

Entr'Acte

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

L'année du vin suisse



CAVES OUVERTES

SAMEDI
25 MAI

10H-17H

MENOR



SWISS WINE
GENÈVE

RENSEIGNEMENTS SUR
GENEVETERROIR.CH



Suisse. Naturellement.

à consommer avec modération

SOMMAIRE



ÉDITO

- 3** **Millésime 2023**
Des crus sublimes à encaver
- 4** **Richard chassot:**
« Divinum, c'est mon bébé! »

VAUD

- 6** **Un millésime proche**
de la perfection
- 7** **Mélanie Weber,**
tout le soleil de Cully

GENÈVE

- 8-9** **Un millésime à savourer**
sans hésiter
- 9** **Céline Dugerdil, de l'École**
de commerce à la vigne

VALAIS

- 10** **« Un millésime de vigneron »**
- 11** **Une année dans le rétroviseur**
d'Isabelle Ançay

NEUCHÂTEL

- 12** **Mireille Bühler, l'infatigable**
ambassadrice des vins neuchâtelois
- 13** **La Dame des Caves**
de la Béroche

TESSIN

- 14** **La belle « success story »**
du Domaine Delea

JURA

- 14** **Le défricheur des Rocailles**
de Vermes

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand – 129^e année. Paraît le vendredi.
Rédaction Le Cafetier:
Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève
Tél. 022 329 97 47
E-mail: journal@scrhg.ch
Rédactrice en chef: Myriam Marquant
Site internet: www.lecafetier.net
Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.
(32000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Manuella Magnin et Georges Pop
Commercial: Grégoire Gindraux
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net
Régie publicitaire: SOFIED SA, Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève – Tél. 022 329 97 47
Graphisme: Laurence Bullat - SOFIED SA
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève
Editeur et administration: SOFIED SA,
Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève

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

Millésime 2023 Des crus sublimes à encaver

Les vigneron·s de tout le pays ont le sourire. Le millésime 2023 est plein de belles promesses. La récolte a été généreuse. Selon les chiffres publiés en février par l'Office fédéral de l'agriculture, elle a atteint 101 millions de litres de vin, soit quelque 2 millions de plus qu'en 2022 et 11 millions de plus que la moyenne des 10 dernières années. En raison des températures élevées et du peu de précipitations lors de la maturation, les valeurs en sucre contenues dans les raisins très sains ont été supérieures à la moyenne, ce qui promet un millésime d'excellente qualité.

La Suisse romande a enregistré une augmentation de 1,5% pour un total de 79,5 millions de litres. La Suisse alémanique a enregistré une augmentation de près de 4% avec un volume de 16,5 millions de litres. Enfin, en Suisse italienne (Tessin et Mesolcina), la production enregistre un léger recul (-1%) avec un total de 4,9 millions de litres.

Les cantons ont déjà mis à leur agenda les habituelles caves ouvertes. Les producteurs accueill-

leront la population pour présenter fièrement leur nouveau millésime.

Faire vivre le vin suisse

Un millésime que les restaurateurs devraient encaver sans tarder, en faisant une place à des nectars de toute la Suisse, car leurs hôtes sont friands de découvertes.

En témoigne une soirée spéciale «bulles suisses» organisée le 9 novembre dernier au Café du Levant à Aire-la-Ville qui a rapidement affiché complet. Le chef Stéphane Taffonneau a accordé son menu en 6 actes à des effervescents des cantons de Vaud, Valais, Genève, Bâle et Grisons en étroite collaboration avec vinsuis.ch. Une opération qui a séduit les convives habitués à la cuisine du chef, mais aussi des œnophiles qui ont découvert l'établissement à cette occasion.

Ce type d'événement plaît incontestablement. Les épicuriens sont toujours à la recherche de découvertes. Et leur présenter des crus d'autres cantons est un axe à explorer.

Manuella Magnin



Machine. Service. Café.
Le bon café c'est la passion.



Melitta®
caFina

www.cafina.ch • mycafina.ch

RICHARD CHASSOT : « DIVINUM, C'EST MON BÉBÉ ! »

Ancien champion cycliste, le fribourgeois Richard Chassot a fondé avec son frère la société Chassot Concept SA, spécialisée dans l'événementiel. Cette entreprise organise notamment le Tour de Romandie, depuis 2007. Richard Chassot est aussi le fondateur de Divinum, le salon suisse des vins dont la 7^e édition aura lieu à Morges, du 20 au 25 mars. Charismatique, passionné, et surtout très occupé, il a trouvé le temps de se confier à nous pour raconter à nos lecteurs comment son amour de la petite reine l'a amené à révéler la dive bouteille.

PROPOS RECUEILLIS PAR GEORGES POP

//salon-divinum.ch



Comment en êtes-vous arrivé à cette passion pour le vin?

RICHARD CHASSOT : Il est vrai qu'un sportif de haut niveau ne boit pas d'alcool. Mais il m'arrivait quand même de boire parfois un bon verre de vin, le soir après une course. Ça ne peut pas faire de mal, au contraire ! (rires), mais je ne connaissais pas grand-chose au vin. Lorsque j'ai mis un terme à ma carrière sportive, j'ai commencé à suivre le Tour de France, en tant que consultant pour le RTS, avec le journaliste Bertrand Duboux. C'est ce fils de vigneron qui m'a initié à l'amour de vin et à ses secrets. Au fil du parcours, nous faisons de belles dégustations. Ce fut pour moi une révélation et c'est devenu une véritable passion. Mais je suis encore loin d'être un authentique spécialiste.

Le Salon Divinum que vous dirigez en est aujourd'hui à sa 7^e édition. Dans quelles circonstances avez-vous créé cette manifestation?

R. C. : J'avais fait la connaissance des responsables des vins de Morges. Un jour ils m'ont dit : « Toi

qui organises le Tour de Romandie, tu ne pourrais pas organiser une manifestation pour promouvoir nos vins ? ». J'ai presque cru à une plaisanterie. Mais ils ont insisté... Et comme l'événementiel est dans mes cordes, j'ai un peu hésité, mais j'ai fini par dire oui ! Je ne le regrette pas...

Vous organisez beaucoup d'événements. Est-ce que Divinum occupe une place particulière dans votre cœur?

R. C. : Bien sûr ! Divinum c'est mon bébé... Le vin est aujourd'hui une vraie passion. Dans ce milieu, on fait des rencontres et des découvertes magnifiques. Mais je suis aussi passionné par l'univers du vélo et celui de l'immobilier.

Cette année, ce sont les Grands Crus Classés du Médoc en 1855 qui seront les invités d'honneur de DIVINUM.

R. C. : C'est un immense honneur ! Ce sont des gens extraordinaires avec lesquels nous avons créé des liens très amicaux. Ils étaient venus l'an-



DIVINUM EST D'ABORD
UN SALON DU VIN SUISSE,
C'EST VRAI !

MAIS NOUS TENONS
À FAIRE DÉCOUVRIR D'AUTRES
SAVEURS À NOS VISITEURS.

née dernière pour présenter leurs Grands Crus Classés de Sauternes & Barsac en 1855. Et ils avaient été surpris de constater que le public suisse avait une grande culture du vin ; qu'il savait par exemple distinguer un vin ordinaire d'un grand cru élevé en barrique ! Ils ne s'y attendaient pas. C'est pourquoi ils sont absolument enchantés de revenir cette année. Ils ont adoré ce contact direct avec le public auquel ils ne sont pas habitués chez eux... Divinum est d'abord un salon du

vin suisse, c'est vrai ! Mais nous tenons à faire découvrir d'autres saveurs à nos visiteurs.

Les vins suisse ont bonne réputation là-bas?

R. C. : Dans le Bordelais, beaucoup de producteurs ignorent que nous faisons du vin en Suisse. Ils ont été très étonnés de la qualité de nos vins. Je me souviens de la surprise d'un de nos hôtes lorsqu'il a dégusté un superbe Merlot du Tessin. Il n'en revenait pas (rires)...

Vos projets?

Assurer la pérennité de Divinum à Morges, puis développer Divinum à Aigle au mois de novembre. La première édition de cette manifestation n'a pas vraiment répondu à nos attentes. Il y a du travail...

Merci Richard Chassot. Et tous nos vœux pour la suite.

Merci à vous. Nous vous attendons à Morges du 20 au 25 mars prochain...

Les Grands Crus Classés du Médoc en 1855 (Bordeaux) invités d'honneur du salon des vins Divinum

En 2024, Divinum s'associe aux Grands Crus Classés du Médoc et met en lumière la destination «Bordeaux».

La rencontre des propriétaires et directeurs des Grands Crus Classés avec le public suisse offre l'occasion exceptionnelle de construire des échanges de grande qualité.

Partenaires de l'École Hôtelière de Lausanne depuis 23 ans, les Grands Crus Classés en 1855 sont honorés de s'associer à Divinum pour offrir au public suisse une expérience unique et enrichissante.

Brigitte Bloch, Présidente de l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole et Vice-Présidente de Bordeaux-Métropole, a déclaré lors de la soirée du 26 octobre :

«Divinum sera l'occasion d'encourager les amateurs à venir découvrir le charme du territoire de production de ces grands vins. Ils pourront profiter de Bordeaux fête le vin, fin juin, mais aussi de la proximité du littoral et de la diversité des propriétés viticoles à explorer.»

LISTE DES GRANDS CRUS CLASSÉS DU MÉDOC EN 1855 QUI SERONT PRÉSENTS AU SALON DIVINUM 2024:

Châteaux Boyd-Cantenac, Pouget, Prieuré-Lichine, Marquis d'Alesme Becker, Desmirail, Malescot Saint-Exupéry, Marquis de Terme, Giscours, Lagrange, Léoville Poyferré, Branaire-Ducru, Saint-Pierre, Grand-Puy Ducasse & Batailley.

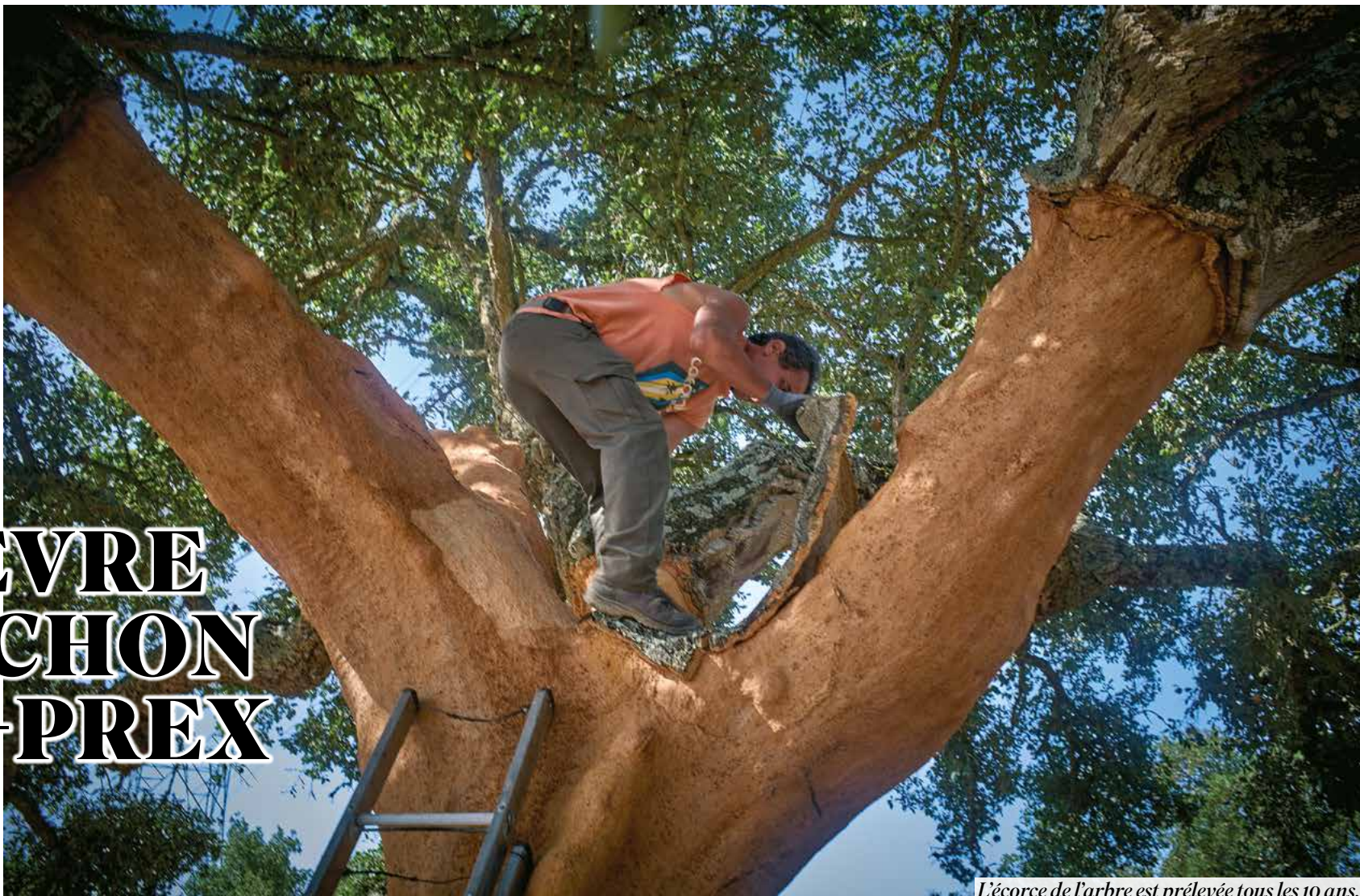
www.grand-cru-classe-1855.com



De gauche à droite: Jacques Faurens (Président Bordeaux des Great Wine Capitals), Nicolas Lagier (Directeur de l'hôtel Carlton de Lausanne), Lise Latrille (Directrice du Château Prieuré-Lichine à Margaux), Richard Chassot (CEO du salon des vins Divinum), Brigitte Bloch (Vice-Présidente de Bordeaux-Métropole et Présidente de l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole) & Sylvain Boivert (Directeur du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 – Médoc & Sauternes) au restaurant du Carlton de Lausanne.

1855
GRANDS CRUS CLASSÉS

L'ORFÈVRE DU BOUCHON À SAINT-PREX



L'écorce de l'arbre est prélevée tous les 10 ans.

L'entreprise familiale Chaillot a fêté ses 120 ans en 2022. Elle s'est affirmée au fil des décennies comme un acteur majeur dans le domaine du vin. Dans un magnifique reportage, le photographe Sedrik Nemeth raconte le parcours des chênes-lièges portugais à la finition des bouchons en terre vaudoise.

M. M.

À l'heure de la mise en bouteille du millésime 2023, les œnophiles s'intéressent souvent exclusivement au contenu des flacons qu'ils se réjouissent de déguster. Pour conserver un vin et lui donner toutes les chances de se bonifier au fil des ans, le bouchon revêt une importance primordiale. C'est cette histoire que le photographe Sedrik Nemeth nous conte en images. Des forêts de chênes-lièges des environs de Lisbonne à la société Chaillot SA à Saint-Prex, il a braqué son objectif sur toutes les étapes, de l'arbre au bouchon.

Bon an mal an, en fonction du volume de la récolte de l'année précédente, l'entreprise vaudoise écoule entre 30 et 40 millions de bouchons. C'est un gros acteur du secteur. Ses clients producteurs de nectars sont présents dans toute la Suisse, mais également en Alsace, Bourgogne et en Autriche.

« Grâce à notre partenariat avec la société portugaise Amorim, nous maîtrisons toute la filière. Nous recevons les bouchons bruts. Notre valeur ajoutée réside dans les contrôles, le traitement de surface qui va permettre de mettre le bouchon en bouteille et de conserver le vin, et le marquage personnalisé des bouchons. Nous conseillons nos clients en fonction du type de

cépage et de cru qu'ils commercialisent, l'image qu'ils entendent donner à leurs produits et la durée de garde escomptée des bouteilles. Tout ce travail se fait à Saint-Prex », explique Vanessa Druz, directrice.

Qu'ils soient naturels, bio, sans TCA (molécule responsable du goût de bouchon) ou techniques, Chaillot propose un large choix de bouchons avec le souci permanent de mettre tout en œuvre pour que les petits obturateurs n'altèrent pas le goût du vin. « Il y a une vingtaine d'années, on comptait 5-10% de goût de bouchon dans les vins. Aujourd'hui, nous sommes à moins de 1%, grâce aux évolutions de la technologie et à une traçabilité sans faille », ajoute Vanessa Druz.

Les bouchons sont testés de façon aléatoire à Saint-Prex. Quelques exemplaires par lots reçus du Portugal sont immergés dans du chasselas durant 2 jours, ce cépage s'altérant rapidement si le bouchon présente un défaut. Le liquide est ensuite envoyé à la HES-SO du Valais qui recherche les éventuelles molécules indésirables qui pourraient générer un goût de bouchon. L'objectif est bien évidemment de tout mettre en œuvre pour que le client soit satisfait et que le dernier millésime mis en bouteille soit d'une qualité irréprochable.



Les plaques prélevées sont mises à sécher durant 3 mois. Elles seront ensuite désinfectées.



Des cylindres sont prélevés dans les bandes d'écorce. Les chutes (70% environ) sont réduites en granulés, utilisés pour des bouchons microagglomérés.



Les bouchons arrivent par lots à Saint-Prex où ils sont testés de façon aléatoire.



Les bouchons sont marqués selon les souhaits des clients.



PHOTOS: © Sedrik Nemeth



UN MILLÉSIME PROCHE DE LA PERFECTION

DANS LE CANTON DE VAUD, LE MILLÉSIME 2023 EST EXTRÊMEMENT PROMETTEUR. POUR LA DEUXIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE, LA RÉCOLTE A ÉTÉ BELLE. DE QUOI RAVIR LES VIGNERONS ET BENJAMIN GEHRIG, LE DYNAMIQUE DIRECTEUR DE L'OFFICE DES VINS VAUDOIS. INTERVIEW.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

www.ovv.ch

Benjamin Gehrig, comment qualifier le millésime 2023 dans votre canton ?

BENJAMIN GEHRIG: Il devrait réjouir les amateurs d'excellents crus vaudois! Pour la deuxième année consécutive, la récolte a été belle en termes de qualité et de quantité. L'été a été chaud et sec, favorable au raisin. On a bénéficié d'une lumière rasante et dorée, d'une atmosphère tempérée et d'absence de pluie. Environ 30 millions de litres ont pu être encavés. Une récolte qui fait honneur à l'esprit vaudois, selon la formule « ni trop, ni trop peu » de François Montet, président de la Fédération Vigneronne Vaudoise. On compte environ 70% de blanc, majoritairement du Chasselas, et 30% de rouge, avec, en tête, le Pinot et le Gamay. Sans oublier quelques spécialités plus confidentielles, comme le Plan Robert et le Servagnin. En résumé, l'année à la vigne a été idéale, de quoi donner des ailes à la promotion des crus vaudois.



POUR LA DEUXIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE, LA RÉCOLTE A ÉTÉ BELLE EN TERMES DE QUALITÉ ET DE QUANTITÉ.

Justement, en termes de promotion, quelles actions avez-vous mises sur pied pour promouvoir la profession à destination du grand public et de la restauration au cours de l'année écoulée?

B. G.: Nous avons vécu une édition record des Caves Ouvertes, avec 13 000 billets vendus en ligne, dont 20% en Suisse alémanique. Cette opération a permis une fois de plus de rapprocher le consommateur du vigneron. Pour les producteurs, c'est une excellente visibilité. Le fait que les visiteurs reçoivent un bon de 20 francs à faire valoir sur leurs achats lors de cette manifestation permet également de convertir cette opération de notoriété en acquisition de crus. Un autre événement a marqué l'année 2023. En novembre dernier, les vins vaudois ont été hôtes d'honneur d'Expovina à Zurich. Avec une belle brochette de vigneron, nous avons pu présenter 19 crus du canton sur un bateau, selon deux axes : les innovants et les traditionnels. Tous les vins offerts à la dégustation étaient immédiatement disponibles sur notre boutique

en ligne vaudvins.ch et ont pu être directement expédiés aux consommateurs. Un bel exercice qui a permis de convertir une opération de notoriété en actes d'achat.

Comment se porte l'Escargot Rouge?

B. G.: Depuis son lancement en 2022, 230 000 bouteilles ont été vendues. Nous travaillons actuellement sur la rénovation de la marque pour une meilleure distinction entre les gammes « original et sélection ».

Nous sommes présents dans la grande distribution avec l'original chez Coop, et la sélection chez Globus, principalement en Suisse romande. Notre objectif est de passer la barrière des röstis, et idéalement de détrôner le Primitivo outre-Sarine.

Quelles grandes actions de promotion prévoyez-vous cette année?

B. G.: Il y a bien évidemment les Caves Ouvertes qui se dérouleront les 18 et 19 mai. Nous souhaitons aussi approfondir notre relation avec Expovina et nous continuerons à être présents au Montreux Jazz ainsi que sur GaultMillau Channel. Quant à la restauration, nous proposons en collaboration avec GastroVaud et l'École du Vin de Changins une formation gratuite du personnel de service sur 2 jours pour l'aider à savoir vendre les vins vaudois. Cette formation d'une valeur de 700 francs est gratuite pour la restauration. Toutes les premières sessions sont pleines. Il reste des places à l'automne.

PHOTOS: © OVV



Celliers du Chablais. © Escargot Rouge



Les vins vaudois sont très présents en Suisse alémanique.

MÉLANIE WEBER, TOUT LE SOLEIL DE CULLY

On dit d'elle qu'elle est solaire. Un qualificatif qui va comme un gant à cette femme qui a également été honorée lors de la dernière Fête des Vignerons 2019. Mélanie représente la 5^e génération à la tête du domaine familial sis en Lavaux. Elle nous conte son travail à la vigne comme à la cave.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

www.mw-vins.ch



© DELFILPHOTO

Mélanie, présentez-nous votre domaine...

MÉLANIE WEBER: Je possède un hectare en propre, j'en loue un autre, et j'en travaille trois comme tâcheronne pour la commune de Bourgen-Lavaux. Une activité qui m'a valu une médaille de bronze lors de la dernière Fête des Vignerons en 2019. Toutes les vignes sont en Lavaux. Les vins que je produis portent les appellations Épesses, Calamin et Dézaley. Cela représente quelque 13 000 à 14 000 bouteilles par an. Pour ce qui est de l'encépagement, je produis du Chasselas, du Pinot, du Gamay, du Merlot, du Plan Robert et du Chardonnay.

Quel est votre vin emblématique?

M. W.: Ils sont tous emblématiques (rires). L'Épesses blanc est parfait à l'apéro ou pour accompagner un pique-nique léger. Les notes minérales et la vivacité du Calamin Les luges sont une pure merveille sur un poisson. Le Dézaley est un must avec du poisson également, mais aussi avec un bon plateau de fromages. Le Pinot-Gamay est le compagnon idéal des mets de brasserie. Mon Gamay et mon Merlot en barrique savent sublimer de belles viandes grillées, des plats de pâtes ou des risottos. Je produis aussi du mousseux, très apprécié à l'apéritif, lors de fêtes, de mariages ou pour toute belle occasion.

Parlez-nous de votre millésime 2023...

M. W.: L'année 2023 a été tout simplement magnifique. Très chaude, sans grêle, vraiment exceptionnelle. Nous avons réussi à atteindre

L'ANNÉE 2023 A ÉTÉ TOUT
SIMPLEMENT MAGNIFIQUE.
TRÈS CHAUDE, SANS GRÊLE,
VRAIMENT EXCEPTIONNELLE.

les quotas. La vinification a été certes un peu plus complexe. C'est un millésime que nous avons surveillé en permanence. Au final, les vins affichent de très jolis équilibres.

Vous êtes également présidente de Nous Artisanes...

M. W.: Notre association, fondée en 1999 par Françoise Berguer, Marie-Thérèse Chappaz et Caroline de Wursemberger, regroupe 22 vigneronnes de toute la Suisse, qui cultivent leurs vignes, et élèvent leurs vins, chacune à la tête de son domaine. L'amour du métier et le sens du partage nous unissent. Nous avons pour objectif de promouvoir l'image et la place de la femme dans l'univers du vin. Les vins que nous élaborons reflètent nos personnalités et le respect de l'environnement. Nous souhaitons à travers eux faire connaître notre passion pour nos terroirs.



LA NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGE FRANÇAISE SURGELÉE : LA SÉLECTION D'UN PRODUIT NOBLE



Une noix de Saint-Jacques sauvage française sans corail (*Pecten maximus*) issue d'une pêche de saison et raisonnée



Un goût iodé, une texture ferme et fondante caractéristiques de la noix de Saint-Jacques française



Une surgélation IQF qui permet la disponibilité d'un produit de haute qualité toute l'année



Un produit proposé au nombre fixe de noix/sachet et une rapidité de mise en œuvre du produit

www.rougie.com





LES CRUS GENEVOIS MÉRITENT TOUTE L'ATTENTION DES CŒNOPHILES. CEUX DU MILLÉSIME 2023 S'ANNONCENT EXCELLENTS, QU'IL S'AGISSE DES BLANCS OU DES ROUGES. ON FAIT LE POINT AVEC DENIS BEAUSOLEIL, DIRECTEUR DE L'OFFICE DE PROMOTION DES PRODUITS AGRICOLES DU CANTON.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

www.geneveterroir.ch

Denis Beausoleil comment s'est passée l'année 2023 à la vigne. Des raisons de se réjouir?

DENIS BEAUSOLEIL: Au niveau quantitatif, la vendange 2023 représente environ 8 401 134 litres, soit une récolte inférieure de 919 830 litres (9,9%) à la moyenne décennale de 9 320 964 litres. On constate par ailleurs que la surface du vignoble genevois a légèrement augmenté par rapport à l'année dernière de 5 ha (+ 0,4%) pour s'établir à 1355 ha. Au niveau qualitatif et selon le retour des vigneron.nes, qui élèvent encore une grande partie de ces vins, nous devrions bénéficier d'un millésime d'excellente qualité. Pour nos vins blancs, cette année très solaire a révélé la belle typicité des

POUR LE GRAND PUBLIC, IL Y A BIEN ÉVIDEMMENT EU LA TRÈS BELLE ET INCONTOURNABLE JOURNÉE CAVES OUVERTES EN MAI QUI A RÉUNI LA VILLE ET LA CAMPAGNE.

Vous avez été aussi très actifs auprès de la restauration...

D. B.: Effectivement. Deux opérations ont été organisées en collaboration avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers du canton. Du 15 mai au 30 juin, les restaurateurs qui ont acheté pour CHF 1 000.- de vins locaux, ont reçu du matériel pour leurs terrasses d'été (verres gravés Genève et rafraîchisseurs). Ainsi, 84 restaurants ont obtenu grâce à leurs commandes 5000 verres et 845 rafraîchisseurs. Nous reconstruisons cette opération cette année.

Il y a eu également « Retour aux Sources » qui a permis au client qui a consommé une bouteille dans un des 91 établissements participants de venir chercher la même chez le producteur. Une promo importante a été faite pour les caves et les 90 restaurants participants: ainsi, sur chaque table des restaurants, se trouvait la présentation de cette opération qui mettait en valeur notre AOC et les caves participantes (30). Le retour dans les caves a été modeste avec une trentaine de clients qui se sont rendus aux domaines pour récupérer une bouteille et en acheter d'autres. Reste que le point positif a été la communication avec la mise en valeur des vins de Genève vins sur les tables par nos partenaires restaurateurs.

crus aromatiques, à l'instar du Sauvignon, du Viognier et du Scheurebe. En ce qui concerne le Chasselas, nous allons retrouver des vins équilibrés, subtils et minéraux avec des caractères typiques de fleurs de tilleul. Nos vins rouges affichent une très belle concentration. Le Gamay, le Gamaret et les cépages tardifs devraient tirer leur épingle du jeu.

Quelles actions avez-vous mises sur pied pour promouvoir la profession à destination du grand public au cours de l'année écoulée?

D. B.: Pour le grand public, il y a bien évidemment eu la très belle et incontournable journée Caves Ouvertes en mai qui a réuni la ville et la campagne. Il convient aussi d'évoquer la collaboration active avec les médias locaux afin d'informer de manière régulière de l'activité viticole de notre belle région. Ainsi, le dernier épisode de la série « Un jour, un domaine », créée durant le Covid, a été diffusé au mois de décembre 2023. C'est donc plus de 80 domaines qui ont été présentés, tout d'abord par Valentin Émery, puis par Luca Ragnelli, sur la chaîne Léman Bleu depuis septembre 2020. Un nouveau concept est à venir tout comme pour la campagne « Caves Ouvertes, c'est samedi! » qui a mis en avant nos vigneron.nes depuis près de 3 ans. Citons enfin le Rallye Gourmand du côté de Dardagny qui de nouveau fait le plein avec plus de 700 participants sur deux jours.

Les rendez-vous à ne pas manquer

- Les Caves Ouvertes, le 25 mai 2024
- Le Rallye gourmand, en août, dans la région de Bernex
- Les diverses activités proposées par les producteurs autour du vin: <https://www.geneveterroir.ch/fr/oenotourisme/liste>



Domaine de La Merrière. © Fred Merz | Lundi 13



Caves Ouvertes de Genève 2023. © Régis Colombo



Domaine des Lolliets. © Fred Merz | Lundi13



Après Albertine, Wazem, Buche et Zep, la réalisation de l'affiche des Caves Ouvertes a été confiée à l'artiste Menor (au centre en bleu). Il a présenté en janvier plusieurs projets à une vingtaine de caves présentes à la Maison du Terroir. Voir page 2 celle qui a été retenue.

CÉLINE DUGERDIL DE L'ÉCOLE DE COMMERCE À LA VIGNE

La rayonnante vigneronne d'Avully gère le domaine familial depuis 2015. Si elle venue au vin par curiosité, elle lui voue aujourd'hui une grande passion qui se concrétise dans de magnifiques flacons.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

//laprintaniere.ch



Céline Dugerdil, racontez-nous ce qui vous a amenée à faire ce beau métier...

CÉLINE DUGERDIL: Je ne me destinais pas du tout à la vigne et au vin. J'ai d'abord passé par l'école de commerce et j'ai appris les langues. La cave de la Printanière que mon père a construite voici 30 ans se situe à Avully, alors que j'ai grandi à Chouilly. Avant ma reconversion, je m'y rendais souvent pour donner un coup de main. Ça m'a plu et j'ai entrepris une formation en œnologie à Changins avant de reprendre le domaine en 2015.

Votre domaine en bref?

C. D.: Le domaine compte 10 hectares, dont 9,5 de vignes, réparties sur les deux rives du Rhône, à Avully, Satigny et Chouilly. Nous louons également une vigne. Nous cultivons plusieurs cépages, dont le Gamay, le Cabernet, le Gamaret, le Merlot, le Galotta, le Pinot noir, le Garanoir, le Chasselas, le Riesling Sylvaner, le Chardonnay, le Pinot gris, le Pinot blanc et le Sauvignon blanc. Depuis 2023, nos vins sont

CE QUE J'AIME PAR-DESSUS TOUT,
C'EST PROMOUVOIR L'ESPRIT DE GENÈVE

estampillés du bourgeon bio. Nous produisons quelque 40 000 bouteilles par an.

Votre vin ou vos vins emblématiques...

C. D.: Je suis une grande fan de Gamay et aussi de Sauvignon blanc. Mais ce que j'aime par-dessus tout, c'est promouvoir l'Esprit de Genève. C'est un vin que je qualifierais de collégial, qui doit suivre une charte bien précise, avec impérativement 50% de Gamay et au minimum 20% de Gamaret et/ou de Garanoir. L'assemblage peut comprendre 20% de cépages autres que le Gamay,

le Gamaret et le Garanoir. Avec des collègues, nous effectuons des dégustations de travail. Au fil de ces dégustations, l'assemblage prévu peut varier. Tous les vins sont soumis à une dégustation finale d'agrément. C'est un véritable stress pour les producteurs, mais aussi une grande fierté de pouvoir faire partie de cette belle aventure et de proposer un vin avec l'étiquette « L'Esprit de Genève ».

Quid de votre millésime 2023?

C. D.: L'été dernier, il a fait chaud à la vigne avec pas mal de coups de soleil sur certains cépages. Heureusement, nous avons eu quelques pluies avant les vendanges que nous avons débutées tôt. Les premières dégustations me réjouissent. Ce millésime 2023 est magnifique avec de très beaux équilibres.





Une qualité réjouissante, de l'élégance et une belle expression aromatique... Les crus 2023 ont tout pour séduire les œnophiles les plus exigeants, comme en témoigne Gérard-Philippe Mabillard, directeur de Swiss Wine Valais.

PROPOS RECUEILLIS PAR M. M.

Comment qualifier le millésime 2023 en terres valaisannes?

GÉRARD-PHILIPPE MABILLARD: Avec 45,7 millions de kilos de raisins encavés, la récolte affiche un volume semblable aux vendanges 2019 et 2022. Plus tardif que 2022, le millésime 2023 peut être qualifié de millésime de vigneron. Cela signifie que c'est le savoir-faire du vigneron qui a permis d'obtenir des vendanges de qualité, malgré les pressions climatiques et sanitaires qui n'ont pas manqué tout au long de l'année viticole. La qualité du millésime 2023 s'annonce réjouissante. Les teneurs en sucre plus faibles qu'en 2022 donnent des vins un peu moins riches, avec une belle élégance. L'hétérogénéité de la maturité des raisins a permis de maintenir des acidités intéressantes, qui donnent aux vins du millésime un subtil équilibre.



Les vins affichent de belles typicités variétales et sont, selon les cépages, gourmands et opulents, subtils et friands. Les blancs sont délicats et, sans être exubérants, ils dévoilent une belle expression aromatique. Les rouges sont denses, sans rien perdre de leur élégance. Ils séduisent avec leurs bouquets fruités et épicés. L'équilibre entre le soyeux des tanins et l'acidité leur confère une personnalité racée.

Quelles actions avez-vous mises sur pied pour promouvoir la profession à destination du grand public et de la restauration au cours de l'année écoulée?

G.-P. M.: Notre vœu est toujours le même, celui de promouvoir un art de vivre made in Valais, pour rapprocher consommateurs et producteurs, à travers des valeurs et un terroir. Pour ce faire, les Caves Ouvertes attirent des milliers de visiteurs de toute la Suisse chaque année en Valais. Un succès qui repose sur le contact privilégié avec les producteurs, la découverte et la convivialité. Des événements tels que « Au cœur des Vendanges » ou la parenthèse enchantée d'une Tavolata des Vins du Valais contribuent aussi à ce rapprochement. Au niveau de nos actions liées à la restauration, nous sommes attachés à soutenir l'action de Swiss Wine Promotion (SWP), qui a lancé sa quatrième campagne estivale Swiss Wine Summer sous le slogan :... les vins suisses autrement ! Cette action vise à encourager le secteur HoReCa à proposer des vins suisses sur leur carte. Les restaurants, labellisés Swiss Wine Gourmet, peuvent ainsi obtenir pour tout achat de 1000 CHF de vin suisse, un bon d'une valeur de 200 CHF à faire valoir lors d'une nouvelle commande de crus helvétiques.



« UNE BELLE VIGNE SE VISITE, UN BEAU CHAI ATTIRE LA CURIOSITÉ. L'IMPORTANT N'EST PAS DE FAIRE SEULEMENT LE MEILLEUR VIN, MAIS DE FAIRE PARTAGER CE QU'IL Y A DERRIÈRE LA BOUTEILLE : UN SAVOIR-FAIRE. »
PIERO ANTINORI.

Cette campagne vise à soutenir les liens entre la restauration et les vignerons et vigneronnes, la vente directe auprès des domaines viticoles ainsi que les expériences au cœur du vignoble suisse.

Avez-vous débuté la campagne visant à remettre en lumière La Dôle?

G.-P. M.: L'activation principale de la campagne Dôle a été effectuée en 2023. Pour donner vie à cette nouvelle campagne, cinq visuels au ton décalé ont été utilisés pour véhiculer une image dynamique de notre emblématique assemblage.

D'autres actions promotionnelles ont été créées autour de La Dôle dont un événement artistique intitulé DÔLE ART CHALLENGE qui a beaucoup plu à Zurich. Une interprétation très personnelle de la relation de l'art au vin, qui témoigne bien de la grande diversité des interactions possibles. Nous avons aussi eu le privilège de collaborer avec Elvetino qui a mis en valeur une Dôle, puis une Dôle Blanche, dans les wagons-restaurants des CFF durant toute l'année. La Dôle est vivante !

Quelles grandes actions de promotion prévoyez-vous cette année?

G.-P. M.: J'aime beaucoup cette phrase de Piero Antinori : « Une belle vigne se visite, un beau chai attire la curiosité. L'important n'est pas de faire seulement le meilleur vin, mais de faire partager ce qu'il y a derrière la bouteille : un savoir-faire. » Voilà ce qui nous anime et nous motive à poursuivre nos actions initiées ces dernières années, en leur apportant des nouveautés pour illuminer le monde du vin d'originalité, de créativité et de rêve.

UNE ANNÉE DANS LE RÉTROVISEUR D'ISABELLE ANÇAY

À la tête de la Cave du Bonheur à Fully, elle produit des crus exceptionnels, principalement en mono-cépages, qui gagnent à être connus.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

www.cavedubonheur.ch



Isabelle Ançay, racontez-nous l'histoire qui vous lie à la vigne et au vin...

ISABELLE ANÇAY: Tout a débuté en 2004 lorsque j'ai décidé de donner un nouveau tournant à ma vie professionnelle. Mais je dirais que je suis vigneronne depuis toujours. J'ai en effet toujours travaillé la vigne avec ma famille à Fully. En 2004, j'encave alors 200 litres d'Humagne Blanche et de Petite Arvine. Dès 2007, je loue des parcelles supplémentaires à Leytron, Fully et Chamoson et je produis de nouveaux cépages : Fendant, Johannisberg, Gamay, Gamaret et Syrah. J'ai de la chance d'être entourée et soutenue par des ouvriers saisonniers investis et motivés, ainsi que par des amis vignerons disponibles et prêts à partager leurs forces de travail pour certaines tâches difficiles. Aux vendanges, ma famille, mes amis et des connaissances sur les réseaux, sont

toujours là pour m'épauler, sans oublier mes amis encaveurs à la tête de petite structure comme moi.

Vous parlez de petite structure, combien de bouteilles produisez-vous par an?

I.A.: Je travaille mes propres vignes et je loue également des parcelles. En tout, cela fait un peu moins d'un hectare qui me permet de produire environ 10 000 bouteilles par an, de 75 et 50 cl.

Comment travaillez-vous la vigne?

I.A.: Je travaille en production intégrée dans le respect de l'environnement en suivant les indications du calendrier lunaire.

Quels sont vos cépages phares?

I.A.: Je me suis fait connaître avec ma Petite Arvine et mon Humagne Blanche qui m'ont valu

JE ME SUIS FAIT CONNAÎTRE
AVEC MA PETITE ARVINE ET
MON HUMAGNE BLANCHE
QUI M'ONT VALU PAS MAL DE
MÉDAILLES

pas mal de médailles. J'ai une affection toute particulière pour le Gamay, un cépage que mes parents cultivaient déjà. En règle générale, je préfère les vins en mono-cépage qui expriment toute la typicité du terroir. Je propose aussi du Fendant, du Johannisberg, du Gamaret et de la Syrah.

Quid de votre millésime 2023?

I.A.: La récolte a été belle. Les rouges sont croquants et puissants ; les blancs sont aussi de grande qualité. Ils sont francs, friands et godelayants. C'est un très beau millésime dont je suis fière.

Où peut-on déguster vos vins?

I.A.: À ma cave à Fully, mais aussi au sur certains marchés et à la Fête de la Châtaigne. Je suis également présente à la carte de restaurants gastronomiques en Valais et à Genève, comme le Club Alpin à Champex ou encore Le Cigalon à Thônex. C'est une belle récompense pour mon travail.

Suisse. Naturellement.

Caves Ouvertes des Vins du Valais

09 – 11 mai 2024



A l'occasion du week-end de l'Ascension, plus de 230 caves valaisannes vous ouvrent leurs portes pour 3 jours de découvertes gustatives et d'échanges passionnants!

Du Chablais au Haut-Valais, rencontrez les vigneronnes, les vignerons et les œnologues qui font les Vins du Valais lors de la plus grande dégustation de Suisse!






caves-ouvertes-valais.ch

MIREILLE BÜHLER, L'INFATIGABLE AMBASSADRICE DES VINS NEUCHÂTELOIS

Directrice de l'association Neuchâtel Vins et Terroir depuis bientôt quatre ans, Mireille Bühler se démène avec une rare énergie, et souvent un zeste de fantaisie, pour promouvoir les produits du terroir neuchâtelois. Son visage et sa force tranquille sont devenus familiers à tous ceux qui participent ou assistent aux nombreuses manifestations qu'elle organise, avec le renfort de son équipe. Elle avoue avoir peu de temps pour souffler, mais ne s'en plaint guère tant elle s'identifie à sa mission.

PROPOS RECUEILLIS PAR GEORGES POP

//neuchatel-vins-terroir.ch

Comme l'indique le nom de votre association, votre mission consiste à promouvoir aussi bien les produits du terroir que la production vitivinicole. À proportions égales?

MIREILLE BÜHLER: Oh Non ! La proportion penche très clairement en faveur du vin auquel nous consacrons trois fois plus de temps et de moyens. Cela tient non seulement à la part des subventions que nous versent l'État et le secteur du vin, mais aussi au poids réel de la viticulture dans l'économie du canton. Avec 600 hectares de vignes, les domaines viticoles occupent un territoire bien plus vaste que les exploitations agricoles.

Quatre grandes manifestations liées au vin se succèdent chaque année dans le canton. Je suppose que vous êtes mobilisés sans répit.

M. B.: Il est vrai que nous sommes en permanence sur le pont pour organiser successivement le lancement du Non Filtré, celui de l'Œil de perdrix, les Caves ouvertes, ainsi que notre participation à la Fête des vendanges ; sans parler d'autres événements comme notre présence au Salon des terroirs, par exemple. On ne s'arrête jamais ! Mais j'ai la chance d'avoir une petite équipe très motivée.

Le Non Filtré est une spécialité relativement récente (ndlr. Il a été «inventé» en 1974). Mais apparemment il prend de plus en plus de place...

M. B.: C'est tout à fait exact ! De plus en plus de domaines s'y mettent. Il est encore trop tôt pour faire le bilan du dernier lancement, en janvier, mais nous avons déjà observé une augmentation des ventes de l'ordre de 10% par rapport à l'année précédente. Et la progression est constante.



LE NON FILTRÉ EST UNE
SPÉCIALITÉ ASSEZ « FUN »
QUI ATTIRE UNE CLIENTÈLE
PLUTÔT JEUNE

Fait-il de l'ombre à l'Œil de Perdrix?

M. B.: Je ne pense pas ! Le Non Filtré est une spécialité assez « fun » qui attire une clientèle plutôt jeune. C'est un vin frais qui se boit surtout en apéritif. L'Œil de Perdrix se boit aussi en apéritif, mais il peut également accompagner un repas. Il a depuis longtemps une clientèle fidèle, un peu plus âgée, peut-être. C'est une de nos belles spécialités neuchâteloises. Je regrette cependant que lorsqu'il a été imaginé, ses créateurs n'aient pas songé à protéger l'appellation. Aujourd'hui on trouve des vins appelés « Œil de Perdrix » ailleurs, alors que c'est un vin emblématique de chez nous. C'est dommage... (ndlr. La dégustation publique de l'Œil de Perdrix neuchâtelois aura lieu le 19 juin.)

Quelle est la manifestation la plus importante en termes promotionnels?

M. B.: Incontestablement les Caves ouvertes. Pour les domaines vinicoles du canton, c'est un moment essentiel en termes de ventes et de commandes, et l'occasion de faire connaître nos Pinots et nos Chasselas, par exemple...

Que peut-on déjà dire de la prochaine Fête des vendanges qui aura lieu du 27 au 29 septembre?

M. B.: Il est encore beaucoup trop tôt pour en parler dans le détail. Mais je peux vous dire qu'il y aura autant de chalets que l'année dernière, et peut-être davantage. Neuchâtel Vins et Terroir sera présent au Village des vignerons, cela va sans dire, avec notre « Lounge du terroir ».

Merci, Mireille Bühler, et bonne continuation!

M. B.: Merci à vous...

Dürrenmatt, Hesse, Rilke et le vin

Depuis le 3 février et jusqu'au 19 mai prochain, le Centre Dürrenmatt de Neuchâtel présente une exposition intitulée «Dürrenmatt, Hesse, Rilke et le vin».

Ces trois grands artistes et écrivains germanophones ont vécu dans une région viticole de Suisse: Friedrich Dürrenmatt à Neuchâtel, Hermann Hesse au Tessin et Rainer Maria Rilke en Valais. La vigne et le vin, emblématiques du paysage des régions dans lesquelles ils ont choisi de vivre, ont joué un rôle important dans leur travail. Riche de nombreuses citations, photographies, dessins et objets personnels, l'exposition présente l'œuvre de ces trois artistes sous un angle encore peu exploré.

Ce voyage artistique dans le monde viticole est complété par une série de photographies inédites de l'artiste Laurence Bonvin.

L'exposition a été réalisée en collaboration avec le Museo Hermann Hesse à Montagnola (TI), la Fondation Rilke à Sierre et le Musée du Vin à Sierre et Salquenen (Salgesch) (VS). Une visite guidée de l'exposition aura lieu le 21 avril 2024 de 16h à 18h30, sur réservation. Elle sera suivie d'un apéritif des Paysannes du Val-de-Ruz et d'une dégustation de vins de la région.

www.cdn.ch

G.P.



LA DAME DES CAVES DE LA BÉROCHE

D'origine chilienne, née en Champagne, mais résidente suisse depuis l'âge de 12 ans, Tania Gfeller a pris l'année dernière la direction des réputées Caves de la Béroche, situées à St-Aubin. Œnologue de formation et forte de l'enseignement acquis en marketing stratégique à la HEC de Lausanne, cette femme élégante, à la parole vive et maîtrisée, porte désormais avec un bonheur assumé son nouvel habit d'ambassadrice de la plus ancienne cave coopérative du canton de Neuchâtel.

Georges Pop

//caves-beroches.ch

« **C**e travail est passionnant. Pour moi, c'est un nouveau défi ! Avant d'arriver à Neuchâtel, je m'étais consacrée pendant près de 9 ans à un grand domaine vinicole dans le canton de Vaud », raconte-t-elle, précisant qu'elle a été conquise par la qualité des vins de « son » nouveau territoire ; elle qui avoue une petite préférence pour l'élégance des pinots noirs du terroir neuchâtelois.

UNE TRENTAINE DE PRODUCTEURS

C'est en 1935 qu'il fut fondé les Caves de la Béroche. À l'époque, 40 sociétaires et 549 ouvriers de vignes y étaient associés. De nos jours, les Caves fédèrent une trentaine de producteurs de raisin répartis sur quelque 50 hectares d'une terre argilo-calcaire, particulièrement propice à la culture de la vigne. Le maître de chais, Michael Loubry, bourguignon d'origine, offre des vins « droits, purs et d'une grande finesse ».

« Nos vignes sont toutes sur la commune de La Grande Béroche (Ndlr : résultat de la fusion entre les communes de Bevais, Saint-Aubin-Sauges, Gorgier, Vaumarcus, Montalchez et Fresens). C'est le cas, par exemple, du Domaine des Coccinelles qui est entièrement cultivé de manière biologique », souligne Tania précisant que près de 60% de la surface viticole de la cave est exploitée en culture biologique, selon les normes de Bio-Suisse.

UNE PRODUCTION EMBLÉMATIQUE DU TERROIR NEUCHÂTELOIS

Plus de 400 000 bouteilles sortent chaque année des Caves de la Béroche vers la grande distribution, la clientèle privée, venue parfois de loin, et la restauration neuchâteloise, mais aussi vaudoise. On y trouve toute la gamme



© caves-beroches.ch

des spécialités neuchâteloises, comme le Non Filtré ou l'Œil de Perdrix, primé l'année dernière. Quels sont, selon Tania, les vins les plus emblématiques de la cave ? « Le Pinot Noir Les Sorcières, sélectionné dans les meilleurs parchets ; le Manoir St-Roch rouge, qui est un assemblage de Garanoir et de Gamaret, élevé pendant 12 mois en barrique ou encore notre Chasselas sélection, pour ne citer qu'eux... » Et comment se présente la cuvée 2023 ? « Très bien ! Une belle cuvée fruitée, avec la touche d'acidité qui convient ». Les Caves de la Béroche seront présentes au Salon suisse des vins, Divinum, du 20 au 25 mars prochain, à Morges.

Caves Ouvertes

Neuchâteloises

À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

3-4 MAI

PLUS D'INFORMATIONS SUR
CAVESOUVERTESNEUCHATEL.CH



I SEUL
BILLET



SWISS WINE
NEUCHÂTEL

Suisse. Naturellement.

LA BELLE « SUCCESS STORY » DU DOMAINE DELEA



Angelo Delea entouré de ses fils Cesare et David.

Ancien restaurateur, propriétaire de plusieurs établissements, formé au métier de sommelier, par goût du vin, Angelo Delea a fondé la maison qui porte son nom, à Losone, en 1983. Portée par la passion et l'audace de son créateur, la modeste entreprise s'est très vite développée. Elle est aujourd'hui un des plus prestigieux domaines du Tessin et la réputation de ses vins est reconnue dans la Suisse entière, et au-delà...

Georges Pop

www.delea.ch

« Au début ce n'était qu'un simple hobby. Mais j'ai été emporté par mon enthousiasme et mon amour du vin », explique Angelo qui est désormais secondé à la tête de son entreprise par ses fils Cesare et David. « Notre propre domaine comprend 18 hectares de vignes auxquels il faut ajouter 15 autres, propriétés de notre associé. Mais nous récoltons du raisin chez des vignerons de tout le Tessin », précise ce patron énergique qui, à 74 ans, a toutes les raisons d'être fier de son magnifique succès.

LE « ROI » MERLOT

Le Merlot, cépage emblématique du Tessin, occupe évidemment les places d'honneur de la riche production du domaine. Parmi les crus Delea les plus réputés, mentionnons ici le Carato, ainsi que le Carato Riserva, élevés en barrique, pour les rouges ; le Merlot Chiar di Luna, ou encore l'étonnant Apocalisse, un savant assem-

blage de Sauvignon, Chardonnay et Merlot, pour les blancs. « Mais nous avons aussi d'excellents mousseux comme le Charme. Et nous produisons des eaux de vie et une fameuse Grappa, grâce à notre distillerie ultramoderne », souligne Angelo, à juste titre intarissable sur sa si diverse production.

DES SAVEURS MÉRIDIONALES QUI SÉDUISSENT

Les vins Delea trouvent des amateurs séduits par leurs saveurs méridionales partout en Suisse, en Suisse romande notamment. « Même si c'est parfois un peu laborieux, compte tenu de la concurrence des bons vins locaux », confesse en riant Angelo, avec un fair-play qui l'honore. Il précise compter aussi des clients en Allemagne et en Belgique, notamment, alors que ses chargés de mission tâtent actuellement le marché français.



Les nectars d'Angelo et de son équipe pourront être dégustés au Salon Divinum, à Morges.

PHOTOS: © delea.ch

LE DÉFRICHEUR DES ROCAILLES DE VERMES

Le petit village de Vermes est perché à plus de 550 m d'altitude dans un vallon encaissé, sur les hauteurs qui dominent Delémont, dans le canton du Jura. A priori, rien dans ce site, propice aux pâturages, ne laisse supposer qu'au détour d'un chemin on tombe sur un gracieux vignoble. C'est pourtant le cas ! C'est ici qu'en 2009, Thomas Dennert et son épouse Elisabeth ont fondé le Domaine de la Rocailles. À force de travail, les vins de ces « défricheurs » ont acquis une très belle réputation.

Georges Pop

www.domaine-rocaille.ch



Thomas Dennert peut être fier de sa réussite. © Le Cafetier

« Je suis paysan. Au début je cherchais juste des terres à exploiter. Le vin était juste un hobby. Mais j'ai une grand-mère originaire de Rhénanie, en Allemagne, pays du vin par excellence. J'ai fini par me consacrer entièrement à mes vignes, ainsi qu'à mon verger », confie ce Bâlois d'origine. Il reconnaît que les débuts ne furent pas faciles. Il a dû sélectionner les cépages les plus résistants, les mieux adaptés à ce très beau, mais rude environnement.

UN JEUNE VIGNOBLE EN DEVENIR

Son choix s'est finalement porté sur le Cabernet Noir, ainsi que sur le Cabernet-Cantor pour les rouges, le Solaris et le Johanniter pour les blancs ; des cépages

nobles, mais robustes, emblématiques du jeune vignoble jurassien. Ce vignoble n'existe en effet que depuis les années 80. Il ne s'étend encore, modestement, que sur 18 ha. Le domaine de Thomas s'étire quant à lui sur un hectare et demi et fournit, bon an mal an, quelque 12 tonnes de bon raisin.

N'en déplaise aux mauvaises langues des plaines ou des souriantes rives de nos lacs, les belles bouteilles du Domaine des Rocailles sont appréciées et très demandées : on les trouve dans plusieurs restaurants d'Ajoie et des Franches-Montagnes. Et les clients viennent parfois de loin, de Fribourg notamment, pour se procurer ces vins singuliers et rares. « Tout part ! À

la fin d'une saison, il ne me reste rien... », se réjouit ce pionnier volontaire dont la réussite s'est forgée à la force des bras.

À 65 ans, Thomas se donne encore deux ans de travail. Après quoi il songera à confier son domaine à sa femme Elisabeth, ainsi qu'à sa fille Tirza qui a suivi ses traces dans le métier. L'avenir de ce joli et si singulier domaine est d'ores et déjà assuré.



© domaine-rocaille.ch



N°1*
DES PÂTES EN SUISSE*

www.foodservice.hilcona.com

DÉCOUVREZ
DÈS MAINTENANT NOS
VARIÉTÉS SAISONNIÈRES!



BOCUSE D'OR EUROPE 2024: NOUS SOMMES PRÊTS ! WIR SIND BEREIT!

SIRH+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND EUROPE 2024

SÉLECTION EUROPÉENNE 2024 / EUROPA-AUSSCHIEDUNG 2024

19. - 20.03.2024 | TRONDHEIM, NORVÈGE / NORWEGEN

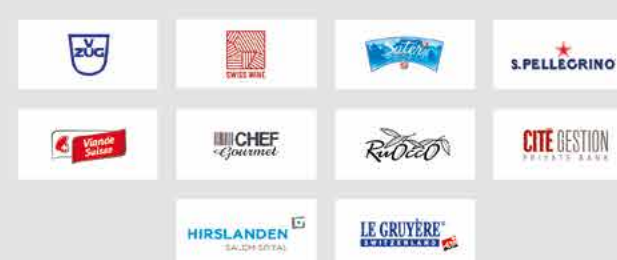


TEAM SWITZERLAND: CANDIDAT EULOGE MALONGA & TEAM
CHRISTOPH HUNZIKER, FIONA WITTEWER, EULOGE MALONGA, ALE MORDASINI

PARTENAIRES PREMIUM / PREMIUM-PARTNER



PARTENAIRES / PARTNER



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



Plus de
10.000
vins
du monde
entier



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.