

# NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.72 SWISS WINE TASTING

21.06.2021

Avenue ID: 1904  
Artikel: 3  
Folgeseiten: 6

---

## News Websites

- |   |            |  |           |
|---|------------|--|-----------|
|  | 17.06.2021 | <a href="https://gaultmillau.ch">gaultmillau.ch</a> / Gault & Millau Channel DE<br><b>Vessaz: «Das Terroir ist wichtiger als ich»</b>  | <b>01</b> |
|  | 16.06.2021 | <a href="https://gaultmillau.ch/fr">gaultmillau.ch/fr</a> / Gault & Millau Channel FR<br><b>Christian Vessaz: dynamique optimiste!</b> | <b>04</b> |
|  | 16.06.2021 | <a href="https://thomasvino.ch">thomasvino.ch</a> / Thomas vino<br><b>Le Tessin, au-delà du «bianco di merlot»</b>                     | <b>06</b> |



## Vessaz: «Das Terroir ist wichtiger als ich»

**In Môtier am Vully pflegt ein schelmischer Winzer seine Reben mit Biodynamie. Und mit viel Lebensfreude.**

**2021-06-17, Text: Siméon Calame Fotos: RawKing Photo**

Mit 24 bereits Chef. Christian Vessaz steht strahlend und mit breitem Lächeln vor seinem Keller am Ufer des Murtensees. Er wirkt rundum sympathisch, wenn er auf der von Reben umgebenen Terrasse von seiner Arbeit erzählt, seriös und anschaulich. «Ich bin nur zehn Kilometer von hier aufgewachsen, im Waadtländer Vully», erinnert er sich. Er sei sozusagen in den Reben gross geworden, weil sein Vater in einem Winzerbetrieb gearbeitet und ihn schon als Kind zum Helfen mitgenommen habe. Derart von Kindesbeinen an geprägt, wollte auch Christian Winzer werden und absolvierte in Changins seine Ausbildung. Im Jahr 2002 war die Leitung der Domaine du Cru de l'Hôpital zur Besetzung ausgeschrieben - und der erst 24-jährige Christian Vessaz war der einzige Kandidat.

Im Visier von Mister Parker. «Die Übernahme dieses historischen Guts aus dem 15. Jahrhundert war eine echte Herausforderung», erzählt Vessaz. Er konzentrierte sich zunächst auf das grosse Aushängeschild der Domäne, den Traminer. Mit Erfolg: Mit diesem Wein wurde er in die Vereinigung Mémoire des Vins Suisses aufgenommen, und den Jahrgang 2018 bewertete der berühmte Weinführer Wine Parker Advocate mit 93 von 100 Punkten. Zunehmend interessierte sich Christian Vessaz für die Arbeitsweise der schweizerischen Vorreiter der Biodynamie wie Marie-Thérèse Chappaz und Raymond Paccot. Deren Prinzipien lösten bei ihm ein grosses Echo aus: «Ich empfinde es als absolut ursprünglich, die Reben auf diese Weise zu pflegen. Zudem wird der Wein geschmacklich um Stufen besser». Seit 2009 ist die Domäne biodynamisch zertifiziert. Trotzdem sieht Vessaz auch heute noch Verbesserungsmöglichkeiten...

Terroir, Terroir. «Eigentlich mache ich zuviele verschiedene Weine», sagt Christian Vessaz selbstkritisch, «aber gleichzeitig lerne ich sehr viel aus dieser Vielfalt». Als erprobter Stratege richtet er sich gerne auf das aus, was seine Stärke ausmacht. Also auf die Biodynamie. Und auf seinen Chasselas Alloy, einen komplexen und würzigen Wein, den er ohne Schwefel vinifiziert, was selten ist. Bei den Rotweinen legt er fünf verschiedene Pinot noirs vor, vom frischen Rosé Oeil de Perdrix bis zum gut strukturierten Pinot noir classique. Wenn man ihn nach seinem Ziel für die nächsten Jahre fragt, kommt die Antwort rasch: «In 500 Jahren wird es hier noch Reben geben, mich aber nicht mehr. Also ist meine Aufgabe, diese Reben gut zu pflegen, um sie dereinst gesund meinem Nachfolger zu übergeben. Das Terroir ist wichtiger als ich.»



Das liegt im Keller: Weiss: Chasselas Vully, Chasselas de Fichillien, Chasselas Alloy (ohne Schwefel), Pinot gris, Viognier, Chardonnay, Sauvignon blanc, Traminer Mémoire des Vins Suisses, Délicatesse de Fichillien (Pinot gris und Traminer), Chardonay de Champerbou, Traminer de Fichillien, Cuvée (weisse Assemblage).

Rot: Pinot noir, Pinot noir Noirien (ohne Schwefel), Pinot noir de Pavy, Pinot noir de Mur, Réserve des Bourgeois (Pinot noir, Gamaret, Diolinoir und Gamaret), Malbec de Fichillien, Elévation de Champerbou (Merlot und Diolinoir).

Rosé: Pinot noir Oeil de perdrix

Coup de Coeur: Der Traminer 2018, der von Parker mit 93 Punkten belohnt und ins Mémoire des Vins Suisses aufgenommen wurde.



Das passt dazu: Ein nicht allzu scharfes Currygericht.

Drei GaultMillau Chefs mit Cru de l'Hôpital-Weinen: Stéphane Décotterd im Restaurant Pont de Brent in Brent (18 Punkte), Joeffrey Fraiche im Restaurant Ô33 in Avenches (15 Punkte) und Diego Albanese im Restaurant de la Clef in Reussilles (12 Punkte).





## Christian Vessaz: dynamique optimiste!

À Môtier dans le Vully, un malicieux vigneron soigne ses vignes entre biodynamie et joie de vivre!

2021-06-16, Texte: Siméon Calame / Photos: RawKing Photo

Il reprend le domaine à 24 ans. Devant la porte de sa cave à Môtier dans le Vully, il vous accueille souriant et lumineux: Christian Vessaz a le partage facile! Sur sa terrasse en face du lac de Morat et à vingt mètres de ses vignes, l'énergique vigneron commence à se raconter, sérieux mais paisible... «J'ai grandi dans le Vully vaudois, à dix kilomètres d'ici. Petit, j'étais bercé par la vigne car mon père était employé dans un domaine du coin et j'allais très souvent l'aider. Je me suis formé en viticulture et en viniculture, à Changins.» Et si en 2002, à 24 ans, il était le seul candidat à reprendre le domaine du Cru de l'Hôpital, il s'y est lancé avec succès!

Le goût avant tout! «Reprendre ce domaine historique (depuis le XVème siècle) était un véritable challenge, explique Christian. Je me suis d'abord concentré sur ce qui faisait le succès de la cave, le traminer, entré dans la «Mémoire des vins suisses» et dont le millésime 2018 est noté 93/100 au Wine Parker Advocate (prestigieux guide mondial). Puis, peu à peu, en découvrant comment travaillaient les précurseurs de la biodynamie helvétique (Marie-Thérèse Chappaz ou Raymond Paccot notamment), le quarantenaire se tourne vers ces principes qui résonnent fort en lui: «Ces valeurs sont primordiales pour moi. Et j'ai vite compris que cette manière de cultiver la vigne donne un vrai atout gustatif. Dès 2009, j'ai fait certifier le domaine en biodynamie.» Et pourtant, même avec une ligne de travail bien claire, le vigneron assume des doutes...

Terroirs, terroirs... «Je propose trop de vins différents! s'exclame Christian Vessaz. Mais en même temps, j'apprends beaucoup de cette diversité, qui me fait avancer.» On l'a dit, l'homme est stratégique: il se fixe volontiers sur ce qui fait sa force. La biodynamie. Son chasselas Alloy en est l'exemple parfait: vin complexe aux saveurs épicées, il est vinifié sans soufre, une rareté! Dans la gamme rouge, Christian décline cinq pinots noirs, du frais rosé œil de perdrix au plus structuré pinot noir classique. Et lorsqu'on lui demande son objectif pour les prochaines années, il répond rapidement: «Dans 500 ans, ces vignes seront encore là, moi pas. Lors de mon passage à Môtier, mon rôle est de soigner ces vignes et les transmettre pures et saines au prochain qui s'en occupera. En somme, je dois m'effacer face au terroir.»

En cave:

Blanc: chasselas Vully, chasselas de Fichillien, chasselas Alloy (sans soufre), pinot gris, viognier, chardonnay, sauvignon blanc, traminer Mémoire des Vins Suisses, Délicatesse de Fichillien (assemblage de pinot gris et de traminer), chardonnay de Champerbou, traminer de Fichillien, Cuvée (assemblage de blancs macérés).

Rouge: pinot noir, pinot noir Noirien (sans soufre), pinot noir de Pavy, pinot noir de Mur, Réserve des Bourgeois (assemblage de pinot noir, gamaret, diolinoir et gamaret), Malbec de Fichillien, Elévation de Champerbou (assemblage de merlot et de diolinoir).

Rosé: pinot noir œil de perdrix

Coup de cœur: le traminer 2018. Entré dans la Mémoire des vins suisses et noté 93/10 au Wine Parker Advocate.



Accord mets-vin: Un curry doux, pas trop pimenté, avec un verre de traminer.

Trois chefs GaultMillau qui proposent des vins du Domaine du Cru de l'Hôpital: Stéphane Décotterd au Pont de Brent à Brent (18/20), Joeffrey Fraiche au Restaurant Ô33 à Avenches (15/20) et Diego Albanese au Restaurant de la Clef aux Reussilles (12/20).

>> [www.cru-hopital.ch](http://www.cru-hopital.ch)





## Le Tessin, au-delà du «bianco di merlot»



Imprimer cet article

Quand on consulte la statistique fédérale, on est intrigué. Quatrième de Suisse par la surface, derrière Valais, Vaud et Genève, le Tessin affiche 90% de son vignoble en cépages rouges (990 ha) pour 10% en blanc (110 ha). Mais la vendange, elle, totalise, 67% de rouge seulement pour 33% de blanc, en 2020. L'explication ? Près d'un quart du merlot, planté sur 889 ha, est vinifié en «merlot bianco Ticino DOC», une spécialité tessinoise qui fête cette année ses 35 ans...

Par Pierre Thomas (textes et photos)

Ce merlot vinifié en blanc est une curiosité œnologique. Elle est attribuée au directeur technique de la CAGI (ex-coopérative de Giubiasco), feu Adriano Petralli. Trop tôt disparu en 2015, l'ingénieur œnologue formé à Changins eut l'idée de vinifier une partie de la vendange en blanc, quand les vins rouges tessinois connaissaient une grave mévente, en 1986.

Mais le merlot, à la peau bleutée et fine, colore rapidement ce «blanc de noir», déjà au pressurage, même si la macération est réduite. Il fallut trouver une astuce : utiliser du charbon actif. Le produit est connu dans les caves, où il est soumis à autorisation, pour éliminer divers défauts de vinification : corriger la couleur des blancs, mais aussi le végétal ou le moisi. Le charbon intervient donc sur le goût et le «merlot bianco» est neutre. Des recherches ont été menées pour donner du caractère au merlot destiné à être vinifié en blanc, notamment le passage en barriques de chêne.



Ce printemps Ticino Wine a organisé une dégustation virtuelle de 34 échantillons, dont un bon tiers étaient constitués de merlots blancs. Mais aussi d'autres cépages blancs, «in purezza» (monocépage) ou en assemblage, avec un accent mis sur les cépages résistants : lire ci-dessous. Et on pourra s'en rendre compte durant les «caves ouvertes» des 17 et 18 et 24 et 25 juillet 2021.



Le Castello di Morcote au premier plan, et la nouvelle cave inaugurée le 15 juin, au second plan. © Ti-Press / Elia Bianchi

Le Tessin mise gros sur les Piwi

Le «merlot bianco» a, peut-être, vécu ses heures de gloire. Plusieurs producteurs tessinois proposent des vins tirés de cépages résistants, les piwis.

Dans ce climat à la fois très ensoleillé (par an, plus de 2000 heures de soleil) et très humide (par an, plus de 2000 mm de pluie), le merlot a conquis une place sans partage. Au point que les autres cépages rouges sont inférieurs en surface aux blancs, qui connaissent un regain de succès. Il y eut d'abord le chardonnay et le sauvignon blanc : pour les deux, le Tessin figure au troisième rang en surface, derrière le Valais et Genève, juste devant Vaud.

Aujourd'hui, ce sont les «piwi» (abréviation allemande, pour les cépages résistants aux champignons de la vigne) qui sont dans le vent. En tête, le johanniter (6 ha), devant le souvignier gris (2 ha), le muscaris (2 ha) et le sauvignac (VB Cal 6-04) sur 1,7 ha. S'ajoute, de l'ancienne génération, le solaris (2,5 ha). Riche en sucre et très précoce, ce dernier convient à des vins doux (comme l'élabore Cristina Monico, Fattoria Moncucchetto) ou demi-doux, tel le «None» des frères Bianchi, vinifié en barriques, à la fois dense, vif et fumé. Ce petit domaine familial de 5,5 ha est un pionnier de Bio Suisse, depuis 1998 : le jeune œnologue Gabriele Bianchi en préside depuis ce printemps la section tessinoise (toutes branches agricoles confondues).

Le johanniter a aussi les faveurs de Valentina Tamborini. La trentenaire, fille de Claudio, veut donner une orientation résolument «durable» à la vénérable maison du nord de Lugano. Elle proposait déjà son «Vivi», un johanniter élevé en barrique, et elle a lancé pour la première fois ce printemps, sous des étiquettes colorées, la ligne «La Rinascita», cinq vins de «piwis» tirés de 2 hectares au domaine de Vallombrosa. Quatre sont purs et le cinquième est un assemblage de johanniter et de muscaris, au nez floral de glycine, légèrement muscaté, vif et frais.

Assemblage et élevage...



D'autres producteurs misent sur les assemblages. Ainsi Meinrad Perler (photo) à Agriloro, dans le Mendrisiotto. Il cultive déjà 18% de blanc sur ses 22 hectares : «Je veux arriver à 40%», lance cet octogénaire, à qui on avait conseillé, il y a trente ans, de planter du... chasselas, rapidement surgreffé, tant il était peu adapté au climat du Sud des Alpes. Son vin le plus vendu est le «Granito», composé de 40% de chardonnay, 30% de pinot blanc, 20% de sauvignon et 10% de pinot gris, qui passe une dizaine de mois en fûts de 500 litres. Perler offre désormais une alternative aux blancs boisés: un chardonnay, un pinot blanc, et, depuis cette année, un gewurztraminer, vinifiés en grosses jarres («amphores») de terre cuite de 1700 litres.

L'assemblage, c'est aussi la voie suivie par Gialdi, à Mendrisio. Son récent «Sassi Grossi bianco», pendant du merlot du Sopraceneri, valeur sûre inscrite à la Mémoire des vins suisses, est un assemblage à majorité de chardonnay, avec un peu de sauvignon et du pinot noir vinifié en blanc, fermenté en barriques neuves, sans malo, puis «affiné» en jarre de grès, pour un vin sur les agrumes et la vivacité, d'un bon volume en bouche. Quant à la Cantina Monti, elle vient de remporter une des 79 grandes médailles d'or du Frankfurt International Trophy avec son «Malcantone Bianco di Cademario» 2019, assemblage de 55% de Müller-Thurgau, 30% de chardonnay et 15% de pinot gris, un vin gras, aromatique (litchi), marqué par l'élevage et le bâtonnage des lies neuf mois en barriques.

Les Tessinois aiment combiner les cépages et «construire» leurs vins. Elevage à l'appui, le «merlot bianco» fait de la résistance. Plusieurs producteurs en proposent une version «luxueuse». Ainsi, le «Roncaia bianco», de Vinattieri à Ligonetto (repris par Transgourmet, du groupe Coop), cueilli deux semaines avant le rouge, vinifié en barriques et bâtonné pour lui donner du gras, explique Michele Conceprio, directeur depuis peu de la cave.



Thomas vino  
1200 Genève

Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen

[www.thomasvino.ch/](http://www.thomasvino.ch/)

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 81018693  
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites



Cet œnologue officiait auparavant au Castello di Morcote , qui élabore, dans sa superbe nouvelle cave (inaugurée le 15 juin, en photo, le chais à barriques) , un merlot en blanc, assemblé à 10% de chardonnay, vinifié et élevé en fût de chêne. Une option prise par Paolo Basso pour son «bianco di merlot» , «Bianco di Chiara» , élégant et structuré, élevé par l'œnologue Alfred de Martin (Gialdi) , «un vin qui traduit mon passé de sommelier : il se présente bien à table avec des plats en sauce crémees, des risottos ou des pâtes au fruit de mer.»

Passe-partout et aromatisé à la vanille du chêne, comme le «Bianco di Rovere» , succès commercial au crédit de Guido Brivio , le «merlot bianco» garde ses adeptes. Notamment en Suisse alémanique!

Sur le net : <https://www.ticinowine.ch>

Paru dans Hôtellerie & Gastronomie du 16 juin 2021.