

MEDIENSPIEGEL

02.10.2017

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10402394

Auftrag: 721003

Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 2

Folgeseiten: 5

Total Seitenzahl: 7



26.09.2017

chef-sache.ch

Ein wahrer Medaillenregen ist für das Zweifel Vinarium – das Zürcher Traditionsh ...

01



22.09.2017

Le Journal de Sierre

«Le pari qu'ont pris mes parents était le bon»

03



Ein wahrer Medaillenregen ist für das Zweifel Vinarium – das Zürcher Traditionshaus mit Weinen aus eigener Produktion wie auch Direktimporte – an den diesjährigen Weinverkostungen niedergegangen!

Seit 1898 steht das Familienunternehmen Zweifel Vinarium für Tradition und Innovation, langjährige Wein - Partnerschaften auf der ganzen Welt sowie qualitativ hochstehenden Rebbau und Kelterung eigener Schweizer Weine.

Dahinter stehen Walter und Urs Zweifel mit Ihrer Erfahrung und Know - How über Reben, Weine und Anbauggebiete. Zweifel ist stolz auf die hervorragenden Resultate und fühlt sich durch den Medaillensegen bestätigt in den Qualitätsbemühungen, welche Jahr für Jahr in Reben, Vinifikation und Import investiert werden.

An der diesjährigen Expovina Internationalen Weinprämierung IWPZ errang Zweifel Vinarium die Auszeichnung Grosses Gold, die notabene nur drei Mal vergeben wurde. Der Dalva Golden White 1971 des Portwein - Hauses C. da Silva erzielte dieses aussergewöhnliche Resultat.

Die Ausgezeichneten Weine:

Expovina Weinprämierung IWPZ - 1x Grosses Gold | 9x Gold | 19 x Silber

Grand Prix du Vin Suisse - 1x Grosses Gold | 2x Gold | 3x Silber

Mondial des Pinots - 1x Silber



Riesling-Silvaner Trophy - 3. Platz bei den halbtrockenen Weinen

Die Liste der prämierten Weine ist lang – sie ist für das Weingut und Weinhandelshaus Zweifel Freude und Antrieb zugleich. Genauso wie die Gold - und Silbermedaillen, welche am diesjährigen Grand Prix du Vin Suisse, am Mondial des Pinots und an der Riesling - Silvaner Trophy gewonnen wurden. Detaillierte Angaben sämtlicher Weine und deren genaue Punktezahl finden Sie in der Beilage. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch Musterflaschen einzelner Produkte zur Verfügung.

Darüber hinaus freut es uns mitteilen zu können, dass Zweifel Weine auch in der neuen Auflage des VINUM - Führers « Die 150 besten Weingüter der Schweiz » vertreten sein wird. „ Freude herrscht “ und wir sagen von Herzen „ danke “ !

Die gesammelten Auszeichnungen (PDF)

Mehr zu Zweifel Vinarium

Quelle: Zweifel Vinarium



Le Journal de Sierre
3960 Sierre
027/ 451 12 29
www.lejds.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 25'127
Erscheinungsweise: 23x jährlich

Seite: 22
Fläche: 123'629 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66842670
Ausschnitt Seite: 1/5

**MADELEINE
MERCIER**
Œnologue

Naissance à Sierre.
Ses premières vendanges à 5 mois avec sa maman.

1984

Stage chez Hermann Schwarzenbach (ZH).

2005

Ecole de Changins.

2006

2011

Stage chez Opus One en Californie.

Premier millésime.

2012

Naissance de ses jumelles, Océane et Lucie.

2013

«Le pari qu’ont pris mes parents était le bon»

SIERRE Rencontre avec Madeleine Mercier, œnologue. A 33 ans, la jeune femme a de qui tenir. On la sent précise, organisée, avec cette curiosité et un aplomb propre à sa génération. Elle ne souhaite pas révolutionner les vins de ses parents. Mais elle apprécie les challenges.



Le Journal de Sierre
3960 Sierre
027/ 451 12 29
www.lejds.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 25'127
Erscheinungsweise: 23x jährlich

Seite: 22
Fläche: 123'629 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66842670
Ausschnitt Seite: 2/5



PRODUITS DE SYNTHÈSE «Souvent les artifices utilisés à la cave vont pallier un certain manque de qualité de raisin, ce qui n'est pas le cas chez nous. Nous n'utilisons pas d'intrants de synthèse, uniquement des levures...» LE JDS



ISABELLE BAGNOUD LORETAN

A l'âge de 17 ans, alors au collège, Madeleine Mercier effectue une année d'échange scolaire aux Etats-Unis. C'est là-bas qu'elle mesure son attachement à la vigne.

Car Madeleine a baigné toute sa vie dans le domaine viticole de ses parents, Anne-Catherine et Denis Mercier, qui exploitent depuis 1982 un domaine de 7,2 hectares. Enfant, elle participe aux travaux de la vigne, passe du temps à la cave familiale à Crêt-Goubing où la famille emménage en 1986. Elle garde en mémoire les vendanges, quand les cousins viennent donner un coup de main, les cakes quotidiens de sa mère, la grillade à Anchettes...

Qualité au rendez-vous

Après un stage à Meilen au bord du lac de Zurich, Madeleine commence sa formation à Changins. Son diplôme en poche, elle travaille au Tessin chez Anna Barbara von der Crone et Paolo Visini puis aux Etats-Unis dans la fameuse cave Opus One, «la cave de mes rêves». Madeleine, à l'image d'autres jeunes femmes de la région, poursuit l'œuvre de ses parents avec beaucoup de respect et dans la discussion. A la cave, elle s'active, les vendanges sont déjà

bien entamées. La récolte est faible car les vignes ont souffert du gel mais la qualité est là.

Surprise par la qualité de la vendange?

Le raisin est très beau. Nous sommes très contents des résultats. Comme chaque année, on trie un peu mais la qualité est superbe. Il y a même de belles acidités, ce que l'on ne pensait pas avoir avec les froids. C'était pas gagné! On a eu du gel, il a plu de manière irrégulière durant l'été et nous avons

eu des coups de chaleur. Contre toute attente nous n'avons jamais perdu l'avance qu'on avait en avril. Et lorsque nous sommes rentrés des vacances le 17 août, on s'est dit: il faut qu'on se dépêche!

Avez-vous souffert du gel?

Selon nos calculs nous avons perdu entre 30% et 40% de la récolte. Par rapport à d'autres, nous avons encore eu de la chance. Notre vigne de pinot en dessous de la cave par exemple a été touchée. Au lendemain du gel, nous avons pensé qu'on ne vendangerait rien, nous avons tout de même récolté 200 grammes par cep, c'était une bonne surprise. Moins de chance pour le cornalin: de jeunes vignes magnifiques n'ont rien produit du tout, c'était vraiment un crève-cœur. Par contre, des vignes de petite arvine ou de syrah à l'ouest du château Mercier ont été épargnées et nous avons même effectué un travail de vendange verte. Le travail a été difficile cet été car la vigne poussait de manière assez irrégulière, on a fourni un gros effort pour avoir un vignoble bien tenu.

Vous avez réalisé votre

premier millésime en 2012?

J'ai commencé à tailler la vigne en janvier 2012. Je me suis concentrée cette année-là sur la vigne en apprenant les particularités de nos parcelles en matière d'irrigation, d'exposition, la faune qui s'y loge, les oiseaux ou les guêpes... Des détails qu'on apprend uniquement sur le terrain.

Il est question de transmission, comment se passe-t-elle?

Pendant longtemps nous avons fait les choses ensemble, j'avais besoin d'apprendre les façons de faire de l'entreprise parce que l'idée, dès le départ, n'a pas été de révolutionner la cave.

On fait des vins de bonne qualité, le challenge c'est de faire aussi bien. J'apprends de mon père le travail à

la cave et à la vigne, de ma mère, le bureau et l'accueil des clients. En écoutant ma maman, j'ai appris l'importance du lien. Nous présentons nos millésimes à de petits groupes, c'est généralement une relation presque amicale.

Dans le doute ou lors d'épisodes comme le gel, c'est bien de ne pas être toute seule, d'avoir quelqu'un qui vous dit: «ça va aller, on va réussir.» Il peut y avoir des frottements générationnels mais c'est minime.

C'est-à-dire?

Les gens consomment moins de vin. Alors forcément on se questionne: est-ce qu'on doit changer notre façon de faire? Ce n'est pas simple car nous plantons une vigne pour trente ans. On ne peut pas se dire: comme tout le monde boit du spritz sur les terrasses alors il faudrait planter du raisin pour faire du prosecco. Ça



Le Journal de Sierre
3960 Sierre
027/ 451 12 29
www.lejds.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 25'127
Erscheinungsweise: 23x jährlich

Seite: 22
Fläche: 123'629 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66842670
Ausschnitt Seite: 4/5

n'ira pas. Par contre, nous remarquons un intérêt particulier pour les spécialités, donc on continue à en replanter...

Votre cave a déjà bien évolué en la matière?

Nous avons trois cépages, aujourd'hui douze... Des cépages en fonction d'abord de la parcelle, avec ses critères de sol, d'ensoleillement... On plante aussi des choses qu'on aime. J'ai aussi le droit de faire mes petits essais, de mettre des vins en barrique qui ne l'étaient pas avant...

C'est votre valeur ajoutée?

C'est peut-être ce que j'ai amené, un travail plus précis sur le choix des barriques. J'ai appris en Californie à déguster différents bois, à connaître les différents types de chauffe. Opus One possédait neuf fournisseurs!

Quels sont vos objectifs?

Produire un raisin de meilleure qualité pour avoir le minimum d'intervention à la cave. Nous faisons de la macération préfermentaire à froid. Une extraction des tanins, de la couleur et des arômes très douce, un peu comme une infusion. Pour que ça fonctionne, il faut que le raisin soit impeccable. Si les vendangeuses ont un doute sur les grappes, elles goûtent pour être certaines que le raisin est mûr. Pas de bon vin sans bon raisin.

Vous soulignez

L'importance du travail à la vigne?

Le travail à la vigne est primordial avec, chez nous, un rendement de 700 grammes par m². C'est le pari que mes parents ont pris dès le début et ça paie. Lorsque l'on fait des verticales avec leur vin, on remarque une constance. Il y a l'effet millésime évidemment mais il y a toujours une ligne, liée à un travail de précision à la vigne.

Vous produisez aussi de la dôle et vous aimez la promouvoir?

C'est le vin qu'on a le plus de plaisir à faire car nous avons surtout des vins de cépage. On doit décider quelle parcelle va dans la dôle, quelle parcelle dans le pinot? Ça change chaque année, c'est un travail de dégustation. J'adore ce travail de création qui aboutit au résultat voulu pour le pinot noir et pour la dôle! Dimanche dernier j'avais une dégustation avec les Masters of Wine, la Suisse accueillait 23 membres de son institut. J'ai apporté une dôle et un cornalin: ils ont adoré les deux. La dôle pour sa simplicité, la facilité avec laquelle on la boit et pourtant déjà d'une grande complexité. C'est un vin qu'on a plaisir à boire. Le cornalin c'est autre chose, une autre dimension.

Faites-vous des essais?

Oui. Ça passe ou ça casse. A trois c'est assez pratique, il y a toujours deux contre un!

ELLE A DIT À PROPOS

LE POSTULAT DÉPOSÉ AU GRAND CONSEIL:

ce postulat ne nous touche pas directement puisque nos rendements sont bien inférieurs. Je comprends que les intérêts des grandes caves soient différents et ça ne me dérange pas qu'on leur offre la possibilité de conserver leur marché. Mais j'ai un problème avec le fait que cela fasse la première page des médias. Ces questions internes à la profession ne devraient pas être polémiques, du moment qu'elles respectent le cadre légal.



LES JEUNES OENOLOGUES: nous faisons parfois des dégustations ensemble, on s'appelle. Il y a peut-être moins de peur à divulguer des « secrets » de fabrication qu'auparavant. Nos vins sont des vins de terroir, nous n'avons pas les mêmes parcelles, nous ne pouvons pas faire le même vin. Ces échanges nous stimulent.

VIN DE GARDE: je fais partie du comité de la Mémoire des vins suisses dont le but est de montrer le potentiel de vieillissement de nos vins. Moi, j'en suis convaincue mais ce n'est pas forcément le cas de nos clients. 56 vigneron·nes répartis sur toute la Suisse apportent chaque année 60 bouteilles d'un vin choisi par le comité. Une fois par an, nous goûtons de vieux chasselas, des merlots, des pinots de Neuchâtel ou des Grisons. La prochaine édition se déroulera à Sierre en 2018.