

Medienspiegel

02.09.2026

Avenue ID: 4083
Artikel: 3
Folgeseiten: 2

News Websites

@	01.09.2026	bilanz.ch / Bilanz Online MdVS: Die Gralshüter der Schweizer Spitzenweine	01
@	01.09.2026	gastrojournal.ch/de / Gastro Journal Online DE «2026 wird ein hervorragender Jahrgang»	04
@	01.09.2026	gastrojournal.ch/fr / Gastro Journal Online FR «2026 sera un excellent millésime»	05

Einzigartiges Konzept

MdVS: Die Gralshüter der Schweizer Spitzenweine

01.09.2026 Ursula Geiger

2002 wurde das Mémoire des Vins Suisses ins Leben gerufen. Heute gehören 59 Winzerbetriebe der Vereinigung an, die mit Retrospektiven und Arrivagen jedes Jahr aufs Neue begeistert.

Die Vielfalt der Weine im kleinen Weinland Schweiz ist gewaltig. Regionen, Rebsorten, Terroirs und Jahrgänge sind die Faktoren für maximale Abwechslung im Weinglas. Welche Qualitätsfortschritte Schweizer Spitzenwinzer seit über zwanzig Jahren machen ist glücklicherweise sorgfältig dokumentiert und zwar nicht auf dem Papier sondern in der Weinflasche.

Doch der Reihe nach. Eine Weinjournalistin (Susanne Scholl), drei Weinjournalisten (Andreas Keller, Stefan Keller und Martin Kilchmann) sowie Winzer Christian Zündel aus dem Tessin gründeten das Mémoire des Vins Suisses vor fast einem Vierteljahrhundert. Von den besten Schweizer Gewächsen sollte mit jedem Jahrgang sechzig Flaschen zurückgelegt werden, um die Entwicklung der Weine über den Lauf der Jahre zu verfolgen und ihr Reifepotenzial zu beweisen.

Welcher Wein zu einem «Mémoire»-Wein wird, prüft eine mit aktuell 33 Mitgliedern gut besetzte Experten-Kommission. Mittlerweile sind 59 Weingüter mit einem oder mehreren Weinen dabei. Sie steuern aktuell jedes Jahr 3'540 Flaschen ihrer aktuellen Jahrgänge bei.

Das ist einzigartig auf der Welt und nach all' den Jahren ist die «Schatzkammer» mit 29'000 Flaschen gut gefüllt. Übrigens herrscht Stillschweigen darüber, in welchem Keller die Flaschen unter optimalen Konditionen lagern und reifen.

Zehn Jahre danach

Der Schatz wird mit bedacht verwaltet. Flaschen zum Verkosten werden an Fachleute herausgegeben. Das tönt ein wenig nach eingeschworener Gemeinschaft, ist aber nicht so.

Jedes Jahr, am letzten Sonntag im August stehen die Weine nach zehn Jahre Reife im Rahmen des Swiss Wine Tastings in Zürich für jeden zugänglich zur Verkostung bereit. Da tut sich eine Welt auf, die sich nicht nur auf den Wein im Glas beschränkt. Die damaligen Bedingungen in den Rebbergen werden diskutiert und oft erlebt man eine Überraschung, wenn sich vermeintlich schwierige und verschlossene Jahrgänge jugendlich-frisch präsentieren.

Erster Mémoire Summit

Das Mémoire des Vins Suisses widmet sich nicht nur der Vergangenheit. Auch die neue Jahrgänge der Mémoire-Weine werden bei der Arrivage-Veranstaltung präsentiert. Der Ansturm ist jedesmal gross und wer in Ruhe und konzentriert verkosten möchte, geht in dem Gedränge um die Tische ein wenig unter.

Darum wurde dieses Jahr Ende August der erste «Mémoire Summit» durchgeführt. 94 Weine konnten sitzend und in aller Ruhe degustiert werden. Die Reihenfolge bestimmten die Verkostenden selbst.



Vier der fünf Gründungsmitglieder (v.l.n.r.) im Jahr 2004: Andreas Keller, Susanne Scholl, Martin Kilchmann und Stefan Keller. Auf dem Bild fehlt Winzer Christian Zündel. ©Siffert/weinweltfoto.ch



«2026 wird ein hervorragender Jahrgang»

01.09.2026 Reto E. Wild –

Diese Woche traf sich die Schweizer Winzerelite im Kunsthaus Zürich zum «Swiss Wine Tasting» mit schönen Weinen diverser Jahrgänge. 2026 hat das Zeug zum «Jahrhundertjahrgang»! Newsletter abonnieren

Der wichtigste Anlass zum Thema Schweizer Wein findet seit Jahren Ende August 2026 im Kunsthaus Zürich statt. Das zweitägige Programm wird jedes Jahr noch besser: Am 30. August zeigte beispielsweise Jean-Pierre Pellegrin aus Peissy GE mit seinem Flaggsschiff Grand Cour in einer Vertikaldegustation der Jahrgänge 2023 bis 2006, dass die Cuvée aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon fast mit jedem Jahrgang Weltklasseniveau erreicht – und selbst der Jahrgang 2006 viel Trinkvergnügen ohne Alterungsnoten bereitet (das GastroJournal wird in ein paar Wochen vertieft auf diesen Anlass eingehen).

Frühe Rebenernte

Die besten Schweizer Weine des Jahrgangs 2016, die «Vintage Award Selektion», unterstrich ebenfalls das grossartige Lagerpotenzial von Schweizer Weinen. Wer gerne kräftige Tropfen mag, kann sich zudem über die Klimaerwärmung freuen, denn die Jahrgänge 2015, 2018, 2019, 2020, 2022, 2023 und 2025 sorgen alle für Opulenz.

Der Jahrgang 2026 wird sich diesem Reigen anschliessen, wie Top-Winzer Roland Lampert vom Weingut Heidelberg in Maienfeld GR sagt: «Wir starteten unsere Ernte am 1. September. Im Norden der Schweiz werden die Trauben mit ihren extrem hohen Reifegraden vollmundige, schwere Weine hervorbringen. Das mögen die meisten Konsumenten. 2026 wird allerdings kein guter Pinot-Noir-Jahrgang, weil die Sorte kühlere Jahre bevorzugt.»

Bei Olivier Mounir aus Salgesch VS startete die Lese bereits am 24. August. «2026 wird klein, aber fein», prognostiziert der Winzer der Cave du Rhodan. Die Herausforderung bestehe darin, den richtigen Erntezeitpunkt zu erwischen. «Es braucht die Balance zwischen Säure und Alkohol oder genügend reifen Früchte, aber nicht zu alkoholisch.»

Warmer Sommer - guter Wein

Besonders angetan vom aktuellen Jahrgang ist Jürg Hügin von der Cantine Stucky-Hügin in Gambarogno TI. «Bei uns im Sopraceneri sieht es super aus. Es war sehr trocken und warm, ohne Hagel. Wir reden von einem Jahrhundertjahrgang. Die Trauben reifen rund eine Woche früher. Jetzt profitieren wir davon, dass es tagsüber 30 Grad wird und nachts weniger als 20 Grad. Dieser Temperaturunterschied sorgt für eine zusätzliche Aromatik.» Die Erträge dürften etwas kleiner ausfallen, weil die Trockenheit zu kleineren Trauben führte. «Dafür ist die Aromatik umso besser.»

Erst am 14. September startet Clos du Rocher aus dem AOC Chablais mit der Ernte seiner Chasselas, die zu den besten der Welt gehören. «Die Trauben sind schon süss, haben aber noch nicht viel Geschmack», sagt Önologe Léonard Pfister, der für das Weingut Obrist arbeitet. Er erwartet genauso ein starkes 2026.

Der Weinjahrgang 2026 wird wohl grenzüberschreitend gross werden. Winzer Philipp Wöhrwag vom Weingut Müller-Ruprecht in der Pfalz, der dynamischsten Weinregion Deutschlands, startete bereits am 17. August mit der Weinlese der Sekttrauben Weissburgunder und Chardonnay. Der Zeitpunkt sei extrem früh. Trockene Jahre würden allerdings nicht so viel Ertrag bringen. Wöhrwag steht vor der gleichen Herausforderung wie Mounir: «Mit der Wärme geht der Fruchtzucker enorm schnell hoch. Wir aber möchten leichte und frische Weine produzieren und ernten deshalb so früh. Die Säure wird dieses Jahr niedrig sein.» Die Trauben würden sich alle kerngesund zeigen. Als Winzer müsse er mit dieser neuen Klimarealität dazu lernen, früher ernten und so hohe Qualität erzeugen. Prost auf den Jahrgang 2026!

«2026 sera un excellent millésime»

01.09.2026 Reto E. Wild –

Cette semaine, l'élite des vignerons suisses s'est réunie au Kunsthaus de Zurich à l'occasion du «Swiss Wine Tasting», où étaient présentés de beaux vins de différents millésimes. 2026 a tout pour devenir le «millésime du siècle»! S'ABONNER À LA NEWSLETTER

Depuis des années, le principal événement consacré au vin suisse se tient fin août 2026 au Kunsthaus de Zurich. Le programme de ces deux jours ne cesse de s'améliorer d'année en année: le 30 août, par exemple, Jean-Pierre Pellegrin, de Peissy (GE), a démontré, lors d'une dégustation verticale des millésimes 2023 à 2006 de son fleuron, le Grand Cour, que cette cuvée à base de cabernet franc et de cabernet sauvignon atteint un niveau mondial dans presque tous les millésimes – et que même le millésime 2006 procure un grand plaisir de dégustation sans présenter de notes de vieillissement (GastroJournal reviendra en détail sur cet événement dans quelques semaines).

La sélection des meilleurs vins suisses du millésime 2016, la «Vintage Award Selection», a également mis en évidence le formidable potentiel de garde des vins suisses. Les amateurs de vins corsés ont d'ailleurs de quoi se réjouir du réchauffement climatique, car les millésimes 2015, 2018, 2019, 2020, 2022, 2023 et 2025 offrent tous des vins opulents.

Le millésime 2026 viendra s'ajouter à cette liste, comme l'explique Roland Lampert, vigneron de renom du domaine Heidelberg à Maienfeld (GR): «Nous avons commencé nos vendanges le 1er septembre. Dans le nord de la Suisse, les raisins, qui ont atteint un degré de maturité extrêmement élevé, donneront des vins corsés et puissants. C'est ce qu'apprécient la plupart des consommateurs. 2026 ne sera toutefois pas un bon millésime pour le pinot noir, car ce cépage préfère les années plus fraîches.»

Chez Olivier Mounir, à Salgesch (VS), les vendanges ont déjà commencé le 24 août. «Le millésime 2026 sera modeste, mais de grande qualité», prévoit le vigneron de la Cave du Rhodan. Le défi consiste à trouver le bon moment pour vendanger. «Il faut trouver l'équilibre entre l'acidité et l'alcool, ou des fruits suffisamment mûrs, mais sans excès d'alcool.»

Jürg Hügin, de la Cantine Stucky-Hügin à Gambarogno (TI), est particulièrement séduit par le millésime actuel. «Chez nous, dans le Sopraceneri, ça s'annonce très bien. Le temps a été très sec et chaud, sans grêle. On parle d'un millésime du siècle. Les raisins mûrissent environ une semaine plus tôt. Nous profitons désormais de températures atteignant 30 degrés la journée et inférieures à 20 degrés la nuit. Cet écart de température apporte un supplément d'arômes.» Les rendements devraient être légèrement inférieurs, car la sécheresse a entraîné une réduction de la taille des grappes. «En revanche, les arômes n'en sont que meilleurs.»

Ce n'est que le 14 septembre que le Clos du Rocher, situé dans l'AOC Chablais, commencera les vendanges de son Chasselas, qui compte parmi les meilleurs au monde. «Les raisins sont déjà sucrés, mais n'ont pas encore beaucoup de saveur», explique l'œnologue Léonard Pfister, qui travaille pour le domaine Obrist. Il s'attend à une année 2026 tout aussi exceptionnelle.

Par ailleurs, le millésime 2026 s'annonce exceptionnel au-delà des frontières. Le vigneron Philipp Wöhrwag, du domaine Müller-Ruprecht dans le Palatinat, la région viticole la plus dynamique d'Allemagne, a déjà commencé le 17 août les vendanges des cépages destinés au vin mousseux, le Pinot blanc et le Chardonnay. La date est extrêmement précoce. Les années sèches n'apportent toutefois pas un rendement aussi élevé. Wöhrwag est confronté au même défi que Mounir: «Avec la chaleur, le taux de sucre fruitier augmente extrêmement vite. Or, nous souhaitons produire des vins légers et frais, c'est pourquoi nous vendangeons si tôt. L'acidité sera faible cette année.» Les raisins se présentent tous en parfaite santé. En tant que vigneron, il doit s'adapter à cette nouvelle réalité climatique, vendanger plus tôt et ainsi produire une qualité optimale. Trinquons au millésime 2026!