

MEDIENSPIEGEL

13.11.2017

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10482474

Auftrag: 721003

Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 4

Folgeseiten: 10

Total Seitenzahl: 14

	10.11.2017	thomasvino.ch Les dessous rouges de la «prémiumisation» des vins suisses	01
	09.11.2017	Plaisirs / Gastronomie & Voyages La mention «Premier Grand Cru» des vins vaudois en vedette au Swiss Wine Tasting ...	07
	08.11.2017	Hôtellerie et Gastronomie Hebdo QUAND LE VIN SUISSE SE «PRÉMIUMISE»	08
	08.11.2017	newlyswissed.com Home Blog Events What We Like Advertising About Us Contact Us Search	13



Les dessous rouges de la «prémiumisation» des vins suisses

Textes et photos: Pierre Thomas — Un dossier paru dans Hôtellerie et Gastronomie Hebdo No 32 , du 7 novembre 2017

Grâce à la Suisse alémanique (69%) et au Tessin (91%), le vignoble suisse d'un peu moins de 15'000 ha (14'776 ha) est planté en cépages rouges à la confortable majorité de 57% . En Suisse romande, le blanc fait de la résistance à 49%, ne laissant qu'une courte majorité au rouge.



Pourtant, en Valais, autant grâce à des assemblages de prestige (comme au Clos de Tsampéhro, ci-dessus) qu'à des cépages alpins de grande qualité (cornalin, humagne rouge), en pays de Vaud, qui joue sur la diversité des « nouveaux cépages » de Changins (gamaret, garanoir, mara, galotta, divico), qu'à Genève, avec son assemblage porte-drapeau «Esprit de Genève» , qu'à Neuchâtel, avec son pinot noir, héraut prestigieux des Grisons comme le merlot l'est du Tessin, chaque région se profile avec ses vins rouges .

Le vignoble suisse ambitionne de faire comme à Bordeaux, en Bourgogne, en Vallée du Rhône, mais aussi en Italie du Nord et en Autriche, simultanément, sur une surface égale à la seule Alsace , où un seul cépage rouge est autorisé, le pinot noir, pour huit blancs, dont le chasselas. Un surprenant kaléidoscope où miroitent des dizaines de nuances de rouges, du plus léger au plus profond.

Ces efforts qualitatifs, qui attendent encore une reconnaissance internationale, comme l'explique le Tessinois Paolo Basso , meilleur sommelier du monde 2013, sont tout de même payés de retour. Une vingtaine de vins suisses gravitent entre 75 et 150 francs la bouteille au domaine. C'est le prix à payer pour la «prémiumisation» des vins suisses.

A la faveur des dégustations comme Mémoire & Friends , à Zurich, la sortie du millésime 2015 à Lugano ou du mouvement vaudois Arte Vitis , qui ont eu lieu en début d'automne, Pierre Thomas fait le tour des tendances du vin rouge helvétique.

L'ambition écarlate des vins suisses



Naguère réputée pour ses blancs, mais connue aussi pour son marché protectionniste dans cette «couleur», la Suisse a progressé dans l'élaboration de ses vins rouges, alors que depuis des décennies la consommation est de deux tiers de rouge pour un tiers de blanc. Plusieurs crus affichent leurs ambitions et ne craignent pas la comparaison avec des vins étrangers plus chers.

La démonstration s'est déroulée à Lausanne et à Zurich, en septembre. Des dégustateurs (sommeliers, journalistes, blogueurs) ont été invités par Valais Mundi, filiale de la coopérative Provins, à apprécier à l'aveugle une série de onze vins. Une dégustation «horizontale», parce qu'elle n'alignait que des vins d'une seule année, 2013, de crus classés de Bordeaux (Pontet-Canet, Pape-Clément, Pichon-Baron, Angélus), des assemblages italiens (le trio de prestige Ornellaia Sassicaia, Solaia), le californien Opus One, l'espagnol Alion et, exception quasi-monocépage, la Côte-Rôtie La Mouline, avec un intrus, Electus!

Le vin rouge le plus cher de Suisse

Dans une année difficile comme 2013, la démonstration a tourné court. La plupart des vins affichaient un prix de vente d'un peu inférieur (notamment pour les bordeaux, à l'exception d'Angélus) à nettement supérieur (Angélus, Solaia, La Mouline, Opus One) au prix public fixé pour Electus, soit 150 francs.

Même à ce prix, l'assemblage valaisan Electus reste le plus cher de Suisse... Après le coup de bluff du premier millésime, le 2010, affiché au départ à 249 fr., puis sous la barre des 200 fr., puis le 2011, et l'impasse sur le 2012, la bouteille de 2013 servie à Lausanne ne présentait pas la perfection attendue à ce niveau prix.

Pourtant, face à la concurrence internationale, dans un millésime difficile, surtout pour les vins européens à base de cabernet sauvignon, l'assemblage valaisan s'est honorablement défendu. Il n'a pas été démasqué. Et il a pu démontrer qu'avec des cépages alpins comme le cornalin (35%), l'humagne rouge (28%) et le diolinoir (18%), pour 9% de merlot, 8% de cabernet sauvignon et 2% de cabernet franc, un vin valaisan — tiré à plusieurs milliers de flacons, mais Provins n'entend plus communiquer sur la quantité ! — peut tenir la dragée haute à des cuvées internationales.

Se décomplexer et avoir de l'ambition

Professeur à Bordeaux, spécialiste de l'élevage des vins rouges, le consultant œnologique français Nicolas Vivas, qui travaille sur le projet Electus depuis quinze ans, estime qu'il faut avant tout «décomplexer» les producteurs de vins suisses. «Plus il y aura de vignerons ambitieux, plus ça nous rassurera sur la notion du Valais comme grand terroir européen», assène Nicolas Vivas.

Des projets ambitieux, pour des vins rouges d'assemblage, le Valais n'en manque pas. Et de conseils pris à bonne source, à Bordeaux, non plus... Le Sédunois Giroud a eu recours au cabinet de Michel Rolland pour sa cuvée Constellation et Bonvin, au consultant Alain Reynaud (Le Grand Cercle bordelais), pour sa Cuvée 1858. La famille Rouvinez propose Le Tourmentin, qui fut le premier assemblage rouge valaisan de haut niveau, il y a plus de trente ans, et son Cœur des Domaines rouge. Mieux, le Clos de Tsampéthro, qui vient d'atteindre sa «vitesses de croisière» avec sa cuvée V (cinq, en chiffre romain) concentre sur un seul petit domaine de 3 hectares, à Flanthey, le «nec plus ultra» — lire ci-dessous. «Nous voulons faire un vin de longue garde, voilà pourquoi, à côté d'un tiers de cornalin, qui apporte les arômes fruités, il faut la structure des cabernets sauvignon et franc — un tiers, fermentés ensemble —, alliée à la plasticité du merlot qui donne du volume, pour le dernier tiers», explique l'œnologue Emmanuel Charpin, un des associés.

Fermenté en cuve en bois tronconique, ce vin passe ensuite 20 mois en barriques neuves et le 2015, dont il est question ici, ne sera disponible que dans quelques mois : «L'idéal serait de pouvoir le mettre sur le marché avec deux ou trois années de décalage supplémentaire, pour éviter que des millésimes récents soient servis au



restaurant». Tiré à 6000 bouteilles, ce rouge est vendu en primeurs, à 79 fr. la bouteille.

Autre cave qui vient de changer radicalement de politique, celle des Chevaliers, à Salquenen, rebaptisée Domaines Chevaliers SA, par Patrick Z'Brun. Avec sa ligne Lux Vina, baptisée du prénom de sa mère, qui signifie lumière en latin, ce guide de montagne par passion vise haut : «Pour moi, après avoir conquis l'Everest, cultiver des vignes en Suisse me paraissait un nouveau défi pour l'entrepreneur que j'étais. Pour moi, le vin suisse est un produit endormi à revitaliser.» Cinq ans après avoir repris la cave de Salquenen, il a fait table rase des 19 vins valaisans «traditionnels» pour se concentrer sur 7 vins, dont deux assemblages, un blanc et un rouge, nommés Sherpa (30'000 bouteilles au total), avec un projet d'aide directe à de futurs guides au Pakistan et dans les Andes, en Argentine. L'œnologue Christian Gfeller mène ce projet, avec comme flacon le plus cher de la ligne Lux Vina, à 58 fr. (3000 bouteilles), un assemblage original, W, fait, en 2013, de 40% de gamaret, 30% de merlot et 20% de diolinoir, passés 30 mois en barriques. Un vin au nez ouvert, fruité et floral, aux arômes méditerranéens de garrigue, d'herbes de Provence et d'olive noire, aux tanins fondus et aux notes de bois de cade. Difficile de le situer en Suisse...

Assemblage ou monocépage?

Gagnant en puissance et en volume, ces «nouveaux» vins rouges suisses échappent aux canons de la tradition mais aussi de la consommation ordinaire, du vin rouge à boire dans les deux ou trois ans, sur son fruité et sa fraîcheur. La qualité, la longueur et la stabilité de l'élevage posent du reste toujours des problèmes aux œnologues. Car on ne dispose guère de recul sur l'interaction du bois avec des cépages comme le cornalin, l'humagne ou le diolinoir.

Restent les valeurs sûres, comme les monocépages à base de pinot noir et de merlot, avec des références précises à l'étranger. Pour les premiers, les Grisons, la Thurgovie, le pays de Vaud et Neuchâtel sont en pointe, avec des microvinifications et des élevages en barrique prolongés sur les meilleures cuvées, par exemple le parcellaire à Neuchâtel.

Une récente dégustation du cercle vertueux autoproclamé Arte Vitis a démontré la diversité des vins rouges vaudois. Raymond Paccot et Raoul Cruchon ont eu recours à un conseiller bourguignon pour faire progresser leurs pinots noirs. Quant à Charles Rolaz, patron de Hammel et de ses domaines, mais aussi président de la commission des 1ers Grands Crus vaudois, il a été le seul jusqu'ici à réussir à faire passer trois vins rouges au plus haut niveau. Des pinots noirs ? Non, des merlots ! Face à quatre vins tessinois, dans la finale du Grand Prix des Vins Suisses, on trouve deux merlots vaudois haut de gamme, l'Apicius 2014, de Hammel, et Le Bernardin 2015, signé Rodrigo Banto, l'œnologue responsable d'Uvavins, pour le cuisinier Bernard Ravet. L'Apicius, dégusté en version 2015, complexe et luxueusement élevé en barrique, ne serait pas déplacé sur la rive droite du Bordelais, tant par le volume que par la finesse de l'élevage.

2015, grand millésime tessinois

Ce millésime 2015, année chaude et favorable aux cépages rouges, sourit évidemment au merlot du Tessin, après un millésime 2012 sous-estimé, un 2013 difficile et un 2014 marqué par les ravages de la mouche Suzukii.

Si le réchauffement climatique favorise le merlot en zone plus fraîche, comme les bords du Léman, les Tessinois tentent de compléter le cépage importé de Bordeaux il y a plus d'un siècle par des raisins à maturation plus lente, en prenant des risques en automne. En 2015, les rendements ont été très bas. Les vins les plus rares, les Riserva, devraient s'arracher...

Les styles des merlots du Tessin se retrouvent. Certains, comme le Castello di Morcote, ont élaboré une Riserva exceptionnelle (étiquette rouge) avec 10% de cabernet franc. D'autres, sur ce millésime 2015, n'ont pas lésiné sur le bois, dans l'espoir que le temps les patinera, comme pour le Musa, de Fawino — le 2014 a obtenu un des deux «



tre bicchiere» du guide italien Gambero Rosso en compagnie du Vinattieri 2013 —, le Lamone Riserva, de Pelossi, le Sassi Grossi, de Gialdi, plus puissant et gras que le Riflessi d'Epoca, de Brivio, le Culdrée de Trapletti, le Balin, le Scala et l' Irto, de von der Crone-Visini ou le Orizzonte de Zündel. D'autres sont plus fruités, tels le Poggio del Cinghiale, de Franchini, ou dans la finesse de l'élevage, comme le Riserva de la Fattoria Moncuccetto, le Montagna Magica, d' Huber, le Gran Risavio, de Klausener, le Riserva Rovio de Chiesa et le Riserva La Prella, de Perler-Agriloro. Certains, enfin, plus confits, plus riches, parfois tirés de raisins passerillés, comme le Ronco de l'Institut cantonal Mezzana, le Rompidée de Chiodi, ou le pur merlot Il Canto della Terra d' Ivo Monti. A noter que le Schweizerische Weinzeitung a redégusté les 2007 : Il Canto della Terra, Gran Risavio, Castello Luigi, Castanar Riserva et Vinattieri obtiennent 19/20, avec un potentiel à 15 à 20 ans. Autant dire qu'on reparlera des merlots tessinois 2015 dans 10, 20 ou 30 ans... C'est ça, aussi, l'acmé, souvent insoupçonné, des grands vins rouges suisses !

«Le consommateur achète toujours l'étiquette»

Paolo Basso, peut-on vendre des vins à plus de 50 francs la bouteille ?

Si on a la réputation, pas de problème. Tout le monde est d'accord de mettre 50 euros, et bien davantage, pour un grand cru de Bordeaux. Pour un vin suisse, non. Il n'y a pas de mystère : les consommateurs achètent l'étiquette.

Que doit faire la Suisse pour mieux valoriser ses vins ?

La Suisse doit se bâtir une réputation pour que le vin suisse devienne une étiquette, une référence. On en est loin ! Swiss Wine Promotion devrait faire déguster à l'étranger les vins les plus connus, ceux de Gantenbein et de Marie-Thérèse Chappaz, même s'ils n'ont rien à vendre, pour que les dégustateurs s'exclament : wouah, quels vins ! Et c'est suisse, ça, vraiment ?

Peut-on jouer sur la rareté d'un vin pour en justifier le prix ?

Pas trop ! Entre un chardonnay, rare et cher, d'un petit producteur et un meursault, le choix se portera sur le second. La rareté n'est pas un argument commercial. Prenez les vins liquoreux, ils sont rares, mais pas demandés par le client.

Au restaurant, quel prix un client est-il prêt à mettre pour un vin suisse ?

Il y a une barrière claire à 100 francs. Les vins suisses qui figurent sur les cartes de restaurant à plus de 100 francs ne se vendent pas. Les restaurateurs doivent donc faire un effort pour proposer des vins suisses à un prix réellement vendable.

Le prix joue-t-il un rôle dans l'appréciation de la qualité ?

Absolument ! A Londres, je participe aux dégustations des vins suisses pour le concours du magazine Decanter. Les dégustateurs ont connaissance du prix de chaque vin. Eh bien, pour les vins suisses, c'est d'emblée 5 points de moins en dégustation. Decanter a annoncé vouloir renoncer à la mention du prix. C'est une excellente nouvelle pour les vins suisses !

Ici, au Domaine des Chevaliers, à Salquenen, le nouveau propriétaire décide de miser sur des vins de haute qualité. Est-ce jouable ?

Heureusement qu'il existe de telles initiatives. C'est un investissement pour le futur et un changement de vitesse. Quand j'ai commencé ma carrière de sommelier, il y a trente ans, à Montana, je goûtais les vins des Chevaliers.



C'est le jour et la nuit ! Les vins suisses doivent viser plus haut et plus loin. Car si la Suisse vitivinicole doit s'aligner sur les pays qui l'entourent, tous producteurs de vins, ce sera un alignement vers le bas. Que le vin soit un produit suisse pour le marché suisse, consommé à 99% dans le pays, reste un avantage dans le contexte économique actuel.

Clos de Tsampéhro: l'excellence en vitesse de croisière

La démarche est rarissime en Suisse : quatre partenaires ont reconstitué un petit domaine viticole valaisan de 3 hectares pour en tirer le meilleur, valorisé au plus haut prix, sur le long terme. Pour la première fois, en 2017, la « vitesse de croisière » des 10'000 bouteilles est atteinte.

Sans le Genevois Christian Gellerstad, 50 ans, membre du comité de direction de la Banque Pictet & Cie, le projet du Clos de Tsampéhro n'aurait pu voir le jour. Il a permis à ses associés, le vigneron Joël Briguet, de la Cave La Romaine, à Flanthey, son jeune œnologue Vincent Tenud, et l'œnologue et communicateur Emmanuel Charpin, de réaliser leur rêve : proposer le «nec plus ultra», du raisin au verre.

Le projet, lancé avec le millésime 2011, après le rachat, parcelles par parcelles de ces 3 hectares de vignes d'un seul tenant, atteint sa vitesse de croisière avec l'exercice V (cinq en chiffre romain). Il tourne sur trois vins de base : 1500 bouteilles d'un vin mousseux brut original (pinot noir, chardonnay, petite arvine, bientôt 44 mois sur lattes, à 38 fr. la bouteille), 1500 bouteilles de blanc, assemblage de païen (70%) et de rèze, le rare cépage sierrois, vinifié en barriques (à 44 fr.) et 6000 bouteilles de rouge, le vin le plus ambitieux, le plus produit, mais le plus cher aussi (à 79 fr. la bouteille).

Un solide assemblage rouge

Avec le V, le rouge atteint pour la première fois ce volume. La cuvée du remarquable millésime 2015 est composée d'un tiers de cornalin, d'un tiers de merlot et d'un tiers de cabernets sauvignon et franc. «Chaque cépage est vinifié séparément en cuve bois tronconique (ci-dessous), sauf les cabernets qui fermentent ensemble. Ensuite, ils sont élevés en barriques durant plus de 20 mois. Nous voulons faire un vin de longue garde, voilà pourquoi, à côté du cornalin, qui apporte les arômes fruités, il faut la structure des cabernets, alliée à la plasticité du merlot, qui donne du volume», explique l'œnologue Emmanuel Charpin.



Jusqu'ici, les quantités produites ont été vendues sans problème. «Les restaurants étoilés commencent à nous connaître et réservent leurs allocations. Nous avons quelques revendeurs connus et pas de structure de vente propre. La moitié des vins sont écoulés par Internet, par souscription, au printemps de l'année où ils sont mis en



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 67389775
Ausschnitt Seite: 6/6

vente, avant même d'être embouteillés.» En novembre, une dégustation à la cave attire le gratin des sommeliers suisses et permet de juger des vins déjà en bouteilles, et dont certains sont déjà épuisés. Ainsi en ira-t-il du rare Completer, une barrique de 2014, vendue à 98 francs l'une des 300 bouteilles.

L'urgence incompatible avec la garde

Question finance, chaque franc a été réinvesti et aucun profit n'est prévu avant 2021 et au-delà. «Grâce à notre associé et ami genevois, nous n'avons aucune pression bancaire. A part le travail facturé à façon, les associés ne sont pas rétribués, mis à part un bon repas par an !», confie Emmanuel Charpin . Hormis cette forme de mécénat au service d'une passion, un tel «business modèle» est difficilement envisageable. Pour atteindre une rentabilité cohérente, il faudrait que la notoriété des vins de garde suisses autorise un roulement plus lent : «Nous vendons nos vins, certes avec deux ans de décalage par rapport à la vendange. Mais nous voulons que notre vin de garde soit bu à son apogée. L'idéal serait de pouvoir le mettre sur le marché avec deux ou trois années de décalage supplémentaires, notamment pour éviter que les millésimes récents soient bus au restaurant !» dit Emmanuel Charpin .

Il rêve aussi de fédérer les producteurs de grands flacons valaisans et de pouvoir proposer une «caisse de douze supervalaisans» dans chaque millésime. Les Grisons de Vinotiv le font depuis vingt ans avec leur pinot noir, la Baronnie du Dézaley , avec ses chasselas et un négociant bordelais, avec les neuf 1ers Crus Classés de 1855 — la caisse proposée en primeurs sur le millésime 2016 est à 7'800 francs suisses. Quant aux «supervalaisans» , ils renvoient aux «supertoscans» (Ornellaia, Sassicaia, Solaia) qui ont tiré vers le haut de gamme les vins italiens. Il y a 50 ans, à la fin du siècle passé.

©thomasvino.ch



Plaisirs / Gastronomie & Voyages
2068 Hauterive
032/ 753 82 75
www.plaisirmagazine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 54
Fläche: 21'186 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 67382143
Ausschnitt Seite: 1/1

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

Organisé traditionnellement au Kongresshaus de Zurich, le Swiss Wine Tasting s'est déroulé cette année au Schiffbau. Au cœur de l'un des quartiers les plus tendance de la ville, il a accueilli le 28 août environ 1400 professionnels du vin, dont 160 exposants. Le changement de lieu n'a pas remis en cause les valeurs fondamentales de la manifestation : la valorisation de cépages et de terroirs de qualité. L'OVV a profité 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 a souhaité 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. Relevons que 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...).

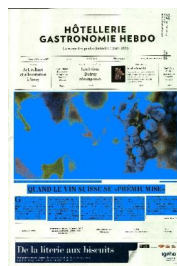
► www.vins-vaudois.com

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 1
Fläche: 174'686 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 67382013
Ausschnitt Seite: 1/5



Plusieurs vins rouges suisses affichent leurs ambitions et ne craignent pas la comparaison avec des crus étrangers plus chers.

AMOS BAR-ZEEV, UNSPLASH

QUAND LE VIN SUISSE SE «PRÉMIUMISE»

Gâce à la Suisse alémanique (69%) ainsi qu'au Tessin (91%), le vignoble suisse d'un peu moins de 15 000 ha (14 776 ha) est planté en cépages rouges à la confortable majorité de 57%. En Suisse romande, le blanc fait de la résistance à 49%, ne laissant qu'une courte majorité au rouge. Pourtant, chaque région se profile avec ses vins rouges, qu'il s'agisse du Valais, grâce à des assemblages de prestige et à des cépages alpins de grande qualité (cornalin, humagne rouge), du pays Vaud, qui joue sur la diversité des «nouveaux cépages» de Changins (gamaret, garanoir, mara, galotta, divico), de Genève, avec

son assemblage porte-drapeau «Esprit de Genève», et de Neuchâtel, avec son pinot noir, héraut prestigieux

des Grisons comme le merlot l'est du Tessin. Le vignoble suisse ambitionne de faire comme à Bordeaux, en Bourgogne, en Vallée du Rhône, mais aussi en Italie du Nord et en Autriche, simultanément, sur une surface égale à la seule Alsace, où un seul cépage rouge est autorisé, le pinot noir, pour huit blancs, dont le chasselas. Un surprenant kaléidoscope où miroitent des dizaines de nuances de rouges, du plus léger au plus profond. Ces efforts qualitatifs, qui attendent encore une

reconnaissance internationale, comme l'explique le Tessinois Paolo Basso, Meilleur sommelier du monde 2013, sont tout de même payés de retour. Une vingtaine de vins suisses gravitent entre 75 et 150 francs la bouteille au domaine. C'est le prix à payer

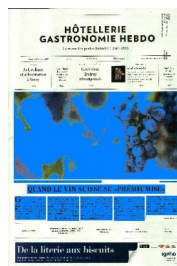
pour la «prémiumisation» des vins helvétiques. A la faveur des dégustations comme Mémoire & Friends, à Zurich, la sortie du millésime 2015 à Lugano ou du mouvement vaudois Arte Vitis, qui ont eu lieu récemment, Pierre Thomas fait le tour des tendances du vin rouge suisse.

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

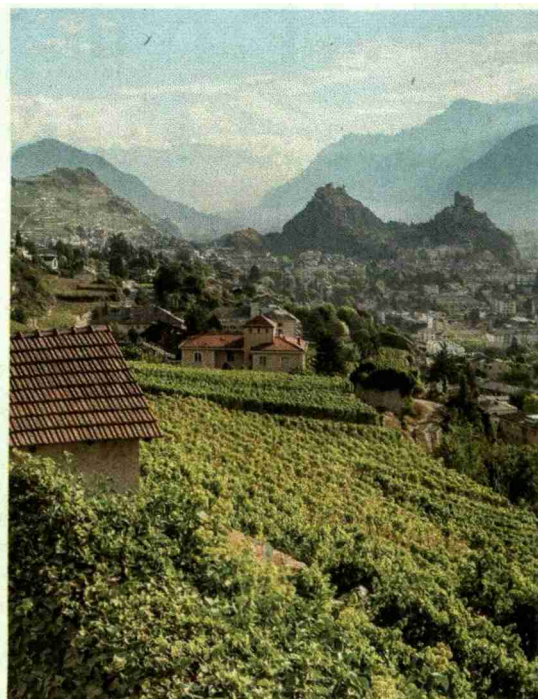
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 1
Fläche: 174'686 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 67382013
Ausschnitt Seite: 2/5



Les cépages rouges, en Valais, promettent de grands vins.

SAMUEL ZELLER, UNSPLASH / SWISS-IMAGE

L'ambition écarlate des vins suisses

Naguère réputée pour ses blancs, la Suisse a progressé dans l'élaboration de ses vins rouges. Plusieurs crus affichent leurs ambitions et ne craignent pas la comparaison avec des vins étrangers plus

chers.

La démonstration s'est déroulée à Lausanne et à Zurich, en septembre. Des dégustateurs (sommeliers, journalistes, blogueurs) ont été invités par Valais Mundi, filiale de la coopérative Provins, à apprécier à l'aveugle une série de onze vins. Une dégustation «horizontale», parce qu'elle n'alignait que des vins d'une seule année, 2013, de crus classés de Bordeaux (Pontet-Canet, Pape-Clément, Pichon-Baron, Angélus), des assemblages italiens (le trio de prestige Ornellaia Sassicaia, Solaia), le ca-

liforien Opus One, l'espagnol Alion et, exception quasi-monocépage, la Côte-Rôtie La Mouline, avec un intrus, Electus!

Dans une année difficile comme 2013, la démonstration a tourné court. La plupart des vins affichaient un prix de vente d'un peu inférieur (notamment pour les bordeaux, à l'exception d'Angélus) à nettement supérieur (Angélus, Solaia, La Mouline, Opus One) au prix public fixé pour Electus, soit 150 francs. Même à ce prix, l'assemblage valaisan reste le plus cher de Suisse. Après le



Davantage d'informations:
www.mdvs.ch

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 35x jährlich

Seite: 1
Fläche: 174'686 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 67382013
Ausschnitt Seite: 3/5



coup de bluff du premier millésime, le 2010, affiché au départ à 249 francs, puis sous la barre des 200 francs, puis le 2011, et l'im-passe sur le 2012, la bouteille de 2013 servie à Lausanne ne présentait pas la perfection attendue à ce niveau prix.

Pourtant, face à la concurrence internationale, dans un mil-lésime difficile, surtout pour les vins européens à base de cabernet sauvignon, l'assemblage valaisan s'est honorablement défendu. Il n'a pas été démasqué. Et il a pu démontrer qu'avec des cépages alpins comme le cornalin (35%), l'humagne rouge (28%) et le diolinoir (18%), pour 9% de merlot, 8% de cabernet sauvignon et 2% de cabernet franc, un vin valaisan — tiré à plusieurs milliers de flacons, mais Provins n'entend plus communiquer sur la quantité! — peut tenir la dragée haute à des cuvées internationales.

Se décomplexer et avoir de l'ambition

Professeur à Bordeaux, spécialiste de l'élevage des vins rouges, le consultant œnologique français Nicolas Vivas, qui travaille sur le projet Electus depuis quinze ans, estime qu'il faut avant tout «dé-complexer» les producteurs de vins suisses. «Plus il y aura de vignerons ambitieux, plus ça nous rassurera sur la notion du Valais comme grand terroir européen», assène Nicolas Vivas.

Des projets ambitieux, pour des vins rouges d'assemblage, le Valais n'en manque pas. Et de conseils pris à bonne source, à Bordeaux, non plus. Le Sédu-nois Giroud a eu recours au cabinet de Michel Rolland pour sa cuvée Constellation et Bonvin, au consultant Alain Reynaud (Le

Grand Cercle bordelais), pour sa Cuvée 1858. La famille Rouvinez propose Le Tourmentin, qui fut le premier assemblage rouge valaisan de haut niveau, il y a plus de 30 ans, et son Cœur de Domaines rouge. Mieux, le Clos de Tsampé-hro (voir page 6), qui vient d'atteindre sa «vitesses de croisière» avec sa cuvée V (cinq, en chiffre romain) concentre sur un seul domaine de 3 hectares, à Flanthey, le «nec plus ultra». «Nous voulons faire un vin de longue garde, voilà pourquoi, à côté d'un tiers de cornalin, qui apporte les arômes fruités, il faut la structure des cabernets sauvignon et franc (un tiers, fermentés ensemble), allié à la plasticité du merlot qui donne du volume, pour le dernier tiers», explique l'œnologue Emmanuel Charpin, un des associés.

Fermenté en cuve en bois tron-conique, ce vin passe ensuite 20 mois en barriques neuves et le 2015, dont il est question ici, ne sera disponible que dans quelques mois: «L'idéal serait de pouvoir le mettre sur le marché avec deux ou trois années de décalage supplémentaire, pour éviter que des millésimes récents soient servis au restaurant.» Tiré à 6000 bouteilles, ce rouge est vendu en primeurs, à 79 francs la bouteille.

Autre cave qui vient de changer radicalement de politique, celle des Chevaliers, à Salquenen, rebaptisée Domaines Chevaliers SA, par Patrick Z'Brun. Avec sa ligne Lux Vina, baptisée du prénom de sa mère, qui signifie lumière en latin, ce guide de montagne par passion vise haut: «Pour moi, après avoir conquis l'Everest, cultiver des vignes en Suisse me paraissait un nouveau défi pour l'entrepreneur que j'étais. Pour moi, le vin suisse est un produit endormi à re-

vitaliser.» Cinq ans après avoir repris la cave de Salquenen, il a fait table rase des 19 vins valaisans «traditionnels» pour se concentrer sur 7 vins, dont deux assemblages, un blanc et un rouge, nommés Sherpa (30 000 bouteilles au total), avec un projet d'aide directe à de futurs guides au Pakistan et dans les Andes, en Argentine. L'œnologue Christian Gfeller mène ce projet, avec comme flacon le plus cher de la ligne Lux Vina, à 58 francs (3000 bouteilles), un assemblage original, W, fait, en 2013, de 40% de gamaret, 30% de merlot et 20% de diolinoir, passés 30 mois en barriques. Un vin au nez ouvert, fruité et floral, aux arômes méditerranéens de garigue, d'herbes de Provence et d'olive noire, aux tanins fondus et aux notes de bois de cade. Difficile de le situer en Suisse...

Assemblage ou monocépage?

Gagnant en puissance et en volume, ces «nouveaux» vins rouges suisses échappent aux canons de la tradition mais aussi de la consommation ordinaire, du vin rouge à boire dans les deux ou trois ans, sur son fruité et sa fraîcheur. La qualité, la longueur et la sta-

bilité de l'élevage posent du reste toujours des problèmes aux œnologues. Car on ne dispose guère de recul sur l'interaction du bois avec des cépages comme le cornalin, l'humagne ou le diolinoir.

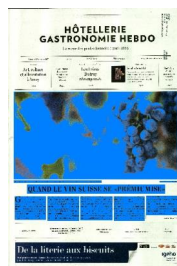
Restent les valeurs sûres, comme les monocépages à base de pinot noir et de merlot, avec des références précises à l'étranger. Pour les premiers, les Grisons, la Thurgovie, le pays de Vaud et Neuchâtel sont en pointe, avec des microvinifications et des élevages en barrique prolongés sur les meilleures cuvées, par exemple le par-

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 1
Fläche: 174'686 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 67382013
Ausschnitt Seite: 4/5

cellaire à Neuchâtel.

Une récente dégustation du cercle vertueux autoproclamé Arte Vitis a démontré la diversité des vins rouges vaudois. Raymond Paccot et Raoul Cruchon ont eu recours à un conseiller bourguignon pour faire progresser leurs pinots noirs. Quant à Charles Rolaz, patron de Hammel et de ses domaines, mais aussi président de la commission des Iers Grands Crus, il a été le seul jusqu'ici à réussir à faire passer trois vins rouges au plus haut niveau. Des pinots noirs? Non, des merlots! Face à quatre vins tessinois, dans la finale du Grand Prix des Vins Suisses (voir page 3), on trouve deux merlots vaudois haut de gamme, l'Apicius 2014, de Ham-

mel, et Le Bernardin 2015, signé Rodrigo Banto, l'œnologue responsable d'Uvavins, pour le cuisinier Bernard Ravet. L'Apicius, dégusté en version 2015, complexe et luxueusement élevé en barrique, ne serait pas déplacé sur la rive droite du Bordelais, tant par le volume que par la finesse de l'élevage.

2015, grand millésime tessinois

Ce millésime 2015, année chaude et favorable aux cépages rouges, sourit évidemment au merlot du Tessin, après un millésime 2012 sous-estimé, un 2013 difficile et un 2014 marqué par les ravages de la mouche Suzuki. Si le réchauffement climatique favorise le merlot en zone plus fraîche, comme

les bords du Léman, les Tessinois tentent de compléter le cépage importé de Bordeaux il y a plus d'un siècle par des raisins à maturation plus lente, en prenant des risques en automne. En 2015, les rendements ont été très bas. Les vins les plus rares, les Riserva, devraient s'arracher... A noter que le Schweizerische Weinzeitung a redégusté les 2007: Il Canto della Terra, Gran Risavio, Castello Luigi, Castanar Riserva et Vinatieri obtiennent 19/20, avec un potentiel à 15 à 20 ans. Autant dire qu'on reparlera des merlots tessinois 2015 dans 10, 20 ou 30 ans... C'est ça, aussi, l'acmé, souvent insoupçonné, des grands vins rouges suisses.

PIERRE THOMAS

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 35x jährlich

Seite: 1
Fläche: 174'686 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 67382013
Ausschnitt Seite: 5/5



PAOLO BASSO «LE CONSOMMA- TEURS ACHÈTE L'ÉTIQUETTE»

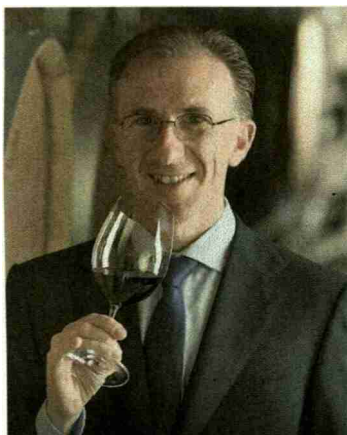
HGH: Paolo Basso, peut-on vendre des vins à plus de 50 francs la bouteille ?

PAOLO BASSO: Si on a la réputation, pas de problème. Tout le monde est d'accord de mettre 50 euros, et bien davantage, pour un grand cru de Bordeaux. Pour un vin suisse, non. Il n'y a pas de mystère: les consommateurs achètent l'étiquette.

Que doit faire la Suisse pour mieux valoriser ses vins ?

La Suisse doit se bâtir une réputation pour que le vin suisse devienne une étiquette, une référence. On en est loin! Swiss Wine Promotion devrait faire déguster à l'étranger les vins les plus connus, ceux de Gantenbein et de Marie-Thérèse Chappaz, même s'ils n'ont rien à vendre, pour que les dégustateurs s'exclament: wouah, quels vins! Et c'est suisse, ça, vraiment?

Peut-on jouer sur la rareté d'un vin pour en justifier le prix ?



Paolo Basso, Meilleur sommelier du monde 2013.

DR

Pas trop. Entre un chardonnay, rare et cher, d'un petit producteur et un meursault, le choix se portera sur le second. La rareté n'est pas un argument commercial. Prenez les vins liquoreux, ils sont rares, mais pas demandés par le client.

Au restaurant, quel prix un client est-il prêt à mettre pour un vin suisse ?

Il y a une barrière claire à 100 francs. Les vins suisses qui figurent sur les cartes de restaurant à plus de 100 francs ne se vendent pas. Les restaurateurs doivent donc faire un effort pour proposer des vins suisses à un prix réellement vendable.

Le prix joue-t-il un rôle dans l'appréciation de la qualité ?

Absolument. A Londres, je participe aux dégustations des vins suisses pour le concours du magazine Decanter. Les dégustateurs ont connaissance du prix de chaque vin. Eh bien, pour les vins suisses, c'est d'emblée 5 points de moins en dégustation. Decanter a annoncé vouloir renoncer à la mention du prix. C'est une excellente nouvelle pour les vins suisses.

Ici, au Domaine des Chevaliers, à Salquenen, le nouveau propriétaire décide de miser sur des vins de haute qualité. Est-ce jouable ?

Heureusement qu'il existe de telles initiatives. C'est un investissement pour le futur et un changement de vitesse. Quand j'ai commencé ma carrière de sommelier, il y a trente ans, à Montana, je goûtais les vins des Chevaliers. C'est le jour et la nuit. Les vins suisses doivent viser plus haut et plus loin. Car si la Suisse vitivinicole doit s'aligner sur les pays qui l'entourent, tous producteurs de vins, ce sera un alignement vers le bas. Que le vin soit un produit suisse pour le marché suisse, consommé à 99% dans le pays, reste un avantage dans le contexte économique actuel.

PROPOS RECUEILLIS PAR
PIERRE THOMAS

Home Blog Events What We Like Advertising About Us Contact Us Search

« All Events

Vinea on Tour Swiss Wine Tasting (Zürich)

November 29 @ 4:00 PM - 8:00 PM - Free



Share Tweet +1 Share Pin

Shares 0

Those who know a little something about Swiss wine are already familiar with Vinea. Everyone else will have the chance to get to know the center of excellence for the Swiss wine industry this November.

The Widder Hotel in Zürich 's city center will be host to a wine tasting and apéro where 36 producers from all around Switzerland will present their best wines. Before you go, study up on Swiss wine by reading our guide on organic and biodynamic wine in Switzerland.

The event is free of charge but an advance registration is required. Sign up for a ticket [here](#) and fownload a guide listing all the participating wineries .



Save