

Entr'Acte

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



L'ANNÉE
DU **VIN**

Plus de
2000
actions
chaque semaine

Derrière
un **bon**
restaurateur
se cachent
toujours
de **bons**
produits.



ALIGRO

Plus de qualité pour votre argent.



SOMMAIRE

- | | | |
|--|---|---|
| <p>3 ÉDITO
MILLÉSIME 2022
L'excellence au rendez-vous</p> <p>4 DIVINUM
Le rendez-vous des œnophiles</p> <p>6 GENÈVE
Un millésime plein de belles promesses</p> <p>7 SUISSE
Concours du Meilleur Sommelier du monde « Une expérience extraordinaire »</p> | <p>8-9 VAUD
Un nouveau « millésime du siècle »</p> <p>10 VALAIS
Vins du Valais: un millésime très prometteur</p> <p>La Petite Arvine de Fully en tournée</p> <p>11 TESSIN
Le vignoble tessinois compte sur la clientèle suisse</p> | <p>12 FRIBOURG
Domaines du Vully: courtiser une nouvelle clientèle</p> <p>13 NEUCHÂTEL
Vignobles de Neuchâtel: une année pleine de promesses</p> <p>14 JURA
Un vignoble « durable » en devenir</p> <p>Vignoble du lac de Biènné: le retour des jours heureux</p> |
|--|---|---|

MILLÉSIME 2022

L'excellence au rendez-vous

À la vigne et à la cave, les années se suivent mais ne se ressemblent pas. En 2021, des conditions météorologiques extrêmes ont entraîné la pire vendange depuis 1957 avec une récolte 36% inférieure à celle de 2020. Lorsque l'on évoque aujourd'hui le millésime 2022, c'est le sourire qui prévaut chez les professionnels de la branche.

De fait, au terme d'un été caniculaire, la vendange a été généreuse et l'excellent état sanitaire du vignoble a permis de récolter des raisins de haute qualité. Une qualité qui se reflète dans les crus de ce millésime chaud. Les vins blancs ont du caractère avec une belle exubérance aromatique. Les rouges sont corpulents tout en restant subtils. D'aucuns n'hésitent pas, d'un bout à l'autre de la Suisse romande, à parler de nouveau millésime du siècle pour les crus rouges.

Il est donc temps d'encaver sans hésiter et de bien évidemment privilégier les crus de nos régions viticoles sur

vos cartes. La Suisse dispose en effet d'un très riche patrimoine de terroirs et de cépages qui sauront ravir les palais de vos hôtes.

Ces vins sont capables de rivaliser avec les plus fins nectars du monde, comme en témoignent les distinctions glanées dans les classements internationaux.

100 points à Parker

S'il vous faut encore des arguments pour convaincre les convives de privilégier des crus helvétiques, parlez-leur de la dernière publication du Robert Parker Wine Advocate sur les vins suisses. Pour la onzième année, Stephan Reinhardt, responsable de la Suisse pour le célèbre guide, a dégusté 282 vins de 67 vigneronnes et vigneron de toutes les régions viticoles helvétiques (30 de la Suisse alémanique, 14 du Valais, 8 du Tessin, 9 de la région Trois Lacs, 5 du canton de Vaud et 1 de Genève), plus

précisément les millésimes 2020 et 2021. Pour la première fois, un cru helvétique obtient la note de 100 points. Il s'agit du Grain par Grain Petite Arvine Domaine des Claives de Marie-Thérèse Chappaz. De plus, cette année, sur les vins suisses dégustés, 27 ont obtenu plus de 95 points, ce qui veut dire qu'ils se classent parmi les vins « Extraordinary » selon Robert Parker.

Pour Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion: « Le niveau des vins suisses ne cesse de s'élever. Ces résultats de haut niveau confirment la position d'excellence qu'occupent les crus helvétiques au niveau international. Les vins suisses sont en mesure de concurrencer les grands noms grâce à leur grande qualité. La Suisse peut être fière de son vignoble. » Ne reste plus qu'à les déguster et à les faire déguster à votre clientèle...

Manuela Magnin

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829



Sélection neuchâteloise

Prix Excellence 2022

UNE CUVÉE EN OR

www.mauler.ch

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

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand — 128^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: Manuela 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

LE RENDEZ-VOUS des œnophiles

LE SALON DE MORGES CONVIE SON PUBLIC À DE MAGNIFIQUES DÉCOUVERTES DU 29 MARS AU 3 AVRIL. PATRON DE LA MANIFESTATION, RICHARD CHASSOT NOUS DIT TOUT SUR CE BEL ÉVÉNEMENT.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN

<https://salon-divinum.ch>

DIVINUM
DU 29 MARS AU
3 AVRIL INCLUS
Parc des Sports, Morges



ACCÈS

En voiture Parking Medtronic (Chemin du Saux, 1131 Tolochenaz): gratuit, accessible samedi et dimanche
Lignes de bus MBC: service mis en place par MBC reliant la gare, les parkings et le salon
En train: Gare de Morges, située à 10 min à pied du salon

HORAIRES D'OUVERTURE

Du mercredi au vendredi: 16 h - 22 h
Samedi: 11 h - 22 h
Dimanche: 11 h - 20 h
Lundi: 16 h - 21 h

RESTAURATION

Cave Vaudoise
Boucherie Au Chateaubriand
Ça Rûpe

RICHARD CHASSOT, COMMENT SE DESSINE CETTE NOUVELLE ÉDITION DE DIVINUM ?

Richard Chassot: L'an dernier, nous avons déjà retrouvé les chiffres d'avant covid. Le public et les vigneron·nes étaient très contents. Cette année, l'affluence devrait être encore plus importante. Du côté des exposants, nous sommes complets avec 140 caves présentes et un super hôte d'honneur: le Conseil des Grands Crus Classés de Sauternes & Barsac en 1855.

QUELLES SONT LES RÉGIONS MAJORITAIREMENT REPRÉSENTÉES ?

R.C.: 85% des exposants viennent de Suisse avec beaucoup de producteurs de La Côte, d'autres régions viticoles vaudoises, des Valaisans, Genevois, Neuchâtelois, des Tessinois. Le solde se répartit entre la France et des caves d'Europe et du monde. Nous souhaitons offrir une grande diversité aux visiteurs qui peuvent faire leur choix en dégustant tous les crus proposés. Bon nombre d'entre eux viennent pour déguster le nouveau millésime, et surtout le Chasselas!

QUEL TYPE DE CLIENTÈLE FRÉQUENTE DIVINUM ?

R.C.: Nous avons de la chance d'être dans une région viticole où le vin fait partie de la culture. Beaucoup de jeunes viennent à Divinum. Il y a aussi une clientèle de connaisseurs, des restaurateurs, des patrons de vinothèques qui veulent goûter le nouveau millésime. Cette année d'ailleurs, grâce à un partenariat avec GastroVaud, nous offrons l'entrée aux membres de la faitière afin d'inciter le secteur HORECA à venir. Et puis, il y a toute une clientèle que l'on peut qualifier de sociale qui vient pour rencontrer du monde, boire un verre ou partager une fondue.



CHASSOT CONCEPT
ÉVÉNEMENTIEL
PRÉSENTE

DIVINUM

DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE

SAVE THE DATE

LE MERCREDI 29 MARS 2023

RENDEZ-VOUS À 15H00
AU STAND DE NOTRE HÔTE D'HONNEUR (D)

CONSEIL DES GRANDS CRUS CLASSÉS
DE SAUTERNES & BARSAC EN 1855

WWW.SALON-DIVINUM.CH

QUE POUVEZ-VOUS NOUS DIRE DES VENTES RÉALISÉES À DIVINUM ?

R.C.: Nous ne disposons pas de statistiques, mais le meilleur indicateur est que les caves reviennent. Certains visiteurs viennent pour remplir leurs caves, d'autres juste pour déguster. Chacun doit se sentir à l'aise. Il n'y a pas

d'obligation d'achat. Le grand atout d'une manifestation telle que la nôtre est d'offrir une plateforme aux artisans du vin qui peuvent en profiter pour faire connaître leurs nectars, expliquer leur métier et nouer des relations, tout en soignant leurs fidèles clients ou en trouvant de nouveaux.



Hôte d'honneur: Le Conseil des Grands Crus Classés de Sauternes & Barsac en 1855

Le Sauternais regroupe deux appellations, enracinées dans deux terroirs, contrastées, l'une de graves profondes aux croupes vallonnées du Sauternes et l'autre des sols rouges du plateau calcaire clos de murs de Barsac. C'est ici que se

rencontrent les eaux froides du Ciron, qui coule à l'ombre de la hêtraie millénaire de la vallée, véritable réservoir exceptionnel de biodiversité, et des eaux plus tempérées de la Garonne, qui va créer ce brouillard propice au développement



d'un champignon unique, le botrytis noble dit « cinerea », au service d'un vin d'une complexité et d'une richesse inégalée.

Le terroir rassemble 27 Grands Crus Classés du célèbre Classement des Vins de Bordeaux en 1855, et le seul premier cru classé supérieur, Yquem. Ce classement fut établi, à la demande de l'Empereur Napoléon III, par la CCI de Bordeaux et le syndicat des Courtiers en vins, en vue d'une présentation des vins de Bordeaux à l'Exposition universelle de Paris.

<https://gcc-1855.fr/>



UN MILLÉSIME plein de belles promesses

AVEC SES QUELQUES 1400 HECTARES DE VIGNOBLE, GENÈVE N'EST CERTES PAS LA RÉGION VITICOLE LA PLUS IMPORTANTE DE SUISSE, MAIS SES CRUS MÉRITENT TOUTE L'ATTENTION DES CÉNOPHILES. ON Y TROUVE BIEN ÉVIDEMMENT DU CHASSELAS, DU GAMAY DU PINOT NOIR, ET TOUT UN FLORILÈGE DE CÉPAGES BLANCS ET ROUGES, TRAVAILLÉS AVEC PASSION DE LA VIGNE À LA CAVE, À L'INSTAR DU CHARDONNAY, DU SAUVIGNON, DU RIESLING SYLVANER, DU MERLOT, DU DIVICO, ET BIEN SÛR DU GARAMET, QUI FAIT LA FIERTÉ DES GENEVOIS.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN

<https://geneveterroir.ch>

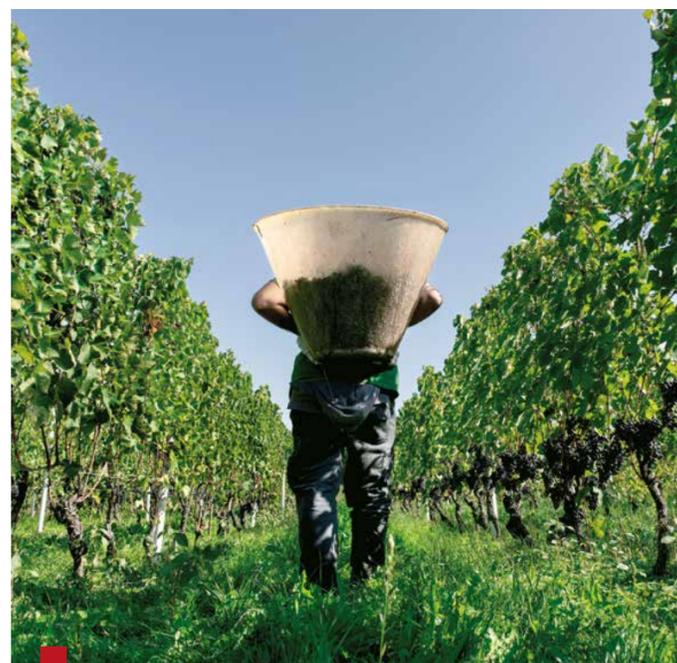
En ce début 2023, le sourire prévaut chez les professionnels du vin du canton. Malgré un été caniculaire, la vigne a montré une grande capacité de résilience vis-à-vis du manque d'eau. Le millésime 2022 s'annonce solaire et généreux, avec environ 10,5 mio de kilos de raisins récoltés.

Ce millésime a vu des vendanges précoces débutant dès le début du mois de septembre. Rouges et blancs sont puissants, charpentés et équilibrés avec une grande intensité aromatique. À déguster sans hésiter.

On fait le point avec Denis Beausoleil, directeur l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), sur les actions réalisées et à venir pour promouvoir ces crus auprès du grand public et de la restauration.

QUELLES ACTIONS AVEZ-VOUS MIS SUR PIED POUR PROMOUVOIR LA PROFESSION À DESTINATION DU GRAND PUBLIC ET DE LA RESTAURATION AU COURS DE L'ANNÉE ÉCOULÉE ?

Denis Beausoleil: Nous avons poursuivi notamment la diffusion de notre campagne «Caves Ouvertes c'est samedi!» portée par les domaines, et qui invite la population à venir à leur rencontre pour un moment d'échange. Cette campagne, imaginée pendant la crise du Covid, a donc été adoptée par la profession et le public qui répondent présents chaque samedi. Par rapport à la Journée Caves Ouvertes, l'ambiance est certes moins festive, mais permet de déguster et partager avec la ou le propriétaire de manière plus pointue tout au long de l'année.



Vendanges 2022 au Domaine Dugerdil. PHOTOS: © Fred Merz

Au niveau de la restauration, une belle opération de promotion des ventes avec le fameux verre «Genève» offert aux restaurateurs à l'achat de vins du canton a été organisée en partenariat avec la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève. Plus de 20000 verres ont ainsi été offerts et se retrouvent sur la table de 133 établissements. Deux nouvelles actions sont d'ailleurs prévues cette année avec premièrement des refroidisseurs de qualité offerts à l'achat de vins qui vient d'être lancée. Et une deuxième opération, soufflée par une cave du canton, qui permettra au client qui a apprécié une bouteille de vin genevois dans un restaurant de se voir ensuite offrir la même à la cave.

LES VINS GENEVOIS SONT-ILS PRISÉS OUTRE-SARINE ?

D. B.: Comme le montre la dernière étude MIS-trend sur les vins suisses, nous ne sommes pas connus par le grand public en Suisse alémanique. Mais nous sommes par contre bien connus par les connaisseurs, ce qui est une forme de reconnaissance. On trouve donc des références chez les revendeurs spécialisés qui portent notre image, tout comme les références nationales à l'instar du Baccarat ou du Gamaret de la Cave de Genève et des vins bio du domaine des Balisiers. On peut acheter ces crus dans la grande distribution dans toute la Suisse.

QUELLES SERAIENT SELON VOUS LES ACTIONS À ENTREPRENDRE POUR FAVORISER L'ACHAT DE VINS SUISSES DANS LA GRANDE DISTRIBUTION FACE À UNE CONCURRENCE ÉTRANGÈRE TRÈS AGRESSIVE ?

D. B.: La clientèle demande du local et la grande distribution propose aujourd'hui en Suisse romande en tout cas un nombre important de références. Il est à noter que Swiss Wine Promotion est déjà très actif au niveau de la promotion avec notamment la production de nombreux cahiers spéciaux. Être présent régulièrement et particulièrement dans les moments clés – foire aux vins d'automne ou avant les fêtes par exemple – me paraît important. Et particulièrement en Suisse alémanique.



Caves Ouvertes, La Journée!

Une manifestation à ne pas rater. On vous dit tout!

Samedi 13 mai 2023

Plus de 70 caves seront mises en avant lors des dégustations du nouveau millésime 2022 dans les trois régions spécifiques: le Mandement, entre «Arve et Rhône» (Lully, Bernex, Soral, etc.) et entre «Arve et Lac» (Jussy, Anières, Gy, etc.). Ce jour de découvertes sera aussi l'occasion de faire une magnifique promenade dans la campagne genevoise, de passer de village en village et de parcourir ces trois régions dont chacune a son caractère propre dans une ambiance festive.

Le « pass » de la journée et le verre gravé

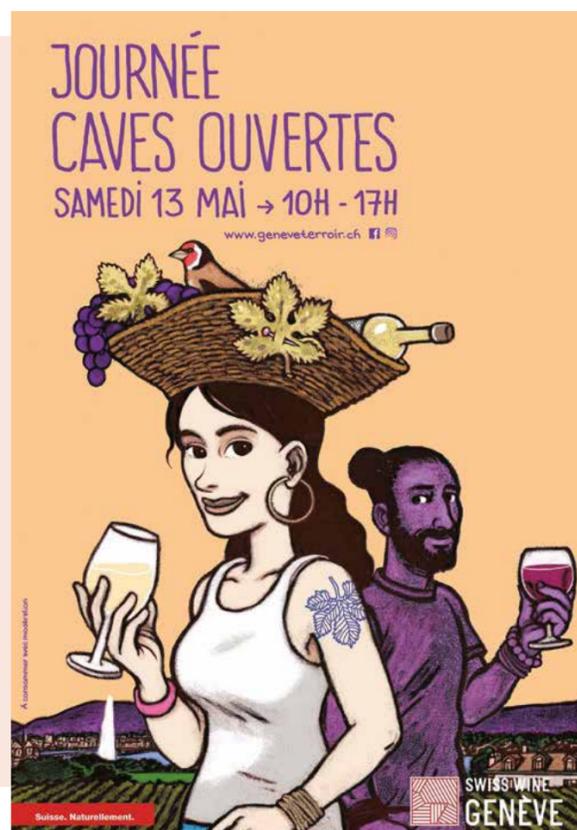
Le « pass » Caves Ouvertes est un bracelet réalisé par l'artiste Tom Tirabosco, auteur également de l'affiche de cet événement. Ce pass sera vendu CHF 20.- sur place par les caves. Il permettra de recevoir le fameux verre de dégustation créé spécialement par l'entreprise Univerre. Conçu pour une dégustation qualitative, son pied est de plus gravé avec les armoiries du canton.

Bus et train pour la journée Caves Ouvertes

Afin de faciliter les déplacements dans la campagne genevoise, une collaboration a été mise en place avec les TPG et des navettes gratuites permettent de se rendre facilement d'un village à un autre (www.tpg.ch). Les CFF mettent de leur côté des trains supplémentaires sur la ligne Genève – La Plaine (payants). Transport de vélos non recommandé. Pour plus d'informations, consultez le site www.cff.ch/geneve

Retrouvez tous les détails de la journée et les autres manifestations, cours et sorties du terroir sur geneveterroir.ch

Facebook et Instagram : Geneve Terroir



CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

«Une expérience extraordinaire»

NÉ À LA RÉUNION EN 1987, RÉZA NAHABOO, ÉTABLI DANS NOTRE PAYS DEPUIS SES 19 ANS, REPRÉSENTAIT LA SUISSE À LA PRESTIGIEUSE COMPÉTITION QUI S'EST DÉROULÉE À PARIS DÉBUT FÉVRIER. RETOUR SUR UNE AVENTURE QUI A PROFONDÉMENT MARQUÉ CE PASSIONNÉ DE VINS.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN

RÉZA NAHABOO, VOUS AVEZ REPRÉSENTÉ LA SUISSE AU CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2023, COMMENT AVEZ-VOUS VÉCU CETTE EXPÉRIENCE ?

Réza Nahaboo: C'était extraordinaire. Je caressais depuis longtemps le rêve de participer à une telle compétition. J'ai déjà concouru à Chypre pour le titre du Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique à Chypre en 2021. Même si je ne suis pas arrivé sur le podium, je garde un super souvenir de ces compétitions et, surtout d'avoir passé les sélections pour représenter la Suisse, un pays que j'aime énormément.

A PARIS, VOUS VOUS ÊTES CLASSÉ AU 12^E RANG. QU'EST-CE QUI VOUS A MANQUÉ ?

R. N.: Je me suis fait piéger sur l'accord avec le menu végane. J'ai zappé la consigne et suis parti sur une volaille rôtie... Je manquais aussi de connaissances en cocktails, et puis j'ai fait aussi une erreur sur le type de bois utilisé pour l'élevage d'un cru rouge.

COMMENT VOUS PRÉPAREZ-VOUS AUX CONCOURS ?

R. N.: Je m'astreins à un entraînement régulier. Pour le concours du Meilleur Sommelier du monde, j'ai pris deux mois de congé sans solde afin de me préparer au mieux. Il faut mémoriser la théorie, l'approfondir, avoir des connaissances techniques sur les vins, la vinification, les cépages, mais aussi en géologie, en géographie. Nous devons connaître de façon approfondie tout ce qui peut se servir en restauration, comme les cocktails, le saké, les spiritueux, le café, le thé, les bières, les eaux minérales, le chocolat, les cigares... Un véritable savoir encyclopédique!

ÊTES-VOUS COACHÉ ?

R. N.: Je bénéficie de conseils avisés de sommeliers très pointus et je participe à des groupes de travail. Nous échangeons beaucoup par mail ou whatsapp. Nous faisons des tests entre nous sur diverses



Réza Nahaboo.
CRÉDIT PHOTO: ASI/HRVPROD



thématiques qui reviennent dans les concours. En France, les candidats bénéficient d'une préparation mentale pour gérer le stress et la précision. Cela passe même par des séances de tir à l'arc! Rien de tout ça chez nous.

VOTRE PROCHAIN OBJECTIF ?

R. N.: Le prochain concours du Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique à Belgrade en Serbie, puis le concours du Meilleur Sommelier du monde dans 3 ans, si je suis sélectionné.

VOUS ÊTES NÉ À LA RÉUNION QUI NE PRODUIT QUE TRÈS PEU DE VIN. COMMENT VOUS EST VENU CETTE PASSION ?

R. N.: J'ai effectué une formation dans le domaine de la restauration durant laquelle j'ai rencontré un sommelier érudit qui m'a beaucoup impressionné. Ça a été un véritable déclic pour moi.

LE VIN QUI VOUS A LE PLUS MARQUÉ ?

R. N.: La Tâche 1998 du Domaine de La Romanée-Conti. Un cru tout simplement extraordinaire!

VOUS CÉPAGES SUISSES PRÉFÉRÉS ?

R. N.: Je suis super fan de la Petite Arvine, qui pour moi est le véritable porte-drapeau de la viticulture suisse. J'aime aussi beaucoup la Syrah du Valais, le Pinot noir de Neuchâtel, d'Argovie et des Grisons.

Bio express



Réza Nahaboo a commencé sa carrière en Suisse à l'aube de ses 20 ans en tant que Sommelier à l'Ermitage d'Etienne Krebs. En 2008, il devient assistant Chef Sommelier au restaurant de l'Hôtel de ville à Crissier. De 2010 à 2014, il travaille comme Chef Sommelier au Grand Hôtel Majestic à Montreux, assistant Chef Sommelier et gérant au Il Lago, Four Seasons Hôtel des Bergues à Genève, et Maître d'hôtel à Hostellerie du Pas de l'Ours à Crans-Montana.

Il a été également Chef Sommelier et Assistant de direction à l'hôtel Royal Savoy à Lausanne, où il a créé une liste de 420 vins pour la réouverture de l'hôtel en 2015.

En 2016, Réza Nahaboo gagne le Concours du Meilleur Sommelier de Suisse. Il est certifié par la Court of Master Sommeliers et il a une Mention Complémentaire Sommelierie d'IMT Grenoble.

En 2020, Réza a été officiellement sélectionné en tant que représentant de la Suisse au Concours du Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique A.S.I.

Aujourd'hui, il œuvre comme commercial pour la maison Pamisa Vins à Grolley (FR).

Une compétition prestigieuse

Le concours de meilleur sommelier du monde existe depuis 1969.

Les lauréats au fil des épreuves : le Letton Raimonds Tomsons (2023), l'Allemand Marc Almert (2019), le Suédois Jon Arvid Rosengren (2016), le Suisse Paolo Basso (2013), le Français Gérard Basset (2010, pour le compte de la Grande-Bretagne), le Suédois Andreas Larsson (2007), l'Italien Enrico Bernardo (2004), le Français Olivier Poussier (2000), l'Allemand Markus Del Monego (1998), le japonais Shinya Tasaki (1995), le Français Philippe Faure-Brac (1992), le Français Serge Dubs (1989), le Français Jean-Claude Jambon (1986), le Français Jean-Luc Pouteau (1983), l'Italien Guiseppa Vaccarini (1978), l'Italien Piero Sattanino (1971), le Français Armand Melkonian (1969).

l'incontro 2023

Au rendez-vous des grandes personnalités du vin italien – à Lausanne!

Les propriétaires des quarante domaines les plus prestigieux seront personnellement présents pour vous faire déguster leurs nouvelles créations.

Lundi, 27 mars 2023
de 14h00 à 19h30

Hôtel
Beau-Rivage Palace
17-19 Place du Port
1006 Lausanne

Participation:
CHF 25.- y compris
bon d'achat de
CHF 25.-



CARATELLO
LES VINS ITALIENS



Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen
T +41 71 244 88 55
info@caratello.ch, www.caratello.ch

UN NOUVEAU «millésime du siècle»

DANS LE CANTON DE VAUD, LE MILLÉSIME 2022 EST EXTRÊMEMENT PROMETTEUR. DE QUOI REDONNER LE SOURIRE AUX VIGNERONS APRÈS UNE ANNÉE 2021 DIFFICILE, ET À BENJAMIN GEHRIG, DIRECTEUR DE L'OFFICE DES VINS VAUDOIS. INTERVIEW.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN

www.ovv.ch

BENJAMIN GEHRIG, COMMENT QUALIFIER LE MILLÉSIME 2022 EN TERRES VAUDOISES ?

Benjamin Gehrig: En 2022, le canton a encavé 27 millions de litres, contre 19 en 2021. Nous avons été ravis de retrouver une magnifique vendange qui se rapproche de celles de 2015 et 2018 en termes de qualité et de quantité. C'est une excellente nouvelle. L'an dernier, pas mal de vigneron n'avaient pas suffisamment de vins à proposer à leurs clients. Ce problème de manque d'offre peut malheureusement entraîner un changement d'habitudes des consommateurs et des restaurateurs. Avec le millésime 2022, cette crainte s'éloigne. De plus, le millésime est d'une qualité remarquable. Les blancs présentent une belle acidité. Pour les rouges, on peut parler d'un nouveau «millésime du siècle».

QUELLES ACTIONS AVEZ-VOUS MIS SUR PIED POUR PROMOUVOIR LA PROFESSION À DESTINATION DU GRAND PUBLIC ET DE LA RESTAURATION AU COURS DE L'ANNÉE ÉCOULÉE ?

B.G.: Il y a eu les Caves Ouvertes qui ont amené une belle fréquentation. Pas moins de 70 000 personnes ont arpenté le vignoble avec une forte présence en Lavaux, toujours très prisé pour ses paysages somptueux et son accessibilité. Notre vinothèque en ligne Vaud Vins, lancée fin 2022 connaît un beau succès. De plus en plus de vigneron sont intéressés à y vendre leurs crus et la clientèle est bien présente. Elle apprécie l'offre et le bon rapport-qualité proposé.

Enfin, l'Escargot Rouge, lancé en septembre 2021, se fraie peu à peu son chemin vers les consommateurs. Il a pour but de valoriser les rouges vaudois par le biais d'une marque mettant en évidence le savoir-faire et la qualité des vins vaudois.

L'Escargot Rouge est aujourd'hui disponible en deux gammes: «Original», rond et fruité et «Sélection», puissant et élevé en barrique. Gage de qualité, ce vin doit être certifié par des experts en cuve puis en bouteille avant de pouvoir être commercialisé.

L'Escargot Rouge cible le grand public non professionnel en Suisse Romande et Suisse Alémanique, tout en s'adressant à différents segments de marché avec ses deux gammes de vins.



VOUS ÊTES TRÈS ACTIFS SUR LA SUISSE ALÉMANIQUE, QUELLE EST L'IMPORTANCE DE CE MARCHÉ POUR LES VINS VAUDOIS ?

B.G.: Avec 80% de la population suisse qui réside en Suisse alémanique, c'est bien évidemment un marché essentiel pour les vins vaudois. Nous y assurons une présence aussi souvent que possible, notamment via un partenariat avec le festival FOOD ZÜRICH. Nous entendons encore développer nos actions envers le secteur HORECA.

QUELLES SERAIENT, SELON VOUS, LES ACTIONS À ENTREPRENDRE POUR FAVORISER L'ACHAT DE VINS VAUDOIS DANS LA GRANDE DISTRIBUTION ?

B.G.: Notre objectif est de faire référencer l'Escargot Rouge en grande distribution et de le promouvoir aussi sur de grands événements qui drainent beaucoup de public. Avec cette marque, nous sommes en mesure de communiquer sur un produit concret et apporter notre soutien aux petites et aux grandes caves.



Domaine du Vully. © ovv



hilcona
FOODSERVICE

UN PUR DÉLICE
POUR LES PAPILLES
COMME POUR LES PUPILLES

LIMITED EDITION

AGNOLOTTI
Blue'n'Bacon

www.foodservice.hilcona.com

Au programme ce printemps

Les Caves Ouvertes auront lieu les 27 et 28 mai. En attendant, une mise en bouche s'impose avec deux événements qui se tiendront à Montheron et en Lavaux en avril.



DESALPES, la fête des vins vivants

Avis aux amateurs de vins naturels : vous avez rendez-vous le samedi 29 avril à l'Abbaye de Montheron au-dessus de Lausanne pour la 3^e édition de DESALPES, la fête des vins vivants.

L'occasion de rencontrer une sélection des meilleurs vigneron.ne.s de l'arc alpin, notamment du canton de Vaud, du Valais et de Genève, ainsi que des montagnes environnantes (Jura, Auvergne) et de déguster leurs nectars produits sans artifices ni intrants, reflétant la pureté de terroirs uniques.

Les visiteurs pourront aussi assister à des conférences, déguster une sélection exceptionnelle des meilleurs vins naturels jurassiens, savourer un menu gastronomique et bien sûr faire la fête en soirée.

Billetterie : www.salondesalpes.ch



Le vignoble de Lavaux. © ovv

Lavaux Vin Bio

Les aficionados du Bio ne manqueront pas de se rendre le samedi 1^{er} avril au Domaine des Faverges à Saint-Saphorin. L'occasion de déguster les meilleurs crus de Denis Bovard, Vincent Chollet, Blaise Duboux, Pierre Fonjallaz, Pierre-André Jaunin,

Jean-Christophe Piccard, Charles Rolaz, Gérard Vallélian et Gilles Wannaz.

Toutes ces stars du vignoble de Lavaux se réjouissent de vous accueillir de 10h à 17h.

Entrée et verre : CHF 25.-



Le vignoble en Chablais. © ovv




CORVEZZO
PROSECCO BIOLOGIQUE



AMSTEIN
l'Ambassadeur du Vin
www.amstein.ch

info@amstein.ch - 021 943 51 81

VINS DU VALAIS: un millésime très prometteur

APRÈS UNE RÉCOLTE HISTORIQUEMENT FAIBLE EN 2021, LA VENDANGE 2022 A ÉTÉ PLUS QUÉ GÉNÉREUSE. ET COMME À L'ACCOUSTOMÉE, LES VINS DU VALAIS SE DISTINGUENT PAR LEUR EXCELLENCE. EN TÉMOIGNE LE RÉCENT PALMARÈS DÉVOILÉ PAR PARKER QUI FAIT LA PLUIE ET LE BEAU TEMPS EN MATIÈRE DE RÉPUTATION.

Les 11 et 12 mars dernier, les œnophiles aguerris ont sans doute fait le déplacement de Zurich pour déguster à l'hôtel Dodler quelques-uns des meilleurs crus helvétiques notés par le célèbre guide Parker. Parmi eux, des vins élevés par des artisans valaisans de talent.

Terre de vins et plus grande région viticole de Suisse, le Valais se distingue année après année par l'excellence de ses crus. Et ce n'est pas le millésime 2022 qui le démentira, comme le relève le Rapport de Vendanges 2022 de l'Office cantonal de la vigne et du vin.

M. M. En effet, après une récolte historiquement faible de 2021, la quantité et la qualité sont au rendez-vous. Avec 46 millions de kilos de raisins encavés, la récolte affiche un volume supérieur de plus de 10% comparé à la moyenne décennale. Au terme d'un été caniculaire, les vendanges ont débuté à la fin du mois d'août. L'excellent état sanitaire du vignoble a permis de récolter des raisins de haute qualité.



Vignoble de Leytron. © Gianluca Colla

Une qualité qui se reflète dans les crus de ce millésime chaud. Une fraîcheur quelque peu surprenante leur confère énergie et vitalité, équilibrant la gourmandise de manière très délicate.

Les vins blancs ont du caractère avec une belle exubérance aromatique. Au palais, le fruité est éclatant, mariant les notes florales et les fruits mûrs, tout en dévoilant une fraîcheur étonnante. Les vins rouges sont copuleux tout en restant subtils. Ils s'expriment dans une riche palette de fruits noirs et d'épices chaudes, avec de beaux tanins soyeux et fondus.

La Dôle Un vin emblématique

C'est un vin qui plaît et qui mérite de figurer en bonne place sur les tables des meilleurs restaurants. Assemblage emblématique du Valais, la Dôle est issue principalement du mariage des deux cépages rouges les plus présents en Valais: le Pinot Noir et le Gamay. D'autres cépages rouges peuvent compléter la cuvée: par exemple le Gamaret, le Garanoir, le Carminoir, l'Ancellotta, le Diolinoir, le Merlot ou encore la Syrah. Certains apporteront au vin de la couleur, d'autres de la structure et des tanins, d'autres encore un brin de fantaisie aromatique. Chaque Dôle est donc unique et peut ainsi prendre une multitude d'expressions au gré des terroirs et des producteurs.

Événements au programme 2023

A vos agendas! Gérard-Philippe Mabillard, directeur de l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais, évoque les grands rendez-vous autour du vin dans son canton. A savourer sans modération.

Swiss Wine Valais, a à cœur de multiplier les rencontres, les dégustations, de faire découvrir les nectars du Vieux-Pays, et leurs plus beaux accords avec les mets... «Travailler avec des traits d'union que sont des sommeliers, des chefs, des connaisseurs. Aller vers les consommateurs en leur permettant de découvrir nos vins de façon originale, informelle, ludique. Nous ne bridons jamais l'imaginaire. Nous aimons revisiter les codes du VIN avec modernité,

dans l'air du temps», explique Gérard-Philippe Mabillard.

«Ainsi, en plus des prochaines **Caves Ouvertes** qui auront lieu du 18 au 20 mai, de même que d'autres événements autour de la **TAVOLATA**, dans le courant de l'année et notamment le 2 septembre dans le cadre des **Estivales des Vins du Valais**, nous poursuivrons l'activation de notre campagne originale autour de la Dôle.»

Chaque action sera cette invitation à l'attention des amateurs de vins suisses: Osez la proximité! Soyez des inconditionnels de la consommation locale!



Des actions qui font mouche

L'aide exceptionnelle de l'État du Valais en faveur de l'Action «200 pour 1000» initiée pendant la période du Covid 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 vigneron ou de distributeurs.

Les répercussions de cette action qui a connu un franc succès se sont faites sentir en 2022, grâce au dynamisme extraordinaire des producteurs de vins valaisans qui ont poursuivi et intensifié leurs ventes dans le secteur de l'HORECA.

LA PETITE ARVINE de Fully en tournée

UN SALON CONSACRÉ À CE CÉPAGE EMBLÉMATIQUE SE TIENT AU BAUR AU LAC À ZURICH LE 27 MARS AVEC LA PRÉSENCE EXCEPTIONNELLE DE 13 PRODUCTEURS ET DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2019. À NE PAS RATER!

M. M.

www.petitesarvinesfully.ch

«**L**a Petite arvine, en particulier celle de Fully, dispose du potentiel pour être reconnue comme un vin iconique en Europe et dans le monde.»

C'est le Français Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du monde en l'an 2000, qui le dit. L'Allemand Marc Almert, qui a décroché ce même Graal en 2019, est venu arpenter les pentes raides de la Combe d'Enfer au-dessus de Fully en janvier de cette année. À cette occasion, il a dégusté à l'aveugle une palette des meilleures Petites Arvines produites au cœur du vignoble et est tombé littéralement sous le charme. Chef Sommelier au Baur au Lac à Zurich, il accueillera le 27 mars professionnels et amateurs pour une dégustation, en présence de producteurs de Fully. Ce moment gourmand sera suivi d'une

Masterclass «L'évolution des Petites Arvines de Fully à travers le temps», dirigée de main de maître par Marc Almert.

Mentionnée pour la première fois en 1602, la Petite Arvine a donné lieu à toutes sortes de légendes fantaisistes quant à ses origines. José Vouillamoz, ampélogue et généticien du vin, a cependant prouvé qu'elle est originaire du Valais. Fully est le vignoble de référence, le berceau et le centre de compétences de la Petite Arvine.

UN VIN RACÉ

C'est un vin blanc racé, fin et élégant, aux amers minéraux, issu à 100% de raisins du cépage arvine et 100% de raisins de Fully. Délicate, sensible aux vents, la Petite Arvine ne mûrit que tardivement et requiert les meilleures expositions. Elle peut être sèche ou douce. Sur les sols cristallins de Fully, elle développe un style unique, tendu et ample. Son profil aromatique va de la rhubarbe et des fruits exotiques aux agrumes et à la glycine. En finale, on perçoit généralement une touche saline.

PROJET DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL (PDR)

Le salon de Zurich s'inscrit dans un PDR soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture qui s'étend jusqu'en 2026. L'objectif est de positionner Fully comme destination œnotouristique forte. Un premier salon consacré à la Petite Arvine s'est tenu en 2022 à Lausanne.



Marc Almert, Chef Sommelier chez Baur au Lac Vins. © Sedrik Nemeth

Après Zurich, ce sera à Neuchâtel d'accueillir des représentants de ce cépage le 19 juin à l'hôtel Beau-Rivage. Vincent Debergé, directeur commercial du Caveau de Bacchus et Sommelier passionné, sera aux commandes de ce nouvel événement, entouré de producteurs (<https://www.petitesarvinesfully.ch/a-vivrele-salon-des-petites-arvines-de-fully-neuchatel-2023/>).

D'autres projets sont appelés à voir le jour dans la commune de Fully, à l'instar d'une Maison de la Petite Arvine, d'un focus sur les guérites et les sentiers didactiques.

LE SALON DES PETITES ARVINES DE FULLY



LUNDI 27 MARS 2023
HÔTEL BAUR AU LAC - ZURICH

A la découverte de la Petite Arvine de Fully, un vin iconique!

MASTERCLASS
ET
DÉGUSTATION
LIBRE

LE VIGNOBLE TESSINOIS compte sur la clientèle suisse

POUR LA PREMIÈRE FOIS, AU DÉBUT DU MOIS DE MARS, UNE CARAVANE DE L'ASSOCIATION TICINOWINE, QUI COMPTE QUELQUE 250 PRODUCTEURS DANS SES RANGS, A PARCOURU LA SUISSE, FAISANT ÉTAPE DANS QUATRE VILLES ALÉMANIQUES, AINSI QU'À FRIBOURG, POUR MIEUX FAIRE CONNAÎTRE LA RICHESSE DU VIGNOBLE TESSINOIS.

GEORGES POP

www.ticinowine.ch

CAVES
OUVERTES
DU VIGNOBLE TESSINOIS



20 ET 21 MAI
dans le
SOPRACENERI

27 ET 28 MAI
dans le
SOTTOCENERI

Cette tournée promotionnelle témoigne de la dépendance du secteur au marché helvétique: les vins du Tessin, qui jouissent d'une excellente réputation, merlot en tête, sont essentiellement distribués dans notre pays: 50% en Suisse alémanique, 35% dans leur canton d'origine et 10% en Suisse romande. «Au cours de notre tournée nous avons présenté une centaine de vins qui témoignent de la variété de notre production. La dégustation était accompagnée de saucissons et de fromages d'alpage. L'accueil a été très favorable. Si nos finances nous le permettent, nous renouvellerons cette expérience l'année prochaine, avec peut-être davantage d'étapes en Suisse romande. Il nous faut impérativement chercher de nouveaux clients hors du canton», indique Andrea Conconi, le directeur de l'association.

Un tourisme en légère baisse

Cette sortie n'est pas fortuite: «Les touristes suisses, venus en nombre visiter le Tessin pendant la pandémie, ont été plus discrets l'année dernière, avec un impact sur l'écoulement de nos vins. De plus, avec la fin des restrictions, nous avons aussi une recrudescence du tourisme d'achat vers l'Italie, ce qui a influencé nos ventes vers le bas», constate Andrea Conconi. Il espère cependant que les «caves ouvertes» prévues en mai feront le plein de visiteurs. Il compte sur la présence d'une clientèle romande.



Les quelque mille hectares de vignes cultivés sont voués à 80% au merlot. © DR

Directeur de Ticinowine, Andrea Caroni quittera son poste à la fin de l'année. © Ticinowine

«Les Romands viennent de plus en plus souvent pour un bref séjour, par exemple le temps d'un week-end prolongé. Nous ne sommes pas si loin», remarque-t-il

Côté vendanges, l'année 2022 fut contrastée, selon le directeur de Ticinowine: «Le Sottoceneri a passablement souffert de la sécheresse et la récolte fut réduite. En revanche le raisin récolté était très beau et riche en sucre. Dans le Sopraceneri, qui a peu souffert de la grêle, la qualité et la quantité étaient au rendez-vous. Dans les deux régions, cette vendange promet d'excellents crus, lorsqu'ils seront sur le marché dans deux ou trois ans».

Le merlot, seigneur incontesté des cépages tessinois

Les quelque mille hectares de vignes cultivés au Tessin sont voués à 80% au merlot (25% blanc). Ce cépage, issu de la région bordelaise 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, le chardonnay et le sauvignon. «Nous avons aussi une gamme de vins mousseux très recherchés», précise Andrea Conconi qui, à la fin de l'année, quittera son poste de directeur qu'il occupe depuis le 1^{er} janvier 2015, avec le sentiment du devoir accompli.

AVEC VOUS AU QUOTIDIEN

QUAND IL S'AGIT DE TON BURGER!






SCANNE-MOI POUR TA CREATION DE BURGER



DOMAINES DU VULLY courtiser une nouvelle clientèle

DIRECTRICE DE L'ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES VINS DU VULLY (AIVV), JOANNA ROUILLER AFFICHE EN CE MOIS DE MARS UN OPTIMISME SANS FAILLE: NON SEULEMENT LA RÉCOLTE DE L'ANNÉE DERNIÈRE A ÉTÉ EXCEPTIONNELLE, GRÂCE À UN GÉNÉREUX ENSOLEILLEMENT, MAIS ELLE ENTEND BIEN PROFITER DES MANIFESTATIONS LIÉES À «FRIBOURG VILLE SUISSE DU GOÛT 2023» POUR MIEUX FAIRE CONNAÎTRE LES VINS DE SA RÉGION ET COURTISER UNE NOUVELLE CLIENTÈLE.

GEORGES POP

<https://vully.ch>

« Nous sommes en pleine effervescence. Beaucoup de projets sont encore en discussion. Mais je peux d'ores et déjà vous annoncer que nous attendons une belle affluence pour nos journées caves ouvertes, à la fin du mois de mai; que nous serons présents à la Bénichon en ville de Fribourg, à la mi-septembre, ou encore à la ballade gourmande qui sera organisée une semaine plus tard à Morat. Mais ce ne sont là que quelques exemples... Le travail ne manque pas! », annonce-t-elle.

À la conquête d'une nouvelle clientèle

« Actuellement, nos clients sont essentiellement alémaniques. Nous sommes tout près de Berne et la clientèle d'Outre-Sarine figure au premier rang des acheteurs des vins du Vully, notamment lors de nos journées caves ouvertes. Mais nous allons profiter du riche programme de cette année où le terroir du

canton de Fribourg est à l'honneur, pour appeler une nouvelle clientèle fribourgeoise et même romande, malgré une très vive concurrence », souligne avec assurance Joanna Rouiller.

Selon elle, en 2022 les quantités modestes issues de la récolte de l'année précédente, ont été compensées par une très bonne qualité. Les ventes ont été très satisfaisantes. Elles ont permis d'épuiser les stocks. « Mais cette année, nous aurons non seulement la qualité, mais aussi la quantité. Quelque 1 400 000 kg de raisin ont été récoltés en 2022 ce qui équivaut à 1 400 000 bouteilles de Vully », se réjouit la directrice de l'AIVV, soulignant que les producteurs de Freiburger et le Traminer, les deux cépages les plus emblématiques de la région avec le Chasselas, sont soumis à une charte qui ordonne des étapes de vinification très strictes, afin d'en garantir la qualité.

Une appellation pour deux cantons

Le domaine du Vully, riche de vingt-six cépages s'est autoproclamé « plus petite des grandes régions viticoles de Suisse ». Ses vingt-quatre caves sont pour la plupart situées sur les rives fribourgeoises et vaudoises du lac de et Morat. C'est pourquoi l'appellation d'origine contrôlée « Vully » est intercantonale, ce qui est un cas unique en Suisse.

CAVES
OUVERTES
DU VULLY



DU 26 AU 28 MAI 2023

Vendredi 16h-19h
Samedi 10h-19h
Dimanche 10h-17h

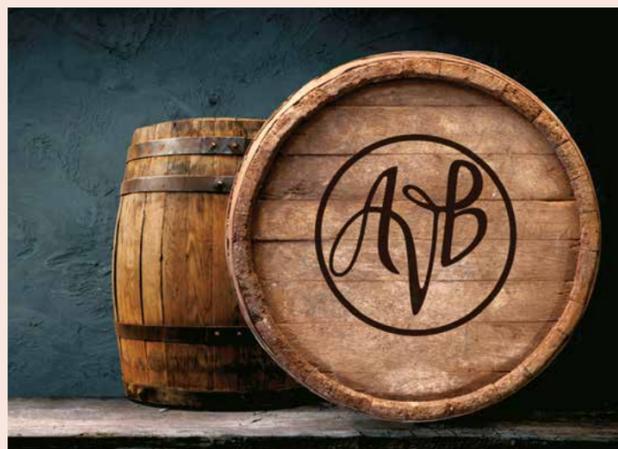


Directrice de l'Association Interprofessionnelle des Vins du Vully (AIVV), Joanna Rouiller entend bien profiter des manifestations liées à « Fribourg Ville suisse du Goût 2023 » pour mieux faire connaître les vins de sa région. © Vully.ch



Découvrir les vins de Cheyres

Issus du seul vignoble fribourgeois situé sur la rive sud du lac de Neuchâtel, les vins de Cheyres sont très souvent « oubliés » dans les guides consacrés à la viticulture suisse, en raison de la relative modestie de leur production et de la prééminence des domaines du Vully. Pourtant les vins de Cheyres, Pinot noir, Chasselas, Chardonnay ou spécialités



d'assemblage, comme le « Grivevin », élevé plusieurs mois en fût de chêne, ont bonne réputation et jouissent d'une clientèle fidèle. La région bénéficie d'un microclimat très favorable à la culture du vin, les vignes, élevées sur un sol d'argile et de molasse, étant protégées du vent par les « Crottes de Cheyres », les falaises qui dominent la région, et la proximité du lac qui autorise une certaine douceur à la saison froide. Le vignoble de Cheyres s'étend sur 14 hectares sur le territoire des villages de Cheyres, Châbles et Font. La plus grande partie du domaine est exploitée par l'Association des Vignerons Broyards qui compte 25 membres qui ne travaillent la vigne qu'à temps partiel. Bon an mal an, ils produisent en moyenne quelque 80 000 litres de vin. La cave de l'association, située à Cheyres, dispose d'un local de dégustation et reçoit des visiteurs aux heures d'ouverture ou sur rendez-vous. Le caviste, Mattéo Murphy dit recevoir de nombreux clients de passage. Plusieurs restaurateurs de la région proposent aussi une sélection des vins de ce vignoble qui mérite d'être mieux connu.

G. P.

www.cavedecheyres.ch



Le caviste, Mattéo Murphy dit recevoir de nombreux clients de passage. Plusieurs restaurateurs de la région proposent aussi une sélection des vins de ce vignoble qui mérite d'être mieux connu.

VIGNOBLES DE NEUCHÂTEL : une année pleine de promesses

LE VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS A COMMENCÉ L'ANNÉE SUR LES CHAPEAUX DE ROUES AVEC, COMME LE VEUT LA TRADITION CHAQUE TROISIÈME MERCREDI DE L'ANNÉE, LE LANCÉMENT RÉUSSI DU NON FILTRÉ 2022. LES VENDANGES DE LA SAISON DERNIÈRE AYANT DONNÉ PLEINE SATISFACTION, AUSSI BIEN QUALITATIVEMENT QUE QUANTITATIVEMENT, LE SECTEUR VITIVINICOLE DU CANTON AFFICHE UN BEL OPTIMISME POUR LES PROCHAINS MOIS QUI SERONT RICHES EN RENDEZ-VOUS.

GEORGES POP

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

« **A**près 2022 qui fut une année difficile en termes de ventes, en raison d'une récolte 2021 réduite, nous avons toutes les raisons de croire que 2023 sera exceptionnelle. Je n'ai pas encore de chiffres, mais le Non-Filtré, décrit cette année comme un vin solaire, a attiré une très nombreuse clientèle, locale bien-sûr, mais aussi et surtout alémanique et même vaudoise. Et puis le bel été et l'automne tempéré de l'année dernière a largement profité à nos vignobles, Nous aurons de très beaux millésimes, tous cépages confondus », assure Mireille Bühler, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir.

UN TICKET D'ENTRÉE POUR LES CAVES OUVERTES

Il est vrai que les occasions de déguster les vins neuchâtelois, dans toute leur diversité, ne vont pas manquer. À commencer par les journées Caves ouvertes, prévues à la mi-mai. Petite nouveauté cette année : un ticket d'entrée d'un montant de 30 francs sera exigé, alors que l'accès jusqu'ici était gratuit. « Nous avons décidé de nous aligner sur la pratique vaudoise. Il était important de faire comprendre à nos hôtes que le travail des vigneronns a une valeur et que le vin a une valeur. La somme récoltée sera répartie entre tous les vigneronns », explique Mireille Bühler qui précise aussitôt : « Ce ticket d'entrée comprendra les déplacements en transports publics, des bons de restaurations, ainsi que d'autres avantages ».

Une dégustation d'œil de perdrix, sera organisée le 21 juin au Jardin Anglais, en ville de Neuchâtel. Élaboré à partir de raisins de pinot noir, avec une courte fermentation en cuve, ce vin rosé est né historiquement dans la région, raison pour laquelle le Neuchâtel est considéré par les connaisseurs comme « l'original ». Le traditionnel marché des produits de terroir de Cernier est prévu, quant à lui, les 28 et 29 octobre. Il sera suivi, les 15 et 16 novembre, respectivement à Neuchâtel et à La Chaux-de-Fonds, d'une dégustation de pinot noir, autre cépage emblématique du canton dont il occupe plus de la moitié du vignoble. Quant aux « trains du terroir », il circuleront ponctuellement toute la belle saison.

UN VILLAGE DES VIGNERONS ENCORE PLUS GRAND

Pour le milieu vitivinicole neuchâtelois, le moment fort de l'année reste bien sûr la Fête des Vendanges qui aura lieu du 22 au 24 septembre et dont le thème fait actuellement l'objet d'un concours. « Pour la première fois, l'année dernière nous avons créé un Village des vigneronns, avec 18 chalets. Il a eu beaucoup de succès. Cette année nous aurons sans doute 23 chalets », annonce la directrice de Neuchâtel Vins et Terroir.

Mireille Bühler a encore deux bonnes raisons d'être satisfaites : au Grand Prix du Vin Suisse, l'année dernière, trois vins neuchâtelois sont montés sur le podium. Les Caves du Prieuré, les Vins de Boris Keller et le Domaine se sont hissés parmi les trois meilleurs vins suisses dans leur



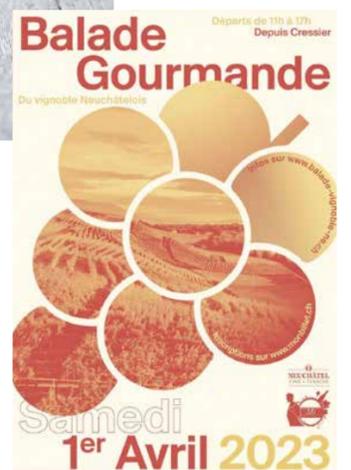
Grâce, notamment, à une campagne promotionnelle imaginative, le Neuchâtel non filtré a connu, en ce début d'année, un très joli succès.

© LUCAS VUITEL



Directrice de Neuchâtel Vins et Terroir, Mireille Bühler s'attend à une très belle année 2023.
© neuchatel-vins-terroir.ch

catégorie respective. Enfin les hôteliers et les restaurateurs du canton continuent à jouer pleinement leur rôle d'ambassadeur du vignoble et du terroir local. Dans une région touristique comme celle de Neuchâtel, leur renfort est très loin d'être négligeable.



LA BALADE GOURMANDE DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS

1^{ER} AVRIL 2023, POUR LA 5^E ÉDITION, LES JEUNES VIGNERONS ONT TRACÉ UN PARCOURS À TRAVERS LES VIGNES ENTRE LES COMMUNES DE CRESSIER ET DE CORNAUX.

<https://balade-vignoble-ne.ch/>

CAVES OUVERTES DU NEUCHÂTEL 

VEN. 12 ET SAM 13 MAI 2023
Vendredi 10h-17h
Samedi 10h-17h

FÊTE DU VIN NOUVEAU CRESSIER 

5, 6 ET 7 MAI 2023, SUR LE THÈME DES « SUPER HÉROS »

www.feteduvin.ch

collectivités decarte SAXON
Route du Léman 33 - 1907 Saxon (VS)

PRÉPAREZ VOTRE ÉTABLISSEMENT POUR LA BELLE SAISON !



Jusqu'à -25%
sur un grand choix de meubles de terrasse.



www.decarte.ch

Caves de vieillissement « grand cru » de « Liebherr »

CHF 1'950.-
au lieu de CHF 4'950.-




www.decarte.ch

UN VIGNOBLE « DURABLE » en devenir

PARTI DE RIEN DANS LES ANNÉES 80, LE VIGNOBLE JURASSIEN EST ENCORE TRÈS MODESTE ET PRATIQUÉMENT IGNORÉ EN DEHORS DES LIMITES DU CANTON. OR IL SE DÉVELOPPE LENTEMENT MAIS SÛREMENT, EN DÉPIT DES PRÉJUGÉS QUI VEULENT QUE LA GÉOGRAPHIE ET LE CLIMAT DE LA RÉGION NE SE PRÊTENT PAS À LA CULTURE DU RAISIN. BIEN QU'ENCORE MARGINALE, LA VITICULTURE JURASSIENNE EST BIEN VIVANTE ET ENTEND, À TERME, SE FAIRE UNE PLACE AU SOLEIL.

GEORGES POP

Contact: herve.schaffter@jura.ch

« **B**eaucoup de gens nous considèrent comme une région de montagne. Pourtant nous avons de belles terres argilo-calcaires. Il faut savoir que la vallée de Delémont qui, avec l'Ajoie, abrite nos vignobles, se situe à la même altitude que le lac de Bièvre. De plus, avec le changement climatique, nous constatons une baisse des précipitations et une augmentation de l'ensoleillement », souligne Hervé Schaffter, secrétaire de l'Interprofession des vins du Jura qui, pour son compte, exploite un joli parcellet sur les pentes de la colline où est perché le château de Porrentruy, le siège des anciens jardins des Prince-Evêques.

UNE GRANDE VARIÉTÉ DE CÉPAGES

Le Canton du Jura compte aujourd'hui une demi-douzaine de producteurs dont le vignoble se répartit sur quelque 18 ha. On y cultive une grande diversité de cépages, comme le Pinot noir et le Pinot gris, ou plus spécifique à son terroir comme le Solaris, un cépage hybride de raisins blancs d'origine allemande et le Cabernet Jura, un cépage résistant aux maladies qui donne des raisins très sucrés. « Notre vignoble est modeste, mais bien adapté et durable », souligne Hervé Schaffter.



Une vue partielle du vignoble de Buix, dans le district de Porrentruy.
© Service de l'économie rurale (JU)

Secrétaire de l'Interprofession des vins du Jura, Hervé Schaffter vante les mérites d'un vignoble encore modeste, mais bien adapté et durable. © SHS

UNE CLIENTÈLE LOCALE ET DE PASSAGE

La production étant encore réduite, elle trouve l'essentiel de sa clientèle dans le tourisme de passage et la restauration locale. « Mais nous pouvons aussi compter sur le passablement de Jurassiens de la diaspora », indique le secrétaire de l'Interprofession des vins du Jura. Est-il optimiste pour l'avenir ? « Nous sommes partis de rien dans les années 80 pour arriver à 18 ha

aujourd'hui. On peut raisonnablement penser qu'on en sera à 20 dans cinq ans... ».

Depuis 2016, les vins jurassiens bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée définie par une ordonnance et une directive cantonale. L'AOC Jura répond à de multiples exigences de la vigne à la cave.



VIGNOBLE DU LAC DE BIÈVRE : le retour des jours heureux

APRÈS UNE RÉCOLTE 2021 CALAMITEUSE ET, EN CONSÉQUENCE, DES VENTES DÉCEVANTES L'ANNÉE SUIVANTE, MALGRÉ UNE EXCELLENTE QUALITÉ, LES VIGNERONS DU LAC DE BIÈVRE ONT RETROUVÉ LE SOURIRE ET ENTAMÉ LA SAISON 2023 AVEC OPTIMISME : LE GÉNÉREUX SOLEIL DE L'ANNÉE DERNIÈRE LEUR A OFFERT UNE ABONDANTE VENDANGE ET DES RAISINS GORGÉS DE SUCRE.

GEORGES POP

<https://vinsdulacdebienne.ch/>

« **E**n 2021, la grêle, les pluies abondantes et le mildiou ne nous ont guère épargnés. Avec moins de 970 tonnes, ce fut la vendange la plus maigre depuis 1957. Heureusement, l'année dernière ce sont plus de 1850 tonnes qui ont été récoltées sur l'ensemble de nos vignes. Le raisin est d'une très belle qualité et il promet d'excellents millésimes » indique Michael Teutsch, directeur de la Fédération des vignerons du lac de Bièvre qui réunit une cinquantaine d'exploitations viticoles de la région.

UNE MOISSON DE MÉDAILLES

Les vignerons de lac de Bièvre sont d'autant plus confiants, que plusieurs d'entre eux ont été honorés l'année dernière en décrochant des distinctions cantonales, nationales et même internationales. Les chasselas, les pinots noirs ou gris, ainsi que d'autres spécialités de la région ont fait une belle moisson de médailles, lors du Grand Prix du Vin Suisse 2022,

notamment. Du coup, ils n'hésitent pas à affirmer que leurs meilleurs vins comptent « parmi les meilleurs du monde ».

Bilingue, comme la plupart des vignerons de la région, Michael Teutsch est propriétaire du domaine « Festiguet » que sa famille exploite, depuis bientôt deux siècles, sur les hauteurs de Gléresse (Ligerz). Lui et ses pairs comptent surtout sur une clientèle alémanique, bernoise et zurichoise notamment, ou venue du Jura bernois voisin. « J'ai quand même quelques clients de Neuchâtel et même du canton de Vaud. Avec la pandémie, nous avons eu passablement de nouveaux touristes romands, et ils commencent à s'intéresser à nos vins », constate-t-il.

PLUS DE QUARANTE CÉPAGES

Le vignoble du lac de Bièvre s'étend sur quelque 220 ha, de Vigneules à Chavannes et La Neuveville, en passant par Daucher-Alfermée,



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

Douanne et Gléresse, ainsi que par les vignes de l'île Saint-Pierre et les communes viticoles de Cerlier, Champion et Anet. Plus de 40 cépages y ont trouvé leur terre de prédilection sur un sol calcaire qui se prête idéalement à la culture du chasselas, du chardonnay ainsi que des pinots. Parmi les spécialités de la région figurent le müller-thurgau, le gewurztraminer ou encore le sauvignon blanc, pour ne citer qu'eux.

LES JOURNÉES «CAVES OUVERTES»
DES VIGNERONS DU LAC DE BIÈVRE
LES 29, 30 AVRIL,
ET LE 1^{ER} MAI

CAVES OUVERTES, C'EST SAMEDI !

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

© Photo : Richard Martinez
BAXXUMUJNIC

Liste et horaires des caves sur www.geneveterroir.ch



 **SWISS WINE | SANS HÉSITER**
GENÈVE

Suisse. Naturellement.



LA DURABILITÉ À SAVOURER

Lotis dans la région ensoleillée de Sierre, la famille Rouvinez vinifie la ligne Nez Noir bio en reconversion. Les Rouvinez se sont inspirés du mouton nez noir du Valais pour le nom. Dès le mois de mars, ces adorables brebis paissent dans les vignobles quelques semaines durant. Les rangées enherbées sont ainsi entretenues naturellement et dans la plus grande quiétude.

Domaines Rouvinez
Nez Noir
Assemblage Blanc
Valais AOC
Suisse



Domaines Rouvinez
Nez Noir
Assemblage Rosé
Valais AOC
Suisse



Domaines Rouvinez
Nez Noir
Assemblage Rouge
Valais AOC
Suisse



transgourmet-origine.ch