

## Inhaltsverzeichnis 18.09.2015

Lieferschein-Nr.: 9063965  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 2  
Total Seitenzahl: 3

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
17.09.2015	Hôtellerie et Gastronomie Hebdo <i>La pointe émergée de l'iceberg des vins suisses</i>	4'425	1

Datum: 17.09.2015

# HÔTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
1004 Lausanne  
021/ 616 27 12  
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'425  
Erscheinungsweise: 39x jährlich



Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 10  
Fläche: 66'976 mm<sup>2</sup>

## La pointe émergée de l'iceberg des vins suisses

Les marques de reconnaissance se multiplient pour les vins suisses. A l'extérieur de la Suisse, mais aussi dans le pays. Et les listes et classements se collisionnent.



SWISS-IMAGE.CH/BAFU/RENATO BAGATTINI

**Les classements, quand ils sont diffusés à l'étranger, montrent le dynamisme du vignoble suisse.**

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
1004 Lausanne  
021/ 616 27 12  
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'425  
Erscheinungsweise: 39x jährlich



Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 10  
Fläche: 66'976 mm<sup>2</sup>

**L**e 14 septembre, en partenariat avec GaultMillau, Swiss Wine Promotion a présenté son troisième miniguide du «Top 100» des meilleurs vigneron de Suisse, un projet piloté par Geny Hess, qui faisait déjà cette sélection pour Ringier, par le passé. Petite leçon d'arithmétique: il y a neuf entrants et trois sortants. Comment donc en rester à 100 références? Par un «upgrade» hors catégorie de six vigneron, bombardés «icônes» du vin suisse. Comment, vous n'en connaissez que deux, jusqu'ici, la Valaisanne Marie-Thérèse Chappaz et le Grison Daniel Gantenbein? Rassurez-vous, les deux font partie du sextuor. S'y ajoutent les deux vigneron qui ont réussi à placer plus d'un vin dans la dégustation de l'envoyé du site de Robert Parker, l'Allemand Stéphane Reinhardt, soit le Neuchâtelois Jacques Tatasciore, au pinacle pour ses pinots noirs, et le Vaudois Louis-Philippe Bovard, au sommet avec ses chasselas (mais pas que!). S'y ajoutent le Tessinois Feliciano Gialdi et son œnologue Fredy de Martin, dont les merlots sont reconnus, et, surprise, Jean-Pierre Pellegrin, certes un des meilleurs vigneron genevois. Et surtout un ami de longue date de Jacques Perrin, du CAVE SA, qui fait son entrée dans le jury de dégustateurs du Top 100, avec Paolo Basso, le meilleur sommelier du monde, et qui porte à huit les fins palais de cet aréopage.

## Neuf nouveaux promus

Si trois vigneron s'en vont, neuf accèdent à la liste des 100: pas moins de cinq Valaisans, dont le double «meilleur vigneron de l'année» du Grand Prix du vin Suisse (GPVS), Diego Mathier, Alexandre Delétraz, Cave de l'Amandier à Saillon, le Domaine Rouvinez (tiens, il n'y était plus?), et deux nouveaux domaines de haute exigence qualitative de la région sierroire, le Clos Tsampéhro et Histoire d'Enfer. S'y ajoutent un autre proche du CAVE SA, le Genevois Laurent Villard, et, pour le Vully, Marylène et Louis Bovard-Chervet, du Château de Praz, le Thurgovien Burkhardt,

un des mousquetaires de la Bourgogne allemande qu'est l'Ottoberg, près de Weinfeld, et le Castello di Morcote. Gaby Gianini, la propriétaire de ce dernier domaine, avait été «rookie de l'année 2015», comme Alexandre Delétraz l'année précédente. Et cette année, ce titre qui met en lumière de nouveaux venus, échoit à Isabella et Stefan Kellenberger, de Loèche (VS), qui avait remporté, en 2014, le titre «vinissimo» pour le vin rouge le mieux noté au GPVS 2014, et Yannick Passas, le jeune œnologue de la Maison du Moulin, à Reverolle (VD), engagé également dans le projet de bar participatif Ta Cave, à Lausanne.

## Un retour sur le millésime 2005

Peu de surprises dans ce palmarès, qui recoupe, en plus large, la liste des quelque 55 domaines du mouvement de la Mémoire des vins suisses. Sous l'impulsion du publiciste Andreas Keller, elle a failli ne pas pouvoir participer à Mémoire & Friends, le dernier week-end d'août, pour des raisons financières. Mais le Zurichois,

devant un parterre de journalistes et de sommeliers, notamment allemands, a pu rattraper la noble cause des vins suisses qui peuvent durer dans le temps par un «Vintage Award» du millésime 2005, décerné à une vingtaine de vins faisant partie de la Mémoire. Un petit jury, confiné uniquement à des dégustateurs suisses allemands, a noté les vins sur 20 points. Quatre vins obtiennent la note la plus haute de 18 sur 20: le räuschling Seehalden, de Meilen (ZH), de Schwarzenbach, la marsanne blanche Grain Noble, de Marie-Thérèse Chappaz, le Churer Blauburgunder de Gian-Battista von Tschanner à Reichenau (GR) et l'assemblage Montagna Magica, de Daniel Huber à Termine (TI). Neuf vins suivent à 17,5 points. Le jeudi 29 octobre, à Berne, sera proclamé le palmarès du neuvième

Grand Prix du Vin Suisse. Pour la première fois, un jury d'œnologues et de journalistes, pas seulement suisses, a pu redéguster, à Sierre, à la mi-août, les 72 «nominés». Des surprises ne sont pas impossibles: le secret est bien gardé. Et de cette nouvelle dégustation sortiront les deux meilleurs vins suisses, en blanc



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
1004 Lausanne  
021/ 616 27 12  
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'425  
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 10  
Fläche: 66'976 mm<sup>2</sup>

et en rouge. Un classement combiné désignera la «cave de l'année», et non plus le «vigneron», pour éviter qu'une grosse entité, travaillant forcément en équipe, usurpe un titre qu'un seul petit encaveur, jusqu'ici, a remporté, Stefan Gysel. Le Schaffhousois, de surcroît, travaille en étroite collaboration avec sa femme, la Zurichoise Nadine Saxer, connue pour ses propres vins, et qui pourrait bien, un jour, décrocher le titre national! Car au fond, à l'exception d'un renouvellement de génération, qui, du reste, se fait actuellement, les références des meilleurs domaines réguliers de Suisse se retrouvent dans le classement croisé du club plus ou moins fermé des 55 membres de la Mémoire des vins suisses et la liste renouvelée en petite partie du Top 100 annuel, augmentés des lauréats du GPVS, récupérés comme «rookies», par exemple.

### En attendant le «respect» international

La fine pointe de l'iceberg est bien celle qui émerge de la mer des vins suisses... en attendant le dégel à l'exportation. Invité de Mémoire & Friends à Zurich à fin août, le patron du marketing des vins autrichiens, Willi Klinger, remarque qu'en dix ans, la hiérarchie des vins de son pays s'est stabilisée. Ces classements, quand ils sont diffusés à l'étranger, montrent le dynamisme d'un pays viticole. Ils mettent les vins en visibilité, contribuent à la notoriété, en attendant le stade ultime où se fonde vraiment une réputation à l'étranger, «le respect», comme l'appelle Klinger. Pour y parvenir, il est indispensable de se montrer. Cette année, du 5 au 8 novembre, les vins suisses seront les hôtes du dîner de gala du «Davos du vin», à la Villa d'Este, sur les bords du lac de Côme, un «sommet» organisé par le Français François Mauss, initiateur du Grand Jury Européen. En voisin, mais surtout en «meilleur sommelier du monde» (encore) en titre, Paolo Basso animera aussi une master class sur les vins suisses, comme il l'a fait, début septembre, à Expo Milano.

Pierre Thomas