

Medienspiegel

16.09.2026

Avenue ID: 4083
Artikel: 1
Folgeseiten: 1

Print



16.09.2026 Hôtellerie et Gastronomie Hebdo

Un salon de cépages inattendus et de fortes personnalités



Un salon de cépages inattendus et de fortes personnalités

ALEXANDRE CALDARA

Le Swiss Wine Tasting permet de déguster un panorama large de jeunes millésimes et donne la parole aux producteurs avant les vendanges.

Il y a des cépages qu'on ne recherche pas particulièrement dans une dégustation comme le Swiss Wine Tasting, qui a réuni 150 producteurs des six régions de production à Zurich, le 31 août. Le pinot blanc ou weissburgunder alpin et confidentiel appartient à cette catégorie. Cultivé sur un peu plus de 110 hectares en Suisse, il nous offre de belles surprises sur le millésime 2025. Chez Anjan Boner, dans les Grisons, on tombe sur une noble structure. La première impression de sucrosité se dilue grâce à une magnifique bouche de citron confit et un final salin. Pour une version plus ouvertement sauvage du pinot blanc, on peut se tourner vers l'orfèvre du complet, Martin Donatsch. On y dénicher un bouquet d'herbes fraîches et une bouche ample, comme de la sève en bouche. Enfin, Von Tscharner père et fils proposent un Maienfelder Pinot blanc, à 70 % assemblé avec 30 % de Chardonnay coplanté sur une même parcelle. Cela donne un vin complexe avec

des arômes de figue et un côté un peu fumé.

De l'engagement à la délicatesse

En Lavaux, on ne trouve pas que de très grands chasselas. D'autres cépages s'y plaisent, comme le sauvignon blanc. En 1992, Luc Massy a tenté l'aventure le premier avec une plantation, puis un premier millésime en 1996, rappelle son fils Gregory en servant une des 600 bouteilles de 2025.

On aime la tension du vin, ses délicats arômes de menthe et de mirabelle. L'autre belle curiosité de Lavaux reste le plant robert, ce cousin du gamay, défendu par une association d'une vingtaine de producteurs. La version 2023 de Basile Monachon fascine par sa puissance et sa matière autour de la myrtille. «On le travaille sur 50 % de grappes entières et puis on peut lui foutre la paix pendant six mois», explique le vigneron.

Pour les amateurs de Chasselas vieilles vignes, atypique dans leur jeunesse, on conseillera le Dézaley-Marsens Grand Cru De la Tour Vase numéro 4 sur le millésime 2023 des Frères Dubois. Elevé huit à neuf mois sur lies puis passé en amphores et enfin dans un foudre vase 4 de 6000 litres, pendant douze mois. Il séduit par ses notes intenses de miel et de fraîcheur sur la mandarine.

Une figure emblématique

Les salons offrent des rencontres avec des personnalités qui permettent de comprendre le vin au

tremement. Raymond Paccot, figure emblématique de la Côte, semble particulièrement en verve. Il défend une pratique du métier centrée sur les vendanges manuelles, des vins qui passent une année en vigne puis une année en cave. Il défend une vision de cueilleur qui devient interprète, digresse, se souvient du mystère des gestes de Picasso dans un film d'Henri-Georges Clouzot. On aime l'engagement des propos, puis on goûte Bayel Grand Cru 2025 et son calme plus proche du tempérament de sa fille Laura (ils vinifient ensemble) nous frappe. Des arômes de sureau et d'acacia caressent le palais. En se retournant après le moment ébouriffant passé avec Raymond Paccot, on s'arrête

au domaine tessinois de Carmen et Andrea Silbernagl. Ils semblent aborder tous les sujets avec recul, délicatesse. Les vins qu'ils travaillent très majoritairement en cuve inox leur ressemblent. Le viognier 2024 va vers la finesse d'une infusion avec des effluves de tilleul. Cette année, ils ont vendangé ce cépage fin août précisent-ils. Voilà pourquoi il n'explose pas en aromatique. En rouge, la seule bondola produit dans le Sottoceneri frappe par sa douceur et ses effluves de figues et de cerises confites.

Le vins du lac de Zurich en évidence

En cette fin août précoce, les vendanges restent dans toutes les têtes. Au domaine Gérard Besse, à Martigny, on organise souvent des

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: 11
Fläche: 68'326 mm²

SWISSWINE
CONNECTION

Auftrag: 3021460
Themen-Nr.: 721011
Referenz:
c87a17ec-9858-45e2-add9-41892f08852c
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

dégustations de vieux millésimes avec crachoir à midi pour toutes les équipes. Sur l'ermite Les Serpentes 2022, vinifié par Sarah Besse, on ressent un envoûtement avec cette bouche d'alcool de framboise, de pêche et de truffe. Pendant ce temps, Johnatan Besse nous parle de ce vignoble datant de 1945 taillé en gobelet et de cet ermitage que ses parents servent avec des bolets poêlés. Au domaine des Muses, à Sierre, Robert Tarmarcaz travaille sur des

trames de vins élégantes. Sa Petite Arvine Tradition 2025 souligne des arômes de yuzu, par sa salinité et sa pureté.

Pour ceux qui recherchent un mousseux tout en finesse, signalons ce joli alliage entre miel et citron pour une bulle toute fine. Un étonnant traitement du riesling pour le Petit Rhin Brut 2022 du domaine Diedriek, sur le lac de Zurich. D'ailleurs, Andreas Keller, un des organisateurs de l'événement, a tenu cette année à ne pas consi-

dérer Zurich comme simplement une ville propice au commerce du vin, mais comme un important lieu de production en mettant ses producteurs en première ligne.

Les vins qui nous marquent le plus sont ceux dont le parfum et le souvenir nous poursuivent dans leur final puis même dans un verre vide. L'harmonie tout en dentelles du pinot noir Gian Battista 2022 de Von Tscharnier fait cet effet.



Davantage d'informations:
swiss-wine-tasting.ch

Les jeunes millésimes des six régions viticoles suisses étaient à découvrir et à déguster au Swiss Wine Tasting, à Zurich. DR

A Zurich,
150 producteurs
des six régions
réunis avant les
vendanges