Medienspiegel

21.10.2026

Avenue ID:	4083
Artikel:	2
Folgeseiten:	3

Print

21.10.2026 Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
Les cépages qui font de la résistance **01**

News Websites

20.10.2026 hotellerie-gastronomie.ch/fr / Hotellerie Gastronomie Hebdo Online FR
Les cépages qui font de la résistance **03**

Datum: 21.10.2026

HÔTELLERIE et GASTRONOMIE HEBDO
La revue des professionnels depuis 1886



SWISSWINE CONNECTION

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: 6
Fläche: 69'904 mm²

Auftrag: 3021460
Themen-Nr.: 721011
Referenz:
3552c3e1-fdca-4f20-ba05-d80b313f8f7e
Ausschnitt Seite: 1/2

Print

Les cépages qui font de la résistance

ALEXANDRE CALDARA

Les PIWI séduisent de nombreux viticulteurs alémaniques. Mais comment les appréhender en dégustation?

Pour la première fois cette année, le haut des escaliers du hall central du Kunsthaus de Zurich présente, dans le cadre du Swiss Wine Tasting, une sélection de vignerons représentatifs des vins PIWI. Une lumière intéressante sur une nouvelle tendance de la viticulture mondiale, encore embryonnaire, mais à fort potentiel. PIWI pour l'abréviation de l'allemand *Pilzwiderstandsfähige Rebsorten*, ou «cépages résistants aux champignons». Une réponse robuste et durable aux maladies de la vigne, qui permet une réduction significative de l'utilisation des pesticides pour les convaincus; une mode passagère et sans intérêt pour ses détracteurs.

Un audacieux Jurassien

Tous les producteurs présents au Kunsthaus sont originaires de Suisse alémanique. Ils viennent souvent d'un canton qu'on n'associe pas à la production de vin et au climat assez tempéré. Ils figurent parmi les 100 membres producteurs de l'association PIWI Suisse, dans laquelle surgit un seul romand, l'audacieux Jurassien Aurèle Morf.

Tout commence au domaine Roland Lenz, chez le président de l'association qui travaille 36 différents PIWI, où l'on nous sert un vin au nez opulent de mandarine. Puis, en bouche, voilà un bouquet herbacé, aux parfums de sureau. Il s'agit de Nullkommalenz, 100 % muscaris, mais surtout sans alcool, une boisson agréable et désaltérante. Le Naturweiss 2024, sur du Sauvignon Soyhières, semble beaucoup plus confrontant avec ses arômes surprenants de maïs et de poivre blanc et une sucrosité trop démonstrative. Un johanniter élevé cinq mois en amphore propose une discrète caresse en bouche. Des vins de pays qui ne dépassent pas les 20 francs.

Les PIWI sont des variétés issues de croisements traditionnels, conçues pour résister naturellement au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise. En Suisse, deux démarches se distinguent. D'un côté, la rigueur méthodique de Jean-Laurent Spring, chercheur à Agroscope, à Pully, dont les travaux ont notamment conduit au développement du divico. De l'autre, l'inénarrable Valentin Blattner, créateur de cépages installé à Soyhières, dans le Jura, qui explore depuis plusieurs décennies les possibilités offertes par les croisements entre variétés européennes et vignes d'origine américaine ou asiatique. Dans notre pays, la surface viticole occupée par les PIWI s'élève à un peu plus de 500 ha, ce qui représente environ 3,5 % de la surface viticole totale du pays, mais représente par exemple à Lucerne la moitié du territoire viticole.

Un solaris pour la gastronomie

Au domaine Sitenrain, avec ses étiquettes monochromes aux couleurs vives, la jeune Nora Breitschmid, qui a repris le domaine de ses parents, sert les vins en toute décontraction. Alors qu'on reproche parfois au PIWI leur manque de tranchant, son souvignier gris 2025 frappe par son acidité franche, puis ses arômes de coing. Sur les 5,5 hectares du domaine, elle vinifie aussi deux solaris une version classique qui fait penser à un cidre et une version barrique, complexe, aux parfums de rhubarbe.

Pour nous, la grande découverte de cette dégustation se situe sur le domaine de Bâle Campagne Rediger qui, sur 3 ha, travaille 1,1 ha de PIWI. L'assemblage N0.1 2024, composé de cal 1–28 (qui fait référence au 28e cep de la première rangée), de divico, de léon millot et

Datum: 21.10.2026

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: 6
Fläche: 69'904 mm²

SWISSWINE CONNECTION

Auftrag: 3021460
Themen-Nr.: 721011
Referenz:
3552c3e1-fdca-4f20-ba05-d80b313f8f7e
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

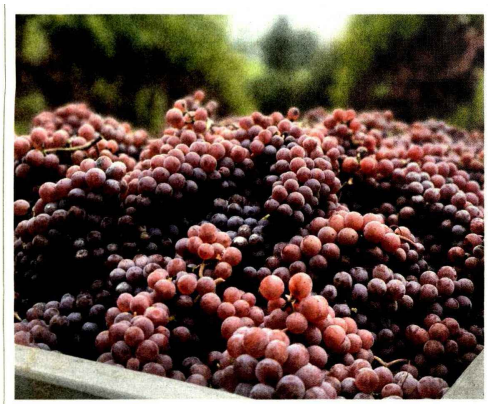
de cabernet noir, frappe par son nez assez classique, puis une bouche tout en souplesse sur le cassis. Le vin de dessert de muscaris et souvignier gris marque par sa dimension contemplative sur le miel et la lavande. Son sauvignac 2025 propose une belle bouche de poire, son équilibre, sa matière reste longtemps sur le palais.

Si on quitte la partie du Swiss Wine Tasting consacrée aux PIWI, que trouve-t-on? A Cully, les Frères Dubois proposent un divico 2023 à la grande souplesse et au beau fruité de cassis. Elodie Kuntzer, à Saint-Blaise, sur les rives du lac de Neuchâtel travaille, avec son divico nature 2023, une dimension plus tannique et sauvage aux arômes de violette.

On pensait dénicher davantage de vin nature parmi les PIWI, dont les goûts et la vinification sont finalement comparables à ce qui se fait sur les cépages plus traditionnels. L'innovation peut donc aussi prolonger la tradition. Etonnant, non?



Les cépages résistants aux champignons séduisent, notamment au domaine Weinbau Mariazell, dans le canton de Lucerne. DR



En Suisse, les cépages PIWI occupent un peu plus de 500 hectares. DR

Datum: 20.10.2026

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: d872aed8-49ec-40b1-b6dd-d7f256354bb7
Ausschnitt Seite: 1/3

News Websites

Les cépages qui font de la résistance

20.10.2026

Les PIWI séduisent de nombreux viticulteurs alémaniques. Mais comment les appréhender en dégustation?

Pour la première fois cette année, le haut des escaliers du hall central du Kunsthaus de Zurich présente, dans le cadre du Swiss Wine Tasting, une sélection de vignerons représentatifs des vins PIWI. Une lumière intéressante sur une nouvelle tendance de la viticulture mondiale, encore embryonnaire, mais à fort potentiel. PIWI pour l'abréviation de l'allemand Pilzwiderstandsfähige Rebsorten, ou «cépages résistants aux champignons». Une réponse robuste et durable aux maladies de la vigne, qui permet une réduction significative de l'utilisation des pesticides pour les convaincus; une mode passagère et sans intérêt pour ses détracteurs.

Un audacieux Jurassien

Tous les producteurs présents au Kunsthaus sont originaires de Suisse alémanique. Ils viennent souvent d'un canton qu'on n'associe pas à la production de vin et au climat assez tempéré. Ils figurent parmi les 100 membres producteurs de l'association PIWI Suisse, dans laquelle surgit un seul romand, l'audacieux Jurassien Aurèle Morf.

Tout commence au domaine Roland Lenz, chez le président de l'association qui travaille 36 différents PIWI, où l'on nous sert un vin au nez opulent de mandarine. Puis, en bouche, voilà un bouquet herbacé, aux parfums de sureau. Il s'agit de Nullkommalenz, 100 % muscaris, mais surtout sans alcool, une boisson agréable et désaltérante. Le Naturweiss 2024, sur du Sauvignon Soyhières, semble beaucoup plus confrontant avec ses arômes surprenants de maïs et de poivre blanc et une sucrosité trop démonstrative. Un johanniter élevé cinq mois en amphore propose une discrète caresse en bouche. Des vins de pays qui ne dépassent pas les 20 francs.

Les PIWI sont des variétés issues de croisements traditionnels, conçues pour résister naturellement au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise. En Suisse, deux démarches se distinguent. D'un côté, la rigueur méthodique de Jean-Laurent Spring, chercheur à Agroscope, à Pully, dont les travaux ont notamment conduit au développement du divico. De l'autre, l'inénarrable Valentin Blattner, créateur de cépages installé à Soyhières, dans le Jura, qui explore depuis plusieurs décennies les possibilités offertes par les croisements entre variétés européennes et vignes d'origine américaine ou asiatique. Dans notre pays, la surface viticole occupée par les PIWI s'élève à un peu plus de 500 ha, ce qui représente environ 3,5 % de la surface viticole totale du pays, mais représente par exemple à Lucerne la moitié du territoire viticole.

Un solaris pour la gastronomie

Au domaine Sitenrain, avec ses étiquettes monochromes aux couleurs vives, la jeune Nora Breitschmid, qui a repris le domaine de ses parents, sert les vins en toute décontraction. Alors qu'on reproche parfois au PIWI leur manque de tranchant, son souvignier gris 2025 frappe par son acidité franche, puis ses arômes de coing. Sur les 5,5 hectares du domaine, elle vinifie aussi deux solaris une version classique qui fait penser à un cidre et une version barrique, complexe, aux parfums de rhubarbe.

Pour nous, la grande découverte de cette dégustation se situe sur le domaine de Bâle Campagne Rediger qui, sur 3 ha, travaille 1,1 ha de PIWI. L'assemblage N0.1 2024, composé de cal 1–28 (qui fait référence au 28e cep de la première rangée), de divico, de léon millot et de cabernet noir, frappe par son nez assez classique, puis une bouche tout en souplesse sur le cassis. Le vin de dessert de muscaris et souvignier gris marque par sa dimension contemplative sur le miel et la lavande. Son sauvignac 2025 propose une belle bouche de poire, son équilibre, sa matière reste longtemps sur le palais.

Si on quitte la partie du Swiss Wine Tasting consacrée aux PIWI, que trouve-t-on? A Cully, les Frères Dubois proposent un divico 2023 à la grande souplesse et au beau fruité de cassis. Elodie Kuntzer, à Saint-Blaise, sur les rives du lac de Neuchâtel travaille, avec son divico nature 2023, une dimension plus tannique et sauvage aux arômes de violette.

On pensait dénicher davantage de vin nature parmi les PIWI, dont les goûts et la vinification sont finalement comparables à ce qui se fait sur les cépages plus traditionnels. L'innovation peut donc aussi prolonger la tradition. Etonnant, non?

(Alexandre Caldara)

Davantage d'informations:

swiss-wine-tasting.chpiwi-international.org/fr/suisse



Les cépages résistants aux champignons séduisent, notamment au domaine Weinbau Mariazell, dans le canton de Lucerne. (DR) En Suisse, les cépages PIWI occupent un peu plus de 500 hectares.

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: d872aed8-49ec-40b1-b6dd-d7f256354bb7
Ausschnitt Seite: 3/3



En Suisse, les cépages PIWI occupent un peu plus de 500 hectares.