

## IVV vous fait voir du pays

# Sélection de vins suisses, en rouge

03/01/2019 - Quand on pense à la Suisse viticole, c'est surtout pour ses blancs, et notamment ses Chasselas. Mais saviez-vous que le premier cépage du vignoble suisse est le Pinot Noir, avec 28% de la surface plantée ? Nous avons donc décidé de nous intéresser aux rouges helvétiques.

A l'occasion d'un déplacement sur place, pour le Mondial du Chasselas, nous avons demandé à Swiss Wine Promotion de nous organiser une dégustation de vins.

Son directeur Jean-Marc Amez-Droz nous a donc présenté la sélection des vins primés au Grand Prix des Vins suisses; une sélection complétée par quelques visites de caves (et pas seulement pour prendre l'atmosphère, on s'en doute).

A l'issue de ces dégustations, pas de doute; les rouges suisses ont un grand potentiel. Ah, si seulement ils étaient plus faciles à trouver hors de Suisse !

Ont participé à cette sélection : Daniel Marcil, Marc Vanhellemont et Hervé Lalau.

## Les cépages du vignoble suisse

1. Pinot Noir : 28%
  2. Chasselas : 27%
  3. Gamay : 9%
  4. Merlot : 8%
- Autres cépages suisses : 10%  
Autres cépages non suisses : 19%
- Source : Swiss Wine Promotion



## Notre sélection

### Weinbau Ottiger – Pinot Noir «Rosenau B» 2015 – Kastanienbaum (Lucerne)



A Lucerne, Toni Ottiger est reconnu pour son talent et sa forte personnalité; avec une formation dans le secteur bancaire, il ne se destinait pas à la vigne. C'est en 1981 qu'il change d'orientation professionnelle et achète le domaine Rosenau. Celui-ci compte aujourd'hui 7 hectares sur lesquels sont complantés une dizaine de cépages dont le pinot noir.

Cette cuvée «B», née en 2008, fut l'objet de la thèse de Raphael Burki (l'œnologue du domaine) à l'école de viticulture de Geisenheim. Issue d'une toute petite parcelle (0,85 ha) et de faibles rendements (à peine 500 gr/m<sup>2</sup>), elle est vendangée manuellement en petites caissettes et subit une lente macération à froid d'au moins cinq jours en présence de 15% de grappes entières. La fermentation s'opère en cuve bois avec pigeages et démarre tout naturellement avec les levures indigènes. L'élevage, d'une durée de 16 mois, s'effectue en fûts de provenance bourguignonne et accueille chaque année un bon tiers de bois neuf.



Nous avons eu la chance de goûter cette fameuse cuvée «B» à quelques reprises, entre autres lors de la grande dégustation de l'association «Mémoire des Vins Suisses» (éditions 2017 & 2018). Chaque fois, elle m'a laissé une forte impression. Sa structure pleine et riche déploie un formidable volume de bouche, sa puissance aromatique axée sur les fruits noirs et tout particulièrement la cerise envahit le palais et s'y installe confortablement; sa texture soyeuse lui autorise un séjour cinq étoiles. Ce pinot noir haut de gamme peut sans conteste fréquenter la cour de ses nobles cousins bourguignons.

[www.weinbauottiger.ch](http://www.weinbauottiger.ch)

## **Cave Ardévaz (Famille Boven) – Humagne rouge 2016 – Chamoson (Valais)**



*Depuis le décès de Michel Boven en 2010, c'est son épouse Rachel qui a repris la direction de cette cave familiale; elle est maintenant secondée par ses enfants ainsi que par l'excellent œnologue Rodolph Roux. Situé à Chamoson, son vignoble jouit de conditions climatiques chaudes et sèches lui permettant d'élaborer chaque année plus de 30 cuvées à partir d'une douzaine de cépages. Depuis plus de 15 ans, les vins du domaine se voient attribuer les honneurs du Grand Prix du Vin Suisse.*

La robe de cette humagne rouge est d'un carmin soutenu, alors que le nez flirte du côté des fruits rouges écrasés, avec une note terreuse. En bouche, s'installent les fruits précédemment perçus et s'y ajoute une intrigante touche de fleurs rouges. Avec une belle complexité d'ensemble, servie par une bonne fraîcheur, une gorgée appelle l'autre, voilà une humagne plutôt tendre et de grande «buvabilité», ce qui est rarement l'attribut de ce cépage du Valais.

[www.boven.ch](http://www.boven.ch)



## Claudio Tamborini – Merlot “Porza” 2015 – Tenuta San Rocco (Tessin)



*Claudio Tamborini est un de ceux qui ont contribué au renouveau qualitatif de la viticulture dans le Tessin. A ce titre, en 2012, lui a été décerné le titre de «Vigneron suisse de l'année». Le domaine Tamborini a vu le jour en 1944 mais c'est avec l'arrivée de Claudio aux commandes (en 1969) qu'il a connu son ascension. Aujourd'hui, il englobe 23 ha de vignes, auxquels il faut ajouter les approvisionnements en raisins provenant d'environ 150 viticulteurs. Avec une production annuelle de quelque 700.000 bouteilles, c'est donc un des plus gros opérateurs de la viticulture tessinoise.*

Le vignoble de Tenuta San Rocco se loge sur une terrasse orientée sud-est, à Porza.

Le vin se montre bien dense dans le verre, il annonce un jus concentré. La matière abonde de toute part, les fruits rouges coulent à profusion, les arômes kirshés virevoltent et l'ensemble se fond dans un écrin boisé « cousu main ». Tout est parfaitement en place pour servir notre bon plaisir. Avec du tonus à revendre ce merlot nous amène loin.

<https://tamborinivini.ch/it>



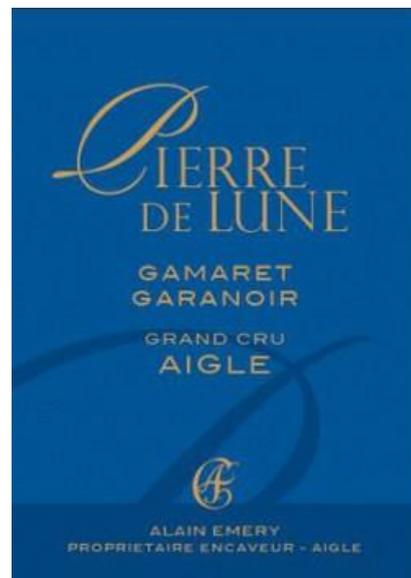
## Cave Emery – Gamaret-Garanoir 2016 « Pierre de Lune » – Aigle Grand Cru (Vaud)

*Œnologue, Alain Emery, cinquième génération de la famille, a repris les commandes de ce domaine d'Aigle en 2007. Aujourd'hui, son vignoble compte cinq hectares qui se répartissent sur pas moins de 23 parcelles. En 2012, son frère Marc l'a rejoint dans l'aventure.*

*Une partie de leurs vignes sont en coteaux, face aux impressionnantes Dents-du-Midi et une autre se loge aux abords du fier château d'Aigle, où a lieu annuellement le Mondial du Chasselas. Soulignons que le domaine a reçu le label VINATURA de VITISSWISS, tant pour le travail à la vigne que pour les vinifications. Comme on dit dans ces cas-là: c'est du propre !*

Ici, on utilise toujours les traditionnels foudres (qu'on appelle si joliment des vases) mais cela n'empêche pas la modernité, la preuve cet assemblage de Gamaret et Garanoir, tous deux issus de croisements élaborés au centre Agroscope, à Pully.

La robe, bien sombre, éclate de jeunesse et tout de suite on a envie de découvrir ce qu'elle nous réserve. Au premier coup de nez je craque, cette juteuse corbeille de fruits (des deux couleurs) arrive à point et cette coquine note de poivre noir nous titille les muqueuses en guise d'invitation. En bouche, le vin se révèle une pure gourmandise et offre une belle fraîcheur. Le fruité est un rien rugueux ce qui me ravit complètement, entendez par là que «je suis déçu en bien» ; et cela, d'autant plus que d'habitude, ce genre d'assemblage ne me séduit pas outre mesure, car je le trouve souvent un peu trop «confituré». Ici, au contraire, on batifole joyeusement sans glisser dans le clafoutis J.



[www.cave-emery.ch](http://www.cave-emery.ch)



## Bonvin Clos – Château Pinot – Merlot 2016 (Valais)



*Les maisons Bonvin et Varone, de Sion, se sont alliées pour développer un centre œnotouristique hors pair, au pied des murailles de schistes. Excellente idée, d'autant que cela permet de déguster plusieurs cuvées d'un même cépage, voire de parcelles voisines, et d'apprécier la patte des vinificateurs.*

Les deux pentes de ce Clos – une grande parcelle de 10 ha en coteau – sont plantées, pour celle exposée au nord, de

Pinot Noir, et pour celle exposée au sud, de Merlot. Quelques mètres les séparent au sommet. Ce 2016 est déjà parfait à boire, car le mariage des deux cépages est à présent consommé. A la finesse et à la fraîcheur florale du Pinot répond le fruit légèrement confituré et le velouté du Merlot; le meilleur des deux mondes des grands vins.

[www.celliers.ch](http://www.celliers.ch)



### Dutruy – Pinot Noir – Grande Réserve 2016 (Vaud)



*Les Frères Dutruy, à Founex, mènent deux activités de concert: vigneron et pépiniéristes, les deux avec une obsession tangible pour la qualité. Toujours en recherche d'améliorations, ils se sont dotés il y a quelques années d'une cave dernier cri.*

Ce Pinot Noir est planté sur des mollasses calcaires, à l'extrémité sud-est de la Côte vaudoise. Il a été récolté assez tôt pour garder de l'acidité (acidité, qui selon Julien Dutruy, s'est accrue avec le passage en bio). Il a été élevé en barrique bourguignonne, dont 30% de bois neuf).

Assez puissant et concentré (la marque du millerandage?), ce vin n'est pourtant pas avare de ses fruits (fraise, prune quetsche croquante); la bouche est vibrante, et le bois très bien fondu. Un vin finement ciselé, comme on dirait du travail d'un orfèvre ou d'un ébéniste. Production: 1.500 bouteilles.

[www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)



## Dôle Balavaud Grand Cru Vétroz – Jean-René Germanier 2016 (Valais)



*Le Domaine Jean René Germanier se trouve à Vétroz, un peu en aval de Sion. Une zone connue pour le cépage Amigne (un cousin du Chenin), dont elle a la quasi-exclusivité mondiale; mais c'est sa Dôle (assemblage de Gamay et de Pinot Noir) que nous avons sélectionnée ici.*

Une cuvée issue de parcelles sur graviers, alluvions et galets, ni ouillée, ni collée.

Un vin super plaisant, au fruit gourmand (cerise et fraise), mais épicé; en bouche aussi, sa structure moyenne est relevée par les épices, et sa finale très persistante – juste ce qu'il faut de tannins pour titiller le palais. 12,5° d'alcool.

<https://jrgermanier.ch>



## Carminoir – Cave du Paradou Nax 2015 (Valais)

*La cave du Paradou exploite 5 hectares de vignes au débouché du Val d'Hérens vers la vallée du Rhône, en Valais, avec une grande attention pour la flore et la faune environnante.*

*On n'y vinifie pas moins de 28 cépages.*

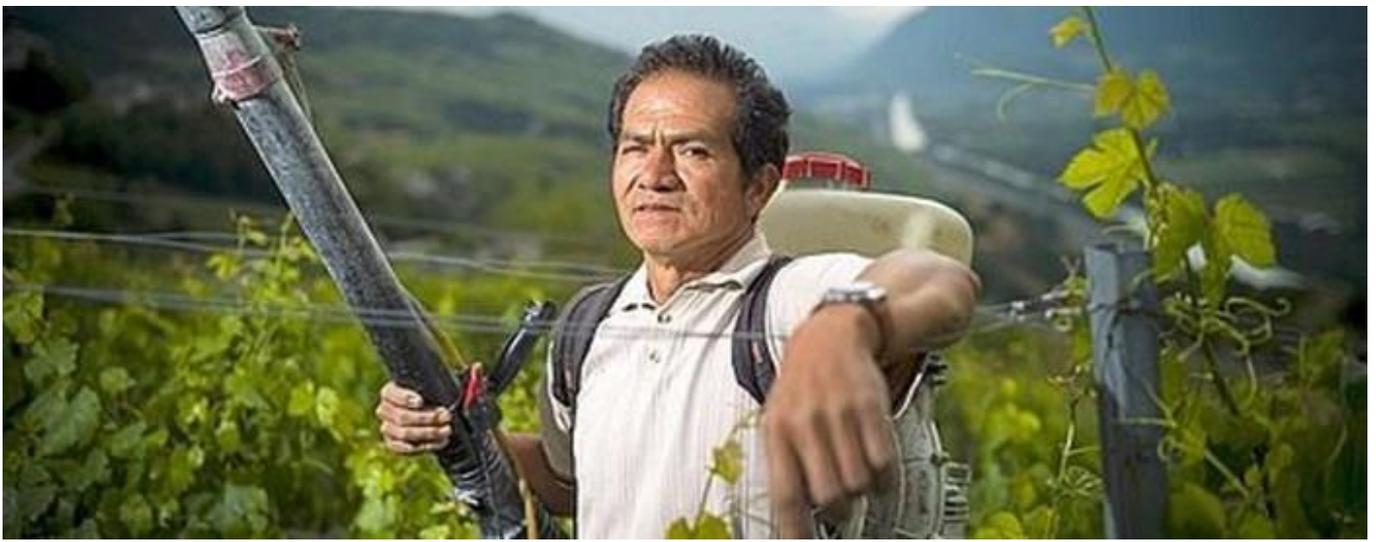
*Dont ce Carminoir, une autre obtention suisse, un croisement de Pinot noir et de Cabernet Sauvignon réalisé en 1982, et plutôt adapté aux régions chaudes du pays, comme le Valais ou le Tessin.*

*Cette cuvée provient justement d'un coteau bien exposé de Nax, un peu en amont de Sion.*

Elle présente un nez très expressif de fraise et de cerise noire, qui glisse en bouche vers les épices, et notamment le poivre et la réglisse; la finale est également agréablement corsée, avec un retour du fruit noir (mûre et cassis, cette fois).

[www.caveduparadou.ch](http://www.caveduparadou.ch)





## Raissennaz Grand Cru 2012 – La Côte – Henri Cruchon (Morges, Vaud)



*Raoul et sa fille Catherine nous ont fait comprendre ce que peut être un Chasselas de terroir. Quant Pinot Noir, c'est aussi chez eux que l'on peut découvrir tout l'intérêt qu'il peut avoir en Suisse.*

Grenat aux reflets améthyste, il offre d'emblée ses parfums de cerise et de prune rehaussés de poivre et de menthol. Si la première gorgée le trouve un rien austère, le charnu des baies fraise et framboise qui s'ajoutent aux sentis fait vite oublier le caractère délicieusement sévère de ce Pinot noir. La souplesse des tanins d'où sourd un jus frais et onctueux termine de ravir la bouche. Un trait de réglisse et quelques épices apportent ce supplément d'élégance qui sied tant au Raissennaz.

Le vin conserve une jeunesse qui semble éternelle. Cette cuvée est l'un des fleurons de l'association Mémoire des Vins Suisses.

Les vignes ont 40 ans pour les plus vieilles et 19 ans pour les plus jeunes. Elles sont plantées à 7.000 pieds/ha et poussent, exposées à l'ouest, dans des argiles fines déposées sur un sous-sol calcaire. Elles sont conduites en biodynamie depuis 2000.

L'enherbement est général avec un désherbage mécanique à l'inter-cep sous les rangs. Les Pinot Noir sont vinifiés en vendange entière dans de petites cuves de 500 kg. Levures indigènes. Éraflage au deux-tiers de la fermentation. Puis pigeages manuels jusqu'à épuisement des sucres. Entonnage dans des barriques de 225 litres à la sortie du pressoir. Malolactique au printemps. Soutirage à l'automne dans petits foudres de 500 litres. Mise en bouteille au printemps suivant sans collage ni filtration après 18 mois d'élevage dont 12 en barriques.

Quand on aime, on ne compte pas, le Domaine Henri Cruchon propose pas moins de 33 cuvées qui, toutes, ont quelque chose à nous dire, en plus du plaisir de la dégustation.

<http://henricruchon.com>



## La Colombe Noire Réserve 2013 – Paccot – Domaine La Colombe (Féchy, Vaud)



*Raymond Paccot ausculte ses terroirs depuis bien longtemps, bien avant qu'on en parle tant. Il arpente ses parcelles pour en comprendre l'essence, l'essentiel, le potentiel, sans jamais s'arrêter. Comme à la cave où l'élevage prolonge la compréhension du vignoble. «Un grand terroir reste un mystère. Nous ne pouvons qu'apprendre à lire la terre, l'air, la lumière. Prendre le temps d'être à l'écoute. Faire vivre le sol. Respecter les rythmes. Approcher la vérité de ces terroirs vaudois qui offrent à nos vins tout leur caractère.» explique Raymond.*

Grenat profond, ce vin nous attire par ses senteurs de confitures de griotte délicatement poivrées et de prune maculée de kirsch. De la chair de burlat relevée de cannelle occupe rapidement la bouche, soulignée de poudre de cacao et d'un trait de gentiane. Les tanins bien mûrs offrent leur soie en régal à nos papilles. La fraîcheur ambiante met en évidence les arômes de cerise, de groseille et de fraise. Un vin raffiné tout en notes acidulées avec une longueur épicée.

Les Pinot noir de plus de quarante ans macèrent 3 semaines et le vin est élevé en barriques de chêne pendant une quinzaine de mois. Mise en bouteille sans filtration.

Raymond Paccot a voyagé en Espagne et en Californie avant de reprendre le domaine familial en 1978. Les 18 ha sont conduits en biodynamie.

[www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)



## Pur Sang 2014 – Caves de Chambleau – Louis-Philippe Burgat, Neuchâtel



*À Colombier, sur les hauteurs de Neuchâtel, Louis-Philippe Burgat regarde le lac avec de plus en plus de quiétude, son Pur Sang est de plus en plus au point. Après l'avoir dégusté à plusieurs reprises depuis plusieurs années, le voici enfin bien équilibré entre élevage et matière, entre retenue et générosité, entre caractère et élégance.*

La robe grenat-carmin se parfume d'emblée de notes suaves de framboise et de griotte avec un soupçon de cannelle, de vanille et de poivre. Fruits à noyau et réglisse s'entendent pour le souligner. La bouche répond à nos attentes, véritable délice en forme de baies rouges cousues dans la soie tannique. Une petite nervosité pour rendre l'ensemble bien dynamique, une délicate ligne minérale pour en assurer le fond, le grillé toasté pour en rappeler l'élevage et le tour est joué. La longueur reprend en chœur fruité et fraîcheur. C'est qu'il a du caractère, ce Pur Sang...

Trois parcelles fournissent les Pinot Noir de cette cuvée. Le cépage est planté à 7.000 pieds/ha et le raisin récolté en mégère surmaturité uniquement les bonnes années. Le rendement va de 150 et 300 g par mètre carré, soit environ le quart du rendement AOC autorisé. La vigne peut alors concentrer toute son énergie sur cette petite récolte et lui fournir toute sa race, d'où son nom: Pur Sang. Macération longue et pigeages suivi d'un élevage de 22 mois en pièces neuves. Légère maturation en bouteille et mise en vente environ 24-30 mois après la vendange.

[www.chambleau.ch](http://www.chambleau.ch)



## Lampert's Pinot Noir 2011 – Jubiläum Weingut Heidelberg – Hanspeter Lampert à Maienfeld (Grisons)



*La vallée du Rhin, des Grisons à Schaffhouse est peu connue pour ses Pinot Noir. Pourtant, tout au long des rives du fleuve, le cépage trouve différents terroirs qui lui sont des plus appropriés. Comme ici à Maienfeld au cœur des Grisons où Hanspeter Lampert ne nous offre pas moins de cinq somptueuses cuvées du cépage.*

La robe d'un grenat sombre aux reflets bistres d'où s'envolent de légères volutes de fumé qui tournoient autour de baies noires. Elles nous rappellent les senteurs de sous-bois après un orage d'été. En bouche, la fraîcheur nous accueille et le léger côté toasté rôti fait d'emblée penser au style des rouges alémaniques suaves, juteux et bien épicés. Mais celui-ci ajoute au caractère bien trempé des notes aériennes aux envolées florales de violette et de lis dont les pétales viennent se déposer sur le charnu des myrtilles, des groseilles et des framboises. C'est absolument délicieux.

Les Pinot noir atteignent les 60 ans et offrent un rendement de 500 g/m<sup>2</sup>. Ils poussent sur le cône de déjection à un bon 500 m d'altitude. La vendange passe par une macération préfermentaire à froid d'une semaine, avant d'être entonnéé et élevé pendant 60 mois en barriques usagées. La mise se fait sans filtration.

[www.weingut-heidelberg.ch](http://www.weingut-heidelberg.ch)



*Daniel Marcil, Hervé Lalau et Marc Vanhellemont*

