

MEDIENSPIEGEL

03.06.2019

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11483997 Ausschnitte: 5
Auftrag: 721003 Folgeseiten: 6
Themen-Nr.: 721.72 Total Seitenzahl: 11

	31.05.2019	lenouvelliste.ch Benoît Dorsaz, homme de la terre et intellectuel	01
	30.05.2019	lenouvelliste.ch Domaine Cornulus, le goût des grands terroirs	02
	29.05.2019	lenouvelliste.ch "Terroirs" vous emmène à la découverte des vigneron d'exception	04
	29.05.2019	thomasvino.ch Portes ouvertes en Valais : les caves sont pleines	06
	28.05.2019	lenouvelliste.ch Maurice et Adrien Zufferey, une route bien tracée	08

Home Dossiers Le terroir valaisan

Le terroir valaisan

Articles < >

31.05.2019, 08:00

Benoît Dorsaz, homme de la terre et intellectuel

Premium



Benoît Dorsaz, vigneron heureux, viticulteur d'abord, a remodelé son vignoble pour qu'il soit plus facilement mécanisable afin de pouvoir faire une transition sereine vers le bio puis la biodynamie. Héloïse Maret

Par France Massy

Caves Ouvertes 4/4 A l'occasion des Caves Ouvertes, nous vous emmenons découvrir quelques domaines qui représentent le Valais dans l'association La Mémoire des Vins Suisses. Départ chez Benoît Dorsaz, à Fully.

Il se définit comme un vigneron heureux. Un viticulteur d'abord, puisqu'un grand vin naît à la vigne. Un homme de la terre qui cherche une justification à chaque acte. Benoît Dorsaz pense, réfléchit, analyse. A son métier, il veut trouver un sens. Faire du bon vin, certes. Mais après?

«J'aimerais que les gens qui boivent mon vin se sentent mieux. Que mes crus leur révèlent le meilleur d'eux-mêmes. Cette...

Home Dossiers Le terroir valaisan

Le terroir valaisan

Articles < >

30.05.2019, 08:00

Domaine Cornulus, le goût des grands terroirs

Premium



Dany Varone et Stéphane Reynard. L'un gère la cave, l'autre les vignobles. Sacha Bittel

Par France Massy

Caves Ouvertes 3/4 A l'occasion des Caves Ouvertes, nous vous emmenons découvrir quelques domaines qui représentent le Valais dans l'association La Mémoire des Vins Suisses. Départ chez Dany Varone et Stéphane Reynard, Domaine Cornulus à Savièse.

A la tête du Domaine Cornulus à Savièse, Stéphane Reynard et Dany Varone. Un drôle de tandem, aux personnalités opposées mais complémentaires.

Le caractère bien trempé du premier fait face au calme du deuxième. «Travailler en binôme n'est pas toujours facile, mais c'est très enrichissant. On se remet sans cesse en question. Les remarques de l'un boostent l'autre», avoue Dany Varone. Les deux cousins se partagent les tâches. Les rôles sont bien définis. Stéphane Reynard s'occupe des...

Cet article est réservé à nos abonnés. Déjà abonné? Connectez-vous.



Profitez de notre offre découverte

CHF 2.-

le 1 er mois. Sans engagement. J'EN PROFITE!

Home Dossiers Le terroir valaisan

Le terroir valaisan

Articles < >

29.05.2019, 08:00

"Terroirs" vous emmène à la découverte des vigneronns d'exception



Par dc

cadeau Benoît Dorsaz, Yvon et Claudine Roduit à Fully, Stéphane Reynard et Dany Varone à Savièse, Maurice Zufferey... ces encaveurs nous ont ouvert leur chais et se retrouvent dans notre magazine «Terroirs » en lecture gratuite ici.

Nous sommes en pleines caves ouvertes. Chaque printemps, elles reviennent comme une ritournelle. Notre magazine « Terroirs » leur consacre 10 pages. Cette année, nous avons décidé de vous inviter à redécouvrir des grands classiques. Quelques domaines qui représentent le Valais dans l'association la Mémoire des Vins Suisses. Ils sont quinze sur 57 vigneronns suisses à avoir été sélectionnés par ce club élitiste dont Madeleine Mercier est la présidente, qui entend prouver la qualité de nos vins en démontrant leur potentiel de vieillissement.

Mais pas que...

« Terroirs » est aussi parti à la rencontre de vrais magiciens de la distillation à Sarreyer, Matthieu Frécon et Florence Thiéblot élaborent des alcools subtils ainsi qu'une gamme d'élixirs spagyriques. Nous sommes aussi aller visiter la nouvelle fromagerie d'Anniviers à Vissoie qui produit 10 000 pièces de fromage Raclette AOP, A Vétroz, c'est Roger Cotter qui nous explique la véritable histoire de la Régence-Balavaud. Un ancien relais postal ? Pas si sûr...



Puisque le printemps est enfin là, nos spécialistes vous apportent les meilleurs conseils pour fleurir vos balcons ou si votre toux hivernal persiste.

Le magazine Terroirs se lit en cliquant sur la couverture ci-dessous.



Ne ratez plus rien de l'actualité locale !

Abonnez-vous à notre newsletter et recevez chaque soir toutes les infos essentielles de la journée! je m'inscris

Recevez chaque soir les infos essentielles de la journée !

je m'inscris



Portes ouvertes en Valais : les caves sont pleines

L'année 2018 ? Grand millésime en qualité et en... quantité. Le Valais ouvre(demain!) jeudi, vendredi et samedi du week-end de l'Ascension, ses caves. Et elles sont pleines. A l'image des Vaudois, les Valaisans devraient décider début juin de baisser les quotas autour d'un kilo au mètre carré en moyenne des divers cépages, couleurs et régions, pour les vendanges de cet automne.

Le marché est lourd et les stocks, calculés en «mois de consommation», frisent les deux années pleines de consommation. Un vrai danger pour les prix, quelle que soit la qualité, surtout si la consommation générale n'augmente pas, et même si Berne a communiqué une légère embellie pour les vins indigènes à fin 2018... Mais de tout cela, en dépit de la présence du conseiller d'Etat Christophe Darbellay, il a peu été question lors de la «présentation du millésime 2018», à la Ferme Asile, dans la banlieue de Sion, jeudi passé.



Une photo de Gian Luca Colla, commandée par les Vins du Valais pour leur campagne 2019.

Un millésime «spectaculaire et unique»

Orchestrée par le directeur de l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais, Gérard-Philippe Mabillard, depuis bientôt dix ans en poste, la manifestation s'est voulue festive et conviviale. L'œnologue cantonale valaisanne, Corinne Clavien, a présenté le millésime. Elle l'a qualifié «de spectaculaire et d'unique», alliant «qualité et quantité». Avec 52,5 millions de kg, ce millésime rejoint, en Valais, 2016, soit une année de 11% supérieure à la moyenne décennale. Quant à 2017, à cause du gel de printemps, elle avait été la plus chiche de ces 51 derniers millésimes...

De la fin du printemps au début de l'automne, 2018 a été l'une des cinq années les plus chaudes depuis que la météo enregistre ces données (1864), mais sans souffrir de sécheresse. Les vendanges ont débuté tôt, le 10 septembre, et se sont déroulées durant quatre semaines seulement : «Le beau temps a accéléré la maturité, de sorte que tous les cépages étaient prêts au même moment», selon Corinne Clavien. L'alliance de journées chaudes et de nuits froides, en septembre, a permis une belle expression des arômes. «Il y avait peu de jus dans les raisins, favorisant la concentration en couleur, en arômes et en sucres». Malgré tout, les vins ont gardé une «surprenante fraîcheur», tant en blanc qu'en rouge. Les premiers sont «floraux, fruités et croquants», les seconds «mûrs, épicés, aux tanins fermes bien présents, mais soyeux».

240 caves ouvertes le long du Rhône



Les premiers vins de 2018 se découvriront durant ces caves ouvertes du 30 mai au 1^{er} juin, dans 240 caves le long de la vallée du Rhône, en la remontant de Vouvry à Naters . Comme les vendanges furent précoces, plusieurs caves ont déjà embouteillé les blancs 2018 et quelques rouges, vinifiés en cuve, et non en barriques — qu'il faudra attendre jusqu'à l'automne, au moins ! Profitant des «Étoiles du Valais» obtenues avec un millésime précédent (en général 2017), l'IVVS a fait déguster les huit vainqueurs des catégories AOC Valais, mais non pas pour leur vin primé lors des Sélections du mois de septembre 2018, mais sur le nouveau millésime. Un exercice acrobatique, si tôt dans l'année... Certains vins s'en sont accommodé, comme le très joli fendant 2018 de René-Pierre Zufferey , Cave de la Place à Chippis, le heida «de base» de la coopérative de St-Jodern Kellerei de Visperterminen (le premier lot des quelque 80'000 bouteilles) et la petite arvine Maître de Chais de Provins , qu'il sera facile de suivre à la trace ces prochaines années puisqu'elle fait partie de la Mémoire des vins suisses.

Logiquement, parmi les rouges, la dôle de Salquenen de Philippe Constantin (95% de pinot noir et 5% de gamay), se présentait dans un magnifique fruité, comme le cornalin en cuve de la cave Crêtacombe, de Fabienne Constantin-Comby , à Chamoson, bien marqué par la cerise noire. Les autres vins n'étaient pas encore prêts à la commercialisation, sauf l'humagne en barrique de Gilbert Devayes , à Leytron, dans la version 2017, plus austère que la 2018 en cuve, «une bombe !» , selon le producteur, tandis que Corinne Clavien affirme que 2018 «est l'année de l'humagne rouge» , le plus tardif des cépages du Valais.

@thomasvino.ch

Home Dossiers Le terroir valaisan

Le terroir valaisan

Articles < >

28.05.2019, 18:00 Actualisé il y a 1 heure

Maurice et Adrien Zufferey, une route bien tracée

Premium



Maurice et Adrien Zufferey, complices, regardent l'avenir en marchant sur la voie tracée par les anciens. Sacha Bittel

Par France Massy

Caves ouvertes 2/4 A l'occasion des Caves Ouvertes, nous vous emmenons découvrir quelques domaines qui représentent le Valais dans l'association La Mémoire des Vins Suisses. Départ chez Maurice Zufferey et son fils Adrien à Sierre.

Il fait partie de ces vigneron-encaveurs devenus incontournables. De ces grands classiques que la presse, avide de nouveautés (mea culpa), a tendance à délaisser. Pourtant, quand on a rencontré Maurice Zufferey, on ne l'oublie plus. Il émane du personnage une force tranquille, une sérénité et une douceur bienfaisantes. Un peu comme un vin qui enchante nos papilles avant de distiller chaleur et bien-être.

Lorsqu'il reçoit ses hôtes, l'Anniviard à la crinière argentée raconte ses vins d'une voix tranquille. Il a le goût du travail bien fait plutôt que celui de l'esbroufe. La discrétion des grands seigneurs qui en imposent naturellement. Et c'est sans doute ce qu'il recherche avec ses crus. Ne pas trop en faire. Les laisser s'exprimer. Vrais. Authentiques.

C'est aussi ce qu'il fait avec son fils Adrien. «Il faut laisser de la place à la génération suivante. Ils ont plein de bonnes idées, ces petits jeunes.»

De Charles à Adrien, une belle lignée

Quand il reprend la cave de son oncle Charles Caloz, l'un des précurseurs de la sauvegarde du Rouge du pays (appelé par la suite Cornalin) en Valais, Maurice Zufferey sait déjà qu'il veut mettre en bouteille le meilleur de la nature. Rien de moins, rien de plus. Il spécifie donc sur l'étiquette «Vin non chaptalisé», c'est-à-dire sans adjonction de sucre. Ce qui peut sembler évident aujourd'hui l'était moins au début des années 1980, où les impératifs de rendement prenaient souvent le pas sur la qualité.

«Mon oncle m'avait transmis un superbe outil de travail. Il était passionné et visionnaire et m'avait communiqué sa passion. J'ai donc continué dans sa ligne qualitative.» Pour perpétuer l'héritage, Maurice agrandit les surfaces de Cornalin et plante d'autres spécialités autochtones comme la Petite Arvine ou l'Humagne rouge. De la vinification traditionnelle, il passe à l'usage de la barrique pour certains vins.

Depuis quelques années, il élabore en compagnie de son ami Jacques Perrin quelques cuvées de haut vol. «Orchis», «Astrance», «Tout se qui flotte dans l'air et qui s'y reflète», ou encore «Duende». Des crus qui vont loin dans la recherche de la pureté, mariant cépages traditionnels, réminiscences de certaines pratiques viticoles oubliées et... poésie.

Un respect du passé et une touche d'audace qu'Adrien plébiscite. «J'ai bien sûr envie d'apporter ma touche personnelle, mais je ne veux pas tout chambouler.» A 28 ans, Adrien Zufferey prend ses marques. Ce jeune homme à l'abord discret, voire timide, insufflé à l'exploitation un sursaut de dynamisme. «L'arrivée d'Adrien me stimule», confie Maurice en nous faisant visiter ses nouveaux chais. «Sans lui, je n'aurais pas réinvesti autant dans la cave.»





Adrien a également stimulé son père pour vinifier le merlot en monocépage. Auparavant, Maurice l'utilisait pour l'assemblage l'Orchis. @Sacha Bittel

Un outil de travail plus performant, mais aussi de nouvelles créations. A l'instar de ce mousseux, méthode traditionnelle, à base de Chardonnay et Pinot gris pour le millésime 2017, mais qu'Adrien a préféré en Chardonnay seul pour 2018. «J'aime beaucoup le champagne, alors j'ai eu envie de m'y essayer.» Si le jus de base est élaboré à Muraz par Adrien, c'est à Genève, avec la maison Chevallay qu'il a collaboré pour définir la liqueur d'expédition, la durée surlatte, etc. Des bulles qu'on pourra découvrir lors de ces prochaines Caves ouvertes. Clin d'œil aux anciens, Adrien a choisi de relooker le chardon qui ornait les premières bouteilles de la cave familiale

Leur vin de La Mémoire des Vins Suisse:

Petite Arvine Grand'Raye

Premier millésime MDVS 2010

Parcelle 5 ha, situation sud – sud-ouest à Venthône à 600 m d'altitude

Nature du sol Argileux, calcaire

Densité de plantation 9 000 ceps par hectare

Année de plantation 1982

Système d'exploitation Production intégrée

Vinification Pressurage entier du raisin sans égrappage; débourage. 17 jours de fermentation avec levures sélectionnées en cuve, un seul remuage des levures. Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve avec un seul bâtonnage.

Léger collage et filtration avant la mise en bouteilles en mai.

Disponible en 75cl (25 frs) et en 37,5cl (13 frs)

Tout le dossier Caves Ouvertes dans notre magazine « Terroirs » de mars 2019



La Mémoire des Vins Suisses

Fondée par Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann et Susanne Scholl, la Mémoire des Vins Suisses (MDVS) réunit cinquante-sept des meilleurs vigneronns de Suisse, une vingtaine de journalistes spécialisés et quelques restaurants partenaires.

Les vigneronns confient chaque année à la MDVS 60 bouteilles d'un cru sélectionné par la MDVS. Ce trésor est ouvert une fois par an au public qui peut alors déguster trois millésimes du vin de chaque membre. Le but est de choisir les vins les plus aptes à vieillir avec noblesse.

Depuis peu, quelques restaurants sont devenus partenaires de la MDVS. Chaque restaurateur s'engage à proposer un cru d'une vingtaine de membres, ce qui permet aux hôtes de découvrir des vins de chaque région viticole de Suisse.

En Valais, le premier établissement à rejoindre la MDVS est le Restaurant du Théâtre de Monthey de Mauro Capelli. L'Hôtel de la Gare à Lucens, Der Teufelhof à Bâle, le Wirtschaft Neumarkt à Zurich, le Wirtschaft zur Burg à Meilen et le Wunderbrunnen à Opfikon figurent aussi parmi ces partenaires.

L'œnologue sierroise Madeleine Mercier remplace depuis le mois d'avril le Neuchâtelois Thierry Grosjean (caves du Château d'Auvernier) à la présidence de la Mémoire des Vins Suisses. La jeune femme de 35 ans entend bien donner un coup de jeune à cette institution qui fête cette année ses 16 ans, tout en respectant l'esprit des fondateurs.