

Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**



CHASSOT CONCEPT
ÉVÉNEMENTIEL

D I V I N U M

L'ANNÉE DU VIN

25 AU 30 MARS 2026

PARC DES SPORTS, MORGES

HÔTE D'HONNEUR

SALON-DIVINUM.CH



Schweiz. Natürlich.

Derrière
un **bon**
restaurateur
se cachent
toujours
de **bons**
produits.



Plus de
10.000
vins
du monde
entier



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

SOMMAIRE

- ÉDITO

3

Et si nous buvions local !

4-5

Richard Chassot ouvre les portes de la 9^e édition de Divinum

6

Les vins d'outre-Sarine à l'honneur

7

Venez déguster nos meilleurs crus sur le salon Divinum

8-9

Pierre-Alain Bapst
« Nous devons encourager les consommateurs à consommer local. »
- GENÈVE

10

La Corne à Vin, sous la rue de Lausanne, l'histoire renaît

11

Un millésime 2025 tout simplement magnifique

VAUD

12

L'Escargot, une success story vaudoise

13

Nouveaux cépages de l'homologation au verre, un long chemin

VALAIS

14

Les Domaines Rouvinez, entre modernité et tradition

15

Le Vieux Pays, une terre de belles spécialités

FRIBOURG

16

Une visite à la Cave de la Tour

16

Le vignoble de Cheyres, fier de ses spécificités

NEUCHÂTEL

17

Bienvenue au Domaine de Montmollin

TESSIN

18

DODAS, la quintessence du Merlot tessinois

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1894.

Journal romand – 132^e année. Paraît le vendredi.

Rédaction Le Cafetier:

Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève

Tél. 022 329 97 47

E-mail: journal@scrhg.ch

Rédactrice en chef: Myriam Marquant

Site internet: www.lecafetier.net

Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.

(32000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Manuela Magnin et Georges Pop

Commercial: Grégoire Gindraux

E-mail: g.gindraux@lecafetier.net

Régie publicitaire: SOFIED SA, Avenue Henri-Dunant 11

1205 Genève – Tél. 022 329 97 47

Graphisme: Laurence Bullat - SOFIED SA

Impression: Atar Roto Presse SA, Genève

Editeur et administration: SOFIED SA,

Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève

Photo couverture: © DR

Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

Et si nous buvions local !

Raisins sains, vendanges magnifiques, conditions climatiques idéales... Le millésime 2025 qui s'apprête à être mis en bouteille s'annonce sublime. De quoi réjouir nos producteurs helvétiques? Sans doute un peu, mais l'inquiétude point derrière chaque cep et chaque cuve. Année après année, la consommation d'alcool diminue. Le phénomène est mondial. Et la Suisse subit de plein fouet la concurrence étrangère sur le marché du vin, une concurrence attirée par notre marché jugé juteux.

Si consommer local est devenu tendance pour les produits alimentaires du quotidien, il devrait aussi le devenir pour nos nectars dont la qualité rivalise avec les plus grandes appellations du monde. Chacune de nos régions viticoles possède des caractéristiques uniques qui donnent naissance à des vins singuliers. Consommer des vins locaux, c'est ainsi découvrir l'expression authentique d'un paysage et soutenir une diversité viticole menacée par l'uniformisation des goûts et la mondialisation du marché.

Sur le plan environnemental, choisir un vin produit à proximité limite aussi les émissions liées au transport. Les bouteilles parcourent souvent des milliers de kilomètres avant d'arriver chez le

consommateur, générant une empreinte carbone importante. À l'inverse, les circuits courts sont synonymes de sobriété.

L'achat de vins locaux contribue également à la vitalité économique. Derrière chaque domaine se trouvent des vigneron·s, des familles, des artisans et tout un écosystème qui dépend directement de la consommation locale. Soutenir ces producteurs permet de maintenir des emplois, de préserver des paysages viticoles et d'encourager la transmission des savoir-faire acquis au fil des décennies. Enfin, consommer local invite à la rencontre: visite de caves, de foires comme Divinum, échanges avec les producteurs, compréhension des méthodes de culture et de vinification.

Il est donc temps d'encaver sans hésiter nos magnifiques crus helvétiques et de bien évidemment privilégier les crus de nos régions viticoles sur votre carte. La Suisse dispose en effet d'un très riche patrimoine de terroirs et de cépages qui sauront ravir les palais de vos hôtes.

M. M.

MEILLEUR GIN SUISSE

2025/2026

dans sa catégorie – 95 points (Distisuisse)

EST. 2021

JURASSIC

SPIRITS

JURASSIC SPIRITS SÀRL

RUE DE L'ÉGLISE 37

2942 ALLE, SWITZERLAND

www.jurassicgin.ch



Chaque bouteille reflète l'âme du Jura: brute, authentique et intemporelle.

96 Points

falstaff

TASTING 2025

falstaff.com

NATIONALE EDELBRAND FRÄMVERUNG

Distisuisse

2025/26

CONCOURS NATIONAL D'EAUX-DE-VIE

Au nez, des arômes nets, clairs et très frais: genièvre parfumé, une touche de coriandre, des nuances de bois de santal et une note distinctive de mandarine.

En bouche, la texture est douce et moelleuse, avec un caractère herbacé et épicé presque éthéré. Des notes de mandarine sont bien présentes dans la finale persistante.

Entr'Acte L'ANNÉE DU VIN – Supplément du journal LE CAFETIER – 13 mars 2026 N°5

3



RICHARD CHASSOT OUVRE LES PORTES DE LA 9^E ÉDITION DE DIVINUM

Ancien champion cycliste, Richard Chassot a fondé avec son frère la société Chassot Concept SA, spécialisée dans l'événementiel. Depuis 2007, son entreprise organise, par exemple, le Tour de Romandie. Grand connaisseur et amoureux du monde vitivinicole, Richard Chassot est aussi le fondateur de Divinum, le Salon suisse des vins dont la 9^e édition aura lieu au Parc des Sports de Morges, du 25 au 30 mars prochain. Charismatique, passionné, mais aussi très sollicité, il a trouvé le temps de se confier à nous, entre optimisme et interrogations sur l'avenir du vignoble suisse auquel il est particulièrement attaché.

PROPOS RECUEILLIS PAR GEORGES POP

[//salon-divinum.ch](http://salon-divinum.ch)

COMMENT SE PRÉSENTE LE «BÉBÉ» SI VOUS ME PASSEZ L'EXPRESSION?

RICHARD CHASSOT: (rires)... Eh bien, il se présente très bien. Toute l'équipe a travaillé d'arrache-pied, et ce n'est pas fini, jusqu'à la dernière minute! Cette année nous sommes parvenus à remplir le Parc des Sports. Nous attendons 150 exposants. C'est un record en termes de participation. Bref! Nous avons toutes les raisons d'être très satisfaits. Nous espérons vivement que les visiteurs seront eux aussi au rendez-vous.



COMME PAR LE PASSÉ,
LES VINS DE LA CÔTE,
UNE RÉGION À LAQUELLE
NOUS SOMMES
SENTIMENTALEMENT TRÈS
LIÉS, ONT UNE PLACE UN
PEU À PART.
MAIS LE VIGNOBLE ROMAND
DANS SON ENSEMBLE
EST TRÈS TRÈS BIEN
REPRÉSENTÉ, AINSI QUE
LE TESSIN.

DANS LE DÉTAIL...

R. C.: Comme par le passé, les vins de la Côte, une région à laquelle nous sommes sentimentalement très liés, ont une place un peu à part. Mais le vignoble romand dans son ensemble est très très bien représenté, ainsi que le Tessin. Les vins de Suisse alémanique sont cette année nos hôtes d'honneur, grâce à une collaboration avec Swisswine, ce qui témoigne de notre volonté de promouvoir la production indigène. Mais de nombreux amis étrangers, français notamment, seront également présents. Je crois que nous avons là un très bel équilibre auquel le public sera sensible.

UNE PARTICIPATION RECORD DANS UN CONTEXTE POURTANT MOROSE, N'EST-CE PAS PARADOXAL?

R. C.: Le métier de vigneron est particulièrement difficile, notamment ici en Suisse où les domaines sont souvent situés sur des terres qui exigent énormément de persévérance. Un vigneron ne sait jamais à l'avance ce qu'il va produire, à la fois en termes quantitatif et qualitatif. Il est soumis à de nombreux aléas et à beaucoup d'incertitudes. C'est très dur psychologiquement. Actuellement, le marché du vin traverse un moment difficile. Mais les vignerons sont bien obligés de se faire connaître et de vendre leurs vins, ce qui explique en bonne partie leur présence... Et nous sommes là pour les aider. Il y va de l'avenir de nos vignobles.

VOUS VOULEZ-DIRE QUE LES DIFFICULTÉS DU MOMENT ONT EN QUELQUE SORTE STIMULÉ LA PARTICIPATION?

R. C.: Sans doute, oui! Un vigneron ne peut pas rester les bras croisés et attendre que les choses se fassent. Il doit se montrer et faire connaître ses vins... Divinum lui offre cette opportunité.



QUEL REGARD PORTEZ-VOUS SUR LES VINS SANS ALCOOL DONT LA PRODUCTION ET LA VENTE SONT EN CONSTANTE PROGRESSION?

R. C.: C’est un secteur que nous ne pouvons plus négliger, au regard de l’évolution des habitudes de consommation, notamment chez les plus jeunes. Cette année nous accueillons deux stands qui en proposent, l’un exclusivement, l’autre en parallèle avec du vin traditionnel. Bon ! Il y a toujours une forme de duel entre ceux qui estiment que ce n’est pas vraiment du vin et ceux qui pensent le contraire.

SELON VOUS...?

R. C.: Personnellement, j’estime que la plupart des amateurs de vin cherche la saveur et l’authenticité des terroirs et non l’ivresse. Il y a sans doute encore des progrès à faire. Mais on ne peut pas ignorer qu’il existe un intérêt grandissant pour ce produit, aussi bien chez les professionnels que chez les consommateurs. D’un autre côté, je suis certain que jamais on ne renoncera aux excellents crus traditionnels. Les deux produits sont manifestement appelés à cohabiter...

“

PERSONNELLEMENT, J’ESTIME QUE LA PLUPART DES AMATEURS DE VIN CHERCHE LA SAVEUR ET L’AUTHENTICITÉ DES TERROIRS ET NON L’IVRESSE.

”

VOUS ARRIVE-T-IL D’EN BOIRE?

R. C.: J’ai deux grands garçons qui ont passé la vingtaine. Lorsqu’ils doivent prendre la route, on boit volontiers un vin mousseux sans alcool. Mais à d’autres occasions, on ne se prive jamais d’une bonne bouteille de vin classique... Et c’est toujours un grand plaisir !

MERCI DU TEMPS QUE VOUS NOUS AVEZ CONSACRÉ, ET TOUS NOS VŒUX DE SUCCÈS.

R. C.: Merci à vous... Nous comptons sur votre présence à Divinum !

Divinum

Parc des Sports - Promenade Général-Guisan - 1110 Morges

Du 25 au 30 mars 2026
 Mercredi – Jeudi –
 Vendredi 16h à 22h
 Samedi 11h à 22h
 Dimanche 11h à 20h
 Lundi 16h à 21h

TARIFS

- Adulte CHF 40.-
- Enfant (jusqu’à 16 ans) gratuit
- Pass transmissible 3 jours CHF 60.-
- Bon de réduction (-50%) CHF 20.- offert par les exposants



A

MÉLIORATION
INTELLIGENTE
DU NETTOYAGE

Le système de nettoyage de la Nouvelle Ligne A est plus efficace, pour économiser de l’énergie et des ressources tout en simplifiant son entretien. Moins d’efforts, un meilleur fonctionnement et plus d’opportunités de créer des moments inoubliables autour du café.

Tout est dans le moment présent

En savoir plus

aline.franke.coffee






ATTACHÉS À LEURS VIGNOBLES CANTONAUX, LA PLUPART DES ROMANDS CONNAISSENT SOUVENT MIEUX LES VINS FRANÇAIS, ITALIENS, ESPAGNOLS, VOIRE PORTUGAIS, QUE CEUX, NOMBREUX ET DIVERS, PRODUITS EN SUISSE ALÉMANIQUE. CE PARADOXE RÉSIDE CERTAINEMENT, POUR UNE PART, DANS LES EFFORTS PROMOTIONNELS CONSENTIS PAR LES VINS ÉTRANGERS EN ROMANDIE ET LA PRÉSENCE CHEZ NOUS D'IMPORTANTES COMMUNAUTÉS «LATINES», MAIS AUSSI PAR LA BARRIÈRE LINGUISTIQUE ET LA PETITE RIVALITÉ CULTURELLE ENTRE FRANCOPHONES ET GERMANOPHONES QUI INFUSE CHEZ NOUS UNE INCURIOSITÉ, VOIRE UNE RÉTICENCE, POUR LE «DEUTSCHSCHWEIZER WEIN».

G. P.

//salon-divinum.ch

Avec la complicité de l'Association Swiss Wine et du portail Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW), la 9^e édition de Divinum se propose d'abattre ce Röstigraben, le temps de la manifestation, en ouvrant un portail sur les nombreux domaines vitivinicoles d'outre-Sarine, riches de cépages tels que le Pinot Noir, le Müller-Thurgau, le Räuschling, ou encore le Pinot Gris. Leurs surfaces est loin d'être négligeable : ils occupent quelque 2650 ha, répartis sur 16 cantons, du lac de Bienne, à celui de Zurich, et de la campagne bâloise aux vallées grisonnes. Impossible, en quelques lignes, de les passer tous en revue...

LE RÄUSCHLING ZURICHOIS

Retenons déjà qu'avec plus de 600 hectares de vignobles, Zurich est le plus grand et le plus important canton viticole de la Suisse alémanique. C'est ici, sur les terres qui bordent le lac, que pousse le plus emblématique des cépages indigènes, typique de la région : le Räuschling, appelé aussi «Zürirebe», réputé pour ses vins frais, vifs et minéraux. Il est issu d'un croisement naturel entre le Savagnin et le Gouais blanc, et produit des vins légers avec une acidité élevée et des notes citronnées.

HONNEUR AU MÜLLER-THURGAU

Le Müller-Thurgau, souvent appelé Riesling-Silvaner, est quant à lui cultivé notamment dans les cantons de Thurgovie, d'Argovie et des



AVEC PLUS DE 600 HECTARES DE VIGNOBLES, ZURICH EST LE PLUS GRAND ET LE PLUS IMPORTANT CANTON VITICOLE DE LA SUISSE ALÉMANIQUE.

Grisons. Ce cépage précoce et généreux est issu du croisement entre le Riesling et la Madeleine Royale, elle-même issue du croisement entre le Frankenthal et le Pinot. Le Müller-Thurgau, produit des vins frais, légers, peu acides, avec des arômes de muscat, de pêche et d'agrumes. Il sera célébré, avec d'autres, au Salon Divinum à travers une exposition et deux Masterclass.

TROIS CAVES À DÉCOUVRIR

À Morges, trois belles caves alémaniques viendront compléter ce tableau : Weingut Lindenhof d'Osterfingen, dans le canton de Schaffhouse, avec son Sauvignon Blanc, son Pinot Noir, son Chardonnay et ses vins mousseux ; Weinstamm de Thayngen, également dans le canton de Schaffhouse, avec son Pinot Noir de Stein am Rhein, ainsi que Wetli Weine de Berneck, dans le canton de Saint-Gall, propriété de quatre frères qui espèrent faire connaître leurs

Muscaris, issu d'un croisement entre le Solaris et le Muscat à petits grains, leur Sauvignon Blanc, ainsi que leur Bärenmandli Pinot Gris.



Venez déguster les meilleurs crus

SUR LE

SALON DIVINUM

Quand le vin devient art !

Venez découvrir nos vins d'Appenzell, une symbiose exclusive entre l'art viticole et la peinture expressive, avec des étiquettes réalisées par un artiste d'Appenzell, qui enchante non seulement le palais, mais aussi les yeux.

Venez découvrir nos vins au Salon Divinum Stand N° 105

WETLI WEINE

« Quatre frères – un Domaine Viticole »
WETLI WEINE AG – TRAMSTRASSE 23 – CH-9442 BERNECK
T 071747 90 90 – WETLIWEINE.CH

LAVANCHY VINS
WWW.LAVANCHY-VINS.CH

CAVES OUVERTES NEUCHÂTELOISE 8 & 9 mai 2026

Lavanchy Vins
rue de la Dîme 48
2000 Neuchâtel

+41 32 753 68 89
info@lavanchy-vins.ch

10%
de rabais supplémentaire sur le prix HORECA durant le Salon.

Retrouvez-nous à Divinum, au stand n°43!

MAYE Rue des Caves 12 - 1908 Rickles
027 305 15 00 - info@maye.ch - www.maye.ch

À DÉCOUVRIR
Concours, offres exceptionnelles, étiquette connectée, dégustation...

AVY.CH ARTISANS VIGNERONS D'YVERNE SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE **Stand n°16**

Savoir-faire, passion et audace
TEL EST LE TRIPTYQUE QUI GUIDE LA CAVE DAVID ROSSIER. DEPUIS 1999, NOUS APPROVOISONS LA TERRE POUR EXTRAIRE L'ÂME DE NOS PRÉCIEUX CÉPAGES.

De Saillon à Chamoson, en passant par notre ancrage à Leytron, nos 6 hectares de vignes s'épanouissent au cœur du Valais central.

DIVINUM stand n° 93

CAVE David Rossier
LEYTRON - VALAIS

Cave David Rossier
Route de Chamoson 43
1912 Leytron
T. 079 204 17 45
info@david-rossier-vins.ch
www.david-rossier-vins.ch

CAVES OUVERTES EN VALAIS 14, 15 et 16 mai 2026

CAVE DUPUIS FÉCHY

Venez nous rendre visite au Salon Divinum stand N°69

CAVES OUVERTES VAUDOISES PENTECÔTE
SAMEDI 23 MAI de 10h à 18h
DIMANCHE 24 MAI de 10h à 18h
Malakoffs - Château gonflable.

Cave Dupuis
Ch. de St-Pierre 3
1173 Féchy

Tél. : 021 825 11 38
info@cavedupuis.ch
www.cavedupuis.ch

Gault & Millau
2026
LES 100 MEILLEURS VIGNERONS DE SUISSE
Cave Dupuis Féchy

Spécialiste des vins de Bordeaux
Pour amateurs et experts

B & WINE
bswine.ch

DIVINUM stand n° 107

DOMAINE ANGELRATH
Jean-Claude Angelrath
Propriétaire - Encaveur

Chasselas, Riesling Sylvaner, Chardonnay, Pinot Gris, Cœil de Perdrix, Pinot Noir, Garanoir, Merlot, Cabernet Jura, Galotta, Divico.
Plus de 20 produits différents dont plus de 10 en barriques

VENTE DIRECTE À LA CAVE SUR RENDEZ-VOUS
Rue de la Gare 20
2525 le Landeron
Tél. 079 214 25 20
www.angelrath.ch



PIERRE-ALAIN BAPST

«NOUS DEVONS ENCOURAGER LES CONSOMMATEURS À CONSOMMER LOCAL.»



Le nouveau directeur de Swiss Wine Promotion a pris ses fonctions début mars. Il arrive sur un marché du vin suisse en crise, mais déborde d'idées pour faire aimer les crus de notre pays aux Helvètes. Interview.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN

PIERRE-ALAIN BAPST, VOUS ÊTES DIRECTEUR DE SWISS WINE PROMOTION (SWP) DEPUIS LE 1 MARS. QUELLES SONT VOS PRIORITÉS?

PIERRE-ALAIN BAPST: De manière générale je souhaite observer, échanger, analyser, proposer afin de renforcer la cohésion entre SWP et les différentes parties-prenantes. Je vais aussi m'atteler à développer une stratégie de communication en cohérence avec la stratégie 26-29 de SWP, tout en réfléchissant à l'organisation que nous devons avoir pour atteindre notre objectif d'augmenter la part de vins indigènes.

LA CONSOMMATION DE VIN DIMINUE CHAQUE ANNÉE EN SUISSE, ET NOTAMMENT LA CONSOMMATION DE VINS INDIGÈNES, EST-IL POSSIBLE D'INVERSER CETTE TENDANCE? SI OUI, PAR QUELS MOYENS?

P.-A. B.: Si cette consommation va continuer de baisser ces prochaines années, il est primordial que la part des vins suisses augmente. Si je ne



«ON ESTIME À 30 % LA PART DE LA POPULATION QUI NE CONSOMME PAS DE VIN EN RAISON DE L'ALCOOL ET CETTE PART NE VA PAS DIMINUER.»

croyais pas au potentiel de croissance de la part des vins indigènes, je ne me serais pas porté candidat pour cette fonction.

COMMENT FAIRE POUR FAVORISER LA CONSOMMATION DE VINS SUISSES PAR RAPPORT AUX CRUS ÉTRANGERS?

P.-A. B.: Pour y arriver, il y a 2 leviers principaux, la politique et la promotion. SWP se doit de tout mettre en œuvre pour sensibiliser le consommateur à l'importance de consommer suisse.

Aujourd'hui, la communication est essentiellement faite sur les différentes régions. Je suis convaincu que nous devons davantage communiquer sur les vins suisses avec un message fort sur les valeurs communes des vins suisses pour faire un « contre-feu » aux vins étrangers.

Je suis également convaincu que les Suisses sont attachés aux valeurs suisses et que nous devons renforcer la communication dans ce domaine auprès des consommateurs.

La part de produits suisses est très forte dans plusieurs branches agricoles, comme les produits carnés et les produits laitiers, nous devons nous en inspirer!

ON PARLE BEAUCOUP DE VINS SANS ALCOOL. PENSEZ-VOUS QUE CE TYPE DE PRODUIT AURA UNE PLACE DE PLUS EN PLUS IMPORTANTE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS?

P.-A. B.: J'en suis convaincu, si nous ne le faisons pas en Suisse alors ces vins désalcoolisés viendront de l'étranger.

LES PRODUCTEURS SUISSES ONT-ILS UNE CARTE À JOUER DANS CE DOMAINE?

P.-A. B.: Je comprends que ce type de produit suscite beaucoup de questions et chamboule la branche. Mais le vin sans alcool ne cannibalise pas le vin traditionnel. Il est important que les vignerons soient convaincus qu'il y a un marché à prendre dans ce segment. Dans la situation actuelle, nous ne pouvons pas nous permettre le luxe de passer à côté. On estime à 30% la part de la population qui ne consomme pas de vin en raison de l'alcool pour différentes raisons et cette part ne va pas diminuer, je suis persuadé qu'il y a un marché à développer.





Si l'on fait un parallèle avec la bière, aujourd'hui, le seul produit qui augmente sa part dans cette branche est la bière sans alcool, c'est un phénomène de société, il faut l'intégrer dans l'équation.

Les producteurs suisses ont donc une carte à jouer. Il est important que la branche suive les envies et les besoins des consommateurs, et pas que sur les vins sans alcools, mais également avec d'autres produits à base de vins comme les vins mousseux, les vins nature, le vin à faible teneur en alcool, ou encor les prémix...

DE PLUS EN PLUS DE BOISSONS SANS ALCOOL, EXTRÊMEMENT BIEN TRAVAILLÉES, VALIDÉES PAR DES GRANDS CHEFS ÉTOILÉS ÉTRANGERS, À L'INSTAR DE MAURO COLAGRECO (MIRAZUR, MENTON, 3 ÉTOILES MICHELIN) ET SANG HOON DEGEIMBRE (L'AIR DU TEMPS, LIERNU (B), 2 ÉTOILES MICHELIN), ARRIVENT SUR LE MARCHÉ SUISSE.



« NOUS SOMMES SUR UN MARCHÉ EN MUTATION ET NOUS DEVONS SAISIR LES OPPORTUNITÉS QUI S'OFFRENT À NOUS. »

GILLES VARONE À SAVIÈSE, GRATIFIÉ EN 2025 D'UNE SECONDE ÉTOILE AU MICHELIN, PROPOSE SES PROPRES INFUSIONS. CRAIGNEZ-VOUS LA CONCURRENCE DE CES PRODUITS?

P.-A. B.: Nous sommes sur un marché en mutation et nous devons saisir les opportunités qui s'offrent à nous. Les envies des consommateurs évoluent et ceux qui ne consomment pas d'alcool ont l'attente légitime de pouvoir consommer un large panel de produits, le vin sans alcool est un de ces produits, son potentiel ne doit pas être ignoré.

LES APPELLATIONS ÉTRANGÈRES SONT TRÈS ACTIVES SUR LE MARCHÉ SUISSE. ELLES OPÈRENT RÉGULIÈREMENT DES ACTIONS DE PROMOTION AUPRÈS DES PROFESSIONNELS DU VIN ET DES MÉDIAS. COMMENT RÉSISTER?

P.-A. B.: Cela peut paraître paradoxal, mais l'innovation à effectuer en matière de promotion est d'encourager les consommateurs à faire comme nos grands-parents le faisaient, à savoir consommer local. Les nouvelles générations y sont sensibles, à nous d'activer cette corde.

Dans la situation compliquée de la branche vitivinicole suisse, SWP en appelle à la responsabilité des différents acteurs de la distribution. Il est évident que les conditions-cadres actuelles ne sont pas optimales pour la branche. Une indexation du contingent d'importation sur la consommation de vin actuelle est le minimum qui devrait être obtenu.



LA SUISSE BÉNÉFICIE D'UNE TRÈS BONNE IMAGE À L'ÉTRANGER, NOUS DEVONS CAPITALISER LÀ-DESSUS.

Nous devons proposer des produits qui accompagnent le changement de consommation, mais également les changements climatiques.

Enfin, le terroir suisse et le savoir-faire ancestral de nos vignerons sont tes atouts majeurs face aux produits d'importation. À nous de bien le communiquer.

SWISS WINE PROMOTION DISPOSE D'UN BUDGET ANNUEL DE CHF 9 MILLIONS, EST-CE SUFFISANT?

P.-A. B.: Si on le compare avec les budgets des pays exportateurs qui viennent sur notre marché comme l'Italie, je pourrais dire qu'il est insuffisant. D'un autre côté, il faut reconnaître que ce montant a beaucoup augmenté ces dernières années et que nous devons l'utiliser de la manière la plus efficace possible afin d'inverser la tendance négative dans laquelle nous sommes.

QUID DE LA PROMOTION DES VINS SUISSES À L'ÉTRANGER?

P.-A. B.: Certains vignerons sont convaincus du potentiel et investissent des moyens pour vendre leurs vins à l'étranger. Si des débouchés concrets existent, nous devons les soutenir.

VOUS AVEZ DIRIGÉ PENDANT PRÈS DE 10 ANS TERROIR FRIBOURG. PENSEZ-VOUS QUE LA PROMOTION DES VINS SUISSES À L'ÉTRANGER DEVRAIT ÊTRE COUPLÉE À LA PROMOTION DES SPÉCIALITÉS DE NOS TERROIRS HELVÉTIQUES?

P.-A. B.: J'en suis convaincu. C'est un principe que nous avons dans la promotion des produits locaux où nous cherchons à associer plusieurs partenaires pour avoir un effet multiplicateur et des synergies en matière de coûts et d'impact.

À titre personnel, j'apprécie particulièrement la devise « ensemble, nous sommes plus fort et on va plus loin ». La Suisse bénéficie d'une très bonne image à l'étranger, nous devons capitaliser là-dessus.

QUELS SONT LES AUTRES MARCHÉS SUR LESQUELS VOUS ENTENDEZ ASSURER UNE PRÉSENCE CES PROCHAINES ANNÉES?

P.-A. B.: De manière générale, je suis convaincu que nous avons un grand potentiel de croissance en Suisse et en particulier en Suisse allemande.

Suisse. Naturellement.

Caves Ouvertes des Vins du Valais

14 – 16 mai 2026

caves-ouvertes-valais.ch



LA CORNE À VIN

SOUS LA RUE DE LAUSANNE, L'HISTOIRE RENAIT

AUJOURD'HUI ÉCRIN DES NECTARS DU DOMAINE GRAND'COUR DE JEAN-PIERRE PELLEGRIN, VIGNERON GENEVOIS EMBLÉMATIQUE, MEMBRE DE LA MÉMOIRE DES VINS SUISSES DEPUIS SA NAISSANCE, CE LIEU INSOLITE A MIS LONGTEMPS À ÊTRE EXHUMÉ. IL ACCUEILLE DES ÉVÉNEMENTS ET CHARME LES NOMBREUX ŒNOPHILES QUI S'Y PRESSENT.

MANUELLA MAGNIN

PHOTOS: DR

Aux commandes, Chloé Pellegrin, fille de Jean-Pierre, qui gère ce lieu singulier en marge de la rue de Lausanne. La Corne à Vin accueille de nombreux événements : dîner, wine tasting, séminaires, workshops, conférences, ou encore afterworks. On y consomme exclusivement du vin Pellegrin, dont le fameux Grand'Cour, un assemblage de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, membre de la Mémoire des vins suisses.

« La Corne à Vin fait référence à une ancienne auberge située hors les murs de Genève, près de la porte de Cornavin, à une époque où les vignes recouvraient encore le secteur », explique Jean-Pierre. Était-ce l'auberge qui donna son nom à la porte, ou l'inverse ? Le mystère demeure.

Patricia Cottier Pellegrin, épouse de Jean-Pierre, a travaillé à la rue de Lausanne dès 1982. À l'époque, elle rejoint son père dans un local singulier : pour y accéder, il fallait descendre quelques marches. Une bizarrerie qui interroge. Et si le bâtiment, acheté par son grand-père en 1923, portait déjà en lui une histoire plus ancienne...



DE LA FICELLE AU VIN

Après la guerre, on y vendait de la ficelle, du papier d'emballage, de la vaisselle, livrés dans toute la Suisse romande, notamment aux hôtels. Puis vinrent les verres décorés aux armoiries des communes. Le commerce prospérait. Le père et l'oncle de Patricia rejoignent l'entreprise familiale, sans toutefois pouvoir expliquer cette étrange dénivellation. Des sondages sont réalisés. En carottant depuis le dessus, les deux frères découvrent une voûte comblée de terre. « Tout avait été remblayé, sans doute pour éviter le coût de l'évacuation de la terre lors des constructions ultérieures à la rue de Lausanne », commente Patricia. Lorsque la terre est retirée, l'eau réapparaît, omniprésente. Une seule voûte principale est alors clairement identifiable.

UN TRAVAIL TITANESQUE

Au début des années 1990, Patricia et Jean-Pierre se marient. Patricia reçoit la part du terrain de son père ; son oncle lui vend la sienne en viager. L'idée initiale est modeste : rehausser le bâtiment d'un étage. Mais les sondages changent tout. Pendant deux hivers, les employés du Domaine Grand'Cour dégagent les volumes à la main et à l'aide de machines électriques. Peu à peu, le sous-sol révèle des escaliers, des passages, de nouvelles voûtes en pierre du Jura qui s'étendent jusqu'au fond de la parcelle, parfois au-delà, sous des terrains voisins. Une servitude de sous-sol doit être créée. La profondeur atteint cinq mètres, autrefois davantage encore, comme en témoignent les anciens écoulements en pierre et les regards aujourd'hui enfouis.

UN INTÉRÊT PATRIMONIAL ÉVIDENT

Face à cette découverte exceptionnelle, une évidence s'impose : il faut conserver ces voûtes. Le projet change d'échelle. Les architectes revoient entièrement leur copie. Grâce à l'évolution de la législation genevoise autorisant la surélévation et la construction dans les cours intérieures, le bâtiment est entièrement reconstruit et surélevé de sept étages. Un projet



colossal, validé rapidement par les autorités, tant son intérêt patrimonial et urbain est évident.

Ainsi est née La Corne à Vin. En sous-sol, les voûtes restaurées, au-dessus, des dépôts, des bureaux, puis un appart-hôtel de trente studios et trois appartements, tout de rouge habillé, que l'on peut observer depuis le train en arrivant ou en partant de la gare de Genève. L'ensemble est parfaitement insonorisé malgré la proximité immédiate des rails. L'investissement est immense, mais l'intérêt si grand que les banques suivent.

Inauguré en 2018, le lieu vit aujourd'hui entre mémoire et modernité. On y accueille des événements, des dégustations, des rencontres, dans le respect de l'esprit du lieu. La Corne à Vin est devenue une passerelle entre les strates du passé genevois et les usages contemporains, révélant que sous la ville d'aujourd'hui sommeillent encore des histoires prêtes à ressurgir.

Infos

La Corne à Vin
Rue de Lausanne 47 b
1201 Genève
www.lacorneavin.ch
www.memoire.wine



UN MILLÉSIME 2025 TOUT SIMPLEMENT MAGNIFIQUE

EN BOUCHE, IL PROMET
D'ÊTRE EXPRESSIF ET BIEN
ÉQUILIBRÉ. À CONSOMMER
CERTES AVEC MODÉRATION,
MAIS AVEC UN INFINI PLAISIR.

MANUELLA MAGNIN

À la vigne, les années se suivent, mais ne se ressemblent guère. Les vendanges ont été fastes en 2025. Avec un vignoble dans un état sanitaire proche de la perfection et un raisin d'une qualité exceptionnelle, les vigneron.ne.s genevois.e.s ont eu toutes les cartes en mains pour produire des crus de haut vol.

« Après une année 2024 avec de faibles rendements dus aux aléas climatiques, la moyenne de rendement du millésime 2025 avoisine les

moyennes des années 2022 et 2023. Ce millésime 2025 possède une moyenne quantitative très correcte et supérieure aux trois derniers millésimes », relève Dorian Pajic, œnologue cantonal genevois.

Contrairement au millésime 2024, pluvieux et frais, l'année 2025 se révèle donc expressive et équilibrée. Les vins blancs se révèlent aromatiques, croquants et structurés. Les vins rouges sont quant à eux typés, parfumés et équilibrés.

LES VINS BLANCS SE
RÉVÈLENT AROMATIQUES,
CROQUANTS ET
STRUCTURÉS.
LES VINS ROUGES SONT
QUANT À EUX TYPÉS,
PARFUMÉS ET ÉQUILIBRÉS.

	2022			2023			2024			2025		
	°Oe	kg	hl	°Oe	kg	hl	°Oe	kg	hl	°Oe	kg	hl
Chasselas	76	2718396	21'747	75	2'454'828	19'638	73	1'913'023	15'304	72	2'721'313	21'770
Gamay	94	2'303'595	18'428	90	2'501'737	20'013	85	1'973'686	15'789	89	2'553'941	20'431
Pinot noir	94	1'081'777	8'654	89	1'137'942	9'103	90	7'38'467	5'907	90	1'134'937	9'079
Chardonnay	91	874'566	6'996	88	804'941	6'439	84	545'944	4'367	85	918'727	7'349
Gamaret	98	703'837	5'630	93	740'497	5'923	89	479'872	3'838	90	848'519	6'788
Merlot	98	362'570	2'900	96	363'535	2'908	89	273'307	2'186	96	340'914	2'799
Blancs	86	5'124'170	40'993	80	4'821'913	38'575	77	3'596'071	28'768	82	5'198'529	41'588
Rouges	95	5'359'281	42'874	91	5'679'505	45'436	89	4'166'426	33'331	91	5'806'448	46'467
Total	89	10'483'451	83'867	87	10'501'418	84'011	83	7'762'497	62'099	85	11'006'977	88'055
Rendement en kg/m²	0.78			0.78			0.57			0.81		

Tableau comparatif de différents millésimes, toutes catégories confondues (AOC, Vins de pays, Vins de table, utilisation non alcoolique). Les quantités en hectolitres ci-dessus sont issues d'un calcul avec un taux de conversion de 0.8 l/kg pour tous les cépages.

COMPRENDRE LES VINS GENEVOIS UN COURS POUR LA RESTAURATION

Pour inciter les établissements à enrichir leurs cartes en vins genevois, l'OPAGE organise le 20 avril de 9h45 à 11h45 à la Maison du Terroir à Lully un cours pour les restaurateurs et leurs employés de service, suivi d'une agape concoctée avec des produits du terroir. L'occasion d'en apprendre plus sur les différents cépages du canton, leur vinification et les accords mets-vins, en compagnie de Geoffrey Bentrari, chef sommelier du Bayview, meilleur sommelier de Suisse en 2011, et de Dorian Pajic, œnologue cantonal.

Des bons en suspens

Le parlement cantonal avait accordé fin août 2025 une aide exceptionnelle afin de soutenir la restauration et la consommation de boissons non alcoolisées et de boissons fermentées genevoises. Une subvention par le biais de bons d'achat, similaire au dispositif mis en place pendant la crise sanitaire. La mesure devait coûter 1,1 million de francs, dont 1 million en bons. Tout achat de plus de 1000 francs de boissons dont

l'origine genevoise est garantie, qu'il s'agisse de vin avec ou sans alcool, de bière, de cidre, de jus de fruits ou de sirops, donnait droit à un bon de CHF 200.-. Une enveloppe maximale de CHF 400 000 a immédiatement été libérée sur le budget 2025 permettant à cette action importante de démarrer sans délai. Grâce à la mobilisation des restaurateurs, l'action a rencontré un véritable succès. CHF 365 800 en bons

d'achat de 200.- ont été remis à 225 établissements. En raison du refus du projet de budget 2026 par le Grand Conseil genevois, cette action a dû être interrompue au 31 décembre 2025. Les bons déjà émis en 2025 conservent leur validité et peuvent être utilisés jusqu'au 31 décembre 2026. Même si l'action doit être suspendue pour 2026, le bilan demeure largement positif.



Dorian Pajic,
œnologue cantonal.
© Fred Merz | Lundi13



Geoffrey Bentrari,
chef sommelier
du Bayview.

L'ESCARGOT, UNE SUCCESS STORY VAUDOISE

RIEN NE SERT D'ALLER VITE POUR ALLER LOIN. EN TÉMOIGNE LE SUCCÈS DE LA MARQUE OMBRELLE L'ESCARGOT DE L'OFFICE DES VINS VAUDOIS (OVV). UNE MARQUE FÉDÉRATRICE QUI RASSEMBLE UNE TRENTAINE DE PRODUCTEURS. APRÈS LES DEUX ROUGES ET LE ROSÉ, LE BLANC ARRIVE SUR LE MARCHÉ. À SAVOURER AVEC MODÉRATION, MAIS BEAUCOUP DE PLAISIR!

MANUELLA MAGNIN

« L'aventure a débuté en 2021 avec deux gammes de rouge. Depuis, la marque s'est fortement développée: lancement de l'Escargot Rose en 2025, arrivée du Blanc en 2026 et aujourd'hui plus de 460 000 bouteilles produites. Un projet innovant sous l'AOC Vaud, né d'un regroupement de producteurs engagés. » Benjamin Gehrig, directeur de l'OVV a de quoi avoir le sourire. La marque Escargot a rencontré son public et convaincu les producteurs!

Champion incontesté de la lenteur, le gastéropode niché dans sa coquille rappelle que l'on peut avancer à son rythme en laissant une belle trace brillante derrière soi. L'animal est aussi le symbole de la santé des sols. Un porte-drapeau idéal pour une marque de vins donc. La marque repose sur une identité forte. Le nom L'Escargot évoque aussi le respect du rythme naturel et le temps nécessaire à l'élaboration d'un bon vin. Son identité visuelle distinctive, notamment la goutte de vin présente sur l'étiquette, renforce sa reconnaissance et sa cohérence.

CUVÉE APRÈS CUVÉE

La gamme s'est construite progressivement autour d'un vin rouge non barrique, aujourd'hui cœur historique de l'offre. Ce rouge, positionné entre 11 et 16 francs, incarne la philosophie de la



LA QUALITÉ CONSTITUE UN PILIER CENTRAL, NOTAMMENT À TRAVERS LA CERTIFICATION TERRAVIN, GAGE DE SÉRIEUX ET DE RECONNAISSANCE.

marque: un vin accessible, qualitatif et facile à apprécier. Une version Or est proposée entre 17 et 24 francs. Élevée en barrique, cette cuvée constitue une offre plus premium, destinée principalement à la restauration.

Le rosé, lancé récemment, se situe dans une fourchette de 12 à 16 francs, renforçant l'attractivité de la gamme. Le vin blanc arrive sur le marché en ce mois de mars dans la même gamme de prix, avec des profils basés sur le Chasselas, allié à d'autres cépages plus aromatiques, à l'instar du Sauvignon ou du Doral. Cette extension répond à une demande ancienne et renforce la cohérence d'une gamme complète, accessible et adaptée aux différents moments de consommation.

La qualité constitue un pilier central, notamment à travers la certification Terravin, gage de sérieux et de reconnaissance. Cette exigence qualitative s'inscrit dans une stratégie claire: proposer des vins suisses abordables sans compromettre leur valeur.

Enfin, la stratégie globale privilégie une croissance maîtrisée, fondée sur la diversification, le renforcement du réseau de producteurs et la consolidation des marchés existants. La gamme L'Escargot se positionne ainsi comme une référence accessible du vignoble vaudois, conciliant identité collective, qualité certifiée et ancrage régional fort, tout en contribuant à démocratiser l'image des vins suisses auprès d'un public plus large.

Points de vente

- Grande distribution et revendeurs (Coop, Migros Online, Landi, magasins spécialisés ou épiceries locales)
- Caves et producteurs (vente à la cave en direct)
- Shop Escargot: <https://www.vaudvins.ch/shop-escargot>

Gamme de vins



Escargot blanc

Assemblage avec min.: 60% de Chasselas, min. 20% d'autres cépages aromatiques et 20% libre.

Dégustation: aromatique, rond, fruité.

Accords: apéritif gourmand, poisson et volaille.

Escargot Or

Assemblage de cépages: min. 60% de Gamaret et/ou Garanoir et/ou Galotta – min. 15% de Pinot Noir et/ou Gamay – 25% libres. Au maximum 4 cépages différents, élevé en barrique.

Dégustation: épicé, finesse aromatique, boisé.

Accords: plats méditerranéens, plats mijotés, viande rouge, fromage corsé, salade.

Escargot Rouge

Assemblage de cépages: 65% Pinot Noir et/ ou Gamay – 30% Gamaret et/ou Garanoir et/ou Galotta – 5% libre, élevé en cuve.

Dégustation: gourmand, rond, intense, fruité.

Accords: viandes rouge et blanche, fromage, risotto, foie gras poêlé, antipasti.

Escargot Rose

Assemblage: avec minimum 65% de Gamay.

Dégustation: fruité, aromatique, tendre et rond.

Accords: apéritif, grillades, plats exotiques.



NOUVEAUX CÉPAGES DE L'HOMOLOGATION AU VERRE, UN LONG CHEMIN

LE 29 JANVIER DERNIER, AGROSCOPE A PORTÉ SUR LES FONTS BAPTISMAUX QUATRE CÉPAGES BLANCS ET TROIS ROUGES. LEURS NOMS? FLORISIA, ELARIS, ORELLIS, DAMONA, VALPESIA, DIONISO ET TARANIS. CES NOUVEAUX CÉPAGES ONT ÉTÉ DÉVELOPPÉS EN PARTENARIAT AVEC L'INRAE, ÉQUIVALANT FRANÇAIS D'AGROSCOPE. ILS SONT ISSUS DE CROISEMENTS ENTRE DES VARIÉTÉS SÉLECTIONNÉES PAR LES DEUX INSTITUTS POUR LEURS QUALITÉS ŒNOLOGIQUES ET LEURS RÉSISTANCES. CHRISTIAN DUTRUY, PÉPINIÉRISTE À FOUNEX, NOUS DÉTAILLE LE PROCESSUS QUI MÈNERA UN JOUR PEUT-ÊTRE À LA COMMERCIALISATION DES PREMIÈRES BOUTEILLES.

MANUELLA MAGNIN

CHRISTIAN DUTRUY, VOTRE PÉPINIÈRE EST L'UNE DES PLUS IMPORTANTES DE SUISSE, AVEC QUELQUE 700 000 GREFFES BON AN MAL AN, QUELLE EST LA PROPORTION DE CÉPAGES RÉSISTANTS QUE VOUS GREFFEZ?

CHRISTIAN DUTRUY: En Suisse romande, la demande n'est pas très importante pour les cépages résistants. Cela représente entre 5 et 10% de ce que nous greffons. La demande est plus forte en Suisse alémanique.

COMMENT EXPLIQUER CETTE DIFFÉRENCE?

CH.D.: Les Suisses alémaniques sont influencés par l'Allemagne et l'Autriche où les cépages résistants sont plus implantés. Il y a aussi une différence qui tient à la taille des exploitations outre-Sarine qui est en général plus petite. Les vignerons suisses alémaniques ont plus l'occasion d'expliquer leurs cépages et leurs choix lorsqu'ils



Julien et Christian Dutruy du Domaine Les Frères Dutruy à Founex. © Fred Merz | lundi13

vendent des bouteilles. Chez nous, même si la viticulture est évolutive, il y a un attachement aux cépages traditionnels. Et de nombreuses questions se posent. Est-ce que le vin sera bon? Qu'est-ce que cela implique pour le vigneron? Je prends l'exemple du Divona, cépage résistant blanc, qui se vendange plus tôt. Il faut commencer à récolter pendant une période de vacances...

QUEL EST L'INTÉRÊT FONDAMENTAL DE CES NOUVEAUX CÉPAGES?

CH.D.: Ce sont les résistances aux maladies, notamment à l'oïdium et au mildiou, les deux principales maladies fongiques, donc moins de traitement à la vigne, bien qu'avec le Divico par exemple, on constate, après une vingtaine d'années, une moins bonne résistance à l'oïdium.

C'EST DONC UN PARI SUR L'AVENIR?

CH.D.: Oui, et le pari est aussi financier. Pour reconstituer un vignoble, l'investissement est élevé. Il faut compter environ 100 000 francs pour un hectare et un amortissement long qui s'étale sur 35 à 40 ans. Actuellement, avec l'incertitude qui plane sur l'évolution du marché du vin, liée à la baisse de consommation et à la très forte concurrence étrangère, il faut être très motivé.

À PARTIR DE L'HOMOLOGATION DE NOUVEAUX CÉPAGES, COMBIEN DE TEMPS FAUT-IL COMPTER POUR AVOIR UN VIN COMMERCIALISABLE?

CH.D.: Nous avons besoin de 6 ans pour pouvoir fournir du matériel aux producteurs. Ensuite, une jeune vigne mettra encore 6 ans pour exprimer tout son potentiel.

Naturellement surgelé

La nature à l'état pur. Le froid s'en charge. Le plaisir reste.

La qualité dès la première étape. Qu'il s'agisse de classiques croquants ou de mélanges créatifs, nos légumes sont directement acheminés du champ vers la chambre de congélation. Ainsi, tout ce que la nature leur a donné est préservé : leur saveur, leur couleur, leurs nutriments. Pour les professionnels qui ne font aucun compromis en matière de fraîcheur.

DITZLER

LES DOMAINES ROUVINEZ, ENTRE MODERNITÉ ET TRADITION

PIONNIÈRE DANS LA VITICULTURE DURABLE ET BIO EN VALAIS, LA FAMILLE ROUVINEZ ENTAME L'ANNÉE 2026 AVEC CONFIANCE, EN DÉPIT DES DÉFIS, VOIRE DES DIFFICULTÉS, QUE CONNAÎT LE SECTEUR, EN RAISON SURTOUT DE LA BAISSÉ DE LA CONSOMMATION. FORTE DE SON SAVOIR-FAIRE, DE SON ANCRAGE DANS LE CANTON, DE LA DIVERSITÉ DE SES DOMAINES ET DE LA RÉPUTATION DE SES SPÉCIALITÉS, ELLE ENVISAGE LES MOIS À VENIR AVEC SÉRÉNITÉ ET ANNONCE DES MILLÉSIMES D'EXCEPTION, NOTAMMENT DANS LES BLANCS.

GEORGES POP

//rouvinez.com

« La dernière vendange nous a quelque peu surpris. La qualité était magnifique. En revanche la quantité était étonnamment basse, ce qui s'explique assez mal compte tenu de l'ensoleillement, de la nature des précipitations et de l'absence de maladies fongiques. Cela dit, nous avons commencé la mise en bouteille de notre Petite Arvine Château Lichten. Elle est simplement merveilleuse, avec de superbes équilibres. Les blancs seront exceptionnels et les rouges s'annoncent prometteurs », nous a confié Philippe Rouvinez, en charge du marketing et des ventes.

DES TRANSACTIONS PLUS DIFFICILES

Avec sa sœur Véronique et son frère Frédéric, il incarne la troisième génération de cette famille devenue incontournable du terroir vitivinicole du Vieux Pays. Alors qu'il négocie actuellement l'écoulement de sa production, notamment auprès d'un grand distributeur, il reconnaît que les transactions deviennent plus longues et plus laborieuses, en raison de l'évolution du marché : « Nous constatons une baisse de nos ventes de l'ordre de 3 à 4% par année... Quelque 10% en trois-quatre ans. »

Il se rassure cependant, et se réjouit même, en constatant que les spécialités les plus emblématiques de la maison ne sont que peu ou pas affectées par cette érosion. C'est le cas du Tourmentin et de la gamme très prisée des vins Nez Noir qui doit son nom à une race de moutons autochtones du Haut-Valais dont un spécimen figure sur les étiquettes. « Ce sont des bêtes adorables. Nous avons nous-mêmes acquis quelques moutons et nous nous sommes associés



Avec sa sœur Véronique et son frère Frédéric, Philippe Rouvinez incarne la troisième génération d'une famille devenue incontournable du terroir vitivinicole du Vieux Pays.

LE RESERVE EST PRIORITAIREMENT DESTINÉE AUX RESTAURATEURS QUI NOUS DEMANDAIENT UN VIN DE PRESTIGE POUR LEURS ÉTABLISSEMENTS.

à un éleveur de la région qui fait paître son troupeau dans nos vignes pour les nettoyer. C'est très écologique », nous explique tout sourire notre interlocuteur.

LE TOURMENTIN...

La création du Tourmentin, en 1983, a constitué une petite révolution dans l'univers vitivinicole valaisan. Il fut le premier vin du Vieux Pays à avoir été élevé intégralement dans des barriques de chêne. Dès le millésime 1988, il devint aussi le premier vin d'assemblage du canton à associer les grandes spécialités locales comme le Cornalin, l'Humagne Rouge et la Syrah. Aujourd'hui, le Tourmentin reste le « Best-Seller » incontesté de la maison Rouvinez. « Compte tenu de son prix, il est peu présent dans la distribution. Il est surtout réservé à nos meilleurs clients », précise Philippe Rouvinez.

... ET LA GAMME NEZ NOIRE

La gamme Nez Noire, quant à elle, devenue très populaire, a été lancée en 2019, avec un rouge d'assemblage sublimant les saveurs du Gamaret, du Merlot et de la Syrah. Il a très vite été rejoint par un rosé, issu d'une saignée du moût utilisé pour son pendant rouge, puis par une Petite Arvine. Le Nez Noir Réserve est un très « haut de gamme », issu du même moût que le rouge, bénéficiant d'un élevage de 12 mois en barrique. « Le Réserve est prioritairement destiné aux restaurateurs qui nous demandaient un vin de prestige pour leurs établissements. La restauration et l'hôtellerie sont des clients essentiels », souligne notre hôte.

La maison envisage-t-elle de produire un jour un vin sans alcool ? Philippe Rouvinez esquisse un sourire énigmatique : « ... Nous y réfléchissons... Et nous y travaillons. » Il finit par confier : « À vrai dire, nous nous orientons plutôt vers un vin avec un taux d'alcool réduit. L'alcool est encore associé à certaines saveurs qu'il est difficile de conserver lors des processus actuels de désalcoolisation... On verra ! »

Les domaines Rouvinez seront présents au Salon Divinum, à Morges, du 25 au 30 mars.

La famille Rouvinez : une saga valaisanne

Le premier domaine Rouvinez a été fondé en 1947 par Bernard Rouvinez, vigneron indépendant, sur les hauteurs de la colline de Gérondé, à Sierre. Il s'est ensuite développée grâce à ses deux fils, Dominique et Jean-Bernard, viticulteurs et œnologues, qui ont introduit les techniques d'assemblage en barrique. Dans les années 1990, les deux frères ont joué un rôle pionnier dans la mise en œuvre d'une production intégrée et éco-responsable, respectueuse du patrimoine naturel et bâti : renoncement aux herbicides racinaires, utilisation de goutte-à-goutte pour l'arrosage des vignes sur toutes les parcelles, implantation d'une flore adaptée, entretien régulier des murs en pierre sèche, etc.

La tradition familiale est aujourd'hui perpétuée par la troisième génération incarnée par Véronique, experte en œnologie, Philippe, en charge des activités commerciales, et Frédéric responsable de la gestion et de l'administration du vignoble. Tous trois continuent de développer le domaine de manière durable, une

partie du vignoble étant désormais cultivé selon un cahier des charges bio, mais aussi en accord avec la nouvelle méthode de taille de l'école Simonit & Sirch qui prolonge d'une dizaine d'années la durée de vie de chaque plant, en les protégeant notamment des maladies fongiques. Parmi les domaines emblématiques de la famille figure celui du Château Lichten, à Loèche, qui domine la réserve nationale du bois de Finges, ceux de la Colline de Gérondé à Sierre, de Montibex, de Ravanay et de l'Ardévaz, entre Leytron et Chamoson. A Sion, elle dispose de plusieurs « pépites » comme le Clos du Château et le domaine de Brûlefer des Domaines Bonvin qu'elle gère et qu'elle a enrichies d'un nouveau « joyau » en 2013 : le domaine de Diolly. L'entreprise chapeaute également les Caves Orsat, Imesh Vins ainsi que les Fils de Charles Favre. De nombreux prix ont distingué les vins de ces domaines au cours des dernières années.



©rouvinez.com

LE VIEUX PAYS, UNE TERRE DE BELLES SPÉCIALITÉS

DEMEURE DU PLUS GRAND VIGNOBLE DE SUISSE, LE VALAIS S'ILLUSTRE, BIEN AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES, PAR SES CÉPAGES AUTOCHTONES, SES DOMAINES ENSOLEILLÉS EN TERRASSES, SES CAVES RICHEMENT ASSORTIES ET SES ADMIRABLES SPÉCIALITÉS. PETITE ARVINE, PAÏEN, AMIGNE, MALVOISIE, CORNALIN ET SYRAH SONT PARMI LES PLUS EMBLÉMATIQUES. MAIS PAS QUE...

GEORGES POP

//swisswinevalais.ch

LA PETITE ARVINE

Qualifiée parfois de « Reine du vignoble valaisan » ou « d'ambassadrice des vins blancs du Valais » la Petite Arvine est un cépage blanc autochtone qui exige beaucoup de soins sur des sols bien drainés, souvent calcaire ou schisteux. Elle donne des vins blancs secs, ou parfois botrytisés (résultant d'une pourriture noble). Beaucoup la considèrent comme le meilleur cépage blanc du Valais, unique par sa minéralité saline et sa vivacité.

LE PAÏEN

Moins reconnu internationalement que d'autres vins valaisans, ce blanc sec, aromatique et minéral, issu du cépage Savagnin Blanc, est l'un des plus typiques du terroir valaisan. Comme en témoigne son nom, il était vraisemblablement déjà cultivé dans le Vieux Pays avant son évangélisation complète, au haut Moyen-âge. Dans le Haut-Valais, on l'appelle « Heida », terme qui signifie « vieux » dans le dialecte local. Le Païen est notamment cultivé sur le haut coteau de la ville de Visperterminen, à plus de 1150 m d'altitude.

LA MALVOISIE

Le secret de ce vin doux, puissant et liquoreux réside dans le flétrissement sur souche (raisins flétris) ou dans l'action de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*), qui concentre les sucres et arômes. Il est issu du Pinot Gris, une variété de Pinot Noir qui a changé de couleur par mutation génétique spontanée.



L'AMIGNE

Cépage autochtone rare qui a survécu au phylloxéra, l'Amigne est cultivée quasi exclusivement autour du village de Vétroz qui abrite 70% des surfaces qui lui sont consacrées. Apprécié pour sa structure puissante et ses arômes de mandarine et de miel, elle est aussi appelée le « Vin des abeilles », les petits hyménoptères indiquant sur une étiquette sa sucrosité, de sec à très doux : une abeille, vin sec à demi sec ; deux abeilles, vin doux et moelleux ; trois abeilles, vin liquoreux, flétri...

LE CORNALIN

Cépage capricieux et assez difficile à cultiver (maturité tardive, rendement irrégulier, sensibilité aux maladies), le Cornalin est un vieux cépage rouge autochtone, surnommé « Rouge du Pays ». Les vins qui en sont issus sont caractérisés par une robe foncée aux reflets violacés, une belle acidité, et des arômes intenses de cerise, de fruits noirs (framboise) et de violette. Ils sont généralement riches, puissants et structurés. Le Cornalin offre un beau potentiel de vieillissement, car il se bonifie avec les années, développant des notes épicées.

LA SYRAH

Introduite dans le vignoble valaisan il y a un peu plus d'un siècle, la Syrah est devenue une des spécialités majeures du canton, souvent élevée en barrique. Elle est reconnue pour sa qualité et sa finesse, se distinguant par une belle fraîcheur, ses notes épicées et ses arômes de fruits noirs. Cultivée sur des parcelles très ensoleillées, la Syrah valaisanne, classée parmi les meilleures au monde, bénéficie d'un grand potentiel de garde (5 à 15 ans). Elle se décline en plusieurs variétés et saveurs, selon le climat et les techniques de vinification.

Parmi les spécialités plus rares, on peut citer le Rèze, un cépage blanc ancestral, rescapé de l'oubli qui offre un vin alpin exclusif au Valais ; l'Himbertscha, un cépage blanc rarissime sauvé de l'oubli dans les années 1970 par Josef-Marie Chanton à Viège. Cultivé en très faible quantité, il produit des vins secs ; ainsi que le Vin du Glacier, un vin d'oxydatif complexe, assemblage de vieux millésimes. Il se déguste uniquement sur place, directement au tonneau, notamment à Grimentz, dans le Val d'Anniviers.





**LA COMBINAISON
PARFAITE**

— entre précision artisanale,
qualité supérieure et goût authentique,
pour une gastronomie exigeante —

lapasteria.hilcona.com



UNE VISITE À LA CAVE DE LA TOUR

NICHÉE AU CŒUR DU PITTORESQUE VILLAGE DE MÔTIER, SUR LES RIVES FRIBOURGEOISES DU LAC DE MORAT, LA CAVE DE LA TOUR EST À L'IMAGE DE CELLES QUI FONT LA RÉPUTATION DES DOMAINES DU VULLY. ICI, LES VALEURS SONT SOUMISES AUX PRINCIPES DU «SMALL IS BEAUTIFUL» (CE QUI EST PETIT EST BEAU)! LA PLUPART DES FAMILLES QUI SE PARTAGE LES VIGNOBLES A DEPUIS BELLE LURETTE CHOISI LA VOIE D'UNE EXPLOITATION RAISONNABLE ET DURABLE, CENTRÉE SUR L'HUMAIN ET LES CYCLES DE LA NATURE.

GEORGES POP

//biolley-vins.ch

Les jeunes propriétaires de la Tour, Lionel et Dalila Biolley ne dérogent pas à la règle. Ils se consacrent corps et âmes à leurs 5,5 ha de vignes qu'ils exploitent dans respect de la faune et de la flore. Ils s'honorent d'avoir obtenu le label Bio Bourgeon Suisse. «Le domaine a été créé par mes parents en 1991. Au début, mon papa, agriculteur, n'exploitait qu'un simple parchet. Mais il a décidé de devenir vigneron. Il s'est alors formé à l'œnologie à Changins. Mon épouse et moi avons repris le domaine en 2022 », raconte Lionel.

LA «BÊTE NOIRE» DU COUPLE BIOLEY

Sur ses terres, la Cave de la Tour cajole 15 cépages différents, selon les principes de la biodynamie. Aux côtés des traditionnels Chasselas et Pinot Noir, on y trouve des variétés telles que le Pinot Gris, le Pinot Blanc, le Viognier, ainsi que

les incontournables Freiburger, le Traminer, emblématiques de ce coin de pays. Le couple Biolley est particulièrement fier de sa «Bête Noire». «Il s'agit d'un assemblage de Cabernet Noir, de Cabernet Jura et de Régent, un cépage noir d'origine allemande, très résistant aux maladies cryptogamiques», nous précise le maître des lieux.



PARMI LES NOMBREUX RESTAURATEURS QUE NOUS FOURNISSONS, NOUS CONSTATONS CEPENDANT UN CHANGEMENT. LEURS CLIENTS VEULENT LE PLUS SOUVENT DU VIN OUVERT. IL Y A UNE RÉTICENCE À COMMANDER UNE BOUTEILLE.



Lionel et Dalila Biolley. Leur carnet peut accueillir 25 à 30 personnes pour des apéros-dégustations. © Le Cafetier

Dans le Vully, la morosité qui affecte l'univers de la vigne est, pour le moment, un peu moins perceptible. «Notre clientèle est locale et surtout alémanique. Il y a ceux qui ont des résidences secondaires dans la région, mais aussi les nombreux touristes qui viennent à la belle saison», explique Lionel. Il ajoute cependant : «Parmi les nombreux restaurateurs que nous fournissons, nous constatons cependant un changement. Leurs clients veulent le plus souvent du vin ouvert. Il y a une réticence à commander une bouteille.»

UN DOMAINE, TROIS CANTONS

Pour mémoire, le domaine du Vully, où vingt-six cépages sont cultivés sur quelque 160 ha, s'est autoproclamé «plus petit des grandes régions viticoles de Suisse». Les vingt-quatre caves que fédère l'Interprofession sont presque également réparties entre les rives fribourgeoises et vau-



© biolley-vins.ch

doises du lac de Morat, et l'une d'entre elles se trouve même à Anet (Ins), dans le canton de Berne. C'est pourquoi l'appellation d'origine contrôlée «Vully» est intercantonale, ce qui est un cas unique en Suisse.

LE VIGNOBLE DE CHEYRES, FIER DE SES SPÉCIFICITÉS

LE VIGNOBLE DES VINS DE CHEYRES, OUTRE LE FAIT QU'IL EST MODESTE, A DEUX SINGULARITÉS: IL EST LE SEUL VIGNOBLE FRIBOURGEOIS SITUÉ SUR LA RIVE SUD DU LAC DE NEUCHÂTEL ET LE SEUL ENTIÈREMENT FRIBOURGEOIS, CELUI DU VULLY ÉTANT PARTAGÉ AVEC LE CANTON DE VAUD. LES 18 PRODUCTEURS QUI LE FONT VIVRE, RÉPARTIS SUR 14 HA, TIRENT PROFIT DE LA PROXIMITÉ DU LAC QUI AUTORISE UNE CERTAINE DOUCEUR À LA SAISON FROIDE, AINSI QUE D'UN SOL D'ARGILE ET DE MOLASSE, PROTÉGÉS DU VENT PAR LES «CROTTES DE CHEYRES», LES FALAISES QUI DOMINENT LA RÉGION.

GEORGES POP

//cavedecheyres.ch

Pinot noir, Chasselas, Chardonnay, spécialités d'assemblage, comme le «Grivevin», élevé plusieurs mois en fût de chêne, comptent parmi les crus les plus emblématiques de ce petit coin de pays qui produit aussi des vins mousseux et bien d'autres spécialités. Ils peuvent compter sur une clientèle locale fidèle, notamment parmi les restaurateurs, mais aussi les visiteurs de passage.

DES MILLÉSIMES PROMETTEURS

«Nous avons eu un petit coup de stress, avec les pluies de septembre, mais il s'est révélé injustifié. La qualité de la vendange fut excellente, avec une bonne maturation et un bel équilibre entre les sucres et les acides. Les millésimes 2025 seront de belles tenues, aussi bien dans les rouges que les blancs», nous a confié Mattéo Murphy, qui dirige la Cave de Cheyre, dans le village éponyme, vitrine de l'Association des Vignerons Broyards.

UNE NOUVELLE CLIENTÈLE, PLUS JEUNE...

La baisse globale des ventes des vins se fait-elle aussi ressentir dans la région? «Dans une



Mattéo Murphy est le souriant responsable des Caves de Cheyres. © Le Cafetier.



LA QUALITÉ DE LA VENDANGE FUT EXCELLENTE, AVEC UNE BONNE MATURATION ET UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE LES SUCRES ET LES ACIDES.

certaine mesure, oui! Nous assistons à une érosion graduelle de notre clientèle traditionnelle, au profit de nouveaux acheteurs, plus jeunes, qui privilégient la qualité à la quantité. En outre,



Bouquet des Amis "Réserve" – Extra-Brut. Un vin mousseux élaboré selon la méthode champenoise à partir des cépages Garanoir & Doral. © Cave de Cheyres

nous voyons de grands domaines démarcher nos clients, ce qui n'était pas le cas, avant. Ce n'est pas alarmant, mais nous y sommes attentifs.»

Manifestation

Cette année, la Fête des Vendanges de Cheyres aura lieu, du 2 au 4 octobre prochain. Trois jours durant, bars, guinguettes, bal et animations foraines feront la fête au raisin et promettent quelques moments intenses et conviviaux. Les autres rendez-vous sont à découvrir sur le site de la cave.

BIENVENUE AU DOMAINE DE MONTMOLLIN

AVEC 50 HA DE VIGNES, LE DOMAINE DE MONTMOLLIN EST L'UN DES PLUS VASTES, SINON LE PLUS ÉTENDU DU CANTON DE NEUCHÂTEL QUI EN COMPTE UN PEU PLUS DE 600. FONDÉ EN 1937, LE DOMAINE EST AUJOURD'HUI DIRIGÉ PAR DEUX PASSIONNÉS, BENOIT DE MONTMOLLIN ET SA SŒUR RACHEL BILLETTER-DE MONTMOLLIN, QUI INCARNENT LA 4^E GÉNÉRATION DE CETTE FAMILLE DE VIGNERONS. C'EST AU CŒUR DU VIEUX BOURG D'AUVERNIER QU'ILS REÇOIVENT HÔTES ET CLIENTS.

GEORGES POP

//domainedemontmollin.ch

Les cépages locaux tels que le Chasselas, le Chardonnay, le Viognier, le Sauvignon Blanc, le Pinot Gris et le Solaris pour les blancs, ainsi que le Pinot Noir, le Gamaret, le Garanoir, la Syrah, le Galotta et le Divico dominent le vignoble familial. Ici, les visiteurs ont le choix entre une belle diversité de flacons. Mais les maîtres des lieux, qui travaillent en biodynamie et s'honorent du label bio-Suisse obtenu en 2017, portent un soin particulier à leur emblématique production de Pinot Noir.

UNE PRÉFÉRENCE POUR LES VINS PURS

«J'ai une nette préférence pour les vins purs par rapport aux vins d'assemblage. Ici, nous produisons cinq Pinots différents issus de plusieurs parcelles. Nous les vinifions séparément. Chacun valorise les qualités et les saveurs de son propre terroir», souligne Benoît qui vante la richesse et la diversité des sols qu'il travaille. Attaché à une production durable et respectueuse de la biodiversité, lui et son équipe laissent la nature gérer les nuisibles et stimulent la fertilité de leur terre en recourant à des préparations telles que des tisanes, des composts et des infusions à base de plantes.

Benoît et sa sœur ne négligent pas pour autant les deux grandes spécialités locales que sont l'Œil-de-Perdrix et le Non-Filtré. «Ici, à Neuchâtel, avec le Non-Filtré, nous avons la chance de pouvoir vendre du vin dès le mois de

ICI, NOUS PRODUISONS CINQ PINOTS DIFFÉRENTS ISSUS DE PLUSIEURS PARCELLES. NOUS LES VINIFIONS SÉPARÉMENT. CHACUN VALORISE LES QUALITÉS ET LES SAVEURS DE SON PROPRE TERROIR.

janvier. Cela rend passablement jaloux nos collègues des autres cantons», relève-t-il avec une pointe d'humour. Son domaine souffre-t-il de la baisse de la consommation qui affecte le secteur du vin ? «Sans-doute moins qu'ailleurs...



Nous pouvons compter sur une clientèle locale très fidèle. Mais on sent bien que les gens sont de plus en plus attentifs à la qualité plutôt qu'à la quantité», constate-t-il.

UNE CAVE DU XVII^E SIÈCLE

La cave du domaine, nichée dans un bâtiment datant de 1615, est une véritable attraction pour les amateurs de vin, avec ses barriques, ses foudres, ses cuves et ses pressoirs. C'est dans cet endroit qui fleure bon l'histoire et la tradition que les maîtres des lieux ont installé leur caveau de dégustation où ils organisent dégustations et réceptions à la demande.

À noter encore que de Vaumarcus au Landeron, les vignerons du canton de Neuchâtel ouvriront les portes de leurs caves au public les 8 et 9 mai prochains.



DODAS

LA QUINTESSENCE DU MERLOT TESSINOIS

DOUZE VIGNERONS ET ARTISANS DU VIN SE SONT RÉUNIS POUR METTRE EN VALEUR LE MERLOT ET PROPOSER UN COFFRET À LA VENTE EN SÉRIE LIMITÉE.

M. M.

//dodas.ch



Les producteurs de DODAS. © DR

DODAS signifie 12 en dialecte tessinois. Soit le nombre de vignerons et amis, reconnus parmi les meilleurs du Tessin, qui partagent un objectif commun : produire des vins de grande qualité, authentiques et expressifs, reflétant les caractéristiques du terroir et la personnalité de chacun d'entre eux.

Le 2 mars, ils ont donné rendez-vous à la presse au Tessin pour présenter leur coffret de Merlot 2022. Au cœur de leur quotidien se trouve la viticulture, caractérisée par des vignobles escarpés en terrasses, disséminés dans ce territoire à la géologie extrêmement variée, niché au point de rencontre entre le monde méditerranéen et le monde alpin. Une condition rare, qui

marque profondément l'expression et le potentiel de nos Merlots.

Alors que le monde du vin est confronté à des défis importants, ces producteurs choisissent de placer le cépage Merlot au centre, car il permet de produire des vins extraordinairement élégants avec une identité forte. Seuls 72 caisses

numérotées sont proposées à la vente. Elles sont disponibles uniquement chez les producteurs participant à cette belle aventure. Ceux qui seraient arrivés trop tard pour s'offrir ces magnifiques nectars du millésime 2022 peuvent déjà mettre la date du 12 mars dans leur agenda. Chaque année, un nouveau coffret de ces crus emblématiques sera proposé aux œnophiles.

LES 12 VINS D'EXCEPTION

Musa Ticino DOC 2022

FAWINO *Simone Favini et Claudio Widmer*
www.fawino.ch

Raisins provenant de Salorino/Monte Generoso. Produit à partir de vieilles vignes avec un rendement de 600 g/m². Léger séchage, fermentation de 25 jours en cuves inox, vieillissement de 18 mois en fûts de chêne français. Un vin unique qui exprime la typicité du territoire du Mendrisiotto.

Balin Ticino DOC 2022

Anna Barbara Kopp von der Krone et Paolo Visini, www.cantinabarbengo.ch

Ce vin est produit à partir de raisins provenant de Gorla et Sementina. Vinification avec macération et long séjour en cuves d'acier, affinage de 18 mois en barriques neuves et usagées. Décrit comme un grand vin tessinois avec du caractère et un potentiel de longue garde.

Castello di Morcote Ticino DOC 2022

Gaby Gianini et Maurizio Merlo,
www.castellodimorcote.ch

Les raisins proviennent de vignobles en terrasses et de ceps âgés d'environ 35 ans. La macération dure 20 à 25 jours avec des re-

montages manuels, suivie d'un élevage d'au moins 18 mois en barriques, pour la plupart neuves. Il présente une couleur rouge rubis avec des reflets violacés, un bouquet complexe de fruits noirs, d'épices et de notes balsamiques.

Crescendo Ticino DOC 2022

Tenuta San Giorgio, Mike Rudolf et Stefania Ragò, www.tenutasangiorgio.ch

Les raisins proviennent principalement du vignoble de Vernate. L'emplacement idéal du vignoble fournit chaque année des raisins particulièrement aromatiques. Après la vinification, Crescendo subit une période de vieillissement en barrique afin de libérer tout son potentiel. Merlot du Malcantone, complexe et expressif, avec un bouquet remarquablement fruité et une saveur intense.

Orizzonte Ticino DOC 2022

Zündel Azienda Agricola, Myra Zündel,
www.zundel.ch

Raisins provenant de Beride, sur des terrasses escarpées exposées au sud. Les vignes ont entre 35 et 100 ans. La vinification se fait de manière délicate par fermentation spontanée, suivie d'une macération de 6 à 8 semaines, puis d'un élevage de 22 mois en

fûts de chêne épuisé. C'est un vin profond, structuré et complexe.

Lamone Ticino DOC 2022

Cantina Pelossi, Sacha Pelossi,
info@cantinapelossi.ch

Issu du vignoble situé derrière Lamone, à 350 mètres d'altitude. Le terrain escarpé, sableux et riche en cailloux, avec des ceps âgés de 30 ans, produit des raisins de qualité supérieure. Vinification traditionnelle bordelaise avec macération pendant plus de 20 jours dans des cuves en chêne et affinage pendant près de deux ans dans des barriques bordelaises françaises. Couleur rouge rubis intense, bouquet complexe de fruits noirs mûrs et grande structure en bouche.

Monti Il Canto della Terra Ticino DOC 2022

Cantina Monti, Sabrina et Ivo Monti,
www.cantinamonti.ch

Raisins provenant exclusivement de vignes sélectionnées âgées de plus de 35 ans, cultivées dans les Ronchi di Cademario, à 550 mètres d'altitude, sur des pentes pouvant atteindre 70%. Il faut en moyenne trois ceps pour obtenir une bouteille de 75 cl. Après fermentation en fûts de bois, le vin vieillit pendant 15 mois dans des barriques 100% de premier passage. Vin de grande structure et aux notes mûres profondes.

Amiis Ticino DOC 2022

Settemaggio, Eliana, Nicola et Raffaele Marcionetti, www.settemaggio.ch

Les raisins proviennent des coteaux de Monte Carasso-Bellinzone, exposés sud-ouest. Après une macération de 20 jours, le vin est élevé 24 mois en barriques de chêne français. Produit uniquement lors des meilleurs millésimes, en quantité très limitée. Nez intense et complexe, aux notes fruitées. Bouche fraîche, élégante et équilibrée, avec une belle structure et des tanins soyeux.

Montagna Magica Ticino DOC 2022

Hubervini, Jonas Huber, www.hubervini.ch

Les raisins proviennent des vignobles de Monteggio, avec un rendement volontairement limité. La macération à froid et le long

contact avec les peaux permettent au vin d'exprimer pleinement le potentiel du cépage. L'élevage dure 12 mois en barriques, suivis de 8 mois en cuve. Robe rubis intense aux reflets violacés; nez fruité aux notes florales, de mûre, de prune et d'épices. En bouche, il est velouté, frais et équilibré, avec des tanins bien présents.

Moncucchetto Riserva Ticino DOC 2022

Moncucchetto, Cristina Monico,
www.moncucchetto.ch

Raisins provenant de vignobles âgés de 40 ans sur sol granitique à Lugano. Vinification traditionnelle bordelaise, élevage en barriques neuves pendant 22 mois suivi d'un élevage en bouteille de 12 mois. Couleur rouge rubis vif avec des notes épicées, de cuir, de cacao, de café et de vanille au nez. D'une excellente structure et chaleur, il retrouve en bouche les caractéristiques du nez.

Ronco dei Ciliegi Ticino DOC 2022

Azienda Mondò, Giorgio et Andrea Rossi,
www.aziendamondo.ch

Vin produit à partir de raisins provenant des vignobles du Bellinzone. La fermentation alcoolique s'effectue dans des cuves en inox avec une macération longue de 25 à 30 jours et un traitement doux, suivis d'un décuvage et d'un pressurage sélectif. L'élevage de 12 mois en barriques françaises lui confère sa complexité. Couleur pourpre foncé, bouquet intense de fruits mûrs et des notes florales, avec un corps dense et concentré.

Stella Ticino DOC 2022

Cantina Hauser, Urs Hauser,
www.vinohauser.ch

Raisins provenant des pentes au pied du Monte Ceneri à une altitude comprise entre 220 et 250 mètres au-dessus du niveau de la mer. Fermentation en cuves inox après une brève phase de pré-fermentation. La macération dure 35 à 45 jours. Élevage de 18 mois en barriques neuves et usagées. Persistant, corsé, avec un agréable arrière-goût d'amande grillée et de fruits rouges.





LUDOVIC ET FRÉDÉRIC MISTRAL, DOMAINE DES FAUNES

Bienvenue !

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLEN
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.



Liste et horaires des caves
sur geneveterroir.ch

Suisse. Naturellement.

**LA SUISSE A
BON GOÛT**

83%

**considèrent la viande suisse
comme un
gage de
qualité
pour l'établissement.**

Source: Marketagent, 2025



Vos clients apprécient la viande suisse.
Servez-leur, vous aussi, la qualité d'ici.
Voir l'enquête représentative auprès des clients:
la-suisse-a-bon-gout.ch/resto



Mon choix.

Suisse. Naturellement.

