

# NEWSLETTER SWISS WINE CONNECTION

09.09.2022

Avenue ID: 3776  
Artikel: 2  
Folgeseiten: 2

---

## Print



09.09.2022

Le Cafetier

**«Se faire connaître à Zurich, une nécessité! »**

**01**

---

## News Websites



08.09.2022

htr.ch/fr / Hotel Revue FR

**Les vins les plus surprenants du Swiss Wine Tasting**

**03**



## VINS «Se faire connaître à Zurich, une nécessité!»

*Le Grand Tasting attire de plus en plus de professionnels. Il est devenu incontournable pour les producteurs romands qui souhaitent vendre leurs crus Outre-Sarine.*

MANUELLA MAGNIN

### ZURICH

**L**undi 29 août, il y avait foule au Grand Tasting organisé par Swiss Wine Connection au Kunsthaus Zurich. Quelque 120 productrices et producteurs de haut vol, venus de tout le pays, ont saisi l'occasion de faire connaître leurs meilleurs crus à un public de près de 1800 personnes, composé essentiellement de professionnels. Malgré les faibles rendements du millésime 2021, des vins rares et même très rares ont pu être dégustés. Les chalands ont également fait connaissance avec les représentants de la nouvelle génération montante, les dénommés «Junge Schweiz – Neue Winzer», découvert l'«Escargot Rouge» vaudois et les meilleurs flacons du «Mondial du Chasselas». Les membres de la Mémoire des Vins Suisses (MDVS) étaient bien sûr présents, mais pas seulement. Comme le relève Andreas Keller, journaliste spécialiste du vin, fondateur de Swiss Wine Connection, qui contribue depuis des lustres à la mise en avant des vins suisses, les représentants de la MDVS ne sont pas les seuls à produire des nectars de grande qualité. «Cette année, de nombreux vigneron et œnologues de renom se sont joints à la manifestation. Certains n'ont toutefois pas fait le déplacement, notamment en raison du début des vendanges avancé à cause de la canicule, ou de stocks trop petits en cave.»



En haut, de gauche à droite:  
Didier Fischer et Jean-Pierre Pellegrin.

En bas, à gauche: Catherine Cruchon Griggs et sa cousine Yaëlle.

En bas, à droite:  
Jacques Germanier et Thierry Constantin.

Photos: © Sedrik Nemeth

[www.swiss-wine-connection.ch](http://www.swiss-wine-connection.ch)



Jean-Pierre Pellegrin, du domaine Grand'Cour à Peissy, n'aurait raté ce rendez-vous sous aucun prétexte : « Nous vendons la moitié de notre production en Suisse alémanique, tant aux restaurants qu'aux privés. Depuis quelques années, nous constatons une baisse des ventes dans les établissements publics et une augmentation via les revendeurs. Il y a aussi un grand tournus chez les sommeliers professionnels. Être à Zurich nous permet de faire de nouveaux contacts. »

A la tête du Domaine des Trois Etoiles, à Peissy, Didier Fischer abonde dans le même sens : « Le vignoble genevois est connu pour la diversité de ses cépages. Nous vendons nos crus à une clientèle locale, mais de plus en plus hors canton, à Fribourg, dans le Jura et le Jura bernois. Une dizaine de clients de Suisse alémanique viennent s'approvisionner en direct à notre cave. Nous sommes ici pour accroître ces ventes et bien choisir les revendeurs par rapport à leur portefeuille de clientèle. »

Pour Catherine Cruchon-Griggs du domaine Henri Cruchon à Echichens, Zurich est une véritable plaque tournante pour les contacts, car il n'est pas forcément aisé de faire venir les professionnels alémaniques en Suisse romande.

Côté Valais, Thierry Constantin se réjouit de pratiquer le suisse allemand comme bon nombre de ses confrères qui viennent conquérir de nouveaux clients à Zurich : « Je réalise 60% de mes ventes dans la partie alémanique du pays. Cette foire est la plus importante pour moi. Elle me permet de voir beaucoup de professionnels et aussi des journalistes qui parlent de nous. »

### DES CRUS QUI VIEILLISSENT BIEN

La veille du Grand Tasting, professionnels et particuliers ont également eu le bonheur de déguster les meilleurs vins du millésime 2012. Swiss Wine Connection organise depuis 2005 le Swiss Wine Vintage Award sous le patronage de la Mémoire des Vins Suisses. Un jury de spécialistes expérimentés examine de manière critique les vins suisses âgés de dix ans et décerne le Swiss Wine Vintage Award aux crus qui procurent un réel plaisir.

Une masterclass exclusive a mis en évidence l'incroyable potentiel de vieillissement des grands vins suisses, avec des dégustations verticales de nectars jusqu'à vingt

ans d'âge, provenant de quatre domaines parmi les plus réputés du pays : le Dézaley Grand Cru Médinette, Domaine Louis Bovard ; le Cornalin de Denis Mercier ; le Churer Blauburgunder Gian-Battista du Weinbau von Tschärner, et le Sassi Grossi de Gialdi Vini.



Secrets du vignoble

## Les vins les plus surprenants du Swiss Wine Tasting

**Notre sélection subjective de vins de caractère lors du plus gros évènement de ce genre organisé par Swiss Wine Connection. Il a réuni 120 producteurs et 3000 personnes inscrites.**

**08. septembre 2022**

La 13e édition du Swiss Wine Tasting, le plus gros évènement de ce genre organisé autour du vin suisse par Swiss Wine Connection, a réuni 120 producteurs de premier plan et 3000 personnes inscrites, récemment, au Kunsthaus de Zurich. Voici un choix subjectif parmi des spécialités blanches, des Chasselas et des Pinots Noirs. Bons et à prix doux Domaines de la Ville de Lausanne Chasselas historique de l'Abbaye de Mont 2021 (12 francs) La Côte AOC Vaud Précis, tendu, bouche de poire et belle acidité Domaine du Clos des Pins Scheurebe 2021 (16 francs) Genève AOC Croquant, frais, riches arômes de rose et de pamplemousse

Domaine Henri Cruchon L'Initié Chasselas Nature 2021 (17 francs) La Côte AOC Vaud Brut de décoffrage, lacté, vertical, très digeste

Tenuta San Giorgio Tratto Fino 2021 (17,50 francs) Bianco del Ticino DOC Merlot 80%, Kerner 20% Vin de caractère, au nez animal, effluves citronnées Clos du Crossex Grillé Chasselas Ollon Coteau de Verschiez 2021 (18 francs) Chablais AOC Vaud Belle typicité, mais aussi salinité, iode

Schmidheiny – Weingut im Rheintal Johann Fr117-68 Rebhof 2020 (19 francs) St Gallen AOC Minéral, herbacé, belle trame En dehors des sentiers battus

Roland et Karin Lenz Cero weiss 2021 Sauvignier Gris (24 francs) Thurgau Vin orange sans filtration, belle intensité d'agrumes Azienda Mondò Crudèll 2020 (28 francs) Bianco del Ticino 2020 Sauvignac Sauvignon Blanc, Viognier, Arneis Grande opulence et parfum suave d'églantine Bechtel Weine Sauvignon Fumé 2020 (32 francs) Sauvignon Blanc Vinification spontanée, bouche très directe, impressionnant arômes de tilleul Möhr-Niggli Weingut Pinot Blanc 2021 (29 francs) Graubünden AOC Nez asperge, final d'agrumes, étonne en bouche Adrians Weingut Crémant 2019 (34 francs) Pinot Noir Aargau Beau travail sur les lies, final de sureau très ample Très respectueux du cépage Domaine des Bonnettes Savagnin Blanc 2018 (20 francs) Genève AOC Parfum de noix, bel équilibre Thierry Constantin Le Païen 2020 (26 francs) Savagnin Valais AOC Une dimension lactée, de l'amertume et de la pêche blanche Domaine Saint-Sébastien Pinot Clos de la Perrière Saint-Sébastien 2019 (48 francs) Neuchâtel AOC Intensité de framboise, un éclat souple en bouche

Les frères Dutruy Romaines Vigonier 2021 (28 francs) Vaud AOC Un vin droit avec des agrumes bien présentes Wegelin Weine Malanser Chardonnay 2021 (30 francs) Graubünden AOC Des parfums de noix, bel équilibre de l'élevage

Grands vins

Maison carrée Pinot Gris 2020 (24 francs) Neuchâtel AOC Très pur comme une infusion, doux parfum de pêche, final d'agrumes Domaine Grand'Cour P 2019 (55 francs) Genève AOC Pinot Noir Des dimensions florales et fumées en dialogue Domaine Blaise Duboux Calamin Grand Cru Vincent 2021 (25 francs) Lavaux AOC Très minéral, noble amertume, structure verticale

Lüthi Weinbau Pinot Noir élevé en fût de chêne 2020 (21 francs) Zürichsee AOC Des notes de cédrat et une plongée en sous-bois Cave Marie-Thérèse Chappaz Grain Ermitage 2020 (65 francs) Valais AOC Délicieuses nappes d'alcool de framboise, incroyablement souple en bouche



Domaine Henri Cruchon Altesse 2021 (22 francs) La Côte AOC Profonds arômes de pêche blanches et de rose, grande amplitude Litwan Wein Thalheim Chalofe 2020 (59 francs) Pinot Noir Aargau AOC Grande force, griottes croquantes, tanins souple, final épicé



De grands vins pour des dégustateurs expérimentés, au Kunsthaus, de Zurich.