous recevrez un questionnaire au début du parcours avec des questions sur le terroir genevois dont certaines réponses se trouvent le long du parcours. Les questionnaires corrects participent à un tirage au sort permettant de gagner notamment des bons de repas dans des restaurants « Ambassadeurs du Terroir Genevois ».

Les informations et la billetterie seront mises en ligne prochainement sur geneveterroir.ch



© Anna Pizzolante



Le spécialiste de la location frigorifique

www.petitforestier.com

N° Vert 0 800 100 296



LA QUALITÉ EST TOUJOURS au rendez-vous

LE CLIMAT N'A PAS ÉTÉ TENDRE EN 2021 AVEC LE VIGNOBLE VAUDOIS. MALGRÉ UNE RÉCOLTE PLUTÔT MAIGRE, LA QUALITÉ EST FORT HEUREUSEMENT AU RENDEZ-VOUS. DIRECTEUR DE L'OVV, BENJAMIN GEHRIG REVIENT SUR UNE ANNÉE BIEN PARTICULIÈRE ET ESQUISSE LES NOMBREUX PROJETS À NAÎTRE.

M.M.

COMMENT QUALIFIER LE MILLÉSIME 2021 EN TERMES DE QUALITÉ ET DE QUANTITÉ ?

Benjamin Gehrig: Globalement, les quantités sont plus faibles, très souvent en dessous des quotas fixés par notre canton. La grêle a anéanti la totalité des vignobles de Corcelles et de Concise le 24 juillet 2021, puis le mildiou a ravagé le Chablais et le Vully, entre autres. Mais fort heureusement, le millésime 2021 sera une belle année pour les rouges dit-on en Lavaux, avec de beaux résultats en pinot noir, gamaret et garanoir. Dans le Chablais, on s'attend à des blancs plus vifs qu'en 2020, dotés d'une belle acidité qui en fera de parfaits vins d'apéritif. Sentiment partagé à Bonvillars: ce qu'il y a dans les cuves, «ça tient bien la route».

LES ANNÉES 2020 ET 2021 ONT ÉTÉ EXTRÊMEMENT COMPLEXES 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.: Une situation compliquée. Avec la reprise post-Covid, la demande est forte, mais les quantités sont malheureusement faibles. Les vigneronnes ont également dû s'adapter très rapidement au monde digital, ce qui n'a pas été une mince affaire. Beaucoup de professionnels ont dû faire ce pas dans un temps record. C'était la seule manière d'atteindre les acheteurs potentiels au cœur de la crise.

www.ovv.ch



Chablais. © DR

QUELLES ACTIONS AVEZ-VOUS MISES SUR PIED POUR SOUTENIR LA PROFESSION ?

B. G.: Cette année, l'Office des Vins Vaudois a redoublé d'ardeur pour soutenir ses vigneronnes à commencer par l'émission de bons d'achat pour le public, mais également pour le secteur Horeca.

En février, le grand public s'est arraché les quelque 2000 bons en moins de 30 minutes. Au mois de juin, ce fut au tour du secteur HORECA de profiter de 1400 bons d'une valeur de 250 francs au prix de 175 francs, soit une réduction de 30% sur l'achat de leurs vins.

ET LES CAVES OUVERTES ?

B. G.: C'est principalement avec les Caves Ouvertes que nous avons pu entretenir le lien entre les vigneronnes et le public. En attendant la fin de la pandémie, la formule des Caves Ouvertes à la carte a pris le relais jusqu'à la fin du mois d'août 2021 permettant aux amateurs de Vins Vaudois de rencontrer les vigneronnes et de déguster leurs vins. Cette action originale a été couronnée d'excellents résultats: plus de 300 vigneronnes y ont participé, quelque 2700 pass ont été vendus, assortis de 3485 réservations chez les vigneronnes en pleine pandémie.



Côtes de l'Orbe. © ovv



NOUVEAU

ROUGIÉ
Inspire l'audace des chefs depuis 1875

EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT

ULTRA GOURMAND

SPÉCIAL BURGER

UNE VIANDE DE CANARD UNIQUE

UN FORMAT SPÉCIAL BURGER

LA QUALITÉ DES PRODUCTEURS ROUGIÉ

pro.rougie.fr | contact@rougie.com

 





Puis, les 4 et 5 septembre 2021, les Caves Ouvertes traditionnelles ont enfin pu revenir sur le devant de la scène. Les 180 vigneron.nes participants ont accueilli, sous un magnifique ciel bleu, près de 15 000 visiteurs qui ont pu retrouver leurs vignerons préférés dans la bonne humeur.

VOUS AVEZ ÉTÉ TRÈS ACTIFS EN SUISSE ALÉMANIQUE ÉGALEMENT ?

B. G. : Oui, avec le projet totalement innovant, nommé par Milestone Excellence in tourism : meinapero.ch. En quelques clics, les Zurichois ont la possibilité de composer eux-mêmes leur apéro depuis le mois de juin 2021. Une, deux, trois ou six bouteilles avec ou sans « plättli », leur sont livrées dans l'heure par les coursiers de Veloblitz où qu'ils se trouvent en ville de Zürich.

ET L'« ESCARGOT ROUGE » ?

B. G. : C'est la nouvelle marque de vin rouge vaudois, qui est sortie de sa coquille après deux ans de réflexion. Porté par une quarantaine de vignerons, ce nouveau vin rouge met lui aussi en valeur le savoir-faire des vignerons et la qualité des vins vaudois.



Bonvillards. © DR

À ne pas manquer en 2022

Les Caves Ouvertes Vaudoises 2022

se dérouleront à nouveau pendant le week-end de la Pentecôte. Le groupe de travail des Caves Ouvertes Vaudoises, composé de vignerons de tout le canton de Vaud, souhaite organiser un événement plus qualitatif qui favorise l'acte d'achat plutôt qu'une dégustation unique. Grâce aux innovations apportées en 2020 et 2021, le millésime 2022 sera un tournant en matière de tarification et de distribution des billets d'entrée.

Un shop en ligne

Autre grand tournant dans la stratégie de promotion des Vins Vaudois, 2022 verra naître le premier shop en ligne de vins vaudois avec 150 vignerons et quelque 500 références. Ce nouvel outil servira de vecteur de communication indispensable à la promotion des Vins Vaudois dans un monde de plus en plus digitalisé.



Lavaux. © DR

DIVINUM

Le rendez-vous des œnophiles

APRÈS UNE ÉDITION ANNULÉE EN 2020, ET CELLE DE 2021 REPORTÉE EN NOVEMBRE DE LA MÊME ANNÉE EN RAISON DE LA PANDÉMIE, LE GRAND SALON DE MORGES CONVIE SON PUBLIC À DE MAGNIFIQUES DÉCOUVERTES EN CE DÉBUT AVRIL. RICHARD CHASSOT NOUS DIT TOUT SUR CE BEL ÉVÉNEMENT.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

APRÈS DEUX ANNÉES DIFFICILES, PENSEZ-VOUS QUE LE PUBLIC SERA AU RENDEZ-VOUS ?

Richard Chassot : Bien sûr. On se réjouit d'accueillir les amateurs de vins. En 2021, nous avons dû reporter à novembre notre salon qui se tient habituellement au printemps. En règle générale, nous tablons sur 15 à 20 000 entrées.

COMMENT CHOISISSEZ-VOUS LES CAVES EXPOSANTES ?

R. C. : Nous n'avons guère à choisir. Énormément de caves nous sont fidèles depuis le lancement de Divinum en 2017. 50% des vins présentés viennent de La Côte et de Morges. C'est notre terroir. Presque toutes les régions de Suisse romande sont là aussi. Nous avons également des vins de France et d'Italie afin d'offrir une ouverture sur le monde.

VOUS PRÉSENTEZ PEU DE VINS DE SUISSE ALÉMANIQUE...

R. C. : Il est vrai que la Suisse alémanique n'est pas très présente. C'était déjà le cas à l'époque d'Arvinis. Le problème est que nous n'avons que peu de place pour de nouveaux exposants. Les caves nous sont fidèles car cela leur donne l'occasion de rencontrer leurs clients et de réaliser des affaires. Nous envisageons toutefois d'avoir la Suisse alémanique comme hôte d'honneur en 2024.



QUELLES TENDANCES OBSERVEZ-VOUS DANS LES PRÉFÉRENCES DES CONSOMMATEURS EN MATIÈRE DE VIN AUJOURD'HUI ?

R. C. : Deux tendances se dessinent. D'une part un attrait pour des vins légers et fruités ; d'autre part pour des vins plus chauds et plus forts en couleur. J'ai été surpris de voir le succès des cannettes de rosés aux USA que les jeunes emmènent à la plage. Chez les jeunes, la fraîcheur est très recherchée. Un rôle que notre Chasselas pourrait jouer auprès de ce public.

Le Servagnin Hôte d'honneur

Introduit il y a plus de 600 ans dans la région de Morges, le Servagnin a été le premier Pinot Noir cultivé en Suisse. C'est grâce à Marie de Savoie, fille du duc de Bourgogne, que nous devons l'implantation du Servagnin en terre vaudoise. Marie, venue s'installer à Saint-Prex en 1420 pour passer sa grossesse au bon air suisse, et surtout fuir la peste qui sévissait alors à Chambéry, offrit, en remerciement du chaleureux accueil de la petite commune de Saint-Prex, quelques plans de « Salvagnin ».

Si, au fil des ans, ce premier Pinot Noir de Suisse a eu du mal à tenir tête au Gamay, il a néanmoins été remis au goût du jour en 1963, grâce à Pierre-Alain Tardy et a pris officiellement le nom de Servagnin, marque ensuite déposée. Il a été sauvé in extremis d'une disparition certaine et les vignerons de Morges lui ont redonné son prestige d'antan.

Source : Office des Vins Vaudois

VIGNOBLES DE NEUCHÂTEL : une récolte décevante, mais des ventes très réjouissantes

EN DÉPIT D'UNE RÉCOLTE DÉCEVANTE ET DES RESTRICTIONS LIÉES À LA PANDÉMIE, 2021 RESTERA DANS LA MÉMOIRE DU MONDE VITIVINICOLE NEUCHÂTELOIS COMME UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE EN TERMES DE MARCHÉ. QUALIFIÉ PARFOIS DE « ROI DE L'APÉRITIF », LE NEUCHÂTEL NON FILTRÉ, PAR EXEMPLE, A CONNU DES VENTES REMARQUABLES GRÂCE, NOTAMMENT, À UNE CAMPAGNE PROMOTIONNELLE DYNAMIQUE, À LAQUELLE LA CLIENTÈLE A MANIFESTEMENT ÉTÉ SENSIBLE, Y COMPRIS EN JANVIER DERNIER, POUR LA MISE EN VENTE DE CE PREMIER VIN DE L'ANNÉE EN COURS.

GEORGES POP

<https://neuchatel-vins-terroir.ch>

« C'est vrai ! 2021 fut une très belle année en termes de ventes. Cent vingt mille litres de Non Filtré sont partis en un temps record. C'est sans précédent ! Il est vrai que la cuvée avait profité d'un bel ensoleillement », souligne Mireille Bühler, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir. Au tout début de l'année dernière, son équipe avait organisé, avec succès, une chasse au trésor, à la recherche de bouteilles dissimulées dans toute la région. Elle précise : « Cet élan a d'ailleurs profité à l'ensemble de nos vins, tous cépages confondus. L'Œil de Perdrix, si caractéristique de notre canton, a eu énormément de succès. Nous avons aussi constaté que nos Chardonnays avaient le vent en poupe ».

Un afflux touristique bienvenu

Autre source de satisfaction : malgré les contraintes sanitaires, les journées « Caves ouvertes 2021 », auxquelles une quarantaine de domaines étaient associés, ont attiré la foule des grands jours, grâce à un temps radieux qui a favorisé les dégustations en plein air. Quant aux restaurateurs, importants pourvoyeurs de vins du terroir local, pénalisés par la pandémie au début de l'année dernière, ils ont pu se rattraper à la belle saison, bénéficiant d'un afflux touristique bienvenu, issu notamment d'outre-Sarine.

L'imaginative équipe de Neuchâtel Vins et Terroir n'entend pas s'endormir sur ses lauriers pour autant : « Cette année, nous avons prévu de nous associer aux hôteliers de notre canton,



Directrice de Neuchâtel Vins et Terroir, Mireille Bühler s'associe cette année avec les hôteliers de son canton pour promouvoir les vins et les spécialités de sa région. © neuchatel-vins-terroir.ch

afin de proposer à nos visiteurs des séjours complets, comprenant la gîte et le couvert, agrémentés de visites de domaines et de dégustations. Il va sans dire que les mets servis mettront en valeur nos vins, ainsi que nos produits du terroir, comme le saucisson neuchâtelois, apprêtés selon des recettes de chez nous », explique Mireille Bühler.

Une météo peu favorable pour la vigne

Le tableau pourrait paraître idyllique si, à l'instar d'autres domaines vitivinicoles de Suisse romande, les quelque 600 ha du vignoble

neuchâtelois, qui s'étend sur quelque 40 km au bord du lac, entre Vaumarcus et le Landeron, n'avaient pas été malmenés par les éléments naturels. « Gel, grêle, mildiou et coulage, par endroits, rien ne nous a été épargné. En chiffres, nous essayons une perte de quelque 40% par rapport à nos moyennes annuelles. Mais nous allons compenser la quantité par la qualité. Nous restons confiants », déclare la directrice de Neuchâtel Vins et Terroir.

Cet optimisme prudent est partagé par la plupart des vigneron-encaveurs du canton. C'est le cas, par exemple, de Florian Billod qui, aux côtés d'Olivier Lavanchy, dirige le domaine Lavanchy Vins, à La Coudre, dont les terres s'étendent du Landeron à Cortaillod. « En ce qui nous concerne, nous avons été très peu touchés par la grêle. Mais il est vrai que, l'année dernière, la récolte a été faible », constate-t-il. Il s'empresse d'ajouter : « Mais il est sûr que la qualité sera au rendez-vous et nous pouvons toujours compter sur la fidélité de nos clients qui apprécient beaucoup nos spécialités, comme notre Pinot Gris et notre Perdrix blanche ».



À l'instar de tous les vigneron-encaveurs du canton, l'équipe de Lavanchy Vins, à La Coudre, affiche son optimisme pour l'année en cours. © Lavanchy Vins



CAVES OUVERTES Neuchâtel

Vendredi 6 mai
16h-20h

Samedi 7 mai
10h-17h

Billet spécial «Caves Ouvertes»
à CHF 10.-/jour (5.- avec le
demi-tarif) pour voyager librement sur
l'ensemble du réseau ONDE VERTE.

37 Rencontrez
encaveurs

WINE
DINE
STAY

ASSIETTE
DU CHEF



Suisse. Naturellement.

A DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

NEUCHATEL-VINS-TERROIR.CH/CAVES-OUVERTES

UN MILLÉSIME *très prometteur*

LE VALAIS, TERRE DE GRANDS VINS, N'A PAS ÉTÉ ÉPARGNÉ PAR LA MÉTÉO EN 2021. AU COURS DE CET ANNUS HORRIBILIS, LE VIGNOBLE VALAISAN A ÉTÉ DUREMENT FRAPPÉ PAR LE GEL, LA PLUIE, LA GRÊLE ET LES ATTAQUES DE MILDIOU.

EN MARS, LE GRAND CONSEIL VALAISAN A ACCORDÉ UNE AIDE EXCEPTIONNELLE DE 14 MILLIONS DE FRANCS À LA VITICULTURE MISE À GENOUX PAR LES INTEMPÉRIES. MAIS SI LA VENDANGE N'A PAS ÉTÉ GÉNÉREUSE, LA QUALITÉ EST TOUJOURS AU RENDEZ-VOUS.

ON FAIT LE POINT AVEC GÉRARD-PHILIPPE MABILLARD, DIRECTEUR DE L'INTERPROFESSION DE LA VIGNE ET DU VIN.

M.M.

www.lesvinsduvalais.ch

COMMENT QUALIFIER LE MILLÉSIME 2021 ?

Gérard-Philippe Mabillard: Avec seulement 22,7 millions de kilos de raisins encavés, la vendange 2021 a été la plus faible depuis 1966. Elle affiche un volume inférieur de plus de 40% par rapport au millésime 2020 et de 50% en regard de la moyenne décennale.

De mémoire de vigneron, jamais une récolte n'aura été aussi faible. Entre le gel d'avril, le mildiou qui s'est propagé pendant les pluies de juillet et des épisodes de grêle à certains endroits, les conditions météorologiques ont été particulièrement dévastatrices pour le vignoble valaisan.

A contrario, le bilan qualitatif est extrêmement réjouissant. Les baies épargnées et vendangées plus tardivement que d'habitude ont concentré les arômes. Elles présentent une belle complexité phénolique et un subtil équilibre entre sucre et acidité. Ce millésime 2021 s'annonce donc très prometteur au niveau des arômes et du potentiel de garde.

QUELLES ACTIONS SPÉCIFIQUES AVEZ-VOUS MISES SUR PIED L'AN DERNIER POUR SOUTENIR LA PROFESSION ?

G.-P. M.: Grâce à l'aide exceptionnelle de l'État du Valais, nous avons pu activer plusieurs actions de soutien. Je pense à l'action «Ski & Vins» qui s'est déroulée dans le cadre des Caves ouvertes des vins du Valais en août 2020. À l'achat de douze bouteilles chez le même encaveur, le client recevait un code lui permettant d'activer une carte journalière de ski sur le domaine de son choix durant la saison 2020-2021.



© Gianluca Colla

L'action «200 pour 1000» s'est, quant à elle, terminée le 31 décembre 2021. Le Conseil d'État a libéré un montant maximum de 2 millions de francs. Cette somme a servi à financer une campagne de promotion des vins valaisans hors canton auprès des professionnels suisses de l'hôtellerie et de la restauration. Swiss Wine Valais remboursait ainsi à ces derniers CHF 200.- pour tout achat de vins du Valais de plus de CHF 1'000.- auprès des vignerons ou de distributeurs.

Au final, ces deux actions ont connu un franc succès, grâce également au dynamisme extraordinaire des producteurs de vins valaisans.

DES ÉVÉNEMENTS AU PROGRAMME DE CETTE ANNÉE ?

G.-P. M.: Oui, 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. Entre autres, nous nous réjouissons beaucoup des prochaines Caves Ouvertes qui auront lieu du 26 au 28 mai, de même que d'autres événements autour de la TAVOLATA, dans le courant de l'année et notamment le 3 septembre dans le cadre des Estivales des Vins du Valais. D'autre part, nous allons inaugurer une campagne de communication totalement dédiée à LA DÔLE. Chaque action sera synonyme d'une invitation à l'attention des amateurs de vins suisses: Osez la proximité! Soyez des inconditionnels de la consommation locale!



© Armin Feber

La Dôle se modernise

La Dôle est le vin le plus vendu en supermarché. Sa composition est appelée à évoluer cette année pour séduire la jeune génération.

La Dôle est un vin traditionnel dont la dénomination fait partie du patrimoine vinicole valaisan depuis 1854. Sa composition est réglementée par l'Ordonnance sur la vigne et le vin, dont la dernière version date de 2004. Elle exige au moins 85% de Pinot noir et de Gamay. Ce vin emblématique est toutefois en perte de vitesse. Depuis plusieurs années, l'Interprofession de la Vigne et du Vin (IVV) souhaite lui offrir une cure de jouvence. Après une analyse approfondie, elle a estimé qu'il était temps de moderniser la recette de la Dôle afin de renforcer sa réputation auprès d'un public plus jeune attiré par des vins plus tanniques.

Le Conseil d'État a accepté la demande de l'IVV de réduire le pourcentage de Pinot noir et Gamay (dans lequel le Pinot noir domine) à 51%. Cette stratégie vise à donner davantage de liberté d'assemblage, tout en valorisant d'autres cépages rouges. En effet, ces vingt dernières années, la part du vignoble consacrée au Gamay et au Pinot noir a diminué de 30%, au profit d'autres variétés de raisin rouge. Le Valais en compte ainsi une bonne vingtaine qui pourront figurer dans le 49% de la recette, à la convenance de l'encaveur.

Ne reste plus qu'au consommateur à faire son choix en dégustant avant d'acheter. Certains vignerons demeureront sans doute encore attachés à la tradition.

TRAMINER ET FREIBURGER: *les 2 cépages les plus emblématiques du Vully*

DIRECTRICE DE L'ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES VINS DU VULLY, JOANNA ROUILLER TIRE UN BILAN ASSEZ SATISFAISANT DE L'ANNÉE 2021, MALGRÉ UN BÉMOL : POUR LA SECONDE ANNÉE CONSÉCUTIVE, LA RÉCOLTE A ÉTÉ PLUTÔT MODESTE, MAIS LA CLIENTÈLE, ESSENTIELLEMENT PRIVÉE, A ÉTÉ FIDÈLE AU RENDEZ-VOUS, CONSTATE-T-ELLE, APPELANT TOUTEFOIS DE SES VŒUX UNE ANNÉE EN COURS PLUS ACCOMMODANTE POUR LA CULTURE DE LA VIGNE, AFIN DE COMBLER LES INSUFFISANCES QUANTITATIVES DES DEUX DERNIÈRES SAISONS.

GEORGES POP

<https://vully.ch>

« Ici, nous avons été épargnées par le gel qui a frappé certaines régions vitivini-
coles de Suisse romande. De plus, le mildiou a très peu touché nos chasselas.
En revanche, nous avons eu passablement de coulage au mois de juin dernier.
Bref, ce fut une petite année en chiffres. Mais les quantités modestes ont été compensées par
un taux de sucre élevé et une excellente qualité, notamment pour les pinots, ainsi que pour
le freiburger et le traminer qui sont les deux cépages les plus caractéristiques de notre
région », constate Johanna Rouiller.

Une terre d'élection pour la vigne

Pour la petite histoire, ces deux cépages ont été introduits au Vully, qui en compte
aujourd'hui vingt-six, dans les années 1950. Ils y ont trouvé une terre d'élection, associant
des sols de molasse et un climat lacustre. Venu d'Alsace, le (gewürz) traminer a vu son
nom écourté par les vigneron francophones du coin qui avaient du mal à le prononcer.
Quant au Freiburger, il est issu du croisement entre sylvaner et pinot gris. Conçu à l'insti-
tut de recherche de Freiburg im Breisgau, en 1916, ce cépage a été rebaptisé Freisamer
outre-Rhin. Au Vully, cependant, son nom originel a été conservé, par allusion à celui
donné, en allemand, aux habitants du canton de Fribourg.

Une clientèle fidèle venue d'Outre-Sarine

La clientèle alémanique figure d'ailleurs au premier rang des acheteurs des vins du Vully.
« Il est vrai que compte tenu de notre situation géographique, nous avons un très important
tourisme alémanique et, de ce fait, de nombreux clients d'outre-Sarine, notamment lors de
nos journées caves ouvertes. L'année dernière, elles ont été bien fréquentées, ce qui est
réjouissant. Cette année, ce rendez-vous est fixé aux 3, 4 et 5 juin prochains », indique la
directrice de l'interprofession. Un coup de cœur ? « Un bon verre de Freiburger accompagné
d'une tranche de gâteau sucré du Vully. C'est incomparable (rires) » !

Le domaine du Vully, qui s'est autoproclamé « plus petite des grandes régions viticoles de
Suisse », est situé entre les lacs de Neuchâtel et Morat, dans le canton de Fribourg, avec un
petit prolongement dans celui de Berne. L'interprofession regroupe vingt-quatre vigneron-
encaveurs. L'appellation d'origine contrôlée « Vully » est intercantonale, ce qui est un cas
unique en Suisse.



Directrice de l'Association Interprofessionnelle des Vins du Vully, Johanna Rouiller tire un bilan assez satisfaisant de l'année 2021. © vully.ch



AVEC VOUS AU QUOTIDIEN
**QUAND IL
S'AGIT DE TON
BURGER!**

SCANNE-MOI POUR TA CREATION DE BURGER





OMBRES ET LUMIÈRES sur le vignoble tessinois

AU PAYS DU MERLOT, LE BILAN DE L'ANNÉE DERNIÈRE EST POUR LE MOINS CONTRASTÉ: DIFFICILE, VOIRE CALAMITEUX, POUR CERTAINS DOMAINES, IL SE RÉVÈLE BEAUCOUP PLUS CLÉMENT POUR D'AUTRES. LE TESSIN ÉCOULE L'ESSENTIEL DE SES VINS SUR LE MARCHÉ SUISSE. SI LES PRODUCTEURS LIÉS À LA GRANDE DISTRIBUTION ONT PU S'EN TIRER SANS TROP DE MAL, NOMBRE DE CEUX QUI COMPTAIENT SUR LA CLIENTÈLE PRIVÉE ONT PASSABLEMENT SOUFFERT DES RESTRICTIONS SANITAIRES.

GEORGES POP

www.ticinowine.ch

« Nous n'avons pas encore de chiffres définitifs. Cependant, nous pouvons déjà constater que, en termes de ventes, les volumes perdus au début de l'année dernière, en raison de l'annulation de nombreuses fêtes et manifestations, à cause de la pandémie, n'ont pas pu être rattrapés à la belle saison et pendant la période de Noël », reconnaît Andrea Conconi, directeur de l'association Ticinowine qui compte quelque 250 producteurs dans ses rangs. Il précise: « Nos vins ont une excellente réputation. Mais ils sont essentiellement distribués dans notre pays: 50% en Suisse alémanique, 35% dans notre canton et 10% en Suisse romande. ».

Le merlot, roi des cépages tessinois

Les quelque mille hectares de vignes cultivés au Tessin sont voués à 80% au merlot. Issu de la région bordelaise, ce cépage a été introduit au sud des Alpes au début du siècle dernier. Avec le temps, il est devenu le symbole incontesté de la viticulture tessinoise. La surface restante est occupée par une vingtaine de variétés, parmi lesquelles se distinguent le gamaret et le chardonnay. « Malgré un contexte un peu morose, il est réjouissant de voir que notre merlot blanc est de plus en plus demandé et qu'il trouve une nouvelle clientèle », indique Andrea Conconi.



Appel aux Romands: Venez nous visiter!

Le secteur vitivinicole tessinois compte beaucoup sur ses prochaines journées « Caves ouvertes », traditionnellement très fréquentées. Elles sont prévues les 21 et 22 mai, dans le Sottoceneri, ainsi que les 28 et 29 du même mois, dans le Sopraceneri. À l'adresse des Romands, Andrea Conconi lance en guise de conclusion: « Venez nous voir; vous ne serez pas déçus! »

Directeur de Ticinowine, Andrea Conconi invite les Romands à venir en nombre goûter aux générosités du terroir tessinois.

© Ticinowine

L'ÉTÉ SANS GRILLADES ? SANS NOUS !

ZÉRO VIANDE. 100% SUISSE.

LA SAVEUR D'UNE BONNE GRILLADE. 100% VÉGÉTALE.

- **Voilà l'été, le soleil, les grillades :** sortez vos tables en terrasse et déclarez ouverte la saison.
- **La star du moment :** notre steak Plant-based, une véritable sensation végétale gourmande pour le barbecue
- **Trois niveaux de cuisson :** saignant, à point ou bien cuit – selon le goût de vos invités

Congé et produit en Suisse

Follow us on

www.thegreenmountain.ch

L'assortiment pour les professionnels est disponible en exclusivité auprès des distributeurs spécialisés de la restauration.
*Source: vegan.ch

VIGNOBLE DU LAC DE BIENNE : une «bonne» récolte historiquement basse

GRÊLE, PLUIES ABONDANTES ET MILDIOU, NOTAMMENT : MALGRÉ UNE FIN D'ÉTÉ INDULGENTE, LE VIGNOBLE DU LAC DE BIENNE N'A GUÈRE ÉTÉ ÉPARGNÉ PAR LES ÉLÉMENTS NATURELS, L'ANNÉE DERNIÈRE. CONSÉQUENCE : UNE RÉCOLTE DES PLUS MODESTES. «DEPUIS 1957, JAMAIS NOUS N'AVIONS EU UNE VENDANGE AUSSI MAIGRE. LA VENTE DES BLANCS VA FORCÉMENT EN PÂTIR, CE QUI, HEUREUSEMENT, NE SERA PAS LE CAS DES ROUGES, PUISQU'ILS ONT ÉTÉ MIS EN BOUTEILLE IL Y A DÉJÀ DEUX OU TROIS ANS», EXPLIQUE MICHAEL TEUTSCH, DIRECTEUR DE LA FÉDÉRATION DES VIGNERONS DU LAC DE BIENNE QUI RÉUNIT UNE CINQUANTAINÉ D'EXPLOITATIONS VITICOLES DE LA RÉGION.

GEORGES POP

www.vinsdulacdebienne.ch

Le secteur vitivinicole du lac de Biene ne désespère pourtant pas : bien que réduite, la qualité de la récolte fut très satisfaisante. De plus, en dépit des restrictions sanitaires, les ventes, en 2021, ont été à la hauteur de celles des années précédentes, voire meilleures, par endroit. «Notre clientèle majoritaire est surtout privée. Avec la pandémie les gens sont restés chez eux. Mais ils n'ont pas manqué de s'approvisionner en vins», constate Michael Teutsch. Il rappelle que, dans sa région, plus de 40 cépages ont trouvé leur terre de prédilection. Son sol calcaire se prête idéalement à la culture du chasselas, du chardonnay ainsi que des pinots. Parmi les spécialités figurent le müller-thurgau, le gewurztraminer ou encore le sauvignon blanc, par exemple.



Une clientèle très majoritairement alémanique

Parfaitement bilingue, comme la plupart des vignerons de la région, le directeur de la Fédération des vignerons du lac de Biene est lui-même propriétaire du domaine «Festiguet» que sa famille exploite, depuis bientôt deux siècles, sur les hauteurs de Gléresse (Ligerz). «Pour une bonne moitié, notre clientèle vient du canton de Berne et du Jura bernois. Sinon, la plupart de nos visiteurs sont issus de la Suisse alémanique. En été, nous accueillons beaucoup de Zurichois et d'Argoviens. Nos vins, là-bas, ont une très bonne réputation», souligne-t-il avant d'ajouter : «Nous serions heureux d'accueillir davantage de Romands. La région se prête magnifiquement au tourisme».

Relevons encore que la Fédération gère à Douanne (Twann) la Maison des vins du lac de Biene. Elle peut accueillir jusqu'à 100 personnes et permet d'organiser des dégustations, des fêtes, des séminaires ainsi que des réunions privées ou encore des réunions de sociétés. Les journées «Caves ouvertes» des vignerons lac de Biene auront lieu les 30 avril et 1^{er} mai prochains. Au printemps dernier, elles avaient été annulées en raison des restrictions sanitaires.

Président de la Fédération des vignerons du lac de Biene, Michael Teutsch est propriétaire du domaine «Festiguet», sur les hauteurs de Gléresse (Ligerz). © vinsdulacdebienne.ch

Quöllfrisch



LA FAMILLE LOCHER BRASSE SES SPÉCIALITÉS DE BIÈRE ORIGINALES À APPENZELL DEPUIS 1886. L'INGRÉDIENT DE BASE N'A PAS VARIÉ : DE L'EAU DE SOURCE FRAÎCHE QUI JAILLIT DIRECTEMENT DE L'ALPSTEIN.

APPENZELLERBIER.CH

APPENZELLER BIER

Dans notre quête continue de ce petit quelque chose en plus, nous ne cessons de découvrir de nouveaux produits qui, en plus de convaincre par leur saveur et leur qualité, sont fabriqués de façon durable. C'est la garantie d'excellence qu'offre le nom Appenzeller Bier. Des ingrédients soigneusement sélectionnés alliés à la passion de nos employés font de notre bière ce qu'elle est, c'est-à-dire quelque chose de spécial.

En tant que producteurs de Quöllfrisch, nous maîtrisons bien sûr l'art du brassage dans toute sa diversité, mais nous sommes aussi précurseurs en matière de suissitude et de durabilité. Nous avons ainsi été la première brasserie à relancer la culture commerciale d'orge brassicole en Suisse en 1996. Dans la mesure du possible, nous privilégions également la coopération avec des producteurs régionaux. Cela crée une valeur ajoutée pour tous, entre autres pour le produit final et les amateurs de nos produits. Ainsi, nos esprits créatifs pimentent la recette de base avec des fleurs de chanvre suisse (sans THC, bien sûr), ajoutent du riz du Tessin lors du brassage ou agrémentent la bière avec du miel local.

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.

MÉMOIRE DES VINS SUISSES

L'excellence helvétique

LA MÉMOIRE EST UNE ASSOCIATION COMPOSÉE DES MEILLEURS PRODUCTEURS DE VIN SUISSE ET D'EXPERTS DE VIN DE SUISSE ET DE L'ÉTRANGER. ELLE VISE À MIEUX FAIRE CONNAÎTRE LES CRUS HELVÉTIQUES DE HAUTE QUALITÉ AU NIVEAU NATIONAL ET INTERNATIONAL ET À PROMOUVOIR LEUR RÉPUTATION.

LA MÉMOIRE SE CONSIDÈRE COMME LA CLÉ DU VIN SUISSE, QUI OUVRE LES TRÉSORS DU VIN ENCORE MÉCONNUS À UN LARGE PUBLIC. LA RENCONTRE ANNUELLE DE LA MÉMOIRE AURA LIEU DANS LES GRISONS ET LE CANTON DE SAINT-GALL LES 22 ET 23 AVRIL 2022. LES MEMBRES DE LA MÉMOIRE, VIGNERONS ET JOURNALISTES, AURONT L'OCCASION DE VISITER DES COLLÈGUES LE SAMEDI.

EXCEPTIONNELLEMENT EN 2022, IL N'Y AURA PAS D'OUVERTURE DU TRÉSOR. PAR CONTRE, LE SWISS WINE TASTING AURA LIEU LE LUNDI 29 AOÛT 2022 AU KUNSTHAUS À ZÜRICH ET SERA OUVERT AU PUBLIC.

INTERVIEW DE LA PRÉSIDENTE DE LA MÉMOIRE, MADELEINE MERCIER.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN



Pour consulter la liste des domaines :
<https://www.memoire.wine/fr/domaines/>

COMMENT LA MÉMOIRE A-T-ELLE COMMENCÉ ET COMMENT FONCTIONNE-T-ELLE AUJOURD'HUI ?

Madeleine Mercier: La Mémoire des Vins Suisses est une initiative des journalistes spécialisés en vins Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann et Susanne Scholl. En 2002, ils ont créé un club qui s'est fixé pour objectif d'augmenter la notoriété des vins suisses de grande qualité dans notre pays ainsi qu'à l'étranger. Cela se fait notamment en mettant l'accent sur le potentiel de garde, souvent encore méconnu, qui caractérise les grands vins. En 2004, le club devient une association avec siège social à Zürich qui est dirigée en parité par des producteurs et des journalistes spécialisés. Aujourd'hui l'association renommée comprend déjà une soixantaine de producteurs de pointe de toutes les régions viticoles de la Suisse. Depuis 2012, des non-producteurs de vin sont également admis comme membres. Producteurs et journalistes se réunissent plusieurs fois par an pour prendre des décisions stratégiques afin de faire fonctionner l'association. Le secrétariat se trouve à Zürich.

COMBIEN DE MEMBRES COMPTE LA MÉMOIRE ?

M. M.: Les membres producteurs sont au nombre de 57. Les membres spécialistes sont au nombre de 30. Ils regroupent différentes professions (journalistes, publicistes, scientifiques, sommeliers, restaurateurs...). S'ajoutent 2 membres sympathisants et 1 membre d'honneur.

QUELLE EST LA MISSION DE LA MÉMOIRE ?

M. M.: Le but est d'assurer une place aux vins suisses de grande qualité dans le concert international des vins nobles afin de promouvoir durablement leur notoriété, leur réputation et leur vente en Suisse et à l'étranger. Nous souhaitons également démontrer le potentiel de garde encore méconnu des vins suisses qui distingue chaque vin noble. Je souhaite ajouter que le plus important est l'esprit de camaraderie et les amitiés qui se sont tissées au fil des années entre les membres. Le partage d'expériences est souvent mis en avant comme point positif de notre association.

QUELLES SONT LES RETOMBÉES POUR LES VIGNERONS ET LA NOTORIÉTÉ DES VINS SUISSES ?

M. M.: La Mémoire des Vins Suisses a été fondée par des journalistes spécialisés qui choisissent quels vigneron et quels vins sont dignes de figurer dans notre trésor? Le fait que ce ne sont pas des vigneron eux-mêmes qui exercent cette sélection est un gage de légitimité. En tant que membres producteurs, nous bénéficions de commentaires de dégustations de nos vins à différents âges et par un comité de dégustateurs patentés.

Notre association invite de nombreux journalistes suisses et étrangers, en principe une fois par an, dans chacune des régions viticoles de Suisse afin de mettre en avant la qualité des vins suisses dans notre pays et hors de nos frontières.

La Mémoire est un partenaire du Swiss Wine Tasting, organisé par Swiss Wine Connection. Cette manifestation, anciennement appelé Mémoire & Friends a lieu chaque année à Zürich. Le Swiss



Madeleine Mercier. © Mercier_Foto Siffert/weinweltfoto.ch

Vintage Award présente à cette occasion à la presse des vins qui ont 10 ans. La Mémoire a également été présentée à l'étranger en tant qu'association.

Ces dégustations permettent de mettre en avant non seulement le potentiel de vieillissement des vins suisses, mais également la grande diversité de cépages qui caractérise la Suisse.

COMMENT LA MÉMOIRE EST-ELLE FINANCÉE ?

M. M.: Elle est financée par les cotisations de ses membres. L'OFAG, à travers Swiss Wine Promotion, cofinance les manifestations qui mettent en avant les vins suisses. Cela nous permet d'inviter des journalistes suisses et étrangers et de faire des publications papier et sur internet.

DES PROJETS POUR L'AVENIR ?

M. M.: Dans le monde des amateurs de vins avertis et des journalistes professionnels, la Mémoire a une belle reconnaissance. Il s'agit maintenant de se rendre visible auprès des autres professionnels et du grand public. Notre association cherche des collaborations avec des restaurants partenaires, des écoles de sommellerie... Notre but serait que le nouveau logo de la Mémoire évoque un vin de qualité pour tous les consommateurs de vins. Comme cela est le cas pour les VDP en Allemagne.

Notre association va aussi continuer à s'agrandir progressivement, car il y a encore d'excellents vigneron dans toutes les régions de Suisse qui n'ont pas encore rejoint notre association.



Caves Ouvertes, c'est samedi!

Frédéric et
Jean-David Gaillard
Domaine de la Planta,
Dardagny

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

Annie Dupraz
Domaine du Château
de Rougemont, Soral

Christine Pilet-Falquet
La Cave de Genève,
Collonge-Bellerive

Bernard et
Frédéric Rochaix
Domaine Les Perrières,
Satigny

Liste et horaires des caves
sur www.geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

LA DURABILITÉ À SAVOURER

Domaine Saint-Sébastien
Neuchâtel Blanc AOC
Chasselas



Le Domaine Saint-Sébastien se situe dans le village viticole de Saint-Blaise surplombant le magnifique lac de Neuchâtel et entouré d'anciens vignobles appartenant à Jean-Pierre Kuntzer. En 2012, ce dernier a changé la façon de cultiver ses vignes et s'est orienté dès lors vers les directives de la culture biodynamique et les exigences de Demeter. Sa fille Élodie, ingénieure œnologue formée à Changins, reprendra peu à peu les rênes et mènera la destinée du domaine vers un bel avenir.

FOLLOW US



transgourmet-origine.ch