

MEDIENSPIEGEL

04.09.2017

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10348098
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 14
Folgeseiten: 43
Total Seitenzahl: 57

	04.09.2017	Schaffhauser Nachrichten Weisse Müller, roter Blauburgunder und eine orange Gräfin	01
	03.09.2017	thomasvino.ch Les vendanges en point de mire	03
	02.09.2017	Schaffhauser Nachrichten Premiere des Schweizer Weins im Schiffbau	04
	02.09.2017	thomasvino.ch Top 100 des vigneronns suisses — La (nouvelle) liste de GM	05
	01.09.2017	blick.ch Für Sie degustiert: Mondial des Pinots Ein Churer putzt zum Start der grossen Op ...	06
	01.09.2017	PME Magazine Les victoires de Swiss Wine Promotion	18
	30.08.2017	blick.ch Für Sie degustiert: Dreiseenland – Teil 3: Neuenburg Sympathische Calvinisten – ...	22
	29.08.2017	Bien Vivre en Pays de Neuchâtel «Les producteurs locaux ont besoin d'un soutien clair pour rendre visible leurs ...	45
	29.08.2017	thomasvino.ch Nouveau défi pour le tout neuf président de Swiss Wine Promotion: Martin Wiederk ...	51
	28.08.2017	agirinfo.com Communiqués des organisations	52
	28.08.2017	agirinfo.com L'Office des vins vaudois à Zurich	54
	28.08.2017	agriculture.ch L'Office des vins vaudois à Zurich	55
	28.08.2017	radiochablais.ch L'Office des vins vaudois présente ses grands crus à Zürich	56
	28.08.2017	twitter.com Das VINUM-Team ist auch dabei! Besuchen Sie unseren Stand am #swisswinetasting i ...	57



Genossen Die wichtigste weisse Rebsorte der Deutschschweiz von trocken bis supersüss, ein zehnjähriger ZWAA und eine Adlige im Thai Streetfood Weisse Müller, roter Blauburgunder und eine orange Gräfin



Riesling-Silvaner-Trophy 2017, v. l.: Andreas Keller, Swiss Wine Connection; Johannes Meier, Schlossgut Bachtobel; Marlies Keller und Beat Schindler, WeinKeller.sh; Adrian Hartmann, Oberflachs; Patrick Thalmann, Winzerei Zur Metz; Martin Kilchmann, Falstaff Schweiz.

Bilder Hanspeter Siffert

► Der **Riesling-Silvaner** ist eine Rebe mit mehreren Namen. In Deutschland heisst sie oft kurz und bündig **Rivaner**, und weltweit wird die wichtigste weisse Rebsorte der Deutschschweiz nach ihrem Züchter, **Professor Hermann Müller** aus Tägerwilen im Kanton Thurgau, **Müller-Thurgau** genannt. Wie stimmig, dass an dem von **Swiss Wine Connection** und dem Genussmagazin **Falstaff** neu ins Leben gerufenen Wettbewerb **Riesling-Silvaner-Trophy** im Rahmen der grossen Leistungsschau des Schweizer Weins **mémoire&friends** in Zürich zwei Thurgauer Weine obenaus

schwangen: In der Kategorie «trockene Weine» belegte der mineralische **Müller-Thurgau** 2016 des **Schlossguts Bachtobel** in Weinfelden den ersten Rang, in der Kategorie «halbtrocken» kam der **Bürgerwy Diessenhofen** 2015 von **WeinKeller.sh** – Marlies Keller und Beat Schindler, Fritz und Nils Keller (s. Bild links) – mit seinem Quäntchen Restsüsse auf Platz eins. (us)

► Die Trauben des Bürgerwys sind übrigens wahrhaft internationale Grenzgänger: Sie wachsen als **AOC Schaffhausen** in einem Rebberg, der dem Thurgauer Städtchen **Diessenhofen** gehört, aber am deutschen Ufer des Rheins in **Gailingen** liegt und werden von **Paul Gasser** in Ellikon an der Thur im Kanton Zürich gekeltert. Apropos: Auch die Kantone Zürich und Aargau kamen an der Riesling-Silvaner-Trophy zu Ehren (vgl. grosses Bild). In der Kategorie «edelsüsse Weine» errang der Aargauer Newcomer **Adrian Hartmann** aus Oberflachs mit **Adrians Dolce Vita** 2016 den ersten Platz, und in der Sonderkategorie «experimentelle Weine» kam **Patrick Thalmann** von der **Winzerei Zur Metz** in Ossingen mit seinem in neuem Eichenholz ausgebauten **Bunten Hund** 2015 auf den ersten Rang. (us)



Schaffhauser Nachrichten

Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 19'793
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 14
Fläche: 42'130 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66536315
Ausschnitt Seite: 2/2



► Der **rote ZWAA 2007** aus gemeinsam eingemaischten und gekelterten **Blauburgundertrauben** von **Ruedi Baumann** in Oberhallau und **Michael Meyer**, dem Gastwirt in Bad Osterfingen, war einer jener 50 Weine, die auf der 20-Punkte-Skala die erforderlichen 17 Punkte erreichten und mit dem **Swiss Vintage Award 2017**

von Swiss Wine Connection ausgezeichnet wurden (Bild oben). Wir notierten: Himbeerduft, am Gaumen Röstaromen (helles Nougat), kräftiger Extrakt, markante Tannine, keine Spur von Müdigkeit – hat die ersten zehn Jahre grandios bewältigt. (us)

► Im pink-türkisen **Riverside** von Patrick Schindler und Bruno Meier (vgl. Genossen vom 21. August) gibt es nicht nur thailändische Küche, sondern auch eine Adlige: einen sogenannten **Orange Wine** namens **Gräfin**, gekeltert von **Maria** und **Sepp Muster** in der Südsteier-

mark – nicht aus Orangen, sondern aus Sauvignon blanc, der mit wilden Hefen vergoren wird, wie ein Rotwein lange an der Maische liegt und fast zwei Jahre im Holz ausgebaut wird. So entsteht ein nussiger Wein, der an trockenen Sherry erinnert und zu Thaifood passt. (us)





Les vendanges en point de mire

Moins précoces que 2003, les vendanges s'étaleront sur ce mois de septembre, en Suisse . En fonction de la météo et des risques de pourriture dus à une pluie chaude et abondante, selon la météo à venir, pourrait corser le travail... La Suisse, à part à Genève et en Valais, a été relativement épargnée par la vague de gel qui met en péril le millésime dans toute la France , et par des chaleurs proprement tropicales autour de la Méditerranée. Les Valaisans ont mis les cuves avant le sécateurs en autorisant un coupage, dit «fédéral», dans le reste de la Suisse, avec des vins de toute provenance pour le chasselas, le gamay et le pinot noir, fendant et dôle en tête...

Après Mémoire & Friends à Zurich et VINEA à Sierre, dont les organisateurs se félicitent du succès, on attend encore la révélation du nom des meilleurs vins suisses au Gala qui leur est consacré, à Berne, le mardi 31 octobre, couronnement du Grand Prix du Vin Suisse. Ce mois de septembre se déroule dans tout le pays la Semaine du Goût, qui coïncide avec la Swiss Wine Week, organisée par Swiss Wine Promotion. Restructurée , l'organisation n'a pas tardé à connaître des turbulences autour de son nouveau président, Martin Wiederkehr , qui pourrait céder sa place à cause d'un possible conflit d'intérêts.

Début septembre, Provins a présenté son vin d'élite , Electus 2013: nous l'avons dégusté et comparé à d'autres vins de ce même millésime si difficile. Et puis, la jeune vigneronne valaisanne Valentina Andrei est une des trois « rookies » de GaultMillau, cuvée 2018 (déjà!) et son Top 100 des vigneronns suisses.

A la fin du printemps, nous sommes partis en reportage en Ombrie et en Sicile (à lire subito !), dans la Ribera Del Duero et la Rioja , sur les traces de Vega Sicilia , en Grèce, avec une évocation du muscat de Samos et le vin à l'accent vaudois de l'île toute proche de Patmos (à lire prochainement).

Et puis, le week-end prochain (9 – 10 septembre), à Cully, Lavaux fêtera ses 10 ans d'inscription à l'UNESCO avec la dégustation publique de Lavaux Passion .

Bonne lecture, merci de me suivre sur Facebook, Twitter et LinkedIn!

Pierre Thomas, journaliste indépendant.



Premiere des Schweizer Weins im Schiffbau

Das Swiss Wine Tasting

fand – mit Schaffhauser Beteiligung – zum ersten Mal in einer Theaterhalle statt: im Schiffbau, wo sonst das Schauspielhaus Zürich zeitgenössische Stücke aufführt.

VON **ULRICH SCHWEIZER**

ZÜRICH Zeitgenössisch war auch der Einblick in die Schweizer Weinszene, den sich über 1200 Besucher verschaffen konnten: Nahezu 140 Weinproduzenten zeigten insgesamt beinahe 1000 verschiedene Weine. Aus dem Kanton Schaffhausen waren die Selbstkelterer Aagne Familie Gysel aus Hallau, Beatrice und Ruedi Baumann aus Oberhallau, Ariane und Michael Meyer von Bad Osterfingen und dazu die Weinkelerei Rahm aus Hallau präsent.

Schweizer Weinszene auf der Bühne

Mémoire & Friends, das ist der grosse jährliche Auftritt des Schweizer Weins, zu dem die 60 Mitglieder der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ihre angesehensten Kollegen seit 2009 von Andreas Kellers Swiss Wine Connection eingeladen werden. Vergangenes Jahr fand das Treffen zum letzten Mal im Kongresshaus Zürich statt, das jetzt saniert wird und bis 2020 geschlossen bleibt. Die Mémoire-Mitglieder und ihre Freunde meisterten ihre Premiere im Schiffbau am letzten Montag souverän: Keine Spur von Lampenfieber auf der neuen Bühne, der Ort schien Aussteller und Besucher zu beflügeln. Es waren die hochsommerlichen Temperaturen, nicht die Nerven, welche die Winzerinnen und Winzer ins Schwitzen brachten.

Auf grosses Interesse stiess die Sonderschau des Swiss Wine Vintage Award 2017 im Schiffbau-Foyer mit diesmal 50 schön gereiften Weinen des

Jahrgangs 2007. Sie belegen das Lagerpotenzial und damit die hohe Qualität von Schweizer Weinen. «Ob ein Wein simpel oder nobel ist, zeigt sich erst nach längerer Zeit des Reifens», hielt schon vor Jahren der französische Arzt André Parcé, Mitbegründer der Académie Internationale du Vin, fest.

Neben dem Vintage Award verlieh Swiss Wine Connection erstmals die Riesling-Silvaner-Trophy 2017, die sie zusammen mit der Schweizer Ausgabe des Genussmagazins Falstaff ins Leben gerufen hat. Der neue Wettbewerb soll die – nach Chasselas – zweitwichtigste Weissweinsorte der Schweiz ins richtige Licht rücken und zugleich einen Beitrag leisten zur Wertschätzung der Deutschschweizer Weine.

In der Kategorie «halbtrockene Weine» errang der Bürgerwy Diessenhofen 2015 von WeinKeller.sh Schaffhausen (Marlies Keller, Beat Schindler, Fritz Keller) den ersten Platz.



Top 100 des vignerons suisses — La (nouvelle) liste de GM

Chaque automne, un jury adhoc de Gault Millau Suisse, présidé par Geny Hess, alerte septuagénaire qui établissait à l'époque son classement pour la Schweizer Illustrierte, présente sa version actualisée du Top 100 des vignerons suisses.

Par Pierre Thomas

La liste, par définition, est trop restreinte. On a donc créé une catégorie «icônes» pour éjecter par le haut les tout meilleurs vignerons suisses. Cette année, deux «anciens» passent dans la catégorie : le mousquetaire zurichois du renouveau tessinois, Christian Zündel, fondateur de la Mémoire des vins suisses, et le Grison Thomas Donatsch, père de Martin, également membre de la MDVS. Dans la formule sommaire du miniguide, ces icônes n'ont même plus droit à la mention du site Internet de leur domaine, seule coordonnée mentionnée pour les 150 autres.

Ensuite, pour donner un peu d'air à ce classement, le jury désigne des «rookies», des émergents. Cette année, la très médiatisée Valaisanne Valentina Andrei, venue de Roumanie en 2003, le Vaudois Benjamin Morel, qui a repris de son père les vignes et la cave du Château de Valeyres, dans les Côtes-de-l'Orbe, abonné aux médailles dans les concours, et Pirmin Umbricht, qui fait aussi du vin depuis 2003 en Argovie et partage sa ferme avec son frère. A 39 ans, il vient de sortir du vivier des Junge Schweiz – Neue Winzer (admis jusqu'à 40 ans).

Mais attention, un rooky peut ne pas être confirmé dans le Top 100, comme ceux de la cuvée 2016, les Valaisans Isabella et Stéphane Kellenberger et le Vaudois Yannick Passas. Par rapport à l'édition 2016, pour faire de la place aux nouveaux venus (pas forcément rookies, ceux-là...), il a fallu élaguer la liste. En Valais, pour faire la place au chevronné Gilbert Devayes et à Olivier Mounir, de Salquenen, il a fallu éjecter l'ultramédaillé Diego Mathier et Nicolas Zufferey, déjà vieille gloire... La Vaudoise Anne Müller, championne du bio, n'est plus là, comme la routinière Famille Zahner, en Suisse alémanique, remplacée par le jeune couple Gubler-Möhr et Annatina Pelizzati, qui, avec la promotion des Donatsch, renforcent la présence grisonne. Nouveaux aux Trois-Lacs, Jean-Pierre Kuntzer (aussi admis l'an passé à la Mémoire des vins suisses) et Andreas Krebs, de Douanne, qui a repris le domaine de ses parents en 2016. Au Tessin, les frères Meroni, de Biasca, certes pas très connus, ont cédé la place à Ralph Theiler, du Malcantone, bien représenté dans ce Top 100.

Une hiérarchie stable depuis 20 ans

Geny Hess n'a pas de peine à le dire : si d'autres que son jury faisaient la même démarche, le classement serait forcément différent. La stabilité de la hiérarchie des vins suisses est assurée : à fin 1998, je publiais aux éditions 24 Heures, un Guide des 170 meilleurs vignerons de Suisse romande. Le Top 100 en garde, 20 ans plus tard, les cinq sixièmes des Romands (icônes comprises). Un seul vigneron de plus de 60 ans n'y figurait pas et les autres «manquants» n'étaient pas encore installés, car trop jeunes...

Et Thomas Vaterlaus, rédacteur en chef de Vinum, a repris la formule, format y compris, il y a deux ans, avec 100 vignerons de toute la Suisse. Il envisage de porter cette liste à 150 vignerons. Espérons qu'il l'élargira davantage aux Romands, moins présents, vus de Zurich, en proportion que les Alémaniques et Tessinois. Et on prête au magazine autrichien Falstaff, dont l'édition suisse est conduite par Martin Kilchmann, de publier, comme pour l'Autriche et l'Allemagne, un guide des vignerons suisses. Mais exclusivement suisses alémaniques et (éventuellement) tessinois ! Alors que quatre cinquièmes des 15'000 hectares du vignoble suisse sont situés de ce côté-ci de la Sarine. Ce guide, encore dans les limbes, ne serait alors publié qu'en allemand ! Car la force économique de la Suisse penche du côté de la majorité alémanique: «En Autriche, une carte des vins compte 8 vins du pays et 2 italiens; à Zurich, huit vins étrangers et 2 suisses», a résumé Genny Hess. On comprend l'enjeu!

©thomasvino.ch

Für Sie degustiert: Mondial des Pinots Ein Churer putzt zum Start der grossen Openair-Gala

Wer hätte das gedacht? Ein Wein von Cottinelli aus einer Lage in Chur stiehlt allen Arrivierten die Show. Und nun heisst es: Vorhang auf für zwei Tage Wein - Show in Sierre.

Nein, Gaudenz Thürer kann es kaum fassen. Der Wein von Cottinelli Weinbau in Malans, ein Tochterunternehmen der Plozza Wine Group, die der Familie Zanolari gehört und in Brusio GR zuhause ist, wird als bester Wein unter den 1298 eingereichten Gewächsen ausgezeichnet.



Der Walliser Branchenverbands - Direktor Gérard - Philippe Mabillard gratuliert Gaudenz Thürer zu dessen Erfolg. Alain Kunz

Das spannende daran: Die Lagen für den Halde liegen oberhalb von Chur, an der Strasse auf dem Weg nach Arosa. « Diese Lagen gibt es schon seit Urzeiten », sagt Thürer. « Diesen Wein machen wir seit 2011. Wir wollen damit den Namen Chur hinaustragen in die Weinwelt. Chur ist immerhin eine der ältesten Schweizer Städte. Und eine der schönsten », sagt der ausgebildete Winzer und Weintechnologe schmunzelnd und gleichzeitig mächtig stolz. « Das haben wir definitiv nicht erwartet! »



Aber ganz zu Unrecht hat der Halde Chur Pinot Noir Réserve 2015 (Foto) nicht gewonnen. In der Nase ist er enorm ausladend und rotbeerig, Himbeeren, im Gaumen ist er kräftig, hat Power und Druck, ist verführerisch füllig, frisch und schön lang. Es ist vor allem diese Fruchtsüsse, die betört und die Jury dazu verleitet hat, im Schnitt 94,4 Punkte zu vergeben. Ich gebe 17,5 auf der 20er-Skala (CHF 46.--. www.cottinelli.ch).

Durchaus lohnend ist auch ein Blick auf den zweiten eingereichten Cottinelli-Wein, den Marschallgut Maienfeld Pinot Noir Réserve 2015 . Die Nase ist eher zurückhaltend, im Gaumen ist er sehr präzise gemacht. Kräftig - fruchtig, hat eine perfekte Struktur, etwas Holzkohle, ist frisch und recht lang. 17 Punkte (Derzeit nur der Jahrgang 2013 als Magnum lieferbar für CHF 63. -- . www.cottinelli.ch).



Die Preise wurden im altherwürdigen Château Mercier hoch über Sierre verliehen. Alain Kunz

Insgesamt haben sechs Weine Grosses Gold gewonnen am Mondial des Pinots 2017. Es sind dies zwei Ausländer und vier Schweizer. Hier die weiteren fünf neben dem Churer Halde: Weingut Werner Anselmann & Gebrüder Anselmann GmbH aus Edesheim in der Pfalz für ihren Rosé. Saint Clair Vicar 's Choice Pinot Noir 2016 des Saint Clair Family Estates aus Blenheim, Marlborough in Neuseeland. Pinot Noir Larme de Cerf der Cave du Vieux Village aus Noës VS. Pinot Noir 2015 von Bechtel Weine aus Eglisau ZH. Pinot Noir Barrique 2015 der Schweizer Weimanufaktur in Wolfhausen ZH

Schauen wir uns die beiden Zürcher Weine etwas genauer an. Es lohnt sich, zumal beide Betriebe mit einem aussergewöhnlichen Rosé bzw. Blanc de Noir brillieren.



Mathias Bechtel freut sich über sein Grosses Gold. Alain Kunz

Dass Mathias Bechtel einen derart tollen Pinot Noir keltert, vermag nicht gross zu erstaunen. Er ist in Eglisau an den steilen Lagen entlang des Rheins Nachbar des arrivierten Urs Pircher. Mathias war Kellermeister bei Pircher und kelterte seinen ersten Wein 2007. Damals natürlich im Betrieb von Pircher. Die Parzelle für seinen Pinot Noir konnte er von der Staatskellerei übernehmen. « Mittlerweile habe ich seit ein paar wenigen Monaten meinen eigenen Keller im Städtli », sagt Bechtel.



Zu den Weinen: Der Saignée 2015 ist ein reiner Saftabzug von Bechtels besten Pinot Noir und im Doppel - Barrique ausgebaut. Ein « richtiger » Wein, der blind kaum als Rosé erkannt werden würde. Er ist enorm kräftig, würzig, hat Druck, ist füllig, hat eine schöne Säure, ein mittleres Finish. Fast schon zu mächtig... 16,5 Punkte (CHF 23.--. www.bechtel-weine.ch). Der Pinot Noir 2015 (Foto) , der 15 Monate in gebrauchten Barriques schlummerte, hat ein kräftiges Parfüm, Fruchtsüsse, ist filigra, würzig und irgendwie doch recht hart, burgundisch - mineralisch, frisch, leise und mittellang. 17 Punkte (CHF 26.--. www.bechtel-weine.ch).



Bei der Schweizer Weinmanufaktur hat man gut lachen und degustieren nach dem Gewinn von Grossem Gold mit dem Frischlingsjahrgang eines Weins. Alain Kunz

Ein Newcomer ist auch Remo Pirovino von der Schweizer Weinmanufaktur. Was übrigens nicht mit Größenwahn zu tun hat, das der Betrieb diesen Namen trägt, nein, der Besitzer der Rebberge heisst Daniel Schweizer. Sie liegen vornehmlich in der Lage Sternenhalle am Zürichsee in Stäfa - Uerikon, die gegen Süden ausgerichtet ist. Auch Pirovino macht einen kräftigen Rosé, den er auf keinen Fall unter diesem Oberbegriff subsumiert haben will. « Das ist ein Blanc de Noirs nach bester burgundischer Tradition. Also ein Weisswein », sagt Pirovino, auch wenn die Farbe von dunklem Lachs eine andere Sprache spricht. Nix blanc. Ist ja auch egal. Spannend ist, dass Pirovino den Saft aus physiologisch voll ausgereiften Pinot - Noir - Trauben ein halbes Jahr in neuen (!) Barriques belässt. Das Resultat? Der Blanc de Noirs Barrique 2015 hat im Gaumen viel Fruchtsüsse, Struktur und Power, ist frisch und vor allem unfassbar lang! Dank diesem Abgang schaukelt er sich auf für einen Rosé sensationelle 17 Punkte rauf. Ach ja, ist ja gar kein Rosé... (CHF 24. – . www.schweizer - weinmanufaktur.swiss).



Und der mit 93,4 Punkten sehr hoch bewertete Pinot Noir Daniel Schweizer Barrique 2015 (Foto) ? Bemerkenswert: Es ist der erste Jahrgang überhaupt, den Pirovino von diesem Wein keltert aus einem Rebberg, den Schweizer einem anderen Betrieb abkaufen konnte. Vinifiziert werden die Weine übrigens bei Erich Meier, einem der besten Zürcher Winzer. Mit einem Hauch zu viel Holz kommt er im Moment daher, es duftet nach schwarzen Chriesi, nach Holzkohle, im Gaumen ist er enorm sauber und präzise, hat eine tolle Struktur, ist würzig, frisch, mundfüllend und lang. Super! 18 Punkte – Tageshöchstwert! (CHF 28. – . [www.schweizer - weinmanufaktur.swiss](http://www.schweizer-weinmanufaktur.swiss)).



Jung - Önologe Morgan Meier von der Domaine des Landions stellt seine Weine an der Vinea vor. Alain Kunz

Zu guter Letzt: Ein Bummel durch die Vinea - Zelte am Vortag der offiziellen Eröffnung der Ausstellung und ein Tasting weiterer Goldmedaillenträger führt zur kurzen Vorstellung von drei weiteren äusserst spannenden Weinen:



Pinot Noir Les Cailloutis 2015 der Domaine des Landions aus Colombier NE (Foto) : Sortentypische rotbeerige Nase, etwas Holzkohle, Struktur, Druck, Kräuter, trinkig, sehr frisch, füllig und schöne lang. 17 Punkte (CHF 29.–. www.meiervin.ch). PS. Dieselbe Punktzahl gibt 's für den Pinot Noir Clos du Château 2015. Nur kostet der fast das doppelte: 55 Franken. Ein Schaumwein, die Cuvée Bel - Héritage 2012 des Schaumweinspezialisten Mauler in Môtiers NE. Das ist der vielleicht beste in der Schweiz hergestellte Sprudelwein. Letztes Jahr gewann er am Grand Prix du Vin Suisse. Auch dieses Jahr ist er Finalist. Und in Sierre war er der beste Schaumwein. Warum? Weil er eine tolle zitronige Nase hat, Hefe, Brot, später Brioche, eine Super - Perlage, Himbeeren, Fülle und Länge. 17,5 Punkte (CHF 33.–. www.mauler.ch). Pinot Noir Barrique 2015 des Weinguts von Andreas Schwarz in Freienstein ZH . Der Wein ist etwas stark parfümiert von etwas zu viel Neuholz, mächtig, vanillig, hat Fruchtsüsse, ist trinkig – aber halt schon sehr, sehr modern. 17 Punkte (CHF 26.–. www.weingutschwarz.ch)



Auch die Beiden haben gut Lachen: Boss Don Diego Mathier (r.) und sein Önologe Cédric Leyat haben am Mondial des Pinots vier Mal Gold abgeräumt - das hat sonst niemand geschafft! Alain Kunz

Und last but not least: Der Abräumer des Tages: Jahrzehnt - Winzer Diego Mathier von Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen aus Sierres Nachbardorf Salgesch VS und sein Önologe Cédric Leyat konnten sich über die meisten Trophäen für Goldmedaillen freuen. Sie gewannen nicht weniger als vier Stück: Jeweils für den Ambassadeur des Domaines Diego Mathier rot 2014 und 2015, den Pinot Noir Réserve de Salquenen 2014 und den Oeil - de - Perdrix La Matze 2015. Na dann - Cheers!

DER TOTALE WEINEVENT



Nicht so viel Sonnenschein wie in den Vorjahren, aber doch noch einigermaßen Wetterglück für den Salon Vinea 2017. Alain Kunz

Es geht Schlag auf Schlag mit den Weinhöhepunkten Ende Sommer 2017. Nur gerade vier Tage nach dem Swiss Tasting von Mémoire & Friends steigt in Sierre der traditionsreiche Freiluft-Salon Vinea.

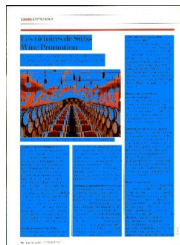
Doch das mit der Tradition? Da sind Brüche gang und gäbe – hin zum Positiven. Denn der Salon ist mittlerweile zu einem totalen Weinevent geworden. Die klassische Degu mit 130 Ausstellern und 800 Weinen wird vervollständigt durch den Besuch der Fondation Rilke oder des Walliser Reb- und Weinbau- Museums, filmische Eskapaden rund um den Wein, thematische Degustationsateliers oder Verkostungen von Schweizer Prestigeweinen.

Der Salon im Überblick: Freitag, 1. Und 2. September. 11 bis 19 Uhr: Salon Vinea. Im Preis inbegriffen: Degu - Glas und - Notizblock, Eintritt ins Weinmuseum, Gratiszutritt zu den Kinovorstellungen, Afterparty in den Gärten des Hôtel de Ville von 19 bis 23 Uhr mit Weinbars, Fondue und Sounds. Vergünstigte Tickets, Reservationsmöglichkeit für die thematischen Degustationsateliers sowie zur Präsentation der Swiss Iconic Wines by Paolo Basso, weltbesten Sommelier 2013, am 2. September um 11 Uhr im Château Mercier in Sierre (CHF 300. –) finden Sie unter www.billetterie.salonvinea.ch.

WO GIBTS WAS ZU DEGUSTIEREN? 1. September. 17 bis 21 Uhr. Vino e pane. Das exklusive Festival von Vergani mit italienischem Flair. Vinophile und kulinarische Köstlichkeiten am langen Tisch. Und Musica italiana. Eintritt: CHF 10. – (inkl. zwei Gläser). Vini Vergani, Zentralstrasse 141, Zürich. www.vergani.ch.



1. September. 16.30 bis 21.30 Uhr. Grosse Deutschland - Degustation von Boucherville. Unter anderem mit Günther Jauch (Foto oben). Die TV - Legende ist auch Weingutsbesitzer und stellt seine aktuellen Grossen Gewächse ebenso vor wie 20 weitere deutsche Topwinzer. Eintritt: CHF 20. – (wird bei einem Einkauf ab CHF 200. – angerechnet). Bistro Spitz, Zürich (beim Landesmuseum). www.boucherville.ch . 2. September. 11 bis 17 Uhr. Grosse Herbstdegustation von Schüwo. Über 80 auserlesene Weine. 10 bis 30 Prozent auf alle Weine. Gratis. Schüwo Wein - und Getränkemarkt Wohlen. www.schuewo.ch . 3. und 4. September. 14 bis 19 Uhr. Concerto del vino italiano. 40 Topproduzenten aus Italien finden sich in Zürich ein. Hunderte von Weinen, berühmte Namen und unentdeckte Kostbarkeiten, raffinierte Assemblagen und königliche Lagenweine, teure Preziosen und einfache Tischweine. Dazu Workshops zum Thema Merlot, Bruno Rocca und eine Vertikale Sodi di San Niccolo. Eintritt CHF 20. – (ohne Workshops). The Dolder Grand, Zürich. www.caratello.ch . 4. September. 14 bis 21 Uhr. Open Bottle Day von Smith&Smith . Neuzugänge und Angebotsweine. Oona - Kaviar. Luma - Fleisch. Dazu hält « Schöner Saufen » um 15 Uhr eine Masterclass zum Thema Sherry ab. Gratis. In der neuen Zürcher Weinzentrale Smith and de Luma an der Grubenstrasse 27. www.smithandsmith.ch . 6. September. 16 bis 20 Uhr. Die Weine von Antonio Figuero. Aus einer Traubensorte entstehen in 34 Weingärten im Herzen des Ribera del Duero Spitzenweine ganz unterschiedlichen Charakters. Figuero ist persönlich anwesend. Dazu gibts spanische Spezialitäten von Die Aufschneider. Gratis. Baur au lac vins, Filiale Männedorf. www.bauraulacvins.ch .



Les victoires de Swiss Wine Promotion

Après des débuts compliqués qui ont parfois écorné son image, SWP peut à présent se prévaloir de notables succès. Petit tour d'horizon.



La visite des caves comme celles de Jean-René Germanier, à Vétroz, sont un plein succès.

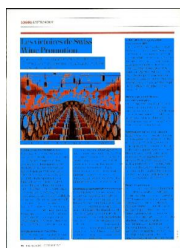
Les caves ouvertes: 150 000 visiteurs

Pour permettre aux amateurs de vins de découvrir des crus des six régions viticoles du pays (Genève, Vaud, Valais, Trois-Lacs, Tessin et Suisse alémanique), six événements jalonnent l'année (une date par région). Depuis que SWP coordonne le calendrier de ces week-ends devenus très populaires, leur fréquentation est en hausse. Si le concept n'est pas nouveau – Genève fête sa trentième édition cette année – il est limpide et porteur: les vigneron accueillent les visiteurs pour des dégustations gratuites (avec la possibilité de vendre, aussi) durant deux jours, et bénéficient d'une promotion longtemps à l'avance. A l'évidence, le succès est au ren-

dez-vous: sur les 1500 producteurs suisses, la moitié participe. Ils accueillent chacun en moyenne 200 visiteurs par week-end (parfois jusqu'à 600!). On peut donc estimer à plus de 150 000 le nombre de visiteurs.

Collaboration avec le GaultMillau

La collaboration avec le guide GaultMillau se poursuit avec succès. La publication d'une liste des cent meilleurs vigneron suisses, comme tous les classements, ne fait pas toujours l'unanimité. Mais elle met en lumière l'univers des vins suisses. Et elle contribue à leur valorisation auprès des restaurateurs, notamment avec le prix de «La meilleure carte des vins suisses», la nomination des dix meilleures cartes de vins



suisses et la mise en avant des *rookies*, les talents prometteurs de la viticulture suisse.

Swisswine.ch, un portail officiel multilingue

Depuis dix-huit mois, le site *Swisswine.ch* a connu un redéploiement complet, en réunissant des articles originaux et ceux issus de la presse, cherchant ainsi à réunir sur une seule et même plateforme l'ensemble de l'information disponible sur le vin suisse. Il propose un calendrier des événements en lien avec la promotion du vin suisse, un répertoire des producteurs et des informations sur les six régions viticoles, ainsi qu'un dictionnaire des cépages suisses, réalisé en collaboration avec José Vouillamoz. Une section s'adresse directement aux professionnels.

La Swiss Wine Week: plus de 400 restaurants en 2017

Initié par SWP et porté par l'Association Vinea, ce projet de mise en valeur des vins suisses est parvenu à mettre en lien 300 vigneron et 300 restaurateurs en 2016. Le concept? Soutenir par une promotion commune auprès du public et des vignerons les restaurants qui proposent des vins d'au moins trois régions viticoles suisses différentes. Boostée par l'organisation d'un concours, notamment, la Swiss Wine Week (<https://gourmet.swisswine.ch/fr>) voit se profiler la participation de plus 400 restaurants en 2017.

Numéros spéciaux de Vinum: tout sur les six régions

Soutenue par SWP, la publication de six numéros spéciaux de la revue *Vinum*

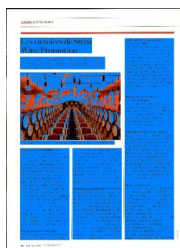
consacrés aux six régions viticoles de Suisse offre une information très complète sur les spécificités de chacune d'entre elles. Ils sont disponibles gratuitement sur le site de SWP et via l'application Vinum.

Soutien à la formation professionnelle

En plus d'une collaboration dans le cadre de la formation professionnelle des différents cantons, SWP est partenaire du concours du Meilleur sommelier de Suisse et décerne chaque année un prix spécial. Plus récemment, SWP est devenue commanditaire du prestigieux Institute of Masters of Wine (IMW) de Londres, dont seuls 354 sommeliers et spécialistes du monde du vin (dont cinq suisses) ont été diplômés. Inclure la Suisse dans leur cursus de formation par des dégustations et des voyages est un coup de maître.

Projets des partenaires

Pour obtenir une participation financière de 50% de l'OFAG, tous les projets liés au monde du vin doivent être coordonnés via SWP. Les principaux concours organisés en Suisse par Vinea, comme Le Mondial des Pinots, du Merlot et du Chasselas en ont bénéficié. Le projet Mémoire des Vins Suisses (un projet de cave commune aux producteurs participants, où sont gardés des vins dont le potentiel de garde est prometteur), Mémoire&Friends (un salon du vin à Zurich) également. Ainsi que l'App Vinea, qui organise le Grand Prix des Vins Suisses, et le projet Vinum Rarum de l'Association Suisse des Vignerons Indépendants (ASVEI).



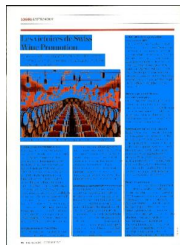
>> des vigneron et des œnologues suisses a énormément évolué, pour arriver à un niveau très pointu. La qualité des produits qu'ils fabriquent a suivi la même évolution», assure Martin Wiederkehr.

153 crus classés par Robert Parker

Grâce à cette évolution, mais aussi aux efforts consentis pour la faire connaître, les guides internationaux ont découvert le vin suisse. Ainsi en 2013, six premiers vigneron helvétiques sont mis en avant par Robert Parker – LA référence mondiale. Et en 2016, 153 vins suisses ont été classés par son magazine *The Wine Advocate*: 90 d'entre eux obtiennent plus de 90 points sur une échelle de 100! Les crus suisses se retrouvent par ailleurs régulièrement en très bonne place lors de concours à l'échelle internationale.

Pour Martin Wiederkehr, «le vin fait partie de l'ADN des Suisses depuis plus de 2000 ans, soit depuis bien plus longtemps que le chocolat ou les couteaux suisses qui n'existent que depuis 250 ans». A ses yeux, au vu des récents succès de qualité et d'image du vin helvétique, le budget alloué à SWP mériterait donc d'être revu à la hausse. Ne serait-ce que pour être comparable, en valeur relative, aux investissements consentis pour la promotion de la viticulture dans l'Union européenne.

Parmi les axes forts à développer, l'œnotourisme figure en bonne place, sur le modèle autrichien, notamment: «Mais il est encore trop tôt pour établir des stratégies précises. D'abord SWP doit attendre les conditions-cadres et la redéfinition de son mandat par l'Interprofession du vin suisse, d'ici à mai 2018. Ensuite, il s'agira de définir la stratégie de communication la mieux adaptée, qui sera effective dès 2019.» ■



Petit historique de la promotion des vins suisses: réveil dans les années 90

■ A l'origine, il y avait la Swiss Wine Exporters Association (SVEA), active à l'étranger, comme son nom l'indique. Normal, puisque traditionnellement, les consommateurs étaient fidèles aux producteurs locaux.

C'était compter sans la puissance de frappe d'un marché du vin mondial en plein boom, qui s'intéressait de près au pouvoir d'achat helvétique. La viticulture suisse a donc tardé à ouvrir les yeux et à se remettre en question. Avec des vins trop souvent médiocres vendus à des tarifs plutôt élevés, elle a scindé la branche sur laquelle elle était assise.

■ Ce n'est que dans les années 1990 que le monde du vin helvétique a réellement pris conscience du risque que présentait l'évolution de la consommation du vin en Suisse: outre-Sarine, en particulier, où les consommateurs se tournent de plus en plus volontiers vers des vins étrangers. Bénéficiant d'une promotion dynamique et de prix bas, les

pétillants prosecco et les nero d'avola ensoleillés, mais aussi les crus du Nouveau Monde se sont imposés. Au point de menacer sérieusement la production locale. Une opération de communication à grande échelle s'imposait.

■ D'où la création de l'Organe de promotion des vins suisses

en 1999, puis de la Swiss Wine Communication (SWC) en 2003.

Comme dans tout projet, il y a eu des tâtonnements: en 2006, la SWC a fait faillite et c'est alors Swiss Cheese Marketing qui a

assuré le secrétariat de la promotion des vins suisses jusqu'en 2008. La création de Swiss Wine aboutira dès 2011 à la professionnalisation de la promotion des vins suisses. Les efforts, pour expliquer au consommateur que le prix du vin suisse n'est pas trop élevé, mais qu'il est en lien avec la qualité des crus, avec les coûts de production plus élevés en Suisse qu'ailleurs et avec le respect de normes très sévères appliquées dans notre pays, portent leurs fruits.



Für Sie degustiert: Dreiseenland – Teil 3: Neuenburg Sympathische Calvinisten – Super - Pinot für 22 Franken!

Es ist das Land der Uhrmacher. Und derart hoch präzise wie die Uhren der Region sind auch die Weine aus Neuenburg. Allen voran die Pinot Noir.

Wir sind in Boudry, im eigentlichen Herzen der Weinbauregion Neuenburg. Hier steht das imposante Schloss Boudry, eine Festung aus dem ausgehenden Mittelalter. 1951 gründeten Weinfreaks die Bruderschaft Confrérie des Vignolants. 1957 eröffnen Sie im renovierten Schloss das erste Weinbaumuseum der Schweiz, das immer besteht. Zudem können die meisten Weine der Region in der Kantonalen Vinothek verkostet werden.



Schloss Boudry, Schauplatz einer einmaligen Verkostung. Alain Kunz

Star der Region mit 600 Hektaren am Nordufer des Sees ist fraglos der Pinot Noir. Eine derartige Prädominanz der wichtigsten Schweizer Rotweinsorte findet sich sonst nur noch in der Bündner Herrschaft. Und um das Kleine Burgund der Schweiz zu komplettieren, ist das Terroir von Neuenburg, das eingebettet ist zwischen Alpen und Mittelland, ebenso eines für Chardonnays. Weitere drei Spezialitäten kennt man aus Neuenburg: Zum einen den Non Filtré, ein Chasselas, der bereits im Januar in die Flaschen abgefüllt wird, weshalb er immer der erste Wein des Jahres in der Schweiz ist. Ziemlich trüb kommt die Sache daher, was auch gewünscht ist.



Neuenburger Spezialität: Der im Januar ungefiltert in die Flaschen abgefüllte Jung - Chasselas. Alain Kunz

Bekannt ist Neuenburg auch für den Oeil-de-Perdrix , der seine Ursprünge hier hat. Oeil - de - Perdrix heisst Auge des Rebhuhns und ist in der Weinsprache die Bezeichnung für eine Weinfarbe. Für, eben; Die Farbe, die der nach kurzer Maischestandzeit abgepresste Pinot Noir erhält: Rosé!



Ist auch ein Museum und die Kantonale Vinothek: Das Schloss Boudry. Alain Kunz

Last but not least: Schaumweine . Seit 1829 keltert die Familie Mauler in Môtiers im idyllischen Val - de - Travers Schaumweine. Dort, wo seit dem sechsten Jahrhundert aus dem Burgund eingewanderte Benediktinermönche auch Wein kelterten. Und dies nach traditioneller Art, also nach der Méthode Champenoise, mit der auch die berühmtesten Champagner der Welt hergestellt werden. Mauler ist Sinnbild für Neuenburger Schaumweine.

Chardonnay: Logo, wie im Burgund



Auf dem Schloss von Boudry verkosteten die Mémoire - Mitglieder viele tolle Pinots und Chardonnays. Alain Kunz

Wir wollen uns aber auf Pinot Noir und Chardonnays und vornehmlich vier Vorzeigebetriebe der Region konzentrieren. Legen wir los mit Chardonnay. Verkostet habe ich die Weine von sechs Betrieben. Sehr schön war mit 16,5 Punkten eine Flasche von La Maison Carrée aus Auvernier, von der Parzelle la Fleurette 2014. Klassenprimus indes der Chardonnay des Châteaux d' Auvernier 2014 mit 17 Punkten : Die Nase ist dezent medizinal und petrolig, etwas Butter schimmert durch, Der Wein hat Schmelz, ist frisch - fruchtig im Gaumen, die Säure stützt ihn und das Finale ist schön. (CHF 29. – für Jahrgang 2014. www.landolt-weine.ch). 17 Punkte gabs für einen Oldie desselben Weins, für den Jahrgang 2011 .

Pinot Noir: Hat Neuenburger Alterungspotenzial?



Der Pinot Auvernier von La Maison Carrée: Ab Jahrgang 1992 top! Alain Kunz

Auf gehts zum Pinot Noir. Und hier gleich die Nagelprobe zuerst. Nämlich die Beantwortung der Frage: Wie gut reifen die Neuenburger Blauburgunder? Die Antwort? Okay, schön der Reihe nach. Der älteste degustierte Wein ist der Auvernier von La Maison Carrée aus dem Jahr 1988. Der ist dann schon animalisch-pilzig, riecht nach Moos, ist medizinisch, im Gaumen seichelets. Game over. Derselbe Wein, Jahrgang 1989. Hier stellen wir fest: petrolig, tertiär, animalisch. Ist gerade noch okay, aber eigentlich auch vorbei.



Louis - Philippe Burgat führt die interessierten Betrachter in die Geschichte der Neuenburger Etiketten ein. Alain Kunz

Doch dann gehts los! Bereits der Jahrgang 1992 - und wir sind immer noch beim Auvernier von La Maison Carrée - ist toll. Ausladend in der Nase, sortentypisch, rotbeerig, hat Schmelz, weist immer noch eine gewisse Frische auf, reife Tannine und eine schöne Länge. Surprise, surprise und 17 Punkte . Wow!

Den Sprung ins 21. Jahrhundert machen wir mit dem Pur Sang 2005 der Domaine de Chambleau , eines weiteren Vorzeigebetriebs der Region, dessen aktuelle Jahrgänge etwas weiter unten vorgestellt werden. Und das ist dann schon ziemliche Klasse, was Louis - Philippe Burgat da in die Flasche gezaubert hat. Eine wunderbar ausladende Nase, etwas Holznoten, die sich in Parfümform offenbaren, immer noch viel Frucht, Frische eine überraschende Trinkigkeit, schöne Tannine und Länge. 18 Punkte . Ich verneige mein Haupt!



Und so gehts weiter, Jahr für Jahr. Die weiteren Höhepunkte im Zeitrafferstil: Pur Sang , natürlich. 17,5 für Jahrgang 2007 und 2011 . 17,5 auch für den Pinot Noir La Perrière der Domaine de St - Sébaste 2009 . Und gar 18 Punkte für einen Piraten vom Bielersee, für den Pinot Noir Buurehöf 2010 von Steiner Schernelz Village (Foto) . Ein Wein, der wunderbar frisch geblieben ist, leichte Parfümnoten machen sich bemerkbar, Kräuter, er hat Schmelz, ist minim vegetal, lebhaft Säure und eine super Länge. (CHF 35.--. Jahrgang 2014 ist ausverkauft. www.schernelz-village.ch).

Chambleau: Eine Aussicht, die ihresgleichen sucht



Die Domaine de Chambleau in Colombier hoch über dem Neuenburgersee. Alain Kunz

Soweit also der kleine Exkurs in die Vergangenheit. Zurück im Jahr 2017 und zur Vorstellung von vier Topbetrieben der Region. Beginnen wir mit dem bereits erwähnten Monsieur Burgat, dem Herren einer Domäne, deren Weitläufigkeit und Sicht auf den See ihresgleichen sucht. Das pure Gegenteil von Weitläufigkeit ist die Parzelle, auf welcher Burgat seinen Pur Sang (reines Blut) keltert. Ein unheimlich konzentrierter Pinot Noir, dessen Ertrag bei rund einem Viertel dessen liegt, was die AOC erlaubt! Ein (nicht ganz billiges) Monument der Schweizer Weinszene!



Louis-Philippe Burgut keltert mit dem Pur Sang einen Einzellagen-Pinot, der ein Monument des Schweizer Weinbaus ist. Alain Kunz

Auch der zweite Pinot hat es faustdick hinter den Ohren. Die Cuvée Charlotte 2015 glänzt mit einer Nase nach dunklen Kirschen, hat Schmelz, ja Power, Holzkohle, ist perfekt austariert, füllig, mit einer schönen Länge. 17 Punkte (CHF 26.--. www.chambleau.ch). Der Pur Sang 2014 hat in der Nase noch rechte Noten von den edlen Barriques, ist dunkel - teerig, Vanille im sehr frischen Gaumen, Mineralität, Eleganz, tolle Länge. 18 Punkte (CHF 89.--. www.chambleau.ch).

Saint - Sébaste: Sortenreine Biodynamie



Jean - Claude Kuntzer gibt dasZepter allmählich an seine Tochter und Önologin Elodie weiter. Alain Kunz

Der zweite Betrieb, bei dem näheres Hingucken lohnt, ist jener von Jean - Claude Kuntzer, die Domaine Saint - Sébaste in Saint-Blaise. 2012 hat Kuntzer auf Biodynamie umgestellt. Er kreiert keine Assemblagen. All seine Weine sind sortenrein. 16,5 Punkte gibts für den Non Filtré 2016 (CHF 12.30) , den Oeil-de-Perdrix 2015 (CHF 17.70) und den Basis-Pinot-Noir 2015 (CHF 18.40).



Mit dem Chasselas Vieilles Vignes ist Kuntzer seit diesem Jahr Mitglied der noblen Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Der 2014er besticht durch eine schöne Pfirsichnase, ist fruchtig, knackig, hat Säure, Zitronennoten, Druck und endet mittellang. Dafür gibts 17 Punkte! (CHF 17.40. www.kuntzer.ch). Dieselbe Punktzahl gibts für den Sauvignon Fût de chêne 2015 . Ein Barrique - Sauvignon - Blanc mit toller Fruchtnase, Agrumen, Stachelbeere, nassem Gras, Frische, Schmelz, Butter, Säure, rechtes Finish (CHF 25.80). Und nochmals 17 Punkte , diesmal für den Pinot Noir Fût de chêne 2014 . Ein mineralischer Wein, der würzig, chriesig, frisch und recht lang ist (CHF 25.80. www.kuntzer.ch). Die Top-Punktzahl von 17,5 gibts indes für den Pinot Noir Clos de la Perrière 2014 (Foto) : Eine enorm rauchige Nase kennzeichnet ihn, er ist sehr mineralisch, Feuerstein, Schmelz, rote Beeren, hohe Trinkigkeit, schöne Länge. (CHF 42.-. www.kuntzer.ch).

Château d ' Auvernier: zwei neue Einzellagen - Pinots



Ex - Regierungsrat Thierry Grosjean: « Ich bin nur Multimillionär in Sachen Rebstöcke... » Alain Kunz

Dritter Vorzeigebetrieb: Das Château d ' Auvernier von Thierry Grosjean in Auvernier. 1559 erbaut, wird seit 1603 Wein gekeltert. Das Schloss ist seither immer im Familienbesitz geblieben. Der aktuelle Chef über seinen Job als Schlossherr: « Es steckt wohl viel Tradition dahinter. Aber es bedeutet viel Arbeit, das ganze zusammenzuhalten. Als Winzer habe ich ein gutes Werkzeug, um das Schloss ins 22. Jahrhundert zu projizieren. »



Schlossherr Thierry Grosjean. Alain Kunz

Gut, Fokus auf die beiden neuen Einzellagen-Pinots von Grosjean. Der Pinot Noir Grand ' vignes 2014 notiert mit guten 16,5 Punkten mit seinen Hohlzkohlennoten, solchen nach Speckstein, seiner Power, Kräuterigkeit, rechten Säure und Tanninen (CHF 58.--. www.chateau-auvernier.ch). 17 Punkte gibts für den Pinot Noir Les Argiles 2014 . Er kommt fruchtig - floral daher, ist sehr mineralisch, hat Schmelz, Mundfülle, ist richtiggehend süffig – ein toller Wein, der an einem guten Tag auch 17,5 Punkte notieren kann. (CHF 58.--. www.chateau-auvernier.ch).

La Maison Carrée: Sympathischer Calvinismus



Jean-Denis Perrochet: Winzer aus Leidenschaft, mit Weinen zu Preisen von annodazumal. Alain Kunz

Zum Schluss der vierte Betrieb, den wir uns näher anschauen. La Maison Carrée heisst er, das viereckige Haus, das wohl markanteste in der Altstadt von Auvernier. Hier wird biologisch gearbeitet, hoch präzise, trotz teils altertümlicher anmutender Vinifizierungsmethoden. Und die Preise! Die beiden grossen Pinots kosten gerade mal 22 Franken – der nackte Wahnsinn. Was sagt Hausherr Jean - Denis Perrochet zu seinen Preisen? « Wir sind eben Calvinisten hier ... » Wenn das Ausfluss des Calvinismus ist, dann geht der als total sympathisch durch. Die Weine:



Eine Wucht ist der Savagnin Blanc 2015 (Foto) , erst der zweite Jahrgang dieser Perrochetschen Neuanpflanzung dieser Traube, die man im Wais als Heida kennt. In Neuenburg bauen sie nur zwei Winzer an. In der Nase kommt er leicht schweflig daher, hat Schmelz, exotische Früchte, knackige Säure, Struktur, ist erdig und lang. Toll! 17 Punkte (CHF 18.-) . 16 Punkte gibts für den Chasselas Auvèrnièr Blanc sur lie 2016 (CHF 12.-). 17 Punkte für den Chardonnay élevé sur lie 2016 , der in Burgunder - Pièces von 228 Litern reift und exotisch daherkommt, mit einem leichten Butterton, mit Schmelz, Mineralität. Er ist sehr sauber, süffig und lang (CHF 24.-). Auch auf 17 Punkte kommt der Pinot Gris 2015, der in grossen Fässern ausgebaut wird. Er ist von der Maischestandzeit dunkelfarbig, wunderbar fruchtig, hat Schmelz, Fruchtsüsse, Ananasnoten, enorme Kraft, Fülle und Länge (CHF 21.-).



Der Pinot Noir Auvernier rouge 2015 ist mineralisch - kräuterig, in der Nase zurückhaltend, im Gaumen süffig, rund, hat eine rechte Power und Fülle, das Finish ist mittellang (CHF 22.-). Zum Schluss der König der Neuenburg - Degustation, der Pinot Noir Hauterive 2015 (Foto). Aromatische Aromen eröffnen, Kräuter, Pinot - Typizität, rote Chriesi, Power, aber dennoch viel Eleganz, Himbeere, reife Tannine, Fülle und Superlänge. Wow! 18 Punkte für 22 Fränkli ! Alle Weine gibt ' s bei: www.lamaisoncarree.ch .

WEIN DER WOCHE: BONNES - MARES GRAND CRU 2015 VON COMTES DE VOGÜE



Jean - Luc Pepin, Administrator der Domaine Comtes de Vogüe, schenkt in Zürich reinen Wein ein. Alain Kunz

Ganz und gar nicht calvinistisch sind die Preise der Weine der Domaine Comtes de Vogüe . Der Chambolle-Musigny Village 2015 kostet 170 Franken (18,5 Punkte) , der Chambolle-Musigny 1er Cru 260 Franken (18,5 Punkte) und der Grand Cru Bonnes-Mares 550 Franken . Die Realität eines Burgunder - Topbetriebs, selbst wenn er immerhin 36 000 Flaschen produziert. Kommt hinzu, dass 2015 einer der besten Jahrgänge, den Kellermeister François Millet jemals in die Flaschen gezaubert hat. Und der macht das doch schon seit 30 Jahren!



Alle drei Weine sind diskussionslos Weltklasse! Allen voran der Bonnes-Mares (Foto) . In der Nase ist er hoch komplex aber leise, rotbeerig, würzig, es hat Noten von Erdnüssen, im Gaumen Schmelz, eine Harmonie sondergleichen, die Tannine sind reif und saftig, die Eleganz erschlägt einen fast, er ist rund, absolut trinkig, füllt den allerletzten Winkel des Gaumens aus und hallt unfassbar lange nach. Wo bin ich denn hier? Im Weinparadies! Dafür gibts 19,5 Punkte. Und ein Halleluja hinterher. Mit dem erneuten Ausdruck des Bedauerns, dass die in Chambolle - Musigny keine Calvinisten sind ... Die Weine gibts bei www.gerstl.ch .

WINZER DER WOCHE: CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR



Das Château Monestier La Tour liegt in der Appellation Bergerac in Frankreichs Südwesten. ZVG

Der Deutsche Karl - Friedrich Scheufele ist Co - Präsident der Luxus - Uhrenmarke Chopard und damit in der Schweiz ansässig. Seine Familie gehört zu den hundert Reichsten der Schweiz, geschätztes Vermögen laut Bilanz: 1,7 Milliarden Franken. Herr Scheufele ist aber nicht nur Uhrenfreak, sondern auch Wein - affin. So hat er 2012 das traditionsreiche Château Monestier La Tour im südlichen Périgord in der Appellation Bergerac erworben. Ein Schloss, dessen Ursprünge auf ein Kloster aus dem 14. Jahrhundert zurückgehen. Dort, wo der Foie Gras König ist. Scheufele sagt: « Ich vergleiche meine Arbeit als Winzer gerne mit der des Uhrmachers. Beiden gemein sind Leidenschaft, ständiges Streben nach Perfektion, viel Geduld, nachhaltiges Arbeiten. »



Mein absoluter Geheimtipp aus dem Portfolio des Châteaus ist der Cadran 2014 (Foto) , eine weisse Assemblage aus Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle. In der Nase ist er herrlich floral - fruchtig, sehr frisch, mineralische und Limettennoten, im Gaumen ist er rund, spielerisch, hat die nötige Säure, die indes zurückhaltend bleibt, das Finish ist aromatisch - herb und mittellang. 16,5 Punkte (CHF 11.–! www.caveaudebacchus.ch). Weniger Eindruck gemacht hat der Gutswein , eine Assemblage aus Merlot, Cabernet Franc und Malbec: Immerhin 16 Punkte für den 11er. 15,5 für den 14er , dessen Tannine grünlich sind und der in seiner Jugend als reiner Foodwein durchgehen muss. Der Rosé La Passion 2014 ist flach und eindimensional.

SALON VINEA IN SIERRE – DER TOTALE WEINEVENT



Vinea 2017: Erstmals seit langem wohl mit Wetterpach. Alain Kunz

Es geht Schlag auf Schlag mit den Weinhöhepunkten Ende Sommer 2017. Nur gerade vier Tage nach dem Swiss Tasting von Mémoire & Friends steigt in Sierre der traditionsreiche Freiluft-Salon Vinea .



Am Freitag gibts meine erste Story zum Salon Vinea 2017 – über den Wettbewerb Mondial du Pinot.

Doch das mit der Tradition? Da sind Brüche gang und gäbe – hin zum Positiven. Denn der Salon ist mittlerweile zu einem totalen Weinevent geworden. Die klassische Degu mit 130 Ausstellern und 800 Weinen wird vervollständigt durch den Besuch der Fondation Rilke oder des Walliser Reb - und Weinbau - Museums, filmische Eskapaden rund um den Wein, thematische Degustationsateliers oder Verkostungen von Schweizer Prestigeweinen.

Der Salon im Überblick: Donnerstag, 31. August: Festival der prämierten Weine des Mondial du Pinot. 16 bis 19 Uhr. Garten des Hôtel de Ville in Sierre. CHF 20. – . Anmeldung auf www.vinea.ch . Freitag, 1. Und 2. September. 11 bis 19 Uhr: Salon Vinea. Im Preis inbegriffen: Degu - Glas und - Notizblock, Eintritt ins Weinmuseum, Gratiszutritt zu den Kinovorstellungen, Afterparty in den Gärten des Hôtel de Ville von 19 bis 23 Uhr mit Weinbars, Fondue und Sounds. Vergünstigte Tickets, Reservationsmöglichkeit für die thematischen Degustationsateliers sowie zur Präsentation der Swiss Iconic Wines by Paolo Basso, weltbesten Sommelier 2013, am 2. September um 11 Uhr im Château Mercier in Sierre (CHF 300. –) finden Sie unter www.billetterie.salonvinea.ch .

WO GIBTS WAS ZU DEGUSTIEREN? 1. September. 17 bis 21 Uhr. Vino e pane. Das exklusive Festival von Vergani mit italienischem Flair. Vinophile und kulinarische Köstlichkeiten am langen Tisch. Und Musica italiana. Eintritt: CHF 10. – (inkl. zwei Gläser). Vini Vergani, Zentralstrasse 141, Zürich. www.vergani.ch .



1. September. 16.30 bis 21.30 Uhr. Grosse Deutschland - Degustation von Boucherville. Unter anderem mit Günther Jauch (Foto oben). Die TV - Legende ist auch Weingutsbesitzer und stellt seine aktuellen Grossen Gewächse ebenso vor wie 20 weitere deutsche Topwinzer. Eintritt: CHF 20. – (wird bei einem Einkauf ab CHF 200. – angerechnet). Bistro Spitz, Zürich (beim Landesmuseum). www.boucherville.ch . 2. September. 11 bis 17 Uhr. Grosse Herbstdegustation von Schüwo. Über 80 auserlesene Weine. 10 bis 30 Prozent auf alle Weine. Gratis. Schüwo Wein - und Getränkemarkt Wohlen. www.schuewo.ch . 3. und 4. September. 14 bis 19 Uhr. Concerto del vino italiano. 40 Topproduzenten aus Italien finden sich in Zürich ein. Hunderte von Weinen, berühmte Namen und unentdeckte Kostbarkeiten, raffinierte Assemblagen und königliche Lagenweine, teure Preziosen und einfache Tischweine. Dazu Workshops zum Thema Merlot, Bruno Rocca und eine Vertikale Sodi di San Niccolo. Eintritt CHF 20. – (ohne Workshops). The Dolder Grand, Zürich. www.caratello.ch . 4. September. 14 bis 21 Uhr. Open Bottle Day von Smith&Smith . Neuzugänge und Angebotsweine. Oona - Kaviar. Luma - Fleisch. Dazu hält « Schöner Saufen » um 15 Uhr eine Masterclass zum Thema Sherry ab. Gratis. In der neuen Zürcher Weinzentrale Smith and de Luma an der Grubenstrasse 27. www.smithandsmith.ch . 6. September. 16 bis 20 Uhr. Die Weine von Antonio Figuero. Aus einer Traubensorte entstehen in 34 Weingärten im Herzen des Ribera del Duero Spitzenweine ganz unterschiedlichen Charakters. Figuero ist persönlich anwesend. Dazu gibts spanische Spezialitäten von Die Aufschneider. Gratis. Baur au lac vins, Filiale Männedorf. www.bauraulacvins.ch .



Bien vivre en Pays de Neuchâtel
1207 Genève
022/ 737 09 33
www.editions-bienvivre.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'500
Erscheinungsweise: jährlich

Seite: 276
Fläche: 169'358 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

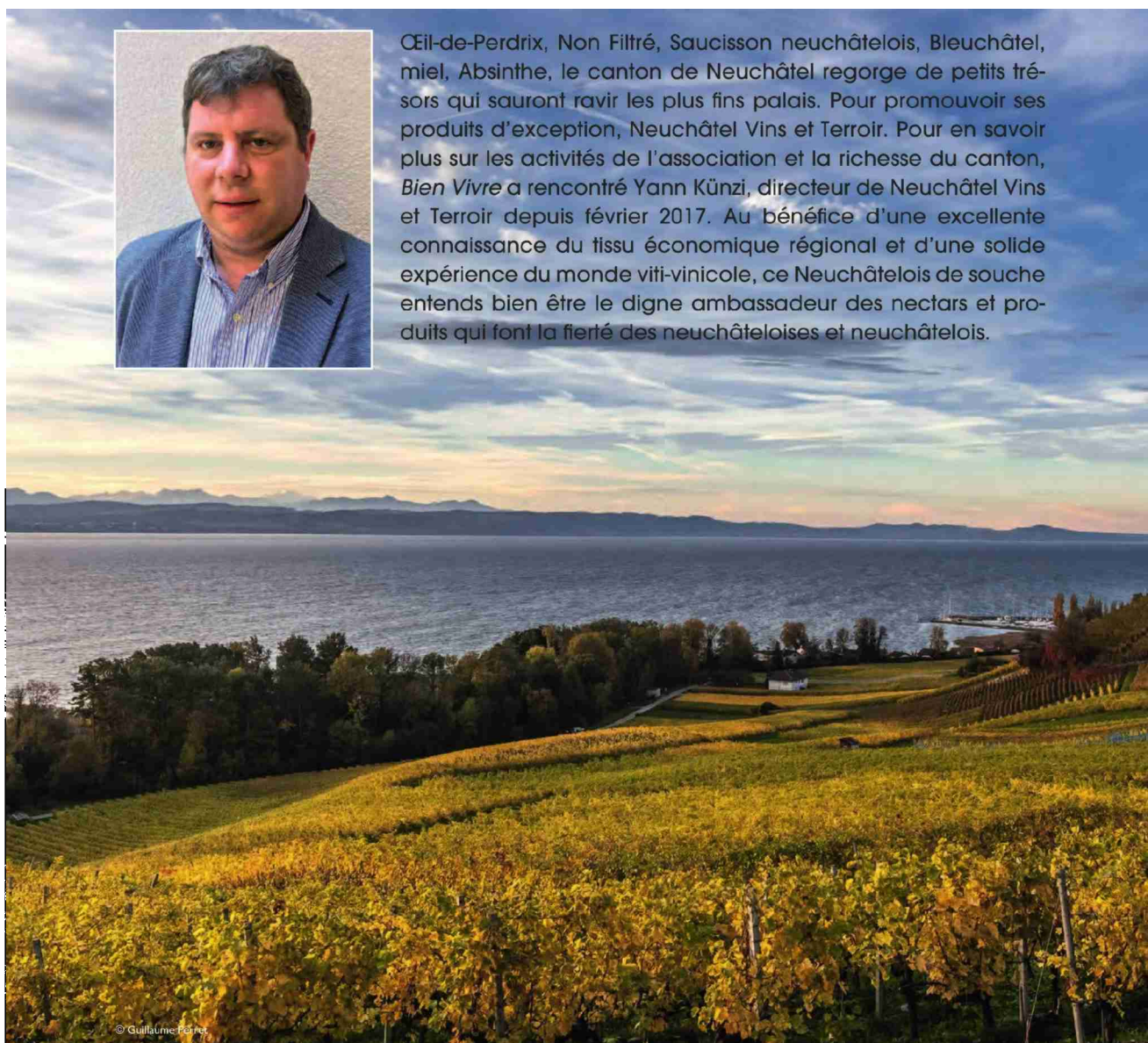
Referenz: 66502386
Ausschnitt Seite: 1/6

INTERVIEW
YANN KÜNZI

Neuchâtel – Vins et Terroir «Les producteurs locaux ont besoin d'un soutien clair pour rendre visible leurs spécialités»



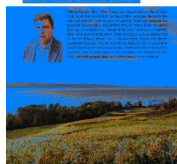
Œil-de-Perdrix, Non Filtré, Saucisson neuchâtelois, Bleuchâtel, miel, Absinthe, le canton de Neuchâtel regorge de petits trésors qui sauront ravir les plus fins palais. Pour promouvoir ses produits d'exception, Neuchâtel Vins et Terroir. Pour en savoir plus sur les activités de l'association et la richesse du canton, *Bien Vivre* a rencontré Yann Künzi, directeur de Neuchâtel Vins et Terroir depuis février 2017. Au bénéfice d'une excellente connaissance du tissu économique régional et d'une solide expérience du monde viti-vinicole, ce Neuchâtelois de souche entend bien être le digne ambassadeur des nectars et produits qui font la fierté des neuchâteloises et neuchâtelois.





Bien vivre en Pays de Neuchâtel
1207 Genève
022/ 737 09 33
www.editions-bienvivre.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'500
Erscheinungsweise: jährlich



Seite: 276
Fläche: 169'358 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66502386
Ausschnitt Seite: 2/6

Quelle est la raison d'être de Neuchâtel Vins et Terroir?

Neuchâtel Vins et Terroir est un organisme qui cherche à promouvoir les vins et les produits du Terroir de Neuchâtel. Nous jouons le rôle d'interface entre les producteurs et les marchés, de la clientèle particulière, à la grande distribution en passant par l'exportation. Les producteurs locaux ont souvent la tête dans le guidon, et ils ont besoin d'un soutien clair pour rendre visible leurs spécialités. Pour ce faire, nous misons avant tout sur la communication à travers les médias et l'organisation de différentes manifestations ponctuelles ou régulières au niveau régional, cantonal ou national. Nous travaillons également avec le Jura et le Jura Bernois sur un projet de magazine dans lequel il y aura des rédactionnels pour les producteurs et encaveurs. Edité une fois par an, il permettra aux visiteurs de nos régions de découvrir le terroir local, ses producteurs et produits. Notre objectif est d'être au plus proche du terrain et des acteurs locaux afin de nouer des partenariats, notamment avec les Offices de Tourisme afin de promouvoir le canton et ses produits.

Pouvez-vous nous présenter le vignoble neuchâtelois

Le vignoble neuchâtelois compte quelque 600 hectares de vignes qui s'étirent à flancs de coteaux le long des lacs de Neuchâtel et de Biemme, entre Vamarcus et Le Landeron. C'est le sixième canton viticole de Suisse. Malgré sa taille modeste par rapport à ses voisins vaudois, valaisans ou encore genevois, le vignoble neuchâtelois possède de nombreux atouts à commencer par son authenticité et sa qualité qui s'illustre à travers la sélection de ses cépages, 13 au total. Actuellement, les cépages blancs occupent 40% de la surface, essentiellement Chasselas, Pinot Gris et Chardonnay, et les rouges 60%, principalement du Pinot Noir. Les vignerons-encaveurs veillent à la grande qualité de leurs vins, en contrôlant soigneusement les rendements imposés par un règlement le plus restrictif au m² de Suisse. A ce jour, le canton compte 70 encaveurs.

Quels sont les vins «ambassadeurs» de ce vignoble?

Il y a tout d'abord le Neuchâtel Blanc, issu du cépage Chasselas, le Pinot Noir et l'Œil de perdrix issu du cépage Pinot Noir. Un dernier vin qui fait véritable-

ment office de leader et dont la renommée est indissociable de celle des vins neuchâtelois en Suisse comme à l'étranger. Si l'on en produit dans d'autres cantons, tout le monde est d'accord aujourd'hui sur le fait que Neuchâtel est le berceau de l'Œil-de-Perdrix.

Autre spécialité, le Non Filtré. Comment est-il fabriqué et quelle est sa particularité?

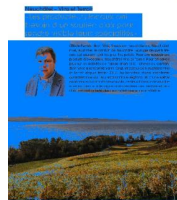
Ce vin typiquement neuchâtelois est élaboré à base de Chasselas. Sa fermentation est complètement achevée lorsqu'au début du mois de janvier, il est mis en bouteille sans filtration finale. Le Neuchâtel Non Filtré étant le premier vin de l'année, il représente pour le connaisseur le reflet du millésime qui vient d'être récolté. Sa sortie est fixée au 3^e mercredi du mois de janvier. A cette occasion, les encaveurs présentent leurs vins lors de deux dégustations officielles et publiques. C'est un vin qui se caractérise par sa fraîcheur et ses notes au nez floral et aux arômes de fruits exotiques dues aux lies fines, présentes dans le vin. Un vin qui contrairement aux idées reçues se conserve très bien et que l'on peut consommer toute l'année.





Bien vivre en Pays de Neuchâtel
1207 Genève
022/ 737 09 33
www.editions-bienvivre.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'500
Erscheinungsweise: jährlich



Seite: 276
Fläche: 169'358 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66502386
Ausschnitt Seite: 3/6





Bien vivre en Pays de Neuchâtel
1207 Genève
022/ 737 09 33
www.editions-bienvivre.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'500
Erscheinungsweise: jährlich



Seite: 276
Fläche: 169'358 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66502386
Ausschnitt Seite: 4/6



L'absinthe
© Guillaume Perret



Le Bleuchâtel

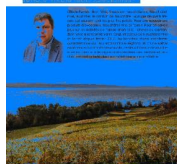


© Robin Nyfeler



Bien vivre en Pays de Neuchâtel
1207 Genève
022/ 737 09 33
www.editions-bienvivre.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'500
Erscheinungsweise: jährlich



Seite: 276
Fläche: 169'358 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66502386
Ausschnitt Seite: 5/6



Qui sont les consommateurs des vins neuchâtelois?

Près de la moitié du volume est consommée dans le canton. L'autre moitié est principalement vendue en Suisse alémanique et seul 1% part en dehors des frontières nationales bien que cela commence à augmenter, notamment grâce à l'Œil de Perdrix avec des commandes en Allemagne, aux Etats-Unis au Japon, aux Pays-Bas, etc.

Quels sont les rendez-vous incontournables pour apprécier et découvrir les vins neuchâtelois?

Il y a tout d'abord les caves ouvertes qui ont lieu début mai et qui rencontrent chaque année un franc succès avec plusieurs milliers de visiteurs en 2016. Il y a également le Swiss Wine Grand Tasting au Kongresshaus Zürich en août, un événement central de Mémoire & Friends qui est devenu l'exposition de vins suisses la plus importante et où les vins neuchâtelois sont toujours très bien représentés. Autre événement, la Sélection Cantonale des vins de Neuchâtel qui distingue chaque

année au mois de mai de nombreux vins présentés par la suite en dégustation publique, en compagnie des encaveurs. Dans le cadre de Neuchâtel Ville Suisse du goût 2017, toute une série de manifestations sont planifiées en collaboration la ville de Neuchâtel sur le mois d'août. Nous sommes également partenaire du Festin neuchâtelois qui a eu lieu le 12 mars en partenariat avec Gastro Neuchâtel. De nombreuses dégustations sont également organisées durant l'année.

Outre ses vins, Neuchâtel produits de nombreuses spécialités. Pouvez-vous nous les présenter?

Le Canton de Neuchâtel regorge de nombreuses spécialités culinaires. Du côté des produits camés, il y a la viande et la charcuterie avec notamment le lard, le saucisson neuchâtelois et de nombreuses terrines. Nous avons également une belle gamme de fromages comme le Gruyère, le Bleuchâtel et différentes tommes. N'oublions pas les douceurs, comme les truffes au Pinot



Bien vivre en Pays de Neuchâtel
1207 Genève
022/ 737 09 33
www.editions-bienvivre.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'500
Erscheinungsweise: jährlich



Seite: 276
Fläche: 169'358 mm²

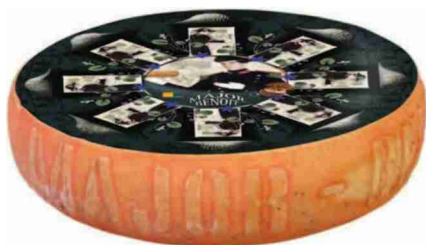
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66502386
Ausschnitt Seite: 6/6

Noir, confitures et miels. Enfin l'absinthe, la fameuse «Fée verte» qui a survécu à l'interdiction de la distiller et se laisser déguster en toute légalité avec notamment un musée qui lui est spécialement dédié: la Maison de l'Absinthe à Môtiers dans le Val-de-Travers. Cette année aura lieu en novembre un marché des produits du terroir au château de Boudry qui permettra d'apprécier chacun de ces spécialités. Nous serons également présents avec les producteurs au Salon Goûts et Terroir à Bulle qui se tiendra le dernier week-end de novembre à Espace Gruyère.

Vous avez mis en place un label de qualité «Neuchâtel- Produits du terroir». Quels sont ses critères d'attribution?

Tous les produits au bénéfice du label de qualité «Neuchâtel - Produit du terroir» répondent à un cahier des charges qui garantit leur authenticité et typicité régionale. Des contrôles externes assurés périodiquement en attestent la conformité. Ce label permet aux producteurs d'apposer un logo sur leurs produits et d'avoir une plaque à fixer sur la devanture de leur boutique.



Meule trois-quarts



Neuchâtel - Vins et Terroir
Route de l'Aurore 4 • CH-2053 Cernier / Neuchâtel
Tél. +41 32 889 42 16 • Fax +41 32 889 36 39
nvt@ne.ch • www.neuchatel-vins-terroir.ch



© Neuchâtel Vins et Terroir





Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66519242
Ausschnitt Seite: 1/1

Nouveau défi pour le tout neuf président de Swiss Wine Promotion: Martin Wiederkehr dirigera Rutishauser

La nouvelle surprend : après avoir renoncé à son poste de directeur de Cave de Genève SA, le Zurichois Martin Wiederkehr, 53 ans, avait été nommé président de Swiss Wine Promotion SA, le 23 juin 2017, à Aigle . Sur deux critères : comme personnalité neutre, au-dessus des intérêts des entreprises de la branche, et pour redynamiser la promotion des vins suisses, d'abord en Suisse alémanique. Il succédait à Gilles Besse , œnologue et copropriétaire de Jean-René Germanier SA, Valaisan de Vétroz, président durant 5 ans. De la production, la barre passait à la consommation, en quelque sorte... Le poste avait été évalué à 20 à 30% de travail, surtout au début, après la transformation en société anonyme — un projet sur lequel le nouveau président avait grandement œuvré, pour fédérer tous les actionnaires potentiels.

On savait aussi que le Zurichois, œnologue de formation, mettait sur les rails le nouveau concept du centre de compétences de la vitiviniculture voulu par divers milieux de Suisse orientale à Wädenswil (ZH) : et c'est lui qui, samedi, pilotait les journalistes invités à Mémoire & Friends , le salon des vins suisses à Zurich, le dernier lundi d'août. Martin Wiederkehr qui nous l'a glissé à l'oreille : dès ce 1^{er} septembre, il sera le directeur général de Rutishauser à Scherzingen (Thurgovie).

Contrôlée par un géant français

Cette entreprise du bord du lac de Constance est un des acteurs importants de la viticulture suisse : elle possède ses propres vignobles et vinifie elle-même près de 80 vins à partir de la vendange de 6 cantons, également via sa ligne Barisi , destinée aux grandes surfaces. Elle distribue aussi des vins étrangers sous son nom et via sa société Barossa , spécialisée en vins australiens.

Fondée en 1886, Rutishauser est passée sous le contrôle du groupe hollandais Baarsma Wine en 2009. Ce groupe, très actif en Hollande, possède aussi une société en Afrique du Sud et affiche au total plus de 200 millions d'euros de chiffre d'affaires. Récemment, elle est passée dans le giron du groupe français In Vino , qui affiche «une ambition pour la filière du vin français », par un accent sur les vins de marque, les grands crus et le développement international. Piloté de Paris, le groupe est propriétaire, outre Baarsma Wine , des maisons Cordier et Mestrezat . Il chapeaute ainsi 23 coopératives, alimentée par 3800 vignerons qui cultivent 25'000 ha de vignoble, soit un peu moins de deux fois le vignoble suisse...

©thomasvino.ch

Communiqués des organisations

28.08.2017

La mention Premier Grand Cru des vins vaudois en vedette au Swiss Wine Tasting de Zurich !



© OVV

Zurich, le 28 août 2017 - Après son partenariat avec la Weltklasse, l'Office des Vins Vaudois (OVV) renforce encore sa présence en Suisse alémanique en participant au Swiss Wine Tasting de Zurich qui se tient aujourd'hui. Lors de l'événement « Mémoire & Friends » réunissant l'élite des vignerons helvétiques, il va présenter son appellation de prestige, « Premier Grand Cru », et ses Chasselas récemment labellisés sous cette mention.

Organisé traditionnellement au Kongresshaus de Zurich, le Swiss Wine Tasting se déroule cette année au Schiffbau. Au cœur de l'un des quartiers les plus tendance de la ville, il accueille de 11h à 19h30 environ 1400 professionnels du vin, dont 160 exposants. Le changement de lieu ne remet pas en cause les valeurs fondamentales de la manifestation : la valorisation des cépages et de terroirs de qualité.

C'est pourquoi l'OVV profite de cet événement pour faire découvrir sa mention « Premier Grand Cru », dédiée aux vins vaudois satisfaisant à des critères de récolte et de production très exigeants. Créée en 2012, cette appellation souligne avec force le savoir-faire avancé, le travail méticuleux et la passion des vignerons du canton. Elle se voit délivrée chaque année par une commission d'experts au terme d'une procédure rigoureuse, qui assure notamment au consommateur :

- l'utilisation du raisin d'un seul terroir,



- une densité de plantation minimale de 6000 ceps par hectare sur des vignes âgées d'au moins 7 ans,
- une réalisation des vendanges entièrement à la main,
- une vinification et une mise en bouteille effectuées uniquement dans le canton de Vaud,
- le respect des dispositions légales de la mention « Grand Cru » (comme l'indication du millésime).

Au cours de cette édition 2017 de « Mémoire & Friends », l'Office souhaite souligner le potentiel de garde du Chasselas en présentant une sélection de Premiers Grands Crus associés à ce cépage. Millésimés 2015, une année « extraordinaire » selon tous les spécialistes.

La Suisse alémanique constitue l'un des axes de développement prioritaires pour les crus vaudois. Depuis plus de 3 ans, l'OVV multiplie avec succès les initiatives dans cette région pour dynamiser l'image de ses productions auprès du grand public, des restaurateurs et des détaillants. Au-delà de son soutien à des événements de portée mondiale comme la Weltklasse Zurich, l'Office est un participant régulier à un grand nombre de manifestations œnologiques (Swiss Wine Tasting, Basler Weinmesse ...) et de salons professionnels (IGEHO de Bâle ...).

Informations complémentaires :

Benjamin Gehrig, chef de projet à l'Office des Vins Vaudois – 021 614 25 80 – b.gehrig@ovv.ch

Nicolas Joss, directeur de l'Office des Vins Vaudois – 021 614 25 80 – n.joss@ovv.ch

Pièces jointes

Communique_OVV_Swiss Wine Tasting

Photo_OVV_Swiss Wine Tasting



News

28.08.2017

L'Office des vins vaudois à Zurich

La Suisse alémanique constitue l'un des axes de développement prioritaires pour les crus vaudois

Après son partenariat avec la Weltklasse, l'Office des Vins Vaudois (OVV) renforce encore sa présence en Suisse alémanique en participant au Swiss Wine Tasting de Zurich qui se tient aujourd'hui, annonce l'OVV dans un communiqué de ce jour. Organisé traditionnellement au Kongresshaus de Zurich, le Swiss Wine Tasting se déroule cette année au Schiffbau. Au coeur de l'un des quartiers les plus tendance de la ville, il accueille environ 1400 professionnels du vin, dont 160 exposants. L'OVV profite de cet événement pour faire découvrir sa mention « Premier Grand Cru », dédiée aux vins vaudois satisfaisant à des critères de récolte et de production très exigeants. Créée en 2012, cette appellation souligne avec force le savoir-faire avancé, le travail méticuleux et la passion des vignerons du canton. Elle se voit délivrée chaque année par une commission d'experts au terme d'une procédure rigoureuse. Depuis plus de trois ans, l'OVV multiplie les initiatives en Suisse allemande pour dynamiser l'image de ses productions auprès du grand public, des restaurateurs et des détaillants.

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.

www.agriculture.ch



Online-Ausgabe FR

Agriculture
1000 Lausanne 6
021/ 613 11 31
www.landwirtschaft.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66519243
Ausschnitt Seite: 1/1

L'Office des vins vaudois à Zurich

28.08.2017 – La Suisse alémanique constitue l'un des axes de développement prioritaires pour les crus vaudois

Catégorie : Wein | Messen & Ausstellungen | Detailhandel

Après son partenariat avec la Weltklasse, l'Office des Vins Vaudois (OVV) renforce encore sa présence en Suisse alémanique en participant au Swiss Wine Tasting de Zurich qui se tient aujourd'hui, annonce l'OVV dans un communiqué de ce jour. Organisé traditionnellement au Kongresshaus de Zurich, le Swiss Wine Tasting se déroule cette année au Schiffbau. Au cœur de l'un des quartiers les plus tendance de la ville, il accueille environ 1400 professionnels du vin, dont 160 exposants. L'OVV profite de cet événement pour faire découvrir sa mention « Premier Grand Cru », dédiée aux vins vaudois satisfaisant à des critères de récolte et de production très exigeants. Créée en 2012, cette appellation souligne avec force le savoir-faire avancé, le travail méticuleux et la passion des vignerons du canton. Elle se voit délivrée chaque année par une commission d'experts au terme d'une procédure rigoureuse. Depuis plus de trois ans, l'OVV multiplie les initiatives en Suisse allemande pour dynamiser l'image de ses productions auprès du grand public, des restaurateurs et des détaillants.

Auteur : AGIR

lundi 28 août - 16:32

L'Office des vins vaudois présente ses grands crus à Zürich



Crédits: Office des vins vaudois

L'Office des vins vaudois poursuit sa promotion en Suisse alémanique. Il participe aujourd'hui au « Swiss Wine Tasting », un salon qui réunit plus de 150 exposants à Zurich. Des Chasselas 2015 estampillés « Premier Grand Cru » sont présentés au grand public. L'Office des vins vaudois souhaite souligner le potentiel de garde de ce cépage en proposant des millésimes de 2015.

Créé en 2012, le label « Premier Grand Cru » garantit notamment une récolte entièrement à la main et l'utilisation du raisin d'un seul terroir.



twitter News & Medien

Twitter, Inc.
94107 San Francisco

www.twitter.com

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66519246
Ausschnitt Seite: 1/1

Das VINUM-Team ist auch dabei! Besuchen Sie unseren Stand am #swisswinetasting im Schiffbau... <https://t.co/LBJN6qhAFK>

28.08.2017 09:52:20

VINUM

@vinum_magazin Schweiz

Willkommen bei VINUM – Europas Weinmagazin! Hier berichten wir LIVE aus Redaktion und Rebberg: über Aktuelles, Kommendes und, wenn's sein muss, Vergangenes.

http://www.twitter.com/vinum_magazin