Medienspiegel

14.10.2026

Avenue ID:	4083
Artikel:	2
Folgeseiten:	2

Print

14.10.2026 Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
Jeunes Vignerons de Suisse: un état d'esprit à déguster pleinement 01

News Websites

13.10.2026 hotellerie-gastronomie.ch/fr / Hotellerie Gastronomie Hebdo Online FR
Jeunes Vignerons de Suisse: un état d'esprit à déguster pleinement 03

Datum: 14.10.2026

HÔTELLERIE et GASTRONOMIE HEBDO
La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
041/ 418 24 40
http://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 3'859
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 14
Fläche: 48'906 mm²

SWISSWINE CONNECTION

Auftrag: 3021460
Themen-Nr.: 721011
Referenz: 71f0f79f-affe-48d7-8e57-2e907cd57f51
Ausschnitt Seite: 1/2

Print

Jeunes Vignerons de Suisse: un état d'esprit à déguster pleinement

ALEXANDRE CALDARA

L'association propose de passer par un jeu de cartes pour donner un côté ludique à l'exercice. Les vins deviennent intensément plus légers.

Un jeu de cartes géantes mélangées à même le bar, orné d'expressions qui questionnent et amusent comme un premier rendez-vous. Un graphisme aéré qui précède le contact avec le flacon. Ce frôlement des paroles et des corps prend la forme d'un sauvignon blanc 2025 de Kevin Studer et Denis Koch, à la Kastanienbau, à Lucerne. Des premières gorgées qui donnent au rendez-vous une allure sauvage et séductrice.

Marche nocturne vers le freisamer

Jamais à court d'idées pour prouver que la science infuse ne fait pas tout en termes de dégustation, les 34 membres de l'association des Jeune Vignerons Suisses ont proposé le 31 août, au Swiss Wine Tasting de Zurich, une nouvelle façon de déguster. Pourquoi ne pas lier l'exercice aux envies du moment, à l'état d'esprit, à la vibration. On passe par la joie du divertissement: le sport, les sorties nocturnes, une série TV, pour partager des vins commercialisés à prix doux.

Et tout commence par une invitation de couleur rosée sur le dancefloor par Chiara Benincasa, de la Cave Mandolé, à Saillon. Ici, on ne se perd pas en explications historiques sur la méthode ancestrale qui donne naissance au Pét-Nat sans ajout. On prend le vin en bouche, sans prise de tête, s'attarde sur la figure géométrique rouge qui décore la bouteille. On y voit une maison qui penche. On aime le goût immédiat de framboise et le côté enjoué de la proposition. «Tu ressens les hautes fréquences… Au moins 120 décibels?», demande la vigneronne.

Retrouver les sensations d'une marche dans la pénombre d'une nuit qui tombe, voilà ce que propose Marco Lauber sur le rare freisamer 2025 produit dans les Grisons. On ne trouve pas plus de 15 hectares de ce cépage à travers le monde et la majorité se trouve dans notre pays. Dans un joli français, l'ancien étudiant de Changins pense à une lumière particulière avant de détailler les saveurs. Nous on aime la balance entre le côté citronné et l'acidité finale. On ne peut s'empêcher de retrouver nos réflexes de dégustateur alors qu'il faudrait juste fermer les yeux.

Respect du cépage et nez funky

Le tirage de carte permet le hasard et tout à coup derrière une expression comme «encore un verre» apparaît une nouvelle histoire. Celle de trois copains d'origine alémanique qui trouvent une parcelle parfaite au Landeron et se lancent dans un premier millésime au Domaine 508. Ils respectent le cépage pinot gris, le passe en barrique et nous font découvrir une belle bouche sur des notes de balsamique et de safran. Mais pourquoi ne pas abandonner les expressions toute faites de dégustateur? Et tout à coup: on se prend au jeu on trouve un nez funky sur Les gamines 2025 de la Cave La Madeleine, à Vétroz.

Des jeunes consommateurs nous disent parfois se sentir gênés de choisir une bouteille, confrontés à un sommelier fermé comme une huître. Grâce à ce nouveau trajet dans le monde des vins suisses frais et accessibles, ils peuvent avouer n'avoir aucun plan. En vinification, les jeunes vignerons semblent aussi opter pour un langage direct et des émotions immédiates.

HÔTELLERIE et GASTRONOMIE HEBDO
La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
041/ 418 24 40
http://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 3'859
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 14
Fläche: 48'906 mm²

SWISSWINE CONNECTION

Auftrag: 3021460
Themen-Nr.: 721011
Referenz: 71f0f79f-affe-48d7-8e57-2e907cd57f51
Ausschnitt Seite: 2/2

Print



Chiara Benincasa de la Cave Mandolé, Marco Lauber du Domaine Lauber et Johannes Weg du Domaine 508. DR

Datum: 13.10.2026

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG
Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Online-Ausgabe

hotellerie-gastronomie.ch/fr
6006 Luzern
041 418 24 44
https://www.hotellerie-gastronomie.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Fachmedien
Page Visits: 43'801

Webansicht

SWISSWINE CONNECTION

Auftrag: 3021460
Themen-Nr.: 721011

Referenz: b07ace20-84ed-4f83-b6d3-c6512eb55fc4
Ausschnitt Seite: 1/2

News Websites

Jeunes Vignerons de Suisse: un état d'esprit à déguster pleinement

13.10.2026

L'association propose de passer par un jeu de cartes pour donner un côté ludique à l'exercice. Les vins deviennent intensément plus légers.

Un jeu de cartes géantes mélangées à même le bar, orné d'expressions qui questionnent et amusent comme un premier rendez-vous. Un graphisme aéré qui précède le contact avec le flacon. Ce frôlement des paroles et des corps prend la forme d'un sauvignon blanc 2025 de Kevin Studer et Denis Koch, à la Kastanienbau, à Lucerne. Des premières gorgées qui donnent au rendez-vous une allure sauvage et séductrice.

Marche nocturne vers le freisamer

Jamais à court d'idées pour prouver que la science infuse ne fait pas tout en termes de dégustation, les 34 membres de l'association des Jeune Vignerons Suisses ont proposé le 31 août, au Swiss Wine Tasting de Zurich, une nouvelle façon de déguster. Pourquoi ne pas lier l'exercice aux envies du moment, à l'état d'esprit, à la vibration. On passe par la joie du divertissement: le sport, les sorties nocturnes, une série TV, pour partager des vins commercialisés à prix doux.

Et tout commence par une invitation de couleur rosée sur le dancefloor par Chiara Benincasa, de la Cave Mandolé, à Saillon. Ici, on ne se perd pas en explications historiques sur la méthode ancestrale qui donne naissance au Pét-Nat sans ajout. On prend le vin en bouche, sans prise de tête, s'attarde sur la figure géométrique rouge qui décore la bouteille. On y voit une maison qui penche. On aime le goût immédiat de framboise et le côté enjoué de la proposition. «Tu ressens les hautes fréquences … Au moins 120 décibels?», demande la vigneronne.

Retrouver les sensations d'une marche dans la pénombre d'une nuit qui tombe, voilà ce que propose Marco Lauber sur le rare freisamer 2025 produit dans les Grisons. On ne trouve pas plus de 15 hectares de ce cépage à travers le monde et la majorité se trouve dans notre pays. Dans un joli français, l'ancien étudiant de Changins pense à une lumière particulière avant de détailler les saveurs. Nous on aime la balance entre le côté citronné et l'acidité finale. On ne peut s'empêcher de retrouver nos réflexes de dégustateur alors qu'il faudrait juste fermer les yeux.

Respect du cépage et nez funky

Le tirage de carte permet le hasard et tout à coup derrière une expression comme «encore un verre» apparaît une nouvelle histoire. Celle de trois copains d'origine alémanique qui trouvent une parcelle parfaite au Landeron et se lancent dans un premier millésime au Domaine 508. Ils respectent le cépage pinot gris, le passe en barrique et nous font découvrir une belle bouche sur des notes de balsamique et de safran. Mais pourquoi ne pas abandonner les expressions toute faites de dégustateur? Et tout à coup: on se prend au jeu on trouve un nez funky sur Les gamines 2025 de la Cave La Madeleine, à Vétroz.

Des jeunes consommateurs nous disent parfois se sentir gênés de choisir une bouteille, confrontés à un sommelier fermé comme une huître. Grâce à ce nouveau trajet dans le monde des vins suisses frais et accessibles, ils peuvent avouer n'avoir aucun plan. En vinification, les jeunes vignerons semblent aussi opter pour un langage direct et des émotions immédiates.

(Alexandre Caldara)

Davantage d'informations:

jungwinzerschweiz.ch

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG
Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

SWISSWINE CONNECTION

Online-Ausgabe

hotellerie-gastronomie.ch/fr
6006 Luzern
041 418 24 44
https://www.hotellerie-gastronomie.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Fachmedien
Page Visits: 43'801

Webansicht

Auftrag: 3021460
Themen-Nr.: 721011

Referenz: b07ace20-84ed-4f83-b6d3-c6512eb55fc4
Ausschnitt Seite: 2/2



Chiara Benincasa de la Cave Mandolé, Marco Lauber du Domaine Lauber et Johannes Weg du Domaine 508. (DR)