

Inhaltsverzeichnis 08.05.2009

Lieferschein-Nr.: 4721986
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 2
Total Seitenzahl 4

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
21.04.2009	Expresso / deutsche Ausgabe <i>Das Potenzialeines Weins zeigt sich erst im Alter</i>	21'076	1
17.04.2009	Feuille d'avis et Journal du District d'Avenches <i>Entrée du Traminer Cru de l'Hôpital dans la "Mémoire des vins suisses"</i>	1'775	2

Schatzkammer des Schweizer Weins

Das Potenzial eines Weins zeigt sich erst im Alter

Ein Barolo reift zwei Jahre in grossen Fässern und ein weiteres Jahr in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt. Und dann bietet er noch lange keinen Hochgenuss. Viele Schweizer Weine werden getrunken, bevor sie das Alter eines jungen Barolo erreichen. Oft kennen nicht einmal die Produzenten die optimale Trinkreife ihrer Weine und haben auch keine älteren Jahrgänge an Lager.

Deshalb wollen die Weinjournalisten Stefan Keller, Andreas Keller, Martin Kilchmann und Susanne Scholl mit ihrer Initiative «Mémoire des

Vins Suisses» (MDVS) das Alterungspotenzial der besten Schweizer Weine aufzeigen.

Heute zählt der Verein dreissig Winzer zu seinen Mitgliedern. Jeder liefert von «seinem» Wein jährlich 60 Flaschen in ein zentrales Lager. Diese Schatzkammer wurde

nun ein erstes Mal geöffnet und einige ältere Weine mit den neuesten Abfüllungen verglichen. Bereits diese erste Degustation hat gezeigt, dass weisse und rote, trockene und süsse Weine ein erstaunliches Alterungspotenzial besitzen. www.mdvs.ch



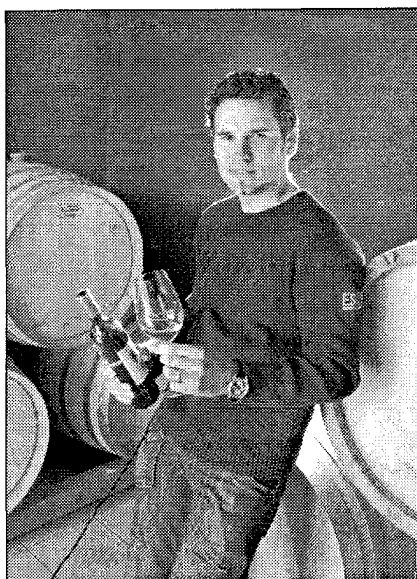
Die sechs neuen Mitglieder des MDVS: Philippe Schenk, Yvonne, Emilienne Hutin, Genf, Christian Vessaz, Vully, Charles Steiner, Ligerz, Thomas Mattmann, Zizers, und Meinrad Perler, Tessin.



Argus Ref 34979897

LE TRAMINER DU VULLY AU FIRMAMENT

Entrée du Traminer Cru de l'Hôpital dans la "Mémoire des vins suisses"



Christian Vessaz

Christian Vessaz

Apporté et planté dans le Vully par Louis Chervet dans les années 1950, le Traminer "Gewürztraminer" a acquis ces lettres de noblesse au fil des ans dans le vignoble fribourgeois.

Après de nombreux succès dans des concours nationaux et internationaux, le Traminer "Cru de l'Hôpital" a fêté le week-end passé son entrée dans la prestigieuse "Mémoire des vins suisses". Ceci s'est déroulé dans le cadre de la dégustation exceptionnelle à l'Hôtel de la Paix à Genève de la première ouverture au public du trésor de la "Mémoire".

Cette reconnaissance est aux yeux de l'œnologue du domaine. M. Christian Vessaz, la plus belle récompense que l'on peut obtenir à l'heure actuelle pour un vin suisse en Suisse !

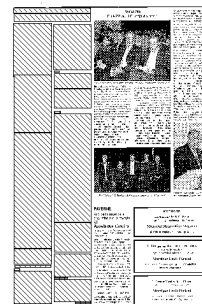
Ce moment est un couronnement qui

met en lumière le potentiel de ce cépage sur le terroir du Vully. Il démontre à la fois la régularité de la qualité de ces derniers millésimes mais aussi le grand potentiel de garde de ce cépage au Vully.

La "Mémoire des vins suisses" MDVS est une association qui regroupe trente producteurs de trente vins suisses qui sont parmi les plus prestigieux. Initiée par les membres fondateurs qui sont des journalistes spécialisés en vins très connus de la région zurichoise, MDVS vise à suivre le potentiel de garde des meilleurs vins suisses. Chaque producteur sélectionné doit mettre à disposition 60 bouteilles de son précieux nectar qui sont stockées dans une cave renfermant ainsi le trésor des vins suisses. Ensuite, les vins sont dégustés régulièrement afin de suivre le potentiel de garde et des dégustations sont organisées en Suisse comme à l'étranger pour montrer au public et aux professionnels le potentiel de garde et la valeur des vins suisses.

L'année prochaine, la présentation annuelle aura lieu dans la région des Trois-Lacs. Les trois membres MDVS issus de Neuchâtel, du Lac de Bièvre et du Vully seront les hôtes de cet événement et organiseront en partenariat avec le comité cette dégustation hors du commun.

M. Andreas Keller et Mme Susanne Scholl, membres fondateurs de la "Mémoire des vins suisses" ont présenté l'association aux invités de la soirée à Môtier du 3 avril. Les principes, les buts et les perspectives de cette réunion d'excellents vigneron suisses ont été détaillés. Dans leurs bagages, ils avaient pris avec eux cinq vins phares de la "Mémoire" qui représentaient les différentes régions viticoles suisses



dans leurs diversités. Ces cinq vins ont été dégustés et appréciés à leur juste valeur.

La fin de la présentation a été marquée par un SLAM sur le Traminer 2007 fait par l'œnologue maison.

Millésimes présentés lors de la soirée

2007

L'année 2007 a été très propice à la maturation du raisin avec un véritable été indien. Idéal pour les vigneron, ce millésime au mois de septembre sec a permis une synthèse d'arômes dans le raisin très supérieure à la moyenne.

Le plus récent des Traminer mis en bouteille dévoile une grande précision aromatique avec les arômes typiques de rose, litchi, mangue et muguet. Sur une trame riche, la fraîcheur et la minéralité équilibrent une bouche délicate et intense qui dure une éternité...

2003

Millésime au climat d'exception qui est encore dans toutes les mémoires. De grandes chaleurs et une avance de maturation de trois semaines sur une année normale. Du jamais vu !

Pas d'effeuillage à la vigne afin de protéger au maximum les arômes du raisin. Vinification sur lies et sans deuxième fermentation pour garder un semblant de fraîcheur...

A la typicité remarquable, ce vin dévoile des notes fruités et le florales accompagnées par de la réglisse et par une très grande complexité aromatique. La bouche est souple et chaude où les arômes précités sont puissants et persistants. La finale est sur la chaleur typique de l'année mais sans excès, toute en équilibre.

1995

Le début de saison est pluvieux mais dès la floraison on observe une métamorphose. L'été est chaud, surtout en août et au début septembre.

Ce 1995 est d'une belle robe jaune or. D'une conservation superbe, ce vin dé-

voile un nez complexe avec une dominante de fruits confits. La bouche surprend par son épaisseur et son homogénéité. Un vin complexe où le gras est contrebalancé par une belle fraîcheur.

Encore un beau potentiel de vieillissement.

SLAM

Chervet le rapporta d'Alsace dans les années 50 / le Vully lui fut une terre plutôt accueillante

Après bien des vinifications, il fit son expansion / c'est alors que le Gewürztraminer changea de nom

En 72, le "Cru de l'Hôpital" mis en terre ses premiers plants / et c'est rapidement que le succès vint de premier plan Avec le 83, Champion du Monde à Ljubljana / tout semblait tracé pour une renommée pleine d'éclats

Dans les années suivantes, il fut délaissé pour le Chasselas / moins rentable, moins stable, l'ère de la grosse production domina

Il faut attendre les années 2000 pour le revoir briller / s'illustrer dans les concours et nous émerveiller

Sur une roche de molasse aux couleurs bariolées / on retrouve une terre sableuse au midi exposée

Une grande précision aromatique s'illustre / par la pureté et la finesse sous ce climat lacustre

De très faibles rendements de production / garantissent aux baies une constante concentration

Aux vendanges, c'est la recherche de la complexité / qui guide les jours de récolte suivant la maturité

Une macération pelliculaire d'une nuit / et la puissance aromatique du vin s'intensifie

Toujours vinifié en blanc sec / un bâtonnage des lies enrichit son potentiel intrinsèque

Une rétrogradation seulement partielle / lui permet de garder une fraîcheur essentielle

Quand on commence la dégustation / c'est tout de suite une énorme sensa-

tion

Sa robe claire aux reflets dorés / nous promet intensité, tension et densité

Sa complexité aromatique n'a d'égal / que la puissance de ce récital

Floral, fruits blancs, épices et levure / côtoient toast grillé, muguet et fruits mûrs

La rondeur et l'attaque fruitée / sonnent dans le palais comme deux alliées

Et sa finale persistante et élégante / lui fait durer une longueur époustouflante

J'ai à remercier, mes fidèles employés, maîtres à penser, patrons attentionnés et cette jeune mariée

Quel honneur d'élever un vin aussi complexe / et de pouvoir ainsi le présenter sans complexe

Une fois que vous aurez découvert ses arômes et son exubérance / il fera resurgir en vous des souvenirs, telle une réminiscence

Il est un pur plaisir que de trouver dans un seul et même vin / tant de richesse et de finesse, signe d'un don divin

Et nos papilles redemandent de ce breuvage magique / quitte à devenir dépendant de cette drogue bachique !

Si l'on pouvait emporter un vin blanc au paradis / ne serait-ce pas ce Traminer du Vully ?

Christian Vessaz