

Entr'Acte

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

L'année du vin



DIVINUM

DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE

26 AU 31 MARS 2025

PARC DES SPORTS, MORGES

Plus de
10.000
vins
du monde
entier

Derrière
un bon
restaurateur
se cachent
toujours
de bons
produits.



ALIGRO

Plus de qualité pour votre argent.



ÉDITO

3 Un millésime de vigneron

4-5 Les deux amours de Richard Chassot, le patron de Divinum : le vélo et le vin !

6 Les splendides vignobles du Piémont

7 Venez déguster nos meilleurs crus sur le salon Divinum

GENÈVE

8 Des blancs sapides et des rouges croquants

9 Jean-Paul Gaud, le roi genevois du bouchon

VAUD

10 Bouteilles de vin réutilisables, une révolution en marche

11 Une année dans le rétroviseur avec Julien Dutruy

VALAIS

12 Un œnofestival de folie à Martigny

13 Des vignes du Valais, départ pour un voyage à destination de vignobles étonnants

NEUCHÂTEL

14 Vins neuchâtelois, une année promotionnelle sur les chapeaux de roue

15 Bienvenue chez les Lavanchy !

FRIBOURG

16 Le « petit poucet » fribourgeois des domaines vitivinicoles romands

FRIBOURG – VAUD – VULLY

17 Le Vully promet un millésime d'une belle fraîcheur et aux saveurs intenses

BERNE

17 Les vins du lac de Biene

TESSIN

18 Le nouveau sourire du vin tessinois

JURA

18 Une halte au « Clos des Cantons »

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand – 130^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: © DR
Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

Un millésime de vigneron

D'un bout à l'autre de la Suisse romande, vigneronnes et vigneron ont un peu le moral en berne. Le millésime 2024 leur a donné des sueurs froides. Selon les chiffres dévoilés par l'Office fédéral de l'agriculture en février dernier, la production n'atteint que 75 millions de litres alors que lors des dix dernières années elle s'élevait en moyenne à 92 millions de litres. Le millésime 2024 est, après 2021, la deuxième plus faible des 50 dernières années.

La Suisse romande a enregistré une chute de 23,8% par rapport à 2023, avec un total de 60,6 millions de litres. La Suisse alémanique a subi une perte encore plus importante, de 36,9%, pour un volume de 10,4 millions de litres. Enfin, la Suisse italienne a connu une baisse moins marquée de 15,6%, totalisant 4,2 millions de litres.

Un travail titanesque

Les conditions météorologiques de 2024 ont rendu le travail des viticulteurs particulièrement difficile. Les épisodes de gel printanier et une floraison sous des conditions fraîches et humides ont causé des dégâts irréversibles au rendement. Le printemps et l'été ont été caractérisés par des conditions humides, propices au développement du mildiou dans les différentes zones

viticoles suisses. Les vendanges ont également été marquées par de longues périodes de pluie et de fraîcheur.

Pour les producteurs bio, la météo pluvieuse a engendré de nombreux traitements supplémentaires, donc de la main-d'œuvre en plus pour une récolte moindre. Certains, notamment dans le Mandement genevois, ont quasi tout perdu, terrassés par le gel.

Des crus tout en fraîcheur et légèreté

S'il est trop tôt pour juger ce millésime qui sera prochainement mis en bouteille, les vigneron qui ont bien travaillé à la vigne comme à la cave devraient toutefois tirer leur épingle du jeu, même s'ils auront bien moins de vins à commercialiser. Avec des raisins moins riches en alcool, des arômes de fruits frais et de belles acidités, les blancs et les rosés s'annoncent séducteurs.

Quant aux rouges, ils seront évidemment moins concentrés et beaucoup plus légers qu'en 2022 et 2023. Donc à boire plus rapidement sans songer à les faire vieillir plusieurs années en cave.

Manuella Magnin



Apprenez-en davantage sur la provenance de fromages riches en tradition et en saveur ainsi que sur leur mode de production durable.

Savourez la diversité des fromages de nos 1300 fromageries d'alpage.

Laissez-vous inspirer pour la cuisine chaude et froide sous fromagedalpage.ch



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch



© chassotconcept.ch

LES DEUX AMOURS DE RICHARD CHASSOT, LE PATRON DE DIVINUM : LE VÉLO ET LE VIN !

Ancien champion cycliste, 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 8^e édition aura lieu au Parc des Sports de Morges, du 26 au 31 mars prochain. Charismatique, passionné, et surtout très occupé, il a trouvé le temps de se confier au Cafetier pour raconter comment son amour du vélo l'a amené à succomber aux ivresses de la vigne et du vin.

PROPOS RECUEILLIS PAR GEORGES POP

//salon-divinum.ch

Jadis, Joséphine Baker chantait «J'ai deux amours: mon pays et Paris». Vous, ce serait plutôt le vélo et le vin...

RICHARD CHASSOT: (rires)... Vous oubliez mon épouse et mes enfants. Sinon oui, vous avez raison. Le cyclisme est mon vrai monde. Le vin est venu plus tard, après ma carrière sportive. J'ai découvert son univers, lors des étapes du Tour de France. J'étais consultant pour la RTS et avec le journaliste Bertrand Duboux, qui est fils de vigneron, nous profitions des haltes pour visiter des domaines. C'est ainsi que j'ai appris à connaître et à aimer le vin...

Pour entrer dans vif du sujet, à propos de la prochaine édition de Divinum, comment se présente le «bébé»?

R. C.: Le «bébé» se présente extrêmement bien. Nous sommes tous très contents. D'abord, avec le Piémont, nous avons un excellent hôte d'honneur. Il est inutile, je crois, de vanter les qualités du terroir piémontais et de ses vins qui sont déjà connus et appréciés de très nombreux Suisses. Comme l'année dernière, quelque 120 exposants seront présents. Beaucoup de Vaudois, évidemment avec une majorité de vigneron de La Côte. C'est normal, Divinum est leur vitrine! Mais des Valaisans, des Genevois et des Neuchâtelois seront également là... Cette année nous allons

LE «BÉBÉ» SE PRÉSENTE
EXTRÊMEMENT BIEN.
NOUS SOMMES TOUS TRÈS
CONTENTS. D'ABORD, AVEC LE
PIÉMONT, NOUS AVONS UN
EXCELLENT HÔTE D'HONNEUR.
IL EST INUTILE, JE CROIS, DE
VANter LES QUALITÉS
DU TERROIR PIÉMONTAIS
ET DE SES VINS QUI SONT DÉJÀ
CONNUS ET APPRÉCIÉS DE
TRÈS NOMBREUX SUISSES.

également accueillir un domaine schaffhousois, et un autre des Grisons. D'année en année, les Tessinois sont de plus en plus nombreux. De nombreuses dégustations sont aussi prévues. Bref, nous avons toutes les raisons de nous réjouir.

Vous qui êtes d'origine fribourgeoise, vous n'avez cependant pas encore réussi à «appâter» des viticulteurs du Vully.

R. C.: Ah! Le Vully est une magnifique région. On y fait aujourd'hui des vins d'excellente qualité. Mais la production y est encore modeste par rapport aux grandes régions vitivinicoles de notre pays. On peut comprendre que les producteurs du Vully ont d'autres priorités que de venir à Morges. Mais sachez que le canton de Fribourg sera bien présent à Divinum... Grâce à la bière Cardinal (rires)!

Profitez-vous de vos loisirs pour explorer des domaines vitivinicoles?

R. C.: Absolument! Mais bon, le calendrier cycliste du printemps ne me laisse guère de temps pour ce genre de visites. Sinon, vous savez que mon épouse est Sarde. C'est ainsi que nous avons accueilli les vins de Sardaigne lors de la première édition de Divinum. J'ai toujours beaucoup de plaisir à parcourir de nouveaux



CHASSOT CONCEPT
ÉVÉNEMENTIEL
PRÉSENTE

DIVINUM

DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE

26 AU 31 MARS 2025
PARC DES SPORTS, MORGES

SALON-DIVINUM.CH

morges VILLE DE MORGES **vins de morges** LES VINS DE LA CÔTE AOC **Journal de Morges** L'info de la vie d'ici

domaines, que ce soit en Sardaigne, lors de nos séjours sur l'île, ou ailleurs. Mais ce n'est pas toujours dans un but commercial. Juste pour le plaisir...

De vous à nous, quel sont les vins les plus singuliers que vous avez jamais dégustés?

R. C.: Ah! Question délicate... Sûrement les vins sans alcool (rires). Sinon, j'ai été surpris par les saveurs de certains vins moldaves. Mais je suis tenté de vous parler des vins belges. Peu de gens savent qu'on produit du vin au pays de la bière. Le Mont Kemmel, dans les Flandres, est une colline haute de 150 mètres que le champion cycliste Eddy Merckx gravissait, en son temps. Eh bien, il y a des vignes dans ce coin de Belgique... C'est assez inattendu!

Avez-vous prévu, cette année, comme en 2024, un second Divinum d'automne, à Aigle?

R. C.: Oui... La deuxième édition du Divinum d'Aigle a eu lieu l'année dernière, avec une belle fréquentation. Il y en aura une troisième du 6 au 9 novembre.

Merci du temps que vous nous avez consacré et tous nos vœux pour la suite.

R. C.: Merci à vous et à l'équipe du Cafetier! Nous vous attendons à Morges...

Divinum :
Parc des Sports
Promenade Général-Guisan
1110 Morges

Du 26 au 31 mars 2025

Mercredi – Jeudi –
Vendredi 16h à 22h
Samedi 11h à 22h
Dimanche 11h à 20h
Lundi 16h à 21h

TARIFS

- Adulte CHF 40.-
- Enfant (jusqu'à 16 ans) gratuit
- Pass transmissible 3 jours CHF 60.-
- Bon de réduction (-50%) CHF 20.- offert par les exposants



LA QUALITÉ est décisive

Mytico permet à vos baristas de préparer facilement un café de qualité constante, tasse après tasse. Grâce à la technologie révolutionnaire iQFlow™, chaque distribution automatique garantit la même qualité de café exceptionnelle que celle que votre client a savourée hier.

Découvrez-en plus:
mytico.franke.coffee



FRANKE

LES SPLENDIDES VIGNOBLES DU PIÉMONT



La région des Langhe, célèbre pour ses châteaux, ses vignobles centenaires et ses traditions gastronomiques, constitue le cœur de la viticulture piémontaise.

SITUÉ AU NORD-OUEST DE L'ITALIE, LE PIÉMONT, HÔTE D'HONNEUR 2025 DU SALON DIVINUM, EST L'UNE DES PLUS IMPORTANTES RÉGIONS VITICOLES D'ITALIE, AVEC SES QUELQUE 50 APPELLATIONS ET DES VINS ROUGES DE RENOMMÉE MONDIALE. LES VIGNOBLES PIÉMONTAIS SONT PRÉSENTS SUR LES CONTREFORTS DES ALPES OÙ ILS BÉNÉFICIENT À LA FOIS DE LA FRAÎCHEUR DES MONTAGNES ET DES VENTS MÉDITERRANÉENS PLUS CHAUDS, SUR DES SOLS ARGILEUX ET CALCAIRE, AVEC, PAR ENDOITS, DES ZONES SABLEUSES.

G. P.

La région se prévaut de nombreuses régions viticoles. Celle des Langhe, célèbre pour ses châteaux, ses vignobles centenaires et ses traditions gastronomiques, constitue le cœur de la viticulture piémontaise. La cité médiévale d'Asti, par exemple, est cernée par de magnifiques vignobles où sont élaborés les réputés Barbera del Monferrato, les Barbera d'Asti, le Moscato, un vin perlant moelleux, ainsi que toute une variété de vins pétillants. Plus au sud, la cité d'Alba est célèbre pour ses crus monocépages, tels le Dolcetto d'Alba, le Barbera d'Alba ou encore le Nebbiolo d'Alba.

LE «ROI» BAROLO

Le cépage le plus emblématique du Piémont est sans conteste le nebbiolo, un raisin noir présent dans la composition des plus grands vins de la région. Il donne des vins intenses à l'acidité maîtrisée et riche en tanins, comme le Barolo, qui doit son nom à la commune éponyme où il a vu le jour, appelé dans le Nord de l'Italie « roi des vins et vin des rois » ; le Barbaresco, aux arômes de violette et de fruits, ou encore le Carema, un vin sec issu de vignes situées sur des terrasses creusées dans la roche des pentes du mont Maletto, à des altitudes comprises entre 300 et 700 m.

LE CÉPAGE LE PLUS EMBLÉMATIQUE DU PIÉMONT EST SANS CONTESTE LE NEBBIOLO, UN RAISIN NOIR PRÉSENT DANS LA COMPOSITION DES PLUS GRANDS VINS DE LA RÉGION.

ET D'AUTRES CÉPAGES...

D'autres cépages indigènes sont cultivés dans le Piémont comme le Barbera, présent dans la région depuis le XIII^e siècle, qui offre une acidité élevée et de faibles tannins, ou le Dolcetto,

très tannique et peu acide, également cultivé en Sardaigne, en Ligurie et dans les Abruzzes.

La région piémontaise produit aussi des vins blancs, comme le Moscato d'Asti, un vin pétillant à base de muscat, ou le Gavi à base de Cortese, un cépage cultivé dans le Piémont depuis le XVIII^e siècle. L'épidémie de phylloxéra, qui a touché tous les grands vignobles européens, a failli le faire disparaître. Il a cependant été redécouvert au début des années 1950, par Mario Soldati, un célèbre journaliste gastronomique de l'époque qui a œuvré pour sa réhabilitation.

Au salon Divinum, une dizaine de caves piémontaises seront présentes. Elles proposeront une cinquantaine de vins d'exception.



Le cépage le plus emblématique du Piémont est sans conteste le nebbiolo, un raisin noir de cuve présent dans la composition des plus grands vins de la région.

Dégustations, concours et cadeaux...

DÉGUSTATIONS

Les visiteurs du salon Divinum sont invités, cette année, à participer à des ateliers de dégustation, sous la bienveillante autorité d'œnologues du label Terravin (www.terravin.swiss). Créé il y a plus de 60 ans, ce label sélectionne les meilleurs vins suisses. Pour avoir le label Terravin, les vins sont évalués à l'aveugle, selon 20 à 25 critères sensoriels. Les équipes de Terravin évaluent par exemple en détail la couleur du vin, son arôme, son goût, sa texture et sa longueur en bouche. Ces critères d'évaluation sont appelés «critères organoleptiques».

Ces ateliers étant organisés dans le cadre de Divinum, chaque participant devra s'acquitter d'un billet d'entrée au salon. En outre, les places étant limitées, une inscription individuelle est indispensable en remplissant le formulaire disponible sur le site Internet de la manifestation.

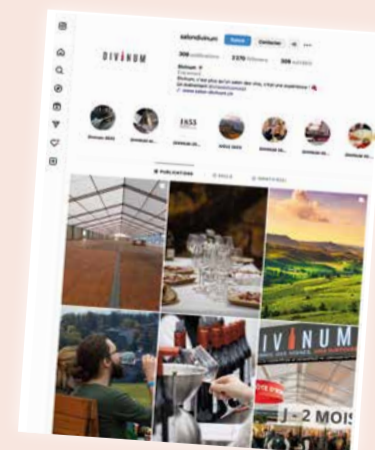
[//salon-divinum.ch/ateliers-degustation](http://salon-divinum.ch/ateliers-degustation)



CONCOURS RÉSEAUX SOCIAUX

Prenez-vous en photo lors de votre visite au salon Divinum et partagez-la sur les réseaux sociaux avec la mention

@salondivinum. Le post qui obtiendra le plus de «like» remportera un prix surprise!



CONCOURS DES TROIS PLUS BEAUX STANDS

Les visiteurs sont appelés à désigner les trois stands «les plus beaux» du salon, pour tenter de gagner un prix. Les gagnants seront tirés au sort à la fin de la manifestation.

ENEZ DÉGUSTER NOS meilleurs crus SUR LE SALON DIVINUM



LAVANCHY VINS

WWW.LAVANCHY-VINS.CH

Chasselas
Neuchâtel

- Médaille d'Argent
Grand-Prix
du Vin Suisse 2024



Pinot Noir

- Sélection Or 2023
et 2019, Sélections
neuchâtoises

- Silver Medal 2022, 2018,
Mondial des Pinots



**CAVES OUVERTES 2025
NEUCHÂTOISE
9 & 10 mai 2025**

Lavanchy Vins
rue de la Dîme 48
2000 Neuchâtel

+41 32 753 68 89
info@lavanchy-vins.ch

À DÉCOUVRIR
Concours, offres exceptionnelles,
étiquette connectée, dégustation...

AVY.CH ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE **Stand n°11**

**Domaine
du Cotrable**

Eric Petit vigneron - encaveur Villars-sous-Yens
www.domaineducotrable.ch

Domaine Mettaz sàrl
Philippe et Véronyc Mettaz

**VENEZ DÉCOUVRIR
NOS VINS AU
SALON DIVINUM
STAND N°15**

**Caves Ouvertes
des Vins du Valais
29-31.05.2025**

Rue St Gothard 22
CH-1926 Fully **T. +41 27 746 38 16**
info@mettaz.ch
www.mettaz.ch

**Domaine
la Crosettaz**

COMPOSITEUR DE GRANDS CRUS

FAMILLE BOVY - 1182 GILLY

Domaine des Abeilles d'or
GENÈVE AOC

Famille Desbaillets
Route du Moulin-Fabry 3
1242 Satigny

www.abeillesdor.ch

Caves de la Béroche

**DÉCOUVREZ
NOS PRODUITS**

**Dégustation
commentée de 6 vins**

**Parrainage
d'un Cep**
ACTIVITÉS, COFFRETS CADEAUX
Devenez parrain d'un cep de vignes
et bénéficiez des privilèges suivants :
- Chaque année recevez
une bouteille de votre vigne
- Un certificat de parrainage
- Une invitation participer
aux vendanges et à une agape
- Une plaque...
CHF 150.- CHF 250.-

**DÉCOUVREZ
LA CAVE**
90 minutes dès 2 personnes
Plongez dans un monde fascinant
et venez découvrir les vins des
Caves de la Béroche au travers d'une
dégustation commentée de 6 vins
et d'une visite de cave accompagnée
d'un spécialiste du vin. Réservation
obligatoire 48h à l'avance.
(6 vins et planchettes du terroir)
CHF 20.- par pers.

Crêt-de-la-Fin 1 - 2024 St-Aubin-Sauges
T. 032 835 1189 - info@caves-beroches.ch - //caves-beroches.ch
Du lundi au vendredi de 8h à 12h et 13h30 à 18h - Le samedi de 9h à 12h



À QUOI RESSEMBLERA LE MILLÉSIME 2024 SUR SOL GENEVOIS? ON FAIT LE POINT AVEC DORIAN PAJIC, ŒNOLOGUE ET CHEF DU PROGRAMME VITICULTURE – ŒNOLOGIE À L'ÉTAT DE GENÈVE.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

Les quantités de raisins récoltées ont été très faibles en raison des aléas climatiques. Est-ce juste de parler d'annus horribilis dans le vignoble genevois?

DORIAN PAJIC: Effectivement, entre le gel printanier, les multiples averses durant la saison végétative et la grêle sur certaines régions du canton, la quantité de raisin récoltée a été en moyenne plus faible sur le territoire genevois. Les statistiques de 2024 démontrent une baisse conséquente d'environ 25% de récolte par rapport à une année normale. Même si l'ensemble du vignoble genevois n'a pas été touché de la même manière, ce fût un millésime où vigneron et vigneronnes ont dû batailler tout au long de la saison pour sortir une qualité de raisin optimale.



ENTRE LE GEL PRINTANIER, LES MULTIPLES AVERSES DURANT LA SAISON VÉGÉTATIVE ET LA GRÊLE SUR CERTAINES RÉGIONS DU CANTON, LA QUANTITÉ DE RAISIN RÉCOLTÉE A ÉTÉ EN MOYENNE PLUS FAIBLE SUR LE TERRITOIRE GENEVOIS.

À quoi peut-on s'attendre en ce qui concerne les blancs et les rouges?

D. P.: Les vins blancs sont frais, aromatiques et sapides à la dégustation. Les vins rouges sont quant à eux croquants, gourmands et équilibrés.

En revanche, ils n'auront sûrement pas un potentiel de vieillissement aussi important que les deux millésimes solaires précédents que sont 2022 ou 2023, le temps nous le dira.

Est-ce que le travail du vigneron à la vigne comme à la cave peut faire la différence sur un millésime compliqué?

D. P.: Bien sûr, un travail appliqué de la part du vigneron ou de la vigneronne fait une grande différence sur le produit final. En commençant par une viticulture précise tout au long de l'année puis un travail rigoureux et méticuleux à la cave. Le choix de la date des vendanges ou encore des itinéraires de vinification selon le cépage et le millésime sont des exemples concrets qui peuvent influencer le vin final sur un millésime compliqué.

VERRE EXCLUSIF AVEC LE LOGO DE VOTRE RESTAURANT OFFERT!



Action valable du 1^{er} avril au 30 juin 2025, jusqu'à épuisement du stock.

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Tous aux Caves Ouvertes

Les œnologues ont rendez-vous le 24 mai aux Caves Ouvertes pour découvrir le nouveau millésime genevois.

L'affiche de la manifestation, à découvrir en page 20, est signée Cosey.

CADEAUX EXCLUSIFS!

Cette année, nous vous proposons à nouveau de commander nos verres exclusifs: son calice de 26cl lui assure une taille idéale alliant résistance et finesse; un contenant scellé (tdl) portant fièrement nos armoiries en relief sur le pied, idéal pour vos restaurants et vos fidèles clients.

DEUX POSSIBILITÉS S'OFFRENT À VOUS:

1. Pour tout achat de CHF 3'000.- de vins genevois, vous recevrez 54 verres (commande minimum) avec le logo de votre entreprise (valeur de CHF 782.-), offerts par Genève Terroir.
2. Pour tout achat de CHF 1'000.- de vins genevois, vous recevrez 18 verres neutres (valeur CHF 144.-), offerts par Genève Terroir.

Action valable du 1^{er} avril au 30 juin 2025, jusqu'à épuisement du stock.

COMMENT LES OBTENIR?

1. Acheter pour un montant minimal de CHF 1'000.- (neutres) ou CHF 3'000.- (personnalisés) dans une ou plusieurs caves du canton (les différentes factures sont donc cumulables).
2. Transmettre, la ou les factures (datées à partir du 1^{er} avril jusqu'au 30 juin 2025) à estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch ou par courrier (Opage, Estelle Guarino, Route de Sorral 93 - 1233 Bernex) au fur et à mesure, mais au plus tard le 15 juillet 2025, en indiquant si vous désirez des verres neutres ou des verres personnalisés.
3. Les verres neutres seront à votre disposition à la Maison du Terroir de Lully à partir du 1^{er} juin, et ce, jusqu'au 30 juillet 2025.
4. Les verres personnalisés seront à votre disposition 30 jours après votre commande et bon à tirer validés. **Merci de nous envoyer votre logo vectorisé au format .ai ou .eps (impression une couleur à choix).** Pour toutes questions, merci de contacter Estelle Guarino.

P.S.: Nous pouvons également vous proposer nos rafraichisseurs (15 pour un achat de CHF 1'000.-) à préciser lors de votre envoi de factures.



Liste complète des caves sur: www.geneveterroir.ch

JEAN-PAUL GAUD LE ROI GENEVOIS DU BOUCHON

Artisan passionné, il exerce un métier sans lequel le vin ne pourrait pas arriver sur nos tables. Rencontre à la veille des mises en bouteilles du nouveau millésime chez les vignerons.

MANUELLA MAGNIN

www.gaud-bouchons.ch

Que vous soyez plutôt pour le bouchon en liège ou la capsule à vis, vous n'y échappez pas si vous êtes amateur de bons crus. Le bouchon, quelle que soit sa nature ou sa forme, est un élément essentiel de la conservation du vin. Il assure l'étanchéité de la bouteille. Les bouchons en liège naturel, fabriqués à partir de l'écorce du chêne-liège portugais, sont privilégiés pour les crus de haute qualité ayant un potentiel de garde. Le liège permet en effet une micro-oxygénation, qui peut influencer positivement le processus de vieillissement. Les bouchons à vis gagnent en popularité depuis des années, notamment pour les vins jeunes et frais. Ils offrent une fermeture hermétique qui exclut presque totalement l'oxydation et préserve la fraîcheur originelle du vin.

L'entreprise Jean-Paul Gaud à Genève, fondée en 1937, est un des fleurons du secteur. « Nous sommes actifs dans toutes les régions viticoles de Suisse, mais aussi sur le marché français, en Bourgogne, dans le Jura, à Sancerre et dans la vallée du Rhône. En tout, nous écoulons 25 millions de bouchons en liège et techniques ainsi que 25 millions de bouchons à vis par an en fonction de l'importance des millésimes », explique Jean-Paul Gaud. Une goutte d'eau dans un océan de bouchons. Chaque année, il ne s'en vend pas moins de 12 à 13 milliards dans le monde pour 19 à 20 milliards de bouteilles actuellement bouchées sur le marché mondial.

Le marché de la vis a, lui, littéralement explosé dans les années 80. Quatre fois moins onéreuse qu'un bouchon en liège de bonne qualité, elle s'est notamment frayé un chemin dans les caves à une époque où la production de liège

était moindre au Portugal et que sa qualité laissait à désirer.

DES CONTRÔLES TRÈS POUSSÉS

Tous les bouchons en liège qui arrivent chez Gaud ont préalablement été testés par un laboratoire mandaté au Portugal après avoir été contrôlés par le fabricant lui-même. « Nos agents sur place peuvent demander à retenir des lots. On contrôle l'humidité, le nettoyage, l'ovalité, la longueur, la poussière et les fameux TCA pour trouver une éventuelle présence de cette molécule qui donne le goût de bouchon... », explique Jean-Paul Gaud.



LE LIÈGE PERMET
UNE MICRO-OXYGÉNATION,
QUI PEUT INFLUENCER
POSITIVEMENT LE PROCESSUS
DE VIEILLISSEMENT.

Arrivés à Genève, des tests sont à nouveau effectués au hasard, toutes les deux semaines. Les bouchons sont plongés dans de l'eau déminéralisée pendant 48h et testés au nez par 3 personnes pour détecter un éventuel goût de bouchon.

L'enjeu est de taille, car en cas de goût de bouchon, c'est le vendeur du bouchon qui est responsable. Heureusement, les cas sont rares. Ils se situent à 1, voire 2 pour mille. « Mais admettons qu'il y ait un problème réel, nous sommes



Jean-Paul Gaud dans ses entrepôts. © Manuella Magnin

assurés à raison de 5 millions de francs par cas. » Des cas excessivement rares, car les aérocontaminants dans les stocks sont régulièrement contrôlés. Afin d'éviter toute contamination, les dépôts sont maintenus en permanence à la température adéquate et au taux d'humidité nécessaire grâce à un contrôle permanent de la qualité de l'air.

TRAITEMENTS DE SURFACE

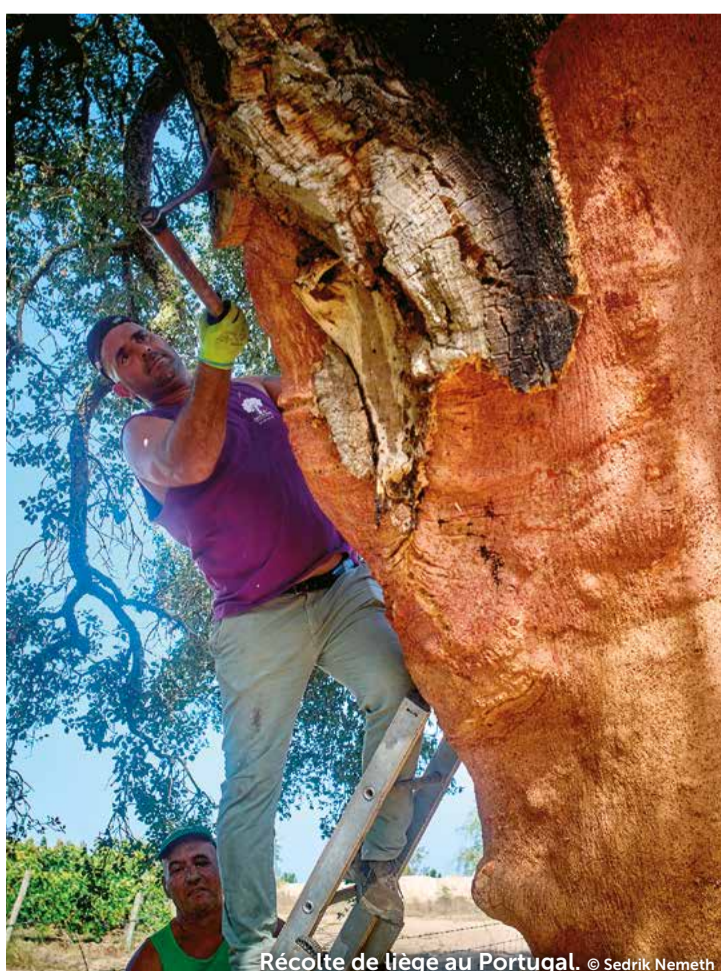
Chez Gaud, les bouchons sont dépoussiérés. Leur surface est traitée à la paraffine et au silicone pour la glisse et pour éviter qu'il y ait des remontées de capillarité. Les bouchons sont ensuite marqués au laser avec les visuels envoyés par chaque client.

Pour obtenir la meilleure qualité de bouchons, Gaud communique aux fabricants ses attentes en fonction des quantités vendangées chaque année. Rien n'est décidément laissé au hasard...

Lauréat du trophée SIG 2023

Jean-Paul Gaud SA figure parmi les 13 lauréats des trophées SIG 2023 dans la catégorie petites et moyennes entreprises pour des économies d'énergie de moins de 100 000 kWh/an.

Le prix SIG 2023 a été attribué pour deux nouvelles machines de traitement de surface. Une pour 10 000 bouchons, et une pour 20 000 pièces. Grâce à cet investissement, l'entreprise réalise une économie de 30% d'énergie. Le renouvellement régulier du parc des machines de Jean-Paul Gaud suit cette logique de durabilité.



Récolte de liège au Portugal. © Sedrik Nemeth



Les bouchons peuvent présenter plusieurs teintes. © Manuella Magnin



Le marquage des bouchons au laser. © Manuella Magnin

BOUTEILLES DE VIN RÉUTILISABLES

UNE RÉVOLUTION EN MARCHÉ

DEPUIS SON LANCEMENT EN JUIN 2023 DANS LE CANTON DE VAUD, LE PROJET BOTTLE BACK A FAIT UN SACRÉ BOND. DE HUIT VIGNERONS ENGAGÉS À L'ORIGINE DANS LA PHASE PILOTE, L'ASSOCIATION COMPTE AUJOURD'HUI UNE CINQUANTAINÉ DE MEMBRES RÉPARTIS DANS TOUTE LA SUISSE. L'OBJECTIF? INTRODUIRE UN SYSTÈME DE BOUTEILLES DE VIN LAVABLES POUR UN MEILLEUR BILAN CARBONE DE LA BRANCHE.

MANUELLA MAGNIN

//bottleback.ch

L'idée derrière Bottle Back est simple: réduire l'impact environnemental du conditionnement du vin en mettant en place un système de collecte et de lavage des bouteilles. Actuellement, la majorité des bouteilles de vin sont produites selon le standard du « verre perdu », conçu pour un usage unique. Pour pallier ce problème, Bottle Back a imaginé deux nouveaux formats de bouteilles réutilisables, en « qualité verre circulant »: une bourguignonne et une bordelaise. Ces bouteilles présentent une épaisseur de verre homogène pour garantir leur résistance lors des lavages successifs.

« La production de bouteilles en verre représente une part significative de l'empreinte carbone des domaines viticoles, estimée entre 30 et 40%. En réutilisant les bouteilles, il est possible de réduire cette empreinte jusqu'à 85%. Bien que le recyclage du verre soit largement pratiqué en Suisse, avec un taux de 94%, il reste énergivore. La réutilisation offre une alternative plus écologique en diminuant la consommation d'énergie et l'exploitation des matières premières », explique Catherine Cruchon-Griggs, présidente de Bottle Back.

UNE PHASE PILOTE CONVAINCANTE

Grâce à la phase pilote qui a duré près de deux ans, Bottle Back a pu travailler sur plusieurs aspects sur lesquels il y avait encore des points d'interrogation pour apporter des réponses claires aux vignerons qui souhaitent rejoindre ce système et aussi pour trouver des solutions pour les consommateurs et pour toute la filière. Plusieurs études ont été menées. Elles ont porté sur des étiquettes hydrosolubles ainsi que l'hygiène des bouteilles à la sortie du lavage. Une étude sur le cycle de vie des flacons a montré que réutiliser une bouteille utilise 50% d'eau en moins et que cette approche est beaucoup moins gourmande en énergie.

UN DÉFI LOGISTIQUE ET FINANCIER

Pour que ce système fonctionne, il est indispensable de structurer un réseau efficace de collecte et de lavage. Dans ce domaine, la Suisse a tout pour bien faire. Les ménages ont l'habitude de trier les bouteilles. Ce ne serait donc pas une contrainte supplémentaire que de disposer les bouteilles réutilisables dans des containers ad hoc. De plus, les centres de lavage sont les mêmes qui distribuent les bouteilles. Quant aux restaurateurs, ils travaillent déjà avec des bouteilles réutilisables pour les minérales et la bière et sont familiers du système.



Les membres de l'association

VAUD: Association Réseau Consignes / Bonacini, Gianni (directeur commercial chez Vetropack SA) / Bourdin, Gilles (responsable du groupe de recherche (Enologie à Agroscope - Changins) / Cave de la Côte / Cave des Larrets (SwissGrapes) / Cave du Signal / Château d'Eclépens / Domaine Henri Cruchon / Domaine La Colombe / Domaine de l'Ovaille / Domaine de la Croix / Domaine de Marcelin / Domaine du Grand R / Domaine Mermetus / Domaine Porta / Domaine de Terre-Neuve / La Sauvagerie / Le Satyre / Tédici / Ville de Lausanne / Château Rochefort

VALAIS: Biodynamie & Cie / Cave Caloz Sandrine, Anne-Carole & Conrad SA / Cave Florian Besse / Cave Gérard Dorsaz / Cave Mandolé / Cave du Rhodan Mounir Weine / Daniel Magliocco et Fils SA / Denis Mercier SA / DIROSO Wein AG / Domaine Ô Fâya Farm / Sélection Excelsus SA / Simon Maye & Fils

GENÈVE: Domaine Les Hutins / SIG - filière « J'la ramène »

FRIBOURG: Cave Guilloz SA / Le Petit Château

NEUCHÂTEL: Caves de la Béroche / Le Baron Noir Sàrl

BERNE: Le Murmure / Schott Weine / Terravigna / Vins de fruits JB

TESSIN: Galdi Vini SA

GRISONS: Weingut Wegelin

ZURICH: Vetrum / Wetli Weine AG

UNE ÉTUDE SUR LE CYCLE DE VIE DES FLACONS A MONTRÉ QUE RÉUTILISER UNE BOUTEILLE UTILISE 50% D'EAU EN MOINS ET QUE CETTE APPROCHE EST BEAUCOUP MOINS GOURMANDE EN ÉNERGIE.

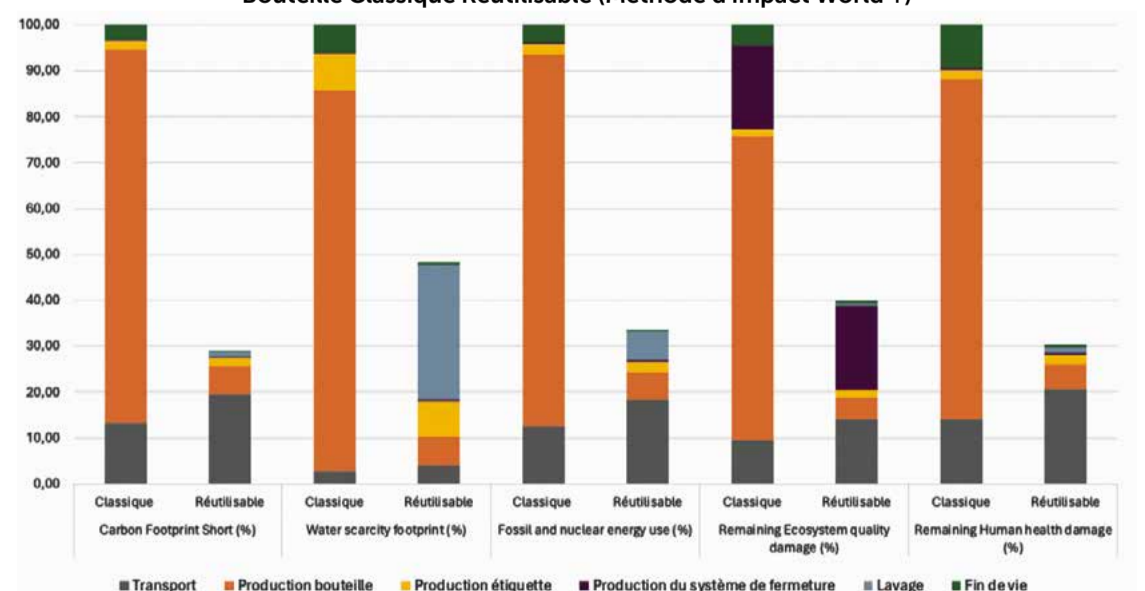
Pour Catherine Cruchon-Griggs, le plus gros défi est financier: « Nous avons pu finaliser des prototypes de deux bouteilles et devons financer les moules pour leur production pour un montant de 120 000 francs. Nous espérons un soutien de l'Office fédéral de l'agriculture qui nous aiderait grandement. Ce serait génial que l'État voie l'intérêt de ce projet d'un point de vue de l'économie carbone et nous soutienne pour la mise en place des systèmes de collecte. »

Autre point majeur: la nécessité d'avoir un volume suffisant en précommande de bouteilles réutilisables pour que le fabricant accepte de mettre en place une ligne de production. Selon une première offre en mains de Bottle Back, on parle de 1 million de flacons par forme. Actuellement, les vignerons se sont engagés à acquérir quelque 450 000 flacons. D'autres demandes d'offres sont en cours. Elles permettront de fixer un prix par bouteille. L'association mise sur l'engagement de gros acteurs du secteur dans ce projet porteur de sens. Dans une deuxième phase, Bottle Back entend investir dans la communication pour faire connaître le concept du public.



Bouteille bourguignonne et bordelaise.

Analyse de contribution par processus
Bouteille Classique Réutilisable (Méthode d'impact World +)



Analyse de contribution par processus de la bouteille à usage unique «classique» et de la bouteille réutilisable réalisée avec la méthode: Impact World +.



Julien et Christian Dutruy. ©IBR

UNE ANNÉE DANS LE RÉTROVISEUR AVEC JULIEN DUTRUY

LES FRÈRES DUTRUY, BASÉS À FOUNEX, VINIFIENT LES RAISINS DE PLUSIEURS PARCELLES SUR LA CÔTE ET EN LAVAUX, DONT LE FAMEUX GAMAY LES ROMAINES, ESTAMPILLÉ DU PRESTIGIEUX LOGO DE LA MÉMOIRE DES VINS SUISSES. SI 2024 N'A DE LOIN PAS ÉTÉ CLÉMENTE À LA VIGNE, LE MILLÉSIME PROMET DE JOLIES SURPRISES.

MANUELLA MAGNIN

www.lesfreresdutruiy.ch

Julien et Christian Dutruy représentent la quatrième génération d'un domaine viticole familial créé en 1917 par leur arrière-grand-père. Ils perpétuent la tradition et mettent en valeur leurs différents terroirs avec beaucoup de talent. En Terre Sainte, ils cultivent et vinifient 28 hectares auxquels s'est ajouté un petit domaine viticole de 2,5 hectares en Lavaux en 2021. Un rêve pour les deux frères qui ont fait leurs premières armes dans le Dézaley, poussés par leur père qui souhaitait qu'ils se frottent au travail de la vigne à la main. En 2026, le domaine de Lavaux, dont sont issues aujourd'hui 10 000 bouteilles de Chasselas, sera complété par un caveau de dégustation. Tout le domaine de La Côte est en bio et celui de Lavaux en reconversion. L'année 2024 n'a pas épargné les Frères Dutruy qui prévoient de mettre sur le marché quelque 200 000 bouteilles de leurs différents crus de La Côte. Alors, 2024, un millésime à oublier ? On a tendu le micro à Julien Dutruy.

Julien Dutruy, comment avez-vous vécu ce millésime 2024 ?

JULIEN DUTRUY: On est content que ce soit derrière, et on est fier de ce qu'on est arrivé à faire. Cela a nécessité beaucoup de travail, d'autant plus en bio. On a produit à peu près 20% de moins que les autres années et nous

avons eu recours à 20% de main-d'œuvre en plus, en raison des nombreux traitements. En bio, nous utilisons des produits de contact qui sont rapidement lessivés par la pluie. Nous avons mis beaucoup d'énergie pour avoir de jolis crus. Heureusement, 2022 et 2023 ne nous ont pas causé les mêmes soucis et nous avons pris le parti de ne pas nous précipiter pour augmenter le prix de nos bouteilles, car l'an dernier nous avons dû le faire en raison des coûts des matières premières.

Quid des blancs et rosés estampillés 2024 ?

J. D.: Nous sommes franchement surpris en bien avec les blancs et les rosés. Nous avons eu certes beaucoup de pluie, mais les températures étaient tout de même assez chaudes. Ça se traduit par des raisins moins riches en alcool avec des arômes de fruits frais et de belles acidités. Sur les blancs et les rosés, c'est un millésime qui fera plaisir aux amateurs de vins élégants et qui plaît déjà beaucoup aux professionnels de la sommellerie. Il y a un côté tonique que l'on trouve dans les vins bio.

Et pour les rouges ?

J. D.: C'est un petit peu plus compliqué. Tout s'est joué pendant les deux semaines de macération. On a privilégié la carte de la fraîcheur et de la légèreté avec peu d'extraction. Donc, les rouges sont un peu moins concentrés, un peu plus légers qu'en 2022 et 2023. Ils sont à consommer un peu plus rapidement, peut-être aussi dans la tendance de ce que veut le marché aussi. Quoi qu'il en soit, nous avons de bonnes choses en cave. Et je suis certain que ceux qui ont bien travaillé à la vigne comme à la cave peuvent être satisfaits de leur millésime.





Trais nouveaux

RONDEL LI

pour tes menus les plus délicieux




NOUVEAU!



PASTA
Fina

Découvrez les nouvelles variétés.

 [foodservice.hilcona](https://www.facebook.com/foodservice.hilcona)
 [hilcona.foodservice](https://www.instagram.com/hilcona.foodservice)
 [Hilcona Foodservice France](https://www.linkedin.com/company/hilcona-foodservice-france)

foodservice.hilcona.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

UN ŒNOFESTIVAL DE FOLIE À MARTIGNY

Plus de 30 encaveurs de renom et des icônes du vin seront au rendez-vous mi-avril pour vous faire découvrir leurs crus d'exception. Le tout dans une ambiance super festive.

MANUELLA MAGNIN

Vous aimez le bon vin et vous adorez faire la fête? Alors, rendez-vous au tout premier ŒnoFestival, qui se tiendra les 11 et 12 avril prochain à Martigny. Un festival organisé par Stéphane Délez et Alexandra Schlich. Le premier baigne à la fois dans le vin et l'événementiel. Il nous conte la naissance de ce projet.

Stéphane Délez, comment est né ce festival?

STÉPHANE DÉLÉZ: Je possède une œnothèque à Fully, la Cave 23. Certains encaveurs avec qui je travaille, et qui connaissent mon activité dans l'événementiel, m'ont demandé d'imaginer un festival dont le but est de mettre le vin à la portée de tous et de rajeunir la clientèle du vin suisse. Plus de 30 encaveurs nous ont suivis, dont certains extérieurs au canton.

L'objectif est donc de diversifier et rajeunir la clientèle?

S. D.: Exactement! Il s'agit d'apporter la preuve que l'on n'est pas obligé de boire de la bière et du whisky pour se faire plaisir et que le vin offre de très belles sensations.

Que pourront découvrir les visiteurs?

S. D.: Pour la modique somme de 29 francs, ils reçoivent un verre souvenir à l'entrée. Ils ont ensuite le choix entre un blanc, un rosé ou un rouge fourni par l'un des 32 encaveurs. Nous leur donnons aussi un bon pour une planchette de viande froide ou de fromage. Le billet d'en-



trée permet d'accéder à tout le festival et ses animations. Pour les œnophiles, c'est aussi l'occasion de déguster une myriade de crus. Chaque encaveur s'est engagé à proposer deux cépages à 4 francs maximum et le vin le plus cher de leur gamme ne doit pas dépasser 6 francs. Une occasion rêvée de découvrir des spécialités que l'on ne trouve pas dans tous les salons consacrés au vin.

Qu'est-ce qui vous différencie d'autres salons de vin?

S. D.: Sans nul doute l'ambiance, l'aspect festif avec de la musique, un escape game autour du vin, des masterclass d'exception... Nous proposons même une garderie pour les enfants.

Infos

Date & Horaires

Vendredi 11 avril 2025
et samedi 12 avril 2025
De 11h du matin à 2h30 du matin

Lieu

Martigny Expo (CERM),
Rue du Levant 91

Accès

En voiture: accès direct depuis l'autoroute A9, sortie Martigny Expo. En train: ligne RegionAlps depuis la gare CFF de Martigny, arrêt sur demande à l'entrée du CERM. À pied: à 5 minutes du centre-ville.

//oenofestival.ch

Masterclass exclusives

Plongez dans l'univers des grands vins valaisans avec des dégustations uniques sur les vins des icônes du Valais et des Vignerons Encaveurs du Valais. Ces masterclass se dérouleront dans une salle privatisée et adaptée à Martigny Expo (anciennement CERM), offrant une expérience mémorable.

Vendredi 11 avril 2025

11h: Marie-Thérèse Chappaz: dégustation de Grain Ermitage suivi de Grain d'Or et Grain Noble.

14h30: Denis Mercier: exploration de sa Petite Arvine sur 10 millésimes.

17h30: Sélection de Heida millésimés des Vignerons Encaveurs du Valais (ancienne Charte Saint-Théodule).

Samedi 12 avril 2025

11h: Simon Maye: dégustation de son fameux Pinot Noir Vieilles Vignes sur 10 millésimes.

14h30: Benoît Dorsaz: exploration de son Cornalin sur 10 ans.

17h30: sélection de Syrah millésimées des Vignerons Encaveurs du Valais (ancienne Charte Saint-Théodule) (places limitées).

Escape game «T'as où les vignes?»

Markus Rouge, propriétaire d'un important domaine viticole valaisan, sans héritier, recherche désespérément quelqu'un pour perpétuer son savoir-faire. Votre mission? Retrouver les 6 caisses jaunes de vendange de Markus, résoudre une série d'énigmes et dénicher la clé qui vous désignera comme héritier officiel du domaine. L'ŒnoFestival vous invite à plonger dans une aventure captivante avec son escape game inédit! Entre dégustations et énigmes, partez sur les traces de Markus Rouge, un vigneron légendaire.

Parfait pour un moment entre amis ou une sortie d'entreprise en team building. Ce jeu ludique et immersif est idéal pour renforcer les liens, collaborer et partager des rires autour du vin et de la culture valaisanne.

Déroulement du jeu

Nombre de participants: 2 à 6 personnes par session
Durée: environ 1 heure (plus si vous prenez des pauses dégustation)
Parcours: 6 postes répartis dans les stands des encaveurs. Chaque poste propose une énigme, une question et un défi. Le jeu est conçu pour être ludique, immersif et sur le thème du vin et du Valais.

Horaires

Ouvert les 11 et 12 avril 2025, de 11h à 18h30
Dernier départ à 18h30

Prix

CHF 50.- par session (2 à 6 joueurs),
en plus du billet d'entrée au festival (CHF 29.-).

Possibilité de réserver son départ à l'avance ou de choisir directement sur place avec un risque d'attente en cas d'affluence.



DES VIGNES DU VALAIS, DÉPART POUR UN VOYAGE À DESTINATION DE VIGNOBLES ÉTONNANTS

Dans sa nouvelle exposition, le Musée du Vin met en valeur les richesses du vignoble valaisan et s’amuse à les comparer avec d’autres régions viticoles du monde. *Destination Vin* offre un voyage immersif et interactif à la découverte de vignobles étonnants et inventifs. À découvrir du 8 mars au 30 novembre 2025 à Sierre.

www.museeduvin-valais.ch

L’exposition *Destination Vin* est née de ce constat: le Valais, plus grand canton viticole de Suisse, est pourtant insignifiant à l’échelle planétaire. Il représente seulement 0,06% des surfaces viticoles mondiales et produit 0,15% du volume mondial de vin. La viticulture valaisanne se démarque pourtant grâce à de nombreuses caractéristiques. Quelles sont ces particularités? Sont-elles présentes dans d’autres vignobles à travers le monde? Jusqu’au 30 novembre, le public partira à la découverte des vignes et des vins remarquables de onze pays et verra - peut-être - d’un nouvel œil les richesses du vignoble valaisan. L’exposition a été conçue en collaboration avec la Cité du Vin - Fondation pour la culture et les civilisations du vin à Bordeaux et la Haute école de Changins.

LE VALAIS ET SES PARTICULARITÉS EN DIALOGUE AVEC D’AUTRES RÉGIONS VITICOLES

Avec son climat chaud, sec et ensoleillé, le Valais semble parfaitement adapté pour la culture de la vigne. Mais celle-ci peut aussi pousser sous des climats humides comme à Kōshū, au Japon, ou frais comme au Québec. Dans la région de Mendoza, en Argentine, des canaux d’irrigation amènent l’eau des Andes directement dans les vignes... un peu comme les bisses valaisans. Des vignobles volcaniques uniques au monde existent sur les îles de Pico, dans les Açores, et de Lanzarote, dans les Canaries. Mais saviez-vous qu’on trouve aussi en Valais des vignes sur des roches volcaniques? Dans quel pays européen a-t-on identifié la plus vieille vigne du monde, âgée de 455 ans? Même si elles ne sont pas aussi vieilles, deux vignes valaisannes ont plus de 200 ans. Où peut-on les trouver?

Pour répondre à ces questions et voyager à travers douze thématiques qui conduiront notamment le visiteur en Grèce, en Chine, en Géorgie ou en Hongrie, il suffit de choisir une seule destination: celle du Musée du Vin à Sierre!

En partant des particularités propres au vignoble valaisan, *Destination Vin* fait dialoguer le Valais avec d’autres régions viticoles étonnantes. L’exposition, dont la scénographie est signée Pavillon trois et le graphisme réalisé par Anouk Andenmatten, propose des éléments didactiques et fait la part belle aux immersions dans les différents pays à l’honneur.



Suisse. Naturellement.

Caves Ouvertes des Vins du Valais

29 – 31 mai 2025



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

A déguster avec modération

VINS NEUCHÂTELOIS

UNE ANNÉE PROMOTIONNELLE SUR LES CHAPEAUX DE ROUE

DÈS LE 15 JANVIER, LA NOUVELLE ANNÉE DU VIN A DÉMARRÉ «PLEIN POT», DANS LE CANTON DE NEUCHÂTEL, AVEC LES FESTIVITÉS DU 50E ANNIVERSAIRE DU NON FILTRÉ, CE CHASSÉLAS SINGULIER, DEVENU L'UN DES PILIERS DE LA VITICULTURE CANTONALE. «PLUS DE 1700 PERSONNES ÉTAIENT PRÉSENTES AUX ANCIENS ABATTOIRS DE LA CHAUX-DE-FONDS, UN RECORD! CE FUT UN MOMENT MAGNIFIQUE...», SE FÉLICITE ENCORE MIREILLE BÜHLER, LA DIRECTRICE DE NEUCHÂTEL VINS & TERROIR. ELLE ET SON ÉQUIPE NE VONT PAS D'AILLEURS PAS CHÔMER CES PROCHAINS MOIS, LES RENDEZ-VOUS PROMOTIONNELS, DONT SEULS LES PRINCIPAUX SONT MENTIONNÉS ICI, DEVANT SE SUCCÉDER À UN RYTHME POUR LE MOINS SOUTENU.

GEORGES POP

//neuchatel-vins-terroir.ch

Du 24 au 28 mars prochains, les vigneron(ne)s neuchâtelois franchiront la Sarine, par «grappes successives» pour un «roadshow» dans le but de faire déguster leurs meilleurs crus à nos voisins alémaniques. Ils se rendront tour à tour à Zurich, Bâle, Soleure et Berne, avec une dernière étape en terre romande, à Fribourg. «Dans chacune de ces cinq villes, chaque encaveur proposera jusqu'à six vins de sa gamme, dont bien sûr le Non Filtré», précise la directrice de NVT.

UNE PARTICIPATION MASSIVE AUX CAVES OUVERTES

Celles et ceux qui auront participé à cette grande vadrouille auront tout le loisir de souffler avant les Caves ouvertes neuchâteloises 2025, prévues les 9 et 10 mai, et auxquelles participent traditionnellement la quasi-totalité de la bonne cinquantaine de vigneron(ne)s qui, entre Le Landeron et Vaumarcus, prennent soin d'un vignoble de 600 ha, produisant en moyenne annuelle 35 à 40 000 hl de vins. Actuellement, les cépages blancs occupent 40% de la surface, essentiellement Chasselas, Pinot Gris et Chardonnay, et les rouges 60%, surtout du Pinot Noir.

LA «STAR» ŒIL-DE-PERDRIX

Autre grande vedette de la viticulture locale, l'Œil-de-Perdrix connaîtra son jour de gloire le 18 juin, avec le lancement du dernier millésime et sa dégustation publique. Ce vin, issu du Pinot noir peu cuvé, a, dit-on, rendu ses lettres de noblesse au rosé. Souvent copié, mais - parole de Neuchâtelois! - jamais égalé, l'Œil-de-Perdrix de Neuchâtel restera à jamais l'original. L'année dernière, le bateau «Ville de Neuchâtel», de la Compagnie de Navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat, s'était paré aux couleurs de l'Œil-de-Perdrix, pour ses croisières estivales. L'opération sera renouvelée, pour concilier, une fois encore, navigation estivale et rafraîchissante dégustation.



Photos: © LUCAS VUITTEL

«LÉGENDE DES VIGNOBLES»

Le point d'orgue de cette année du vin, à Neuchâtel sera évidemment la Fête des Vendanges qui se tiendra du 26 au 28 septembre. Le 17 février, les organisateurs ont levé le voile sur le thème de cette 98^e édition. Il s'agit de «Légendes des vignobles», un thème choisi parmi plus de 150 propositions venues du public.

«C'est un thème qui m'a immédiatement enthousiasmé. Il m'évoque un monde imaginaire fait de créatures insolites et déconcertantes. Un vaste univers d'illusions, une rencontre entre l'effroi et le rêve. Il s'agira de transformer cela pour vendre du rêve et des émotions», a expliqué Yvan Flühmann,

LE POINT D'ORGUE DE CETTE ANNÉE
DU VIN, À NEUCHÂTEL SERA
ÉVIDEMMENT LA FÊTE DES
VENDANGES QUI SE TIENDRA
DU 26 AU 28 SEPTEMBRE.

concepteur du Corso fleuri, invité à trancher entre les deux dernières propositions qui s'étaient retrouvées ex aequo.

Une balade gourmande au milieu des vignes

Organisée chaque année par l'association «Les mordus du terroir», un groupe dynamique de cinq jeunes vigneron(ne)s passionnés par l'idée de promouvoir les produits de leur sol, la Balade Gourmande du vignoble Neuchâtelois aura lieu cette année le 12 avril. Les marcheurs découvriront un nouveau parcours d'environ 5 km, situé entre Auvernier et Serrières. Sept étapes sont prévues à la découverte d'accords mets-vins avec les produits de la région. Le Non Filtré, le Pinot Noir ainsi que d'autres spécialités du canton seront présentés par les vigneron(ne)s. Les vins seront accompagnés de plats rustiques et régionaux. Cette balade conviviale

s'adresse à toutes les personnes appréciant les plaisirs de la table et désirant partager et célébrer l'amour commun pour les produits locaux. Cette année, elle est adaptée aux poussettes 4x4 (12 marches d'escalier) mais malheureusement pas aux personnes à mobilité réduite.

Informations et inscriptions:
www.baladegourmandevignoblène.ch
G.P.



© baladegourmandevignoblène.ch

BIENVENUE CHEZ LES LAVANCHY!

Fondé il y a plus de 130 ans par la famille Lavanchy, le domaine éponyme est à l'image de nombreux autres espaces vitivincicoles du canton de Neuchâtel. Il s'étend aujourd'hui sur 19 ha, entre le Landeron et Cortaillod. Bon an, mal an, on produit ici dix-neuf vins au caractère bien marqué, comme le Chasselas - dont l'incontournable Non Filtré -, les Pinots Gris ou Noir, l'Œil de Perdrix et différentes spécialités qui, depuis cinq générations, ont fait la réputation de cette belle maison.

Georges Pop

//lavanchy-vins.ch

« Les dernières vendanges ont été assez correctes, en dépit des intempéries et malgré le fait que deux hectares ont été ravagés par le gel », nous a confié Florian Billod. Depuis un peu plus de 10 ans, ce viticulteur aguerri dirige le domaine avec son oncle, Olivier Lavanchy. Il précise : « On peut dire que côté quantité, nous sommes plutôt dans la moyenne de ces dernières années. »

MOINS « SOLAIRE », MAIS FRAIS ET FRUITÉ...

Alors si nous parlions qualité... « Il est clair que nos millésimes 2024 seront moins solaires que ceux des deux années précédentes, moins riches

en sucre et moins alcoolisés. Néanmoins, leur fraîcheur et leurs saveurs fruitées sont intactes. Ce seront de bons vins... Pour les Chasselas, c'est un peu un retour aux sources avec des vins dans la pure tradition neuchâteloise. »

UN CHOIX... DIFFICILE!

Impossible pour le visiteur de déguster toute la gamme proposée ici. Que nous suggérez-vous ? Après une brève hésitation, tant il est difficile de désigner les préférés parmi ses « bébés », Florian Billod accepte de jouer le jeu : « Peut-être notre Perdrix Blanche, spécialité exclusivement Neuchâteloise, issue du Pinot Noir pressé en blanc. Elle passe bien en apéritif, avec



Olivier Lavanchy, Florian Billod et Eric Lavanchy. © lavanchy-vins.ch



le poisson, la cuisine asiatique, ou les vieux fromages à pâtes dures. Sinon notre Sauvignier, un assemblage de Sauvignon et de Viognier. Les deux cépages sont vinifiés séparément : le Sauvignon en cuve et le Viognier en fût en chêne ».

Notons que Florian Billod et son équipe participeront au « Roadshow » promotionnel organisé en Suisse alémanique par l'association Neuchâtel Vins & Terroir. « Nous serons à Soleure le 25 mars », précise-t-il. Ce n'est pas bien loin ! Mais bon voyage...



LES VILLES DU ROADSHOW

- ZÜRICH – 24.03.2025 DE 16H À 20H
- BÂLE – 25.03.2025 DE 16H À 20H
- SOLEURE – 26.03.2025 DE 16H À 20H
- BERNE – 27.03.2025 DE 16H À 21H
- FRIBOURG – 28.03.2025 DE 16H À 21H



MAISON

ROUGIÉ

1875

NOUS RÉVOLUTIONNONS L'ESCALOPE DE FOIE GRAS

vous exprimez votre créativité



Retrouvez nos engagements Rougié

- ORIGINE 100% FRANÇAISE
- CALIBRE RÉGULIER
- TAUX DE FONTE MAÎTRISÉ





LE « PETIT POUCKET »

FRIBOURGEOIS DES DOMAINES VITIVINICOLES ROMANDS

Le vignoble de Cheyres s'étend sur 14 hectares sur la rive sud du lac de Neuchâtel. C'est l'unique vignoble entièrement fribourgeois, celui du Vully étant partagé entre Fribourg et Vaud. © Fribourg.ch

Issus du seul vignoble fribourgeois situé sur la rive sud du lac de Neuchâtel, les vins de Cheyres sont rarement mentionnés dans les guides consacrés à la viticulture suisse, en raison de la modicité de leur production et de la prééminence des domaines du Vully. Responsable de la Cave de Cheyres, qui regroupe 18 producteurs, Mattéo Murphy se démène avec une rare énergie pour faire connaître les meilleurs crus de sa région. Pinot noir, Chasselas, Chardonnay ou spécialités d'assemblage, comme le « Grivevin », élevé plusieurs mois en fût de chêne, ont bonne réputation et jouissent, dans la région, et au-delà, d'une clientèle fidèle, notamment parmi les restaurateurs.

GEORGES POP

//cavedecheyres.ch

« Il faut reconnaître que la dernière vendange a été très difficile. Les conditions météo étaient défavorables. Il a fallu beaucoup, beaucoup trier... Jusqu'à 65% de la récolte sur certains parchets », reconnaît Mattéo Murphy. Il ajoute aussitôt : « Mais le tri a de bons côtés. Il permet de produire des vins de qualité... Oui ! Je sais : tous les vigneron·nes vantent toujours la qualité lorsque la quantité n'est pas au rendez-vous. Mais dans notre cas, c'est vrai ! (rires)... »

DES BLANCS ET DES ROSÉS PROMETTEURS

Pour mémoire, les 14 ha de vignes profitent ici d'un sol d'argile et de molasse, protégés du vent par les « Crottes de Cheyres », les falaises qui dominent la région. Leur croissance bénéficie aussi de la proximité du lac qui autorise une certaine douceur à la saison froide. « Cette année nous aurons d'excellents blancs et rosés, très frais et aux saveurs exaltées. Pour les rouges, il faudra encore attendre... », affirme avec assurance le représentant de ce « Petit Poucet » des domaines vitivinicoles romands.



**NOS CAVES OUVERTES !
DÉGUSTATION-VENTE
SAMEDI 26 AVRIL 2025**

DES RENDEZ-VOUS EN CASCADE

Les occasions ne vont pas manquer, ces prochains mois, pour découvrir les vins de ce joli coin de pays : caves ouvertes et restauration avec les spécialités de terroir, le 26 avril ; le « Festi'Cheyres-Cheyres Plage » et ses bars au bord du lac, les 11, 12 et 13 juillet, sans oublier la Fête des Vendanges de Cheyres, les 11 et 12 octobre. « Elle est moins fréquentée que celle de Neuchâtel mais l'ambiance est formidable », souligne Mattéo Murphy.

Il complète : « Ah ! En octobre nous serons présents au Comptoir broyard de Payerne, dans le canton de Vaud. Il faut absolument y venir une fois. C'est une des dernières foires authentiquement agricoles ».



Mattéo Murphy est l'énergique responsable des Caves de Cheyres. © cavedecheyres.ch

Le label « Fribourg – Regio.Garantie »

Le label « Fribourg – Regio.Garantie » s'applique à la commercialisation de produits d'origine végétale et animale, ainsi qu'aux eaux potables, aux eaux de source et aux eaux minérales des marques supra régionales. Seuls les produits dont la matière première est issue de la région de Fribourg, qui y sont élaborés et dont la traçabilité est certifiée par un organisme indépendant, peuvent en bénéficier. Le label est délivré par une Commission technique de l'association Terroir Fribourg qui s'assure que toutes les conditions liées à son obtention sont respectées. Une fois l'audit passé avec succès, le producteur se voit re-

mettre un certificat ainsi qu'une liste de ses produits certifiés. La validité du certificat, et le droit d'utiliser le logo du label, est limitée à 2 ans pour les exploitations dont le chiffre d'affaire annuel est supérieur à CHF 100 000.- et tous les 4 ans pour les exploitations dont le chiffre d'affaire annuel est inférieur à CHF 100 000.- Après quoi, une nouvelle demande doit être déposée.

G.P.

www.terroir-fribourg.ch



FRIBOURG
regio.garantie

NOS PROMESSES

- De la région, origine certifiée
- Consommer local, pour une qualité savoureuse, une alimentation saine et durable
- Agriculture locale, dans le respect de la nature, du climat et des animaux
- Elaboration dans la région, emplois et savoir-faire locaux

Terroir FRIBOURG

LE VULLY PROMET UN MILLÉSIME

D'UNE BELLE FRAÎCHEUR ET AUX SAVEURS INTENSES

Le domaine du Vully, où vingt-six cépages sont cultivés sur quelque 160 ha, s'est autoproclamé «plus petite des grandes régions viticoles de Suisse». Les vingt-quatre caves que fédère l'Interprofession des Vins du Vully sont presque également réparties entre les rives fribourgeoises et vaudoises du lac de et Morat, et l'une d'entre elle se trouve même à Anet (Ins), dans le canton de Berne. C'est pourquoi l'appellation d'origine contrôlée «Vully» est intercantonale, ce qui est un cas unique en Suisse.

GEORGES POP

//vully.ch

Il faut avouer que la dernière vendange fut passablement compliquée en raison d'une météo parfois capricieuse. C'est un peu décevant après les récoltes des 2022 et 2023 qui furent exceptionnelles, avec des quantités incroyables qui nous ont donné d'excellents vins », nous a confié Johann Rouiller, directrice de l'Interprofession. Mais elle s'est empressée d'ajouter : « Mais bon ! Les vigneronnes de notre région se sont considérablement professionnalisés. Ils savent aujourd'hui remarquablement tirer profit de chaque récolte.

CHASSELAS, FREIBURGER ET TRAMINER...

À quoi faut-il s'attendre ? « Malgré les quantités quelque peu réduites, 2024 nous donnera des vins très expressifs, aux saveurs intenses et d'une belle fraîcheur. Ce sera le cas notamment de nos Chasselas. C'est un peu un retour aux

sources... Avec nos Freiburger et nos Traminer qui figurent parmi les spécialités les plus emblématiques de notre région ». Johanna Rouiller ne manque d'ailleurs jamais de rappeler que les vigneronnes du Vully sont soumis à une charte qui ordonne des étapes de vinification très strictes, afin d'en garantir la qualité.

Il est intéressant de noter qu'au cours des derniers mois, cinq nouvelles petites stations météo ont été installées dans la région pour aider les producteurs à gérer leurs vignes. « Il y en a désormais six, réparties sur l'ensemble du territoire. Elles sont particulièrement utiles car nous sommes une région de microclimats. Il peut pleuvoir à verse sur un vignoble, alors que le domaine voisin est épargné », explique la directrice de l'Interprofession.



LES CAVES OUVERTES

DU 6 AU 8 JUIN

TOUS LES VIGNERONS-ENCAVEURS
DU VULLY OUVRONT LEUR CAVE
AUX VISITEURS !

CAVES OUVERTES, BALLADES
GOURMANDES, ETC.

Quelques dates à retenir : Les Caves ouvertes du 6 au 8 juin ; la promenade gastronomique sur les chemins viticoles du Vully fribourgeois,

le 28 juin, puis sur ceux du Vully vaudois le 19 juillet ; la fête des vendanges au cœur du village vigneron de Praz, du 20 au 21 septembre, et enfin les Caves de Noël, un rendez-vous introduit il y a quelques années, les 28 et 29 novembre. « Les Caves de Noël attirent de plus en plus de monde. Nous envisageons d'ailleurs de proposer à nos hôtes une formule avec nuitée », précise Johanna Rouiller.

LES VINS DU LAC DE BIENNE

Autour du lac de Biemme, sur un territoire essentiellement bernois, l'aire viticole se déploie sur quelque 220 ha. Ce très riche vignoble, moins connu des Romands du bassin lémanique, réunit quelques 80 vigneronnes.

GEORGES POP

www.vinsdulacdebienne.ch

Il est formé des coteaux de Vigneules jusqu'à Chavannes et La Neuveville, en passant par Daucher-Alfermée, Douanne et Gléresse ; sans oublier les vignes de l'île St-Pierre et les domaines viticoles du Landeron (NE), Cerlier, Champion et Anet. Les valeurs sûres de la région sont dans les blancs Chasselas et Chardonnay, et dans les rouges Pinot gris et Noir, Gamaret, Mara, et Divico. De nouvelles vignes ont récemment été plantées sur l'île St-Pierre (Mara, Gamaret et Pinot Noir).

Entre le 18 mai et le 29 juin, tous les dimanches par beau temps, deux vigneronnes ou vigneronnes seront présents le long du sentier viticole entre Biemme et La Neuveville, à Douane et à Gléresse, pour faire déguster leurs vins aux visiteurs.



JOURNÉES DES CAVES
OUVERTES RÉGION VITICOLE
DU LAC DE BIENNE.

DÉCOUVERTE ET PLAISIR.
LE 1^{ER} MAI, LE 3 & LE 4 MAI 2025!

LE NOUVEAU SOURIRE DU VIN TESSINOIS

Au mois de juillet dernier, après le départ d'Andrea Conconi, Maria Grazia Carbone a pris la tête de Ticinowine, l'association de promotion des vins tessinois qui compte quelque 250 producteurs dans ses rangs. Issue des secteurs du tourisme et du commerce de détail, cette femme souriante et charismatique sera désormais le visage de la vitiviniculture tessinoise.

GEORGES POP

//ticinowine.ch

Maria Grazia Carbone, vous êtes le nouveau visage de la vitiviniculture du Tessin. Pourquoi avoir choisi cette fonction?

MARIA GRAZIA CARBONE: J'ai choisi cette fonction car lors de mes précédentes expériences managériales j'ai eu l'occasion de comprendre l'importance du lien entre les entreprises, les hommes et le territoire compris comme patrimoine culturel. Le vin est l'occasion de connaître, de valoriser un territoire et de favoriser son développement.

Quel est votre rapport (personnel) au vin?

M. G. C.: Ma relation avec le vin est celle de la découverte. J'ai un grand respect pour le vin pour sa capacité à synthétiser l'essence d'un territoire, la tradition et l'expérience artisanale. J'aime célébrer de beaux moments de convivialité avec du vin, de préférence du Merlot.

Comment se présente l'année 2025 pour le secteur du vin au Tessin?

M. G. C.: L'année 2025 pour le secteur du vin au Tessin est pleine de défis et en même temps d'opportunités. Le premier défi concerne la capacité à interpréter et à satisfaire la demande du marché. La demande des consommateurs n'est plus seulement de consommer, mais aussi d'entrer en contact avec le lieu d'origine du produit, pour découvrir son histoire et ses caractéristiques les plus authentiques. À cet égard, le secteur vitivinicole tessinois est en mesure d'offrir une excellente gamme de vins en raison de leur caractère unique et de leur qualité. Pour renforcer l'offre des différents domaines viticoles locaux, il existe également des expériences œnouristiques très intéressantes.



Grâce à la demande croissante de vins mousseux, le Tessin qui en produit depuis plus de 30 ans, a encore de bonnes chances d'occuper des parts de marché. L'innovation est un autre aspect qui caractérisera le secteur également en 2025, et dans ce cas, le défi sera de combiner la tradition des phases de production du vin avec le progrès. Alors la question de la biodiversité et de la durabilité continuera d'être abordée au Tessin dans le cadre du projet ViSo Ticino sur la gestion de nos ressources naturelles.

À quelles dates sont prévues les Caves ouvertes?

M. G. C.: Pour les caves ouvertes du Tessin, nous réservons deux week-ends, cette année : le week-end du 17 et 18 mai pour les caves du Sopraceneri et celui du 24 et 25 mai pour la région du Sottoceneri. Les deux régions ont un terroir différent. Avec la formule deux week-end

nous souhaitons offrir aux participants la possibilité de découvrir les particularités des vins produits dans les deux régions différentes.

Un mot pour les Romands qui vous lisent?

M. G. C.: À votre santé!

UNE HALTE AU « CLOS DES CANTONS »

Anéantie à la fin du XIX^e siècle, en raison notamment de la prolifération du phylloxéra, la viticulture jurassienne est renée de ses cendres dans les années 1980. Il a cependant fallu attendre 2019 pour que la dizaine de producteurs de vin du canton se rassemblent au sein de l'Association des vignerons jurassiens (AVJ) pour promouvoir leur travail. Depuis 2016, les vins jurassiens bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) définie par une ordonnance et une directive cantonale. Pour obtenir cette appellation, les vins doivent contenir au moins 90% de jus de raisin jurassien.

GEORGES POP

//www.avjura.ch/

//closdescantons.wixsite.com/website



« Compte tenu du climat de notre région, outre les cépages traditionnels, nos viticulteurs travaillent avec de nouveaux cépages résistants aux maladies fongiques, issus de recherches, comme le Cabernet-Jura, pour les rouges, le Cabernet-Cortis, pour les rouges et les rosés, ou le Johanniter pour les blancs, pour ne citer qu'eux », explique Olivier Fleury, ancien président de l'AVJ. Lui et son épouse Sylvie exploitent 7 ha de vignes à Buix, dans leur domaine du « Clos des cantons », à un jet de pierre de la frontière française.

LE SOURIAnt BASSIN DE L'AJOIE

Contrairement à la plupart de ses pairs, dont les domaines sont situés à l'est de la chaîne jurassienne, à des altitudes pouvant aller par-

fois jusqu'à 500 m, la famille Fleury a planté ses vignes dans le bassin de l'Ajoie où les températures sont rarement inférieures à -8°C ou supérieures à 30°C. « Ici, nous sommes à la même altitude que dans les régions du littoral lémanique », souligne celui qui a pris la succession de Didier, son papa, lequel avait planté ici sa première vigne en 1988.

Profitant de cette situation relativement privilégiée, la production de son domaine se concentre essentiellement sur le Riesling-Sylvaner, le Pinot Gris, la « Cuvée du prieuré », un assemblage de des deux précédents, le Rosé de Garanoir, le Pinot noir, le Garanoir Cabernet-Jura, le Cabernet-Jura barrique, ainsi qu'un vin mousseux extrasec baptisé « Bulles d'Ajoie », élaboré à partir de Pinot Gris. La

maison propose aussi des eaux-de-vie issues des arbres de ses vergers (Damassine AOP, Mirabelle, poire, coing, etc.).

UN MILLÉSIME PLUS QU'HONORABLE

« Comme pour tous mes collègues, la dernière vendange a été réduite, en raison de la météo. Mais le millésime 2025 sera plus qu'honorable », nous a confié Olivier Fleury. N'en déplaise peut-être aux mauvaises langues des plaines ou des souriantes rives de nos lacs, les vins du Jura bénéficient d'une clientèle grandissante, qu'elle soit locale, avec de nombreux restaurateurs qui les défendent et les promeuvent, mais aussi de passage, grâce notamment au tourisme sur lequel repose une bonne part de l'économie jurassienne.



Olivier et Sylvie Fleury exploitent 7 ha de vignes à Buix, en Ajoie. © closdescantons

100 ans Ditzler

vivre la tradition, s'orienter
vers le futur



Les champs représentent l'avenir – en y associant tradition profonde et technologie moderne. Avec le concours de Ditzler, la nature ne nous donne que le meilleur – pour une saveur, qui délecte, et une fraîcheur inéluctable.

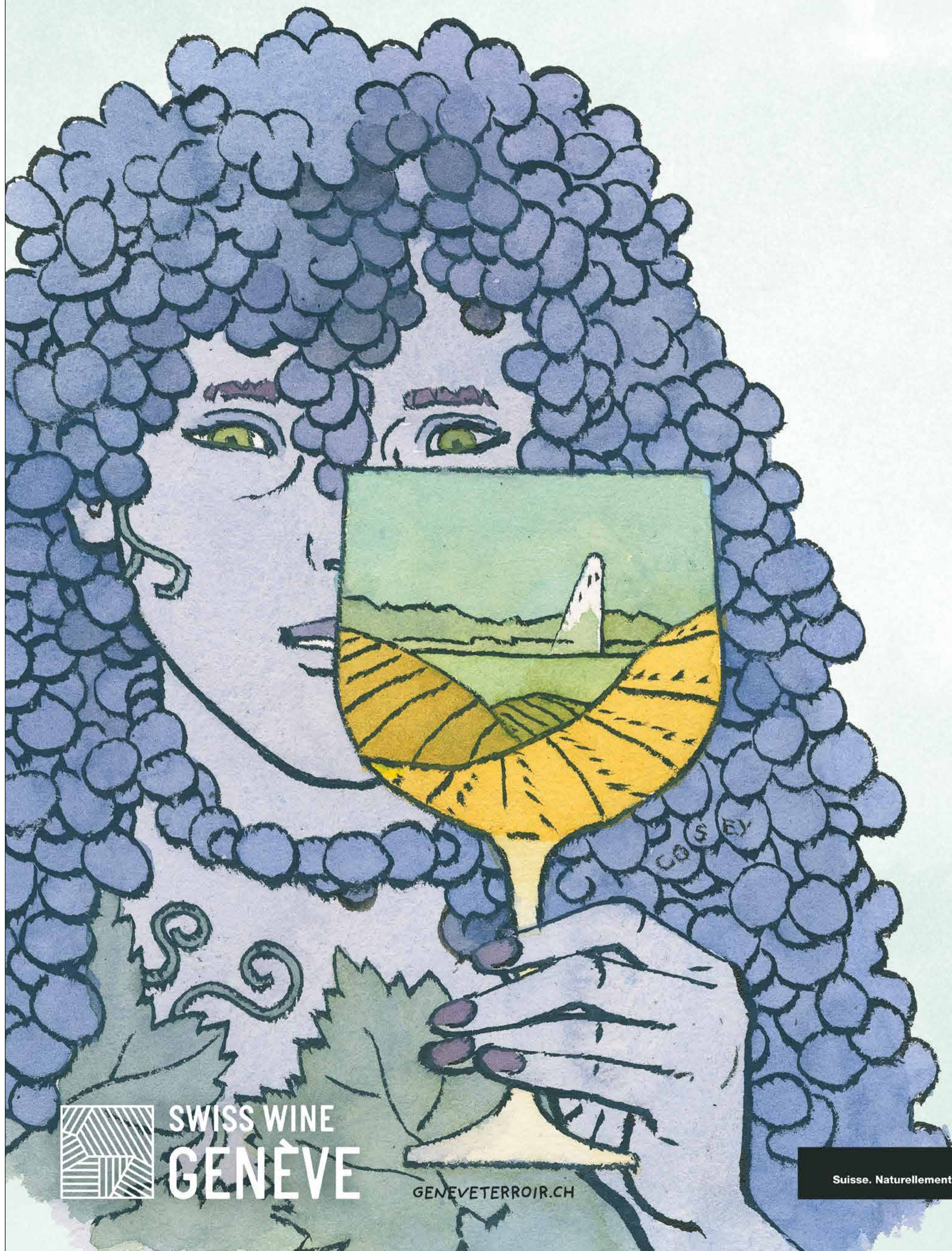
DITZLER



CAVES OUVERTES

SAMEDI 24 MAI 2025

10h-17h



SWISS WINE
GENÈVE

GENEVETERROIR.CH

Suisse. Naturellement.

Illustration © Casy - A consommer avec modération