





# MEDIENSPIEGEL

25.06.2018

Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10894308      Ausschnitte: 4  
Auftrag: 721003                      Folgeseiten: 0  
Themen-Nr.: 721.3                    Total Seitenzahl: 4

---

	01.07.2018	Vinum / Le Magazine Européen du Vin Cru de l'Hôpital, Môtier	01
	19.06.2018	thomasvino.ch Concours Bio-Vino – Un festival de Parmelin(s)	02
	17.06.2018	Le Matin Dimanche / encore! Capsule universelle	03
	17.06.2018	SonntagsZeitung / encore! Nobelwein mit Dreh	04



**Cru de l'Hôpital, Môtier  
 Traminer 2016  
 17 points | 2018 à 2026**

Robe jaune aux reflets mordorés. Le premier nez s'attarde sur les feuilles de mûres et de cassis avant d'éclorre sur les fleurs blanches et les épices. En bouche, le lys tutoie la rose, tandis que les épices taquinent l'amertume noble des zestes d'agrumes. Il y a beaucoup de tension cristalline et de la salinité dans ce beau vin ample et racé qui dépasse les normes classiques d'un Gewürstraminer. La signature de Christian Vessaz se retrouve dans ce cru qui fait partie de la Mémoire des Vins Suisses depuis 2007.

**Prix: 28 francs | [www.cru-hopital.ch](http://www.cru-hopital.ch)**



## Concours Bio-Vino – Un festival de Parmelin(s)

On a déploré, ici, l'organisation parallèle de deux championnats d'ambition nationale du vin bio, l'un par Vinum et Bio Suisse, à Zurich, l'autre par Bio-Vaud, à Moudon. Les résultats, certes trompeurs, du second concours, qui en est à sa première édition, confirment cette appréhension : les frères, voisins et concurrents, vaudois Parmelin ont trusté pratiquement tous les titres. Pourtant, le concours a réuni 156 vins de 40 producteurs, soit sensiblement le même nombre que celui de Vinum ...

Principale distinction, les domaines «en reconversion» pouvaient concourir, à côté des labellisés bio bourgeon, bio fédéral et biodynamique (demeter). Un seul vin d'un domaine en reconversion s'est imposé dans sa catégorie, le chasselas Réserve 2017 Grand Cru du Château d'Eclépens, en Côtes-de-l'Orbe... région réputées pour ses rouges...

Comme déjà dit, tous les autres titres de catégorie se sont répartis entre les frères Parmelin. Le premier, Reynald, de La Capitaine à Begnins, est un habitué du titre au Grand Prix du Vin Suisse et affiche le label demeter (biodynamie). Il sort victorieux en autres vins blancs (Chardonnay 2017), en pinot noir (Vieilles Vignes 2016) et en mousseux (tiré de pinot noir, Grand Cru 2016). Installé au Domaine de La Croix, à Bursins, son frère Yvan, qui est en bio fédéral, s'impose en rosé, de gamay 2017, et en cépages rouges, avec un assemblage merlot-garanoir, Affinité 2016, qui remporte aussi le trophée public, dégusté après coup par un jury choisi lors de l'exposition bio de Moudon. Le trophée Slow Wine revient à un autre rouge, le merlot 4810, Grand Cru de Vinzel (La Côte, encore, comme les Parmelin !) et 4810 est le nombre de mètres carrés (soit moins d'un demi-hectare) exploités par Joël Martin, en chasselas et en merlot. Et celui de la presse (auquel nous n'avons pas participé) à un «piwi» (interspécifique résistant aux maladies), le Solaris None du jeune producteur tessinois Bianchi (bourgeon) qu'on peut trouver au bar à vins Vintage à Lausanne.

Au total, 16 médailles d'or ont été attribuées (et 30 médailles d'argent). Hors Vaudois, on relèvera le païen Plamont 2016 du président des vins bios du Valais, Reto Müller, qui pratique le bio bourgeon. Le palmarès du pinot noir est le plus relevé, avec, en or, outre Reynald Parmelin et son Vieilles Vignes 2016, puis juste derrière La Colombe Noire, label demeter, de Raymond Paccot, à Féchy, l'Aimeterre 2016 de Javet & Javet, dans le Vully, en reconversion, le 2016 du Valaisan Reto Müller, label bourgeon, le Blauburgunder 2016 de Peter Wegelin, à Malans, en reconversion, le 2016 d'Yvan Parmelin, en bio fédéral, et le fût de chêne 2015 neuchâtelois du Domaine Saint-Sébastien, Jean-Pierre Kuntzer, à Saint-Blaise, label demeter, soit, sur sept vins, trois pinots de membres de la Mémoire des vins suisses (où ils ont tous été choisis pour leur blanc : Paccot et Kuntzer pour le chasselas, Wegelin pour le pinot gris).

©thomasvino.ch



## BONNE BOUCHE

# Capsule universelle



PAR **PIERRE THOMAS**

Le vigneron lucernois Toni Ottiger n'a pas froid aux yeux. «Le meilleur de mes vins rouges, je le bouche avec une capsule

à vis, dit-il effrontément. C'est mon vin aux 5 B: Blauburgunder, soit le mot allemand pour pinot noir; Block, soit une parcelle précise, orientée plein sud, entre le Pilate et le lac des Quatre-Cantons; Barrique, soit un élevage de dix-sept mois en fûts de chêne; Besondere, soit «singulier»; et, surtout, B comme Burki.» Raphael Burki, qui a étudié à Geisenheim, en Allemagne, se partage entre l'Ancien et le Nouveau Monde. Le quadragénaire est, en effet, l'œnologue de Toni Ottiger et le «winemaker» d'un domaine de Nouvelle-Zélande, où il a planté, pour lui-même, un peu plus d'un hectare de chardonnay et de pinot noir. Son premier vin, le 2016, il l'a bouché «à vis», comme c'est l'usage dans le Nouveau Monde. Et Ottiger, dans la foulée, a suivi... Dégustés en parallèle, les deux pinots (Ottiger

importe en Suisse la moitié de la récolte néo-zélandaise de Lime Hill) diffèrent: une belle fraîcheur de petits fruits rouges pour l'helvète, issu du clone Mariafeld, un peu plus de puissance pour le néo-zélandais, sur de subtiles notes fumées d'élevage pour les deux. Le B n'est encore que partiellement éraflé, ce qui lui confère un peu de rusticité. «J'ai aussi opté pour la capsule à vis afin d'adapter ma vinification», explique le Lucernois. Car si la Suisse a choisi, il y a trente ans, la «vis» pour conserver la fraîcheur des chasselas, peu de producteurs ont osé miser sur ce système pour du vin rouge haut de gamme, destiné à se bonifier avec

l'âge. Voilà un joli défi pour la Mémoire des vins suisses, où un panel de dégustateurs apprécie dans le temps 55 crus du pays, et dont le pinot noir lucernois fait partie.



### Les étiquettes

Lime Hill 2016,  
Pinot noir «B» 2016

**Le prix** 45 fr.

l'un et l'autre

**L'adresse** [www.weinbauottiger.ch](http://www.weinbauottiger.ch)



## ZUM WOHL

# Nobelwein mit Dreh



VON **PIERRE**

**THOMAS**

Der Luzerner Winzer Toni Ottiger wagt etwas. «Meinen besten Rotwein verschliesse ich mit Schraubdeckeln», sagt er.

«Das ist mein 5B – B für Blauburgunder, für Block, den Namen einer Südhangparzelle zwischen Pilatus und Vierwaldstättersee, für das Barrique, in dem er 17 Monate lang ausgebaut wird, für besonders, und B für Burki.» Der im deutschen Geisenheim ausgebildete Önologe Raphael Burki pendelt zwischen Alter und Neuer Welt: Der 40-Jährige arbeitet für Ottiger am Vierwaldstättersee und als Winemaker in Neuseeland, wo er eine eigene Hektare mit Chardonnay und Pinot noir bepflanzte. Seinen ersten Wein 2016 versah er, wie in Neuseeland üblich, mit Drehverschluss. Ottiger tat es ihm einfach nach.

Parallel degustiert, erweisen sich die beiden Pinots, die zum selben Preis verkauft werden, als unterschiedlich. Der helvetische Tropfen, aus der geklonten Rebe Mariafeld, hat eine schöne Frische von roten Früchten, während der Neuseeländer etwas kräftiger ist, beide mit subtilen Rauchnoten vom Eichenfass. Die Trauben für B werden nur teilweise zerdrückt, was ihm etwas leicht Rustikales verleiht. «Ich habe mich auch für Drehverschlüsse entschieden, um die Vinifizierung anzupassen», erklärt der kühne Luzerner Weinbauer.

Die Schweiz hat zwar vor 30 Jahren den Drehverschluss für Chasselas übernommen, um dessen Frische zu erhalten, doch nur wenige Produzenten verkapseln

edle Rotweine, die gut altern und reifen sollen. Damit stellt sich den Experten der Schatzkammer des Schweizer Weins ([www.mdvs.ch](http://www.mdvs.ch)) eine schöne Aufgabe, denn sie beobachten über Jahre hinweg regelmässig die Qualität und Lagerfähigkeit von 55 einheimischen Crus, zu denen auch Ottigers 5B mit Schraubdeckel gehört.

**Lime Hill 2016, Pinot Noir B 2016**  
beide 45 Fr./7,5 dl,  
[weinbauottiger.ch](http://weinbauottiger.ch)

