

MEDIENSPIEGEL

11.09.2017

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10361686

Auftrag: 721003

Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 9

Folgeseiten: 3

Total Seitenzahl: 12

	09.09.2017	Der Landbote Riesling-Silvaner-Trophy für «Bunter Hund»	01
	08.09.2017	Zürichsee-Zeitung / Bezirk Meilen Alte Weine vom Zürichsee prämiert	02
	07.09.2017	htr Hotel Revue Marketing de la modestie	03
	07.09.2017	htr Hotel Revue Des vins frais pas des bolides	04
	07.09.2017	La Broye Des vins se distinguent	08
	07.09.2017	Regional / Zeitung für den Bezirk Brugg Falstaff-R x S-Trophy an Adrians Weingut	09
	07.09.2017	Thurgauer Zeitung Weine aus dem Thurgau in Zürich	10
	05.09.2017	Freiburger Nachrichten Würdigung für den Vully-Traminer	11
	05.09.2017	freiburger-nachrichten.ch Würdigung für den Vully - Traminer	12



Riesling-Silvaner-Trophy für «Bunter Hund»

Die junge, innovative und aufstrebende «Winzerei Zur Metz» präsentiert ihre 2015er Weine und bestätigt damit erfolgreich den seit 2013 eingeschlagenen Weg: Ausdrucks- und charakterstarke Weine ausserhalb des Mainstreams, gekeltert mit viel Experimentierfreude und profundem Wissen. Das wird bemerkt: Die Swiss Wine Connection und Falstaff ehren die «Winzerei Zur Metz» anlässlich der Riesling-Silvaner-Trophy 2017 für ihren Wein «Bunter Hund» in der Kategorie «Experimentelle Weine».

Mit viel Gespür und dem Sinn für die richtige Zeit keltert das engagierte Team um Besitzer Patrick Thalmann spannende Weine, die das Terroir und die Tradition der jeweiligen Lagen widerspiegeln. In den Weinbergen im Zürcher Weinland wird konsequent auf Handarbeit gesetzt, höchste Qualität ist Grundvoraussetzung. Die Auszeichnung mit der Riesling-Silvaner-Trophy 2017 zollt dieser Qualität nun Anerkennung. Bunter Hund 2015, ein komplett spontan vergorener und 14

Monate im kleinen Eichenholzfass (228 l) ausgebauter Müller-Thurgau, wurde Kategoriensieger «Experimentelle Weine». Patrick Thalmann beweist damit erneut, dass sein Mut zur Nische und zum Experiment Weine kreiert, die auffallen und begeistern.



Weinbeschreibung der Jury «2015 Bunter Hund», 100 % Müller-Thurgau, Winzerei Zur Metz:

Wrigley's Spearmint, Mango, Honigmelone. Etwas Holz. Ein klein wenig Botrytiswürze (Bratenjus). Straffes Säuregerüst, frisch dagegen gesetzte Süsse, gute Dichte, etwas CO₂-frisch gestützter Körper, aromatische Gaumenfrucht, wieder Minze, leichte Grüntöne, aber insgesamt zusammenhaltend, pointierter frischer Abklang. Ein Spätlesetyp «feinherb» nach deutschem Weinrecht. 91 Punkte.

Winzerei Zur Metz

Patrick Thalmann
www.winzerei-zur-metz.ch
Tel. 079 690 99 50



Patrick Thalmann (2.v.r.) wird anlässlich der Riesling-Silvaner-Trophy 2017 für seinen Wein «Bunter Hund» in der Kategorie «Experimentelle Weine» geehrt. Foto Siffert, weinweltfoto.ch



Alte Weine vom Zürichsee prämiert

ZÜRICH «Alt, aber gut» lautet das Motto der Swiss Wine Vintage Awards. Die Swiss Wine Connection mit Sitz in Zürich, die das Ansehen des Schweizer Weins im In- und Ausland fördern will, hat im Schiffbau Zürich zehn Jahre alte Schweizer Weine geprüft. Die Weine sollen die Geschichte einer Region und den Kontext, in welchem sie gewachsen sind, erkennbar abbilden. Besonders Wert gelegt wird dabei «auf eine dem Alter entsprechende, mit positiven Attributen besetzte Nase und eine durch Fülle, Struktur und Nachhaltigkeit geprägte Gaumenempfindung», wie es in einer Medienmitteilung heisst.

Erfolgreich war die Teilnahme am Wettbewerb für zwei Winzer vom Zürichsee. Lüthi Weinbau (Männedorf) wurde sowohl für seinen «Pinot Noir élevé en fûts de chêne» als auch für den «Pinot Noir élevé en barrique» prämiert. Mit seinen Weissweinen «Meilener Räuschling Seehalden» und «Meilener Sauvignon Blanc» brillierte Weinbau Schwarzenbach (Meilen) an den Swiss Wine Vintage Awards ebenfalls doppelt.

Auch zu önologischer Ehre brachte es der Riesling-Silvaner «Stellaria 2016» des Weinguts Rütihof (Ürlikon). An der Riesling-Silvaner-Trophy im Schiffbau von Swiss Wine Connection und dem Magazin «Falstaff» erreichte er den zweiten Platz in der Kategorie «halbtrockene Weine».

di



Marketing de la modestie

Le vin suisse en peine de reconnaissance pourrait mettre en avant de belles valeurs. Le Swiss Wine Tasting de Zurich en fut l'exemple.

Alexandre Caldara

Le vin suisse recherche une identité pour se vendre, se faire connaître. Face aux monstres de productivité et de technique d'Europe ou du Nouveau monde, on a envie de lui conseiller de mettre en avant des valeurs qui semblent aujourd'hui désuètes: la solidarité, la modestie, la complicité.

Sa situation politique reste complexe avec trois quarts des producteurs en Suisse romande et deux tiers des consommateurs en Suisse alémanique. Malgré les différences culturelles: passion, curiosité et envie de qualité qualifient la majorité des acteurs d'un événement comme le Swiss Wine Tasting. L'industrie du chocolat et l'horlogerie n'hésitent pas, parfois artificiellement, à vanter les valeurs de l'artisanat à croix blanche. Le monde du vin balbutie encore. Par trop de complexité. Comment un média national généraliste peut-il rendre compte du palmarès des Swiss Wine Vintage

Awards à travers une liste interminable de cinquante lauréats? Alors que l'on pourrait évoquer un vin expérimental qui titille les cinq sens en Valais ou dire l'insolite d'un producteur qui élève du Diolinoir à Saint-Gall. Pas de triche, juste des récits qui aident à comprendre ce monde parfois replié sur lui-même.

Certains semblent même honteux de leur simplicité. On admire et aimerait la valoriser. Quand on demande par exemple à Vincent Chollet pourquoi son vin issu du cépage Altesse se nomme: «Une touche de fantaisie»? Il éclate de rire: «Je n'en sais rien, mon père dessine toutes les étiquettes cela a dû lui passer par la tête.» Au Domaine Mermetus, à Lavaux, les Chollet font un vin frais, direct, modeste au beau sens du terme, il chante la terre.

Jean-Pierre Pellegrin appartient à la ligue très fermée des huit icônes du vin suisse. On peut avoir

peur de ce label réputé élitiste, fait de vins rares, difficilement commercialisables. Alors que Jean-Pierre Pellegrin personnifie le producteur prévenant, toujours à l'écoute. Il reste un artisan qui fait tout seul en vigne et en cave. Le Genevois produit des vins de très grande qualité aux effluves complexes de cuir à la profondeur de griottes, singuliers. Quand un consommateur exigeant lui demande: «Je dois commencer par lequel?» Il sourit et dit d'une voix douce: «Je les aime tous.» Comme si on demandait à des parents de choisir parmi leurs enfants. Les histoires de famille du vin suisse peuvent se raconter au coin du feu.

Le soir d'avant on a fini la soirée dans un bar tendance de Züriwest avec plusieurs grands vignerons, dont Jean-Pierre Pellegrin, ils commandent du vin, reçoivent deux bouteilles de Sauvignon Blanc italien: insipide, acide en diable, pour une facture totale de 98 francs. Et là Jean-Pierre Pellegrin dépit dit: «On est vraiment nul, on sait pas se vendre.» Ou peut-être qu'un bar pourrait valoriser des produits de proximité de qualité à des prix abordables et que cela deviendrait branché.

Voir article en page 13.



Les espaces de dégustations par régions viticoles au Schiffbau, à Zurich. Au premier plan le vigneron tessinois Jonas Huber.

Hans-Peter Sillert

Des vins frais pas des bolides

ALEXANDRE CALDARA

A Zurich, 140 vignerons suisses triés sur le volet présentent leurs nouveaux millésimes. Coup de projecteur sur des jeunes qui bousculent les habitudes familiales.

Les murs lépreux du théâtre Schiffbau, à Zurich, marqués comme les mains des bons œno-

logues, accueillent en cette fin du mois d'août le neuvième Swiss Wine Tasting et ses 1200 visiteurs. Le déménagement forcé du Kongresshaus pour cause de travaux permet à l'événement connu sous le non Mémoire & Friends de se repositionner dans un quartier branché pour séduire un public plus jeune, accouru en masse. Pas question pour tous les producteurs de se la jouer en mode séduction: «Mes vins ne s'excitent pas, quand on les goûte en mai ou en juin, ils restent droits comme des I, j'interviens peu, je les laisse s'ouvrir tranquillement», dit Benoît Dorsaz, de Fully. La dégustation réunit les 51 membres de la Mémoire des vins suisses et d'au-

tres encaveurs invités. Elle reste la référence internationale qualitative en termes de dégustation des nouveaux millésimes suisses. Elle réunit 140 producteurs et 1000 vins. Le marketing du vin suisse se cache là où on ne l'attend pas, comme dans cette brochure couleur cassis des Zurichois Schwarzenbach Weinbau vantant leur levure développée en 1865 et qui élimine le sucre résiduel.

L'attitude décomplexée des héritiers du terroir

Par une journée caniculaire on recherche la fraîcheur: «En Valais, on doit travailler de plus en plus nos vins dans ce sens», raconte Raphaël Maye qui réinvente en



douceur les Syrahs instinctives de Simon Maye. Et comment obtenir cela: «Je ne vais pas vous dévoiler mes secrets, mais cela passe par la sélection des clones et le travail en vignes.» On se laisse surprendre par un délicieux goût d'olive noire au cœur d'une Syrah 2016. La fraîcheur se retrouve dans l'attitude décomplexée de la jeune génération, héritière d'un patrimoine. Basile Monachon qui travaille avec son père Pierre aime «casser les hiérarchies des grands crus», en servant son Dézaley entre deux Saint-Saphorin. Tout sourire il évoque Manus Extrema 2016 (Gamay, Gamaret, Pinot Noir): «Un vin de différence, près des raisins.» Dans ses Chasselas vendangés tard aux profils très épurés, il tient à mettre en avant «la noblesse de l'amertume, que certains ont trop voulu dissimuler avec du gras, du sucre et de l'acide carbonique.»

Jonas Huber raconte que son père Daniel en implantant du Completer au Tessin voulait densifier l'acidité du Chardonnay, lui considère que ce cépage va devenir très important dans l'identité de sa cave et pourrait un jour remplacer ce cépage international que reste le Chardonnay. Pourtant l'assemblage de ces deux cépages donne Volpe Alata 2016, un nez animal, une grande complexité qui lorgne vers les agrumes en bouche. «Un travail en vinification bourguignonne avec beaucoup de réduction.» Jonas Huber raconte comment il a appris la vie du vin auprès de Raoul Cruchon: «Quand la cave sentait trop bon, il disait que nous étions en train de perdre tous les arômes.»

Un peu plus loin Lisa Cruchon poursuit avec fougue l'élan générationnel, elle définit son assemblage Nihilo (Pinot noir, Gamay, Gamaret) élevé comme le reste du domaine en biodynamie comme un vin «sans rien, ni sulfites, ni

enzymes, ni nutriments, ni bactéries. Il s'agit de grappes entières, on doit arroser la vigne chaque jour.» Superbe sauvagerie de raisins fermentés.

Benoît de Montmollin, dernier visage rencontré, témoin de ces douces révolutions familiales, continue le chemin de la transition totale vers la biodynamie pour le millésime 2017. Mais pas pour devenir le plus grand domaine sous ce régime: «Ce qui me plaît, c'est que l'on commence enfin à réfléchir avant de faire. Je veux obtenir le label pour rendre mes vignerons heureux.» L'ampleur aromatique de son Viognier 2016 cépage du sud un peu esseulé à Neuchâtel peut aussi rendre heureux.

Plus routinier que ces jeunes camarades, Blaise Duboux confie avoir la trousse parfois avec ses cultures bio: «L'équilibre semble difficile, mais on doit se dire que le vin est comme ça, lui faire confiance.» Et l'incantation n'a qu'un nom «In Chasselas!», gronde le producteur. On s'incline devant la rectitude de Dézaley Haut de Pierre 2016 en bouteille depuis le 21 juillet.

A Aarau, des Pinots noirs entre beauté et brutalité

Dans une dégustation, il faut se frayer un chemin, parmi une multitude de cépages des six régions productrices. Alors que les deux cépages rois en Suisse, le Pinot et le Chasselas, se dégustent en toute discrétion. Les gros grains de Chasselas vaudois caractérisent le millésime 2016, explique Pierre-Luc Leyvraz. Son Dézaley Grand cru est moins concentré et plus alcooleux qu'en 2015. Il reste d'une grande rondeur. Le public semble se diriger naturellement vers des vins rouges opulents.

Un vigneron valaisan sourit en

dégustant le Merlot Terraferma 2015 de Christian Zündel: «Ce que j'apprécie chez lui c'est qu'il ne cherche pas à fabriquer des bolidés.» Le producteur tessinois réplique: «Je veux des tanins qui tirent le vin en avant.» On reste frappé par la puissance herbacée des Chardonnay de Christian Zündel, il l'explique: «Par le choc thermique entre le jour et la nuit sur nos moraines, les nuits froides font naître une acidité forte.»

Une dégustation reste un moment de pure subjectivité. On fonce d'abord vers Tom Litwan, son chapeau de paille, sa bonhomie naturelle. A Aarau, ses Pinots Noirs jonglent entre beauté et brutalité, leurs noms donnent déjà une couleur: la butte à corbeaux, le dos d'âne, ou le four à chaux. De petits rendements en biodynamie un travail léger sur la filtration amplifie un vin de garde comme Thalheim Chalofe 2015.

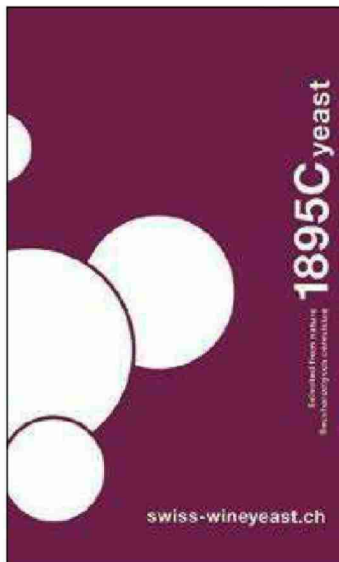
Dans certaines régions, un cépage attire comme le Traminer dans le Vully. Christian Veyssaz, au Clos de l'Hôpital développe entièrement en biodynamie cette version non sucrée du Gewürztraminer caractéristique du goût du Vully. On aime la longueur en bouche de son 2016. «Allez goûter celui de Marylène Bovard-Chervet, il est très différent», conseille le jeune vigneron. En effet au Château de Praz le millésime travaille plus sur le fruit: «En l'ouvrant ce matin j'ai trouvé d'étonnantes notes de curry, avant de sentir plus tard le litchi», précise la vigneronne.

Nous finirons sur un un surprenant Pinot Gris, on part dans les Grisons avec le Donatsch Föhnbeerenaulese 2014. Herbacé, floral, soyeux malgré le sucre. De la poésie pure!



**L'esthétique nouvelle
de Tom Litwan.**

litwanwein.ch



**La levure développée par
Schwarzenbach.**

swiss-wineyeast.ch

Dégustation Quelques vins exceptionnels

Donatsch, Föhnbeerenauslese 2014;
Cruchon, Nihilo 2016;
Huber, Volpe Alta 2016;
Bovard, Buxus 2016;
Chappaz, Fendant Président Troillet 2016;
Leyvraz, Dézaley Grand Cru 2016;
Pellegrin, P2014;
Steiner, Clos au Comte 2015;
Schwarzenbach, Meilener Sauvignon Blanc 2016;
Maison Carrée, Hauterive 2015;
Gérald Besse, Ermitage 2014;
Veyssaz, Traminer 2016. aca

A la table 93 la vigneronne commande

En dégustant la Petite Arvine Grain Noble des Claives 2007 de Marie-Thérèse Chappaz on laisse fuser entre les dents: «Terrible!». Il figure parmi les rares 18 points, des cinquante vins distingués par le Swiss Vintage Award présidé par Hans Bättig «avec la volonté de mettre en avant des critères stylistiques, esthétiques et techniques». Mais le lendemain au stand de Marie-Thérèse Chappaz, pas question de déguster des Grains Nobles: «Tout le monde vient pour cela à dix minutes de la fin de la dégustation, je veux faire découvrir autre chose, ici c'est moi qui commande», dit-

elle dans ce style mi sérieux mi hilare qui la caractérise. Elle continue: «D'ailleurs, j'ai plus tellement envie de sortir.»

Bref Marie-Thérèse Chappaz aime les mots, écoutons-la sur ses millésimes 2016: «Mon Fendant La Liaudisaz, je le veux charmant, communicatif. Alors que le Président Troillet reste plus austère comme un portemanteau, l'autre jour je l'ai ouvert avec de la raclette et me suis dit ça ne va pas cette profondeur amère et puis j'y repense à cette complexité, qui vient du sol granitique, il faut attendre.» Quel-

ques heures après on se dit que ce vin irait bien avec des chips d'orties et des bricelets au cumin.

Elle continue: «J'ai pris encore des rouges atypiques. La Petite Grange, là-dessus je fais de la recherche, le Grain Pinot et son côté fumé, enfin Le Mont des Fleurs, j'aime ces grappes très larges et je peux le dire, je ne mets pas de pommade.»

Alors nous non plus on ne lui passe pas de pommade, mais on adore le fracas qu'elle installe entre charme et austérité dans une robe verte pomme à fleurs à la table 93. aca



Marie-Thérèse Chappaz en action.

Hans-Peter Siffert



La Broye Hebdo
1530 Payerne
026/ 662 48 88
www.labroye.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'820
Erscheinungsweise: 50x jährlich



Seite: 2
Fläche: 5'122 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66606335
Ausschnitt Seite: 1/1

Broye/Vully

Des vins se distinguent

Plusieurs vins de la région ont été honorés cette année par différents concours. A Môtier, le Cru de l'Hôpital a obtenu le plus haut pointage du Swiss Wine Vintage Award (18 points sur 20), parmi 50 vins primés sur 72,

pour son traminer 2007. Ce concours récompense les meilleurs vins de garde du pays, en dégustant et notant des productions vieilles de dix ans. Le domaine du Cru de l'Hôpital, propriété de la Bourgeoisie de Morat, a également vu son chasselas 2007 primé dans le même concours (17,5 points). De son côté, la commune de Payerne, propriétaire du Château de Montagny, en Lavaux, a vu son chasselas Vieilles Vignes 2016 médaillé d'or du Grand Prix du vin suisse. Tout comme son assemblage Les Réserve de l'Abbatiale 2016, médaillé d'or et nommé dans la catégorie gamaret garanoir. Le même concours a aussi honoré la cuvée de l'Arzille 2015 de Jean-Daniel et Franziska Chervet à Praz. Cet assemblage de sauvignon blanc, pinot gris et freiburger figure parmi les six nominés de la catégorie assemblages blancs de Suisse.



Falstaff-R x S-Trophy an Adrians Weingut

Anlässlich der Riesling Silvaner-Trophy der Falstaff Swiss Wine Connection in Basel hat Adrian Hartmann



von Adrians Weingut aus Oberflachs in der Kategorie edelsüsse Weine einen Falstaff-Pokal (siehe Bild) für seinen Adrians Dolce Vita 2016 erhalten. «Die Riesling-Silvaner-Trauben stammen aus einer 30-jährigen Parzelle, deren Ertrag frostbedingt tief bei 450 Gramm lag. Sie wurden drei Wochen in Gemüseboxen getrocknet, was den Öchslewert verdoppelte und das Gewicht halbierte. Nach einer 48-stündigen Kaltstandzeit fand die zweimonatige, kühle Gärung fand. Der Ausbau erfolgte ohne BSA imahltank», schreibt die Falstaff-Jury.



Weine aus dem Thurgau in Zürich

Degustation Heiss her ging es am diesjährigen Swiss Wine Tasting von Mémoire and Friends im Zürcher Schiffbau. Und dies im wahrsten Sinne des Wortes, wie es in einer Mitteilung von Agro Marketing Thurgau AG heisst. Die vielen Freunde von Schweizer Weinen brachten die Raumkühlung des Ausstellersaals an sein Limit. Zum jährlich stattfindenden Anlass werde jeweils die Elite der Schweizer Winzer und Winzerinnen eingeladen. Gut vertreten – mit einem im Verhältnis zur Rebfläche überdurchschnittlich grossen Stand – waren die Thurgauer Winzer. Dazu gehörten die Kartause Ittingen, das Schlossgut Bachtobel, das Weingut Lenz und das Weingut Wolfer. Sie liessen sich von der Temperatur im Saal nicht beeindrucken und freuten sich über den grossen Andrang an ihrem Stand, heisst es weiter in der Mitteilung. *(red)*



Express

Würdigung für den Vully-Traminer

MÔTIER Der Vully-Gewürztraminer 2007 des Murtner Burgerweingutes Cru de l'Hôpital hat laut einer Mitteilung die höchste Bewertung beim Swiss Wine Vintage Award erhalten. Bei diesem Wettbewerb werden Weine bewertet, die zehn Jahre gelagert haben. Es sei der erste Vully-Wein, der an dieser speziellen Ausmarchung älterer Weine teilgenommen und ein Spitzenergebnis erzielt habe. Insgesamt seien 72 verschiedene Weine eingereicht worden. Auch der Chasselas desselben Jahrganges wurde gewürdigt. Der Traminer wurde dieses Jahr als einziger Wein aus dem Wistenlach in das Archiv der besten Weine des Landes aufgenommen (die FN berichteten). Der Betriebsleiter des Guts, Christian Vessaz, feiert die Auszeichnung am 23. September anlässlich eines Tages der offenen Tür. *fca*

Weingut Cru de l'Hôpital, Môtier.
Sa., 23. September, 10 bis 12 Uhr und
14 und 18 Uhr.



Môtier 05.09.2017

Würdigung für den Vully - Traminer

Der Vully - Gewürztraminer 2007 des Murtner Burgerweingutes Cru de l ' Hôpital hat laut einer Mitteilung die höchste Bewertung beim Swiss Wine Vintage Award erhalten. Bei diesem Wettbewerb werden ...

Dieser Artikel ist nur für Abonnenten der Freiburger Nachrichten zugänglich.

Kaufen Sie einen Tag FN!