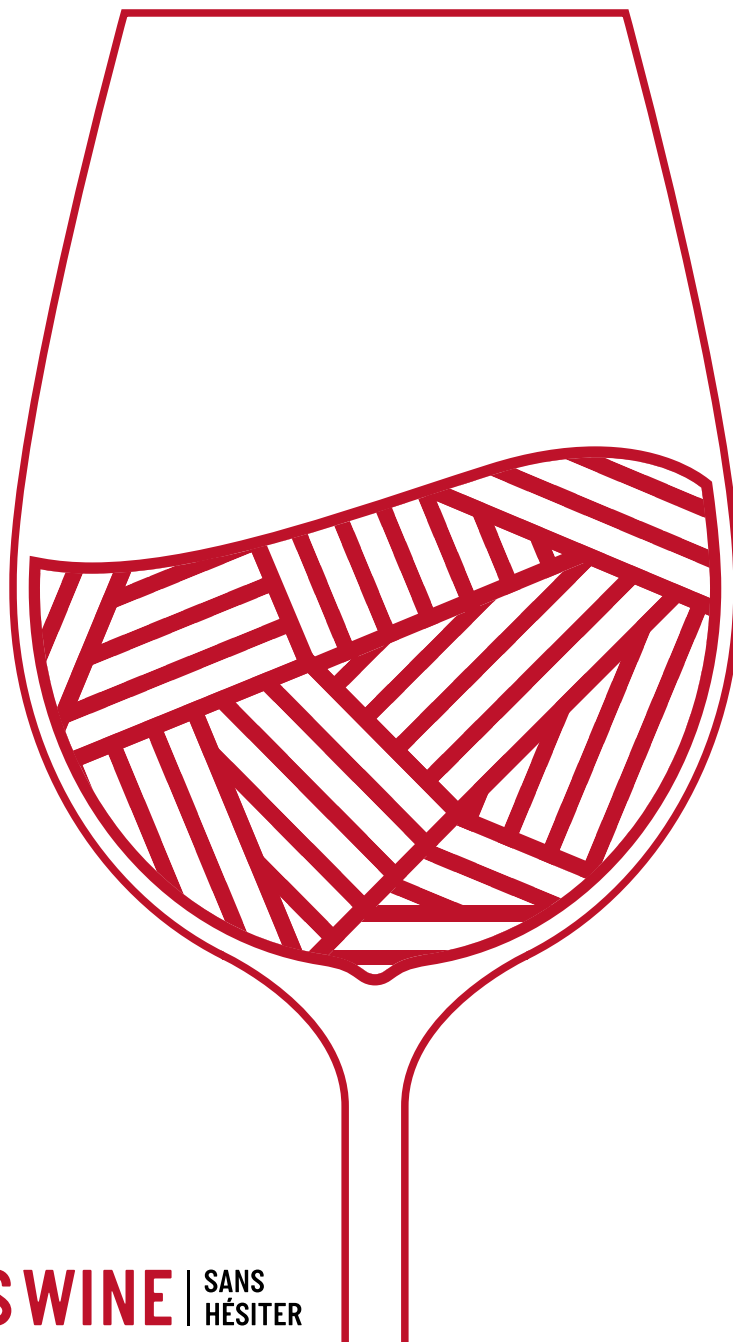


Vignobles et Vins
SUISSE

SANS HESITER. NATURELLEMENT.



SWISS WINE | SANS
HÉSITER

EDITORIAL

TOUT SUR LE VIN SUISSE

Depuis trois décennies, les vignobles et les vins suisses connaissent des mutations profondes. Ce pays autrefois réputé pour ses blancs produit depuis quinze ans une majorité de vin rouge. Des dizaines de cépages oubliés ou inconnus ont fait leur apparition sur tout le territoire. AOC, méthodes agronomiques, techniques œnologiques: tout a changé remarquablement vite. Si les six régions qui composent le vignoble suisse se sont toutes efforcées de documenter ces évolutions, il manquait un document synthétique unique qui présente le nouveau visage du vignoble et du vin suisse. Présenter de façon succincte et compréhensible un pays aussi fédéraliste – on compte vingt-six cantons et vingt-six législations viticoles différentes – représente un défi magistral. Nous avons tenté de le relever dans un document qui soit à la fois didactique et plaisant à consulter. Conscients que ce document de référence ne se lit pas comme un roman, nous l'avons divisé en chapitre indépendants. Histoire, géographie, écologie, cépages et accords mets et vins composent la première partie de cette publication. Ensuite, chacune des six régions viticoles suisses – Valais, Vaud, Suisse alémanique, Genève, Tessin et Trois-Lacs – fait l'objet d'une présentation spécifique. Destiné aux professionnels (journalistes, sommeliers, négociants) qui veulent mieux connaître cette Suisse viticole qui devient de plus en plus tendance, cet ouvrage ambitionne aussi de répondre à la plupart des questions que se posent les consommateurs sur «le plus petit des grands vignobles».

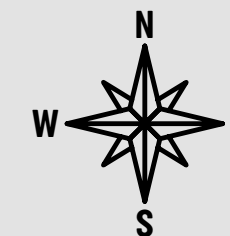


SOMMAIRE

- 02 GÉOGRAPHIE**
Sols, sous-sols et climat: tout sur les éléments naturels qui influencent le vin suisse
- 12 HISTOIRE**
De l'Antiquité à nos jours, découvrez les grandes dates de l'épopée du vin suisse
- 22 ÉCOLOGIE**
Les réussites et les défis d'un vignoble coincé entre forêts et localités
- 26 CÉPAGES**
Panorama des principaux cépages identitaires de la Suisse
- 42 GASTRONOMIE**
Fondue, roestis ou sushi: découvrez nos sélections pour des accords parfaits!
- 48 GENÈVE**
Le troisième canton viticole de Suisse prospère entre ville et campagne
- 56 VAUD**
La patrie du Chasselas se divise entre six régions et huit AOC
- 64 TROIS-LACS**
Trois régions, trois identités!
- 72 VALAIS**
Terrasses impressionnantes et variétés endémiques fleurissent au cœur des Alpes
- 80 TESSIN**
Le seul vignoble suisse au sud des Alpes vit une grande histoire d'amour avec le Merlot
- 88 SUISSE ALÉMANIQUE**
Ces seize cantons viticoles regroupés dans une entité ont un point commun: le Pinot Noir

LE VIGNOBLE SUISSE

Les 62 AOC des 26 cantons viticoles suisses ont été regroupés dans six régions viticoles.



TROIS LACS

Les 930 hectares des Trois-Lacs sont divisés en trois entités distinctes.

Au 605 hectares du vignoble de Neuchâtel, il faut ajouter les 220 hectares de l'AOC Lac de Bière, dans le canton de Berne, et les 105 du Vully fribourgeois.

VAUD

Patrie du Chasselas, le canton de Vaud compte six AOC et deux AOC Grand Cru.

Le lac de Neuchâtel et le Léman apportent une influence bénéfiques aux 3775 hectares de ce vignoble de tradition.

GENÈVE

Le troisième vignoble de Suisse s'étend sur 1410 hectares entre ville et campagne.

Variétés internationales et cépages patrimoniaux helvétiques ont permis de diversifier l'encépagement traditionnel à base de Gamay et de Chasselas.

VALAIS

Avec ses 4850 hectares, le Valais abrite près du tiers du vignoble helvétiques.

Suivant le cours du Rhône, les spectaculaires terrasses du Valais bénéficient d'un climat sec et ensoleillé qui favorise les cépages à maturité tardive.

SUISSE ALÉMANIQUE

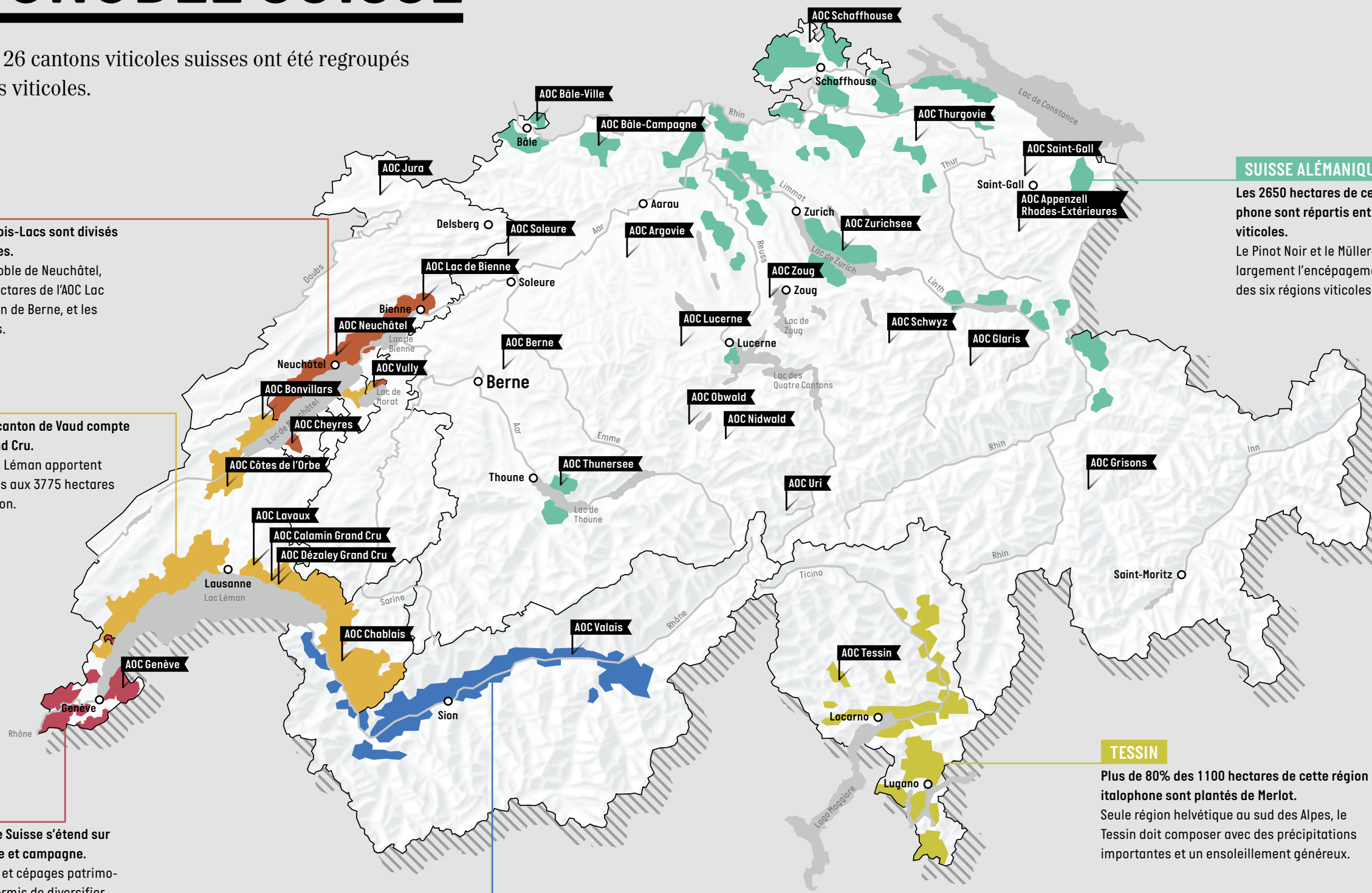
Les 2650 hectares de cette région germanophone sont répartis entre seize cantons viticoles.

Le Pinot Noir et le Müller-Thurgau dominent largement l'encépagement de la plus étendue des six régions viticoles helvétiques.

TESSIN

Plus de 80% des 1100 hectares de cette région italophone sont plantés de Merlot.

Seule région helvétique au sud des Alpes, le Tessin doit composer avec des précipitations importantes et un ensoleillement généreux.



SUISSE

UN VIGNOBLE GLACIAIRE



La moraine que l'on retrouve dans presque tous les vignobles suisses rappelle que lors de la dernière glaciation, le centre du continent était recouvert d'un kilomètre de glace.

Façonné par la formation des Alpes, la topographie de la Suisse a donné naissance à une multitude de types de sols et microclimats. Entre un vigneron de Fully, au cœur du Valais, et son collègue de Montreux, dans l'AOC Lavaux, les différences – en termes de sols, de viticulture, de cépages et de conditions cli-

matiques – sont bien plus importantes que les points communs. Et pourtant, seule une cinquantaine de kilomètres sépare ces deux communes viticoles. S'il est commun de dire que le vin suisse se caractérise par sa diversité, il existe en réalité une spécificité quasi exclusive du vignoble helvétique. Lors de la der-

nière glaciation (qui a commencé en 110 000 avant Jésus-Christ et s'est terminée quelque 15 000 ans avant l'écriture de cet article), le territoire qui correspond à la Suisse était recouvert d'une épaisse couche de glace qui dépassait parfois le kilomètre d'épaisseur. Les contorsions des différents glaciers vont donner naissance à des moraines, des amas de débris rocheux érodés et transportés par les glaces, que l'on retrouve dans tous les vignobles du pays, qu'ils soient alpins ou lacustres. Cette influence glaciaire constitue une constante emblématique du vignoble helvétique que l'on ne retrouve, la plupart du temps, pas dans les autres grandes régions viticoles européennes qui

n'ont que peu subi l'influence des glaciations récentes. Bien entendu, ces moraines ne constituent qu'une des composantes des sols et des sous-sols du vignoble helvétique. Ainsi, le géographe Thomas Mumenthaler mentionne dans l'ouvrage de référence «Roche et Vin» consacré à la géologie du vignoble helvétique: «une quinzaine de grandes catégories de sols. Mais on peut multiplier les catégories à l'infini, car à cause du passé tourmenté de la région, deux céps plantés à quelques dizaines de mètres de distance peuvent pousser dans deux sols complètement différents».



INSOLITE
L'ANCIEN FORT MILITAIRE D'AIROLO, À 1300 MÈTRES D'ALTITUDE, EST UTILISÉ POUR ENTREPOSER DES VINS EN COURS D'ÉLEVAGE.

LES ALPES

Cette chaîne de montagnes créée par la rencontre entre la plaque africaine et la plaque européenne joue un rôle essentiel pour plusieurs régions viticoles helvétiques.

L'épine dorsale de l'Europe, les Alpes couvrent 61% du territoire helvétique. Comment cette prédominance s'exerce-t-elle sur le vignoble suisse? Contrairement à ce que laissent imaginer de nombreux discours sur le «terroir», la vigne n'a pas la capacité de dégrader et d'assimiler des éléments minéraux du sol ou du sous-sol sur lequel elle pousse. Ce qui ne veut pas dire que les sols n'ont pas d'influence sur *Vitis vinifera*,

mais que cette influence se fait de manière indirecte, par la capacité de la parcelle à emmagasiner l'eau par exemple. Les Alpes surplombent les vignobles du Valais, du Chablais vaudois, d'une partie du Tessin et des Grisons. Outre la pente, que les vigneron ont appris à dompter en réalisant des terrasses, le climat, le régime des vents et l'exposition au soleil sont des éléments essentiels dans le développement des vignobles de montagnes. Si l'absence de soleil constitue un facteur rédhitoire, ce n'est pas le cas de l'aridité que l'on peut atténuer en installant un système d'irrigation. Enfin, le terme de vignoble alpin regroupe des types de sols très différents. Des parcelles très peu profondes où seuls quelques dizaines de centimètres de terre séparent la surface de la roche-mère peuvent voisiner avec des sols profonds de loess, du sable amené par le vent, de plusieurs mètres d'épaisseur. Sans oublier, les éboulis ou les cônes de déjection, un dôme formé par les sédiments charriés par un torrent, à l'image de celui de Chamoson. Sur cette grande variété de profils, les producteurs suisses cultivent une palette très étendue de cépages contribuant ainsi à la diversité si caractéristique du vignoble helvétique.

L'OVAILLE: TERROIR TELLURIQUE

Sans doute le plus célèbre terroir du Chablais, l'Ovaille est né d'un événement tragique. Début mars 1584, les flancs de la montagne surplombant les villages de Corbeyrier et d'Yvorne sont fragilisés par les mouvements telluriques. Des milliers de mètres cubes de rochers et de terre dévalent la falaise. Le premier hameau est rasé en quelques secondes à l'exception d'une demeure miraculeusement épargnée. Après Corbeyrier, le glissement de terrain gagne encore en furie et s'abat sur le village d'Yvorne. Les hommes étant aux champs, la centaine de victimes se compose surtout de femmes et d'enfants. Quant au village, il est complètement rasé par le glissement de terrain. Il faudra une vingtaine d'années pour que les habitants de la région se réapproprient les lieux. Au fil des siècles, ce terroir d'éboulis sera peu à peu transformé en un vignoble exceptionnel sur lequel naissent aujourd'hui quelques-uns des plus grands vins vaudois.

NOURRI DES MONTAGNES ENVIRONNANTES

Affichant une superficie supérieure à 400 hectares, le Chamoson peut s'enorgueillir du titre de plus grand vignoble du Valais. Elle est aussi – après Satigny dans le canton de Genève – la deuxième plus grande commune viticole suisse. Cette géante viticole s'est développée sur un terroir particulièrement adapté à la viticulture: le cône de déjection de Chamoson, qui concentre 90% des parcelles de la commune. Ce cône a été créé par plusieurs torrents alpins qui érodent depuis des millénaires les montagnes qui surplombent le village. Les débris de roche – des schistes argileux et du calcaire essentiellement – emmenés par les eaux se déposent sur ce dôme qui offre des conditions idéales pour la viticulture. Ce type de sol, ni trop caillouteux, ni trop sablonneux, se distingue aussi par sa pente douce. Celle-ci évite de devoir construire des murs en pierres sèches, aussi beaux qu'onéreux et difficiles à construire.

L'INFLUENCE DES LACS

Tous les grands lacs de Suisse accueillent sur leurs rives des vignobles qui profitent de la présence régulatrice de ces grandes masses d'eau. Réverbérant le soleil en été et offrant une protection contre le gel en hiver, ils offrent aussi un cadre grandiose aux vignobles helvétiques.

LE LAC LÉMAN

Créé par le retrait du glacier du Rhône il y a quelque 20 000 ans, le Léman mesure plus de 70 kilomètres de long et sa profondeur dépasse les 300 mètres. En 563, une partie du Mont Taurus tomba dans le lac et créa un raz-de-marée qui détruisit entre autres le village de Glérolles. Celui-ci, une fois rebâti un peu plus loin des côtes, prit le nom de Saint-Saphorin. Entouré par les régions viticoles de La Côte (entre Genève et Lausanne), Lavaux (de Lausanne à Montreux), du Chablais (de Montreux jusqu'au Valais) et de la Savoie (en France), ce lac est le berceau du Chasselas.



LE LAC DE ZÜRICH

Ce lac composé de deux parties séparées par une presqu'île couvre une superficie de près de 90 kilomètres carrés. Sur ses rives parfois abruptes et bien ventilées, plusieurs dizaines de vigneronnes élaborent des vins élégants qui font l'objet d'une forte demande locale et sortent peu de leur canton de production.



LES TROIS-LACS

Les vignobles de la Région des Trois-Lacs s'épanouissent sur des coteaux en pente douce. Reliés entre eux par des canaux, ces lacs du Jura se divisent en trois entités distinctes. La plus importante (604 hectares) borde la rive occidentale du lac de Neuchâtel et forme le vignoble du canton du même nom. La deuxième (221 hectares), située dans le canton de Berne, jouxte le lac de Bière. La troisième (105 hectares) borde le lac de Morat et donne naissance au Vully, la seule Appellation d'Origine Contrôlée à cheval sur deux cantons différents (Vaud et Fribourg).



LE LAC DE CONSTANCE/BODENSEE

Les vins qui sont produits autour de ce lac de 536 kilomètres carrés peuvent arborer le drapeau de trois pays: l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse. Du côté suisse, les vignobles de Thurgovie et de Saint-Gall bénéficient de l'influence régulatrice de ce lac du nord-est de la Suisse alimenté par les eaux du Rhin.

LE LAC DE LUGANO

Comme le Lac Majeur, le Lac de Lugano est partagé entre la Suisse et l'Italie. Les vignobles tessinois qui le jouxtent bénéficient d'un climat d'influence méditerranéenne plutôt que continental ou alpin. Les pluies et le soleil y sont généreux, ce qui convient particulièrement au cépage roi de la région, le Merlot.



LAVAUX LE JOYAU DU LÉMAN



En 2007, le plus beau des vignobles lacustres helvétiques est devenu célèbre dans le monde entier. Lavaux, ses terrasses qui plongent dans le lac et ses villages vigneronnes préservés, ont en effet été inscrits au patrimoine mondial de l'Humanité. Couvertes de forêts jusqu'au début du 12^e siècle, les pentes entre les villes de Lausanne et Montreux ont été défrichées, encépâgées et modelées par des moines, cisterciens et augustinien, mandatés par l'Evêque de Lausanne, ainsi que par les premières familles vigneronnes. Célèbre pour

ses murs, érigés surtout à l'époque moderne, le Lavaux se définit aussi comme le vignoble aux trois soleils: celui qui brille dans le ciel, celui qui chauffe les murs et celui qui se reflète dans le lac. Au centre de cette appellation de 900 hectares, deux lieux de production exceptionnels, Dézaley (54 hectares) et Calamin (16 hectares), ont gagné le titre d'AOC Grand Cru. Très prisé des touristes et des randonneurs, ce joyau du Léman est en majorité planté de Chasselas. On produit ici des blancs complexes dotés d'un grand potentiel de garde.

RIVIÈRES ECHANGES EN TOUS GENRES

En Suisse, les vignobles qui ne se mirent pas directement dans un lac suivent en général le cours d'une rivière. Il n'existe pas de meilleur exemple que le Rhône dont le cours supérieur est bordé par les vignobles du Valais et du Chablais. Si l'Aar, la Limmat ou le Rhin ne coulent pas sans discontinuer dans une mer de vignes, tous ces cours d'eau ont donné naissance, dans l'un ou l'autre de leurs méandres, à des vignobles très photogéniques. Ces rivières sont aussi des voies de commerce et de transport qui ont toujours favorisé les échanges entre les peuples et les régions.



LE SAVIEZ-VOUS?

ENTRE ARVE ET RHÔNE (270 HECTARES DE VIGNES) EST UNE DES TROIS RÉGIONS VITICOLES GENEVOISES.

LA REMONTÉE DU RHÔNE

Pendant longtemps, l'Humagne Blanche, surnommée «vin de l'Evêque» ou «vin des accouchées», a été considérée comme une variété alpine endémique du Valais. Sa présence dans un document notarié de 1313 semblait encore accréditer cette thèse. Quelle n'a pas été la surprise du Dr José Vouillamoz lorsqu'il a retrouvé ce cépage parmi des échantillons venus du sud de la Provence. Cette découverte a permis de réécrire l'histoire de l'Humagne, qui est appelée Mioussat au sud de l'Hexagone où elle a pratiquement disparu. Si l'on tient compte du fait que le mot Humagne vient très probablement du grec hylumaneos qui signifie «avoir un feuillage vigoureux», l'hypothèse la plus probable est que ce blanc élégant fut introduit à Marseille par des marins phocéens avant de remonter le Rhône jusqu'à sa source. Cette variété a alors survécu au milieu des Alpes, alors qu'elle a disparu des vignobles méditerranéens qui l'ont vu naître et l'ont abritée pendant des siècles.

GRAINS NOBLES

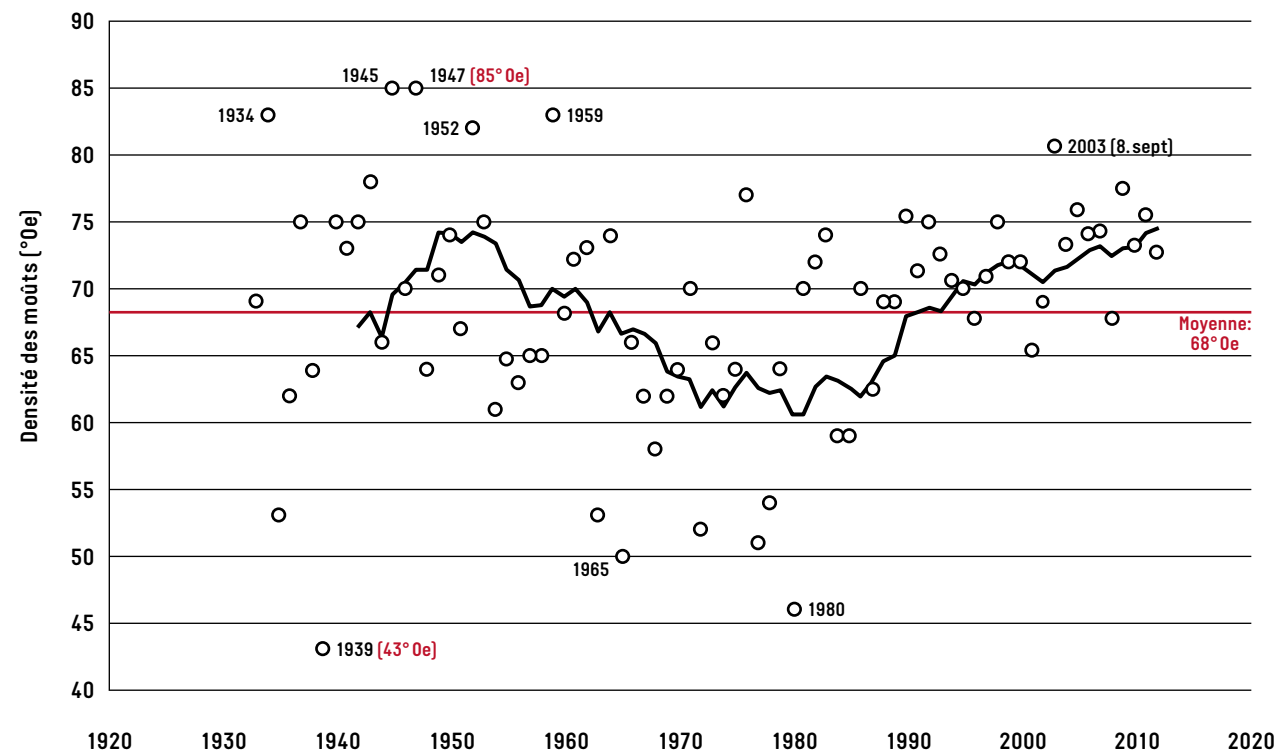
Pour devenir «pourriture noble», le *Botrytis cinerea*, qui, la plupart du temps, provoque de gros dégâts, demande des conditions climatiques particulières: la conjonction d'une humidité matinale - apportée en Valais par le Rhône - qui permet le développement du champignon et de journées sèches et ensoleillées qui brident l'action destructrice du microorganisme. Cette alternance va empêcher que la pourriture corrompe le raisin, tout en permettant une concentration des sucres et une transformation des éléments aromatiques du raisin. Seules quelques régions au monde jouissent de ces conditions spécifiques (Tokaj, Sauternes, Vallée du Rhin, Vallée de la Loire) qui permettent de donner naissance à des liquoreux particulièrement complexes. En Valais, la charte Grain Noble ConfidenCiel regroupe depuis 1994 des producteurs attachés à tirer le meilleur de ces vins doux au potentiel de garde presque infini. Cet «or des Alpes» n'a pas encore déclenché la ruée qu'il mériterait, confinant ces grands vins de méditation offrant un excellent rapport qualité-prix à une diffusion relativement... confidentielle.

CLIMAT

UN RÉCHAUFFEMENT BÉNÉFIQUE?

Situé essentiellement au nord des Alpes, le vignoble helvétique a longtemps connu des difficultés pour faire mûrir ses raisins. La période de réchauffement actuel offre donc autant d'opportunités que de défis pour les vins suisses.

PHÉNOLOGIE DU CHASSELAS À PULLY, 1933-2012. DENSITÉ DES MOÛTS AU 20 SEPTEMBRE



En une vingtaine de milliers d'années, les bords du lac Léman ont vu des villas et des coteaux plantés de Chasselas remplacer une mer de glace de 1000 mètres d'épaisseur. Il ne fait donc aucun doute que la Suisse connaît actuellement une période de réchauffement qui durera sans doute jusqu'à la prochaine glaciation, durant laquelle ce beau pays redeviendra peut-être une masse de glace inhabitable et stérile. Dans l'intervalle, le réchauffement qui se produit à l'heure actuelle constitue plutôt une heureuse nouvelle pour les vignerons de régions viticoles septentrionales telles que la Suisse. Il ne faut jamais oublier, qu'ici comme dans de nombreux autres grands vignobles (Bordeaux, Champagne, etc.), la chaptalisation – l'ajout de sucre dans le moût – a fait longtemps partie des pratiques quasiment systématiques. De là à considérer qu'un peu plus de soleil sur les vignes – à l'image des millésimes solaires de 2015 ou 2018 – et un peu moins d'alcool dans les vins soit une bonne chose, il n'y a qu'un pas que beaucoup n'hésitent pas à franchir, même si la teneur en sucre des raisins lors de la vendange n'est qu'un des paramètres à prendre en compte dans l'élaboration de vins de qualité

UN SIÈCLE DE DONNÉES

Entre réchauffement global et situation régionale, il existe des différences notables. Le vignoble suisse a la chance de disposer de statistiques fiables depuis près d'un siècle. Les scientifiques d'Agroscope observent et consignent depuis 1925 les divers stades de croissance (débourrement, début et fin de floraison, véraison, teneur en sucre au 20 septembre et début et fin de vendange) des vignes de Chasselas du Centre de recherche de Pully. Compilé par Jean-Laurent Spring, ce corpus sans équivalent montre qu'en près de cent ans, années très précoces et saisons tardives ont très souvent cohabité. La date de débourrement (dévelop-

pement du bourgeon qui marque la fin de la dormance de la vigne) moyenne pour le Chasselas de Pully est le 13 avril, mais les extrêmes oscillent entre le 19 mars (1990) et le 5 mai (1956, l'année du grand gel). Quant à la véraison (le moment où la baie change de couleur), elle a lieu en moyenne le 13 août. Les chercheurs ont recensé deux années très tardives, 1926 et 1939 (respectivement 14 et 20 septembre) et quatre millésimes très précoces où les baies ont « tourné » entre le 22 et le 26 juillet: 1945, 1952, 2003 et 2011. En ce qui concerne la teneur en sucre dans les moûts, là aussi les chiffres font le grand écart. Au 20 septembre, la moyenne sur 88 ans est de 68.8 Oechsle. Pourtant, en 1939, on atteint à peine les 43 degrés. A l'inverse, 2003 dépassait les 80 degrés le 8 septembre et était déjà en cave au 20 septembre. Quant à 2018, il a battu tous les records, puisque les Chasselas ont dépassé les 87 degrés.

ALTERNANCE DE PÉRIODES CHAUDES ET FROIDES

L'étude montre l'existence de quatre périodes distinctes. Entre 1925 et 1939, les années tardives sont la règle: le Chasselas commence à fleurir en moyenne le 22 juin et les véraisons débutent le 28 août. De 1940 à 1953, un basculement s'opère. Floraisons (5 juin) et véraisons (6 août) deviennent très précoces et gagnent près de trois semaines sur les valeurs médianes de la période précédente. Après 1954, la tendance se retourne une nouvelle fois et débutent trois décennies d'années plus fraîches. Entre 1954 et 1984, la floraison commence en moyenne le 18 juin et la véraison le 16 août. De 1985 à 2012, les valeurs se rapprochent de la période chaude de 1940 à 1953. La date moyenne de floraison s'établit au 13 juin et celle de véraison au 7 août. On voit que si les dates actuelles de floraison sont moins précoces qu'au milieu du siècle passé, les dates de véraison se révèlent presque identiques, ce qui démontre un réchauffement surtout marqué en été.



LE VIN DES GLACIERS

Personne ne sait pourquoi ce blanc de type oxydatif, élaboré dans le Val d'Anniviers au cœur du Valais, est appelé des Glaciers. La technique de vinification, qui n'a pas d'équivalent dans le reste de la Suisse, est celle de la solera espagnole: le vin [de la Rèze pure jusqu'au début du 20^e siècle, puis, par la suite, des assemblages de ce blanc traditionnel valaisan avec de l'Ermitage, synonyme de Marsanne Blanche, de la Malvoisie, le nom local du Pinot Gris, ou parfois du Païen, connu aussi sous les nom de Heida et Savagnin Blanc] est mis dans des tonneaux de mélèze où il réside pendant de longues années. Le volume qui s'évapore naturellement du contenant ou qui est bu se voit remplacé par du vin plus jeune.

HISTOIRE DU VIN SUISSE

800 AV J.-C.

L'étude des pollens montre que les habitants du Valais actuel commencent à cultiver la vigne. Si les fouilles archéologiques des villages de l'époque prouvent que du raisin était consommé par ces populations alpines, rien ne permet d'affirmer qu'elles savaient faire du vin.

58 AV J.-C.

Les Helvètes conduits par Divico sont battus par les légions de Jules César. Tout le territoire helvétique devient romain et le restera pendant plus de quatre siècles. Le vin et la vigne entrent dans les mœurs de ces populations celtes qui adoptent les mœurs et les coutumes de leurs occupants.

765

Dans un testament resté célèbre, l'évêque Tello de Coire, dans les Grisons, fait don de divers biens au couvent de Disentis. L'un d'entre eux est une dépendance agricole près de Sagogn qui se compose de vergers, de champs et de vignes, ce qui en fait le plus ancien document écrit sur la vigne en Suisse.

885

L'empereur Charles le Gros donne à Rodolphe de Bourgogne diverses propriétés incluant des vignes au nord du canton de Vaud. La région - qui abrite aujourd'hui les trois petites AOC de Bonvillars, des Côtes-de-l'Orbe et du Vully - demeurera un vignoble important jusqu'à l'arrivée du phylloxéra.



LE SAVIEZ-VOUS?

EN 563, APRÈS UN TSUNAMI DANS LE LÉMAN, LES VILLAGES DÉVASTÉS DE PENNELUCOS ET GLÉROLLES SERONT REBAPTISÉS VILLENEUVE ET SAINT-SAPHORIN.

1141

À l'invitation de l'évêque de Lausanne, des moines cisterciens et des moniales observant la règle de Saint-Augustin s'installent à Lavaux. Ils défrichent les coteaux en forte pente et plantent de la vigne sur les terres gagnées à la forêt, créant ainsi les bases de l'un des plus beaux vignobles du monde.

1313

Le Registre d'Anniviers, en Valais, mentionne la vente d'un parchet de vigne contenant trois types de raisins: la Rèze, l'Humagne et le Neyrun. Si les deux premiers cépages sont des blancs indigènes, le troisième - parfois assimilé au Cornalin - n'a pas été identifié avec précision.



450 AV J.-C.

Début de la période de La Tène [du nom d'un village sur les rives du Lac de Neuchâtel] qui marque l'apogée de la culture celtique en Europe occidentale. Elle se termine avec le couronnement d'Auguste [29 av. J.-C.] qui assimilera les peuples celtes dans l'Empire romain.

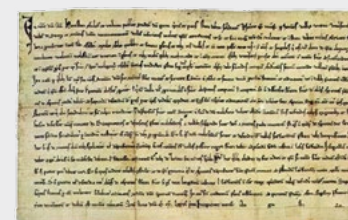
515

Le roi Sigismond de Bourgogne fonde Saint-Maurice d'Agaune, dans le canton du Valais actuel. Il crée ainsi le plus ancien monastère encore en activité d'Occident et le plus ancien propriétaire de vignes au monde puisque l'abbaye possède toujours son propre vignoble 1500 ans après sa fondation.



1191

Le duc Berchtold de Zähringen fonde une ville sur les bords de l'Aar et lui donne le nom d'un ours [Bär en allemand] qu'il avait tué. À sa mort, Berne devient ville impériale avant de rejoindre la Confédération Helvétique en 1353 et d'en devenir la capitale en 1848.



1291

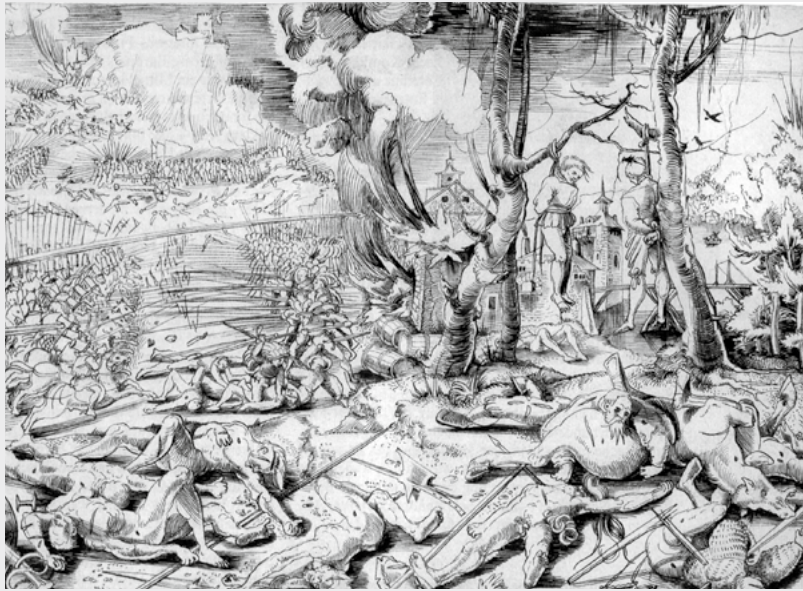
Les communautés des vallées alpines d'Uri, de Schwytz et de Nidwald signent un pacte de soutien mutuel qui est considéré comme le document fondateur de la Confédération Helvétique.

1419

Marie de Bourgogne, fille de Philippe le Hardi, se réfugie à Saint-Prex, près de Lausanne, lors d'une épidémie de peste. En remerciement, elle offre aux habitants des plants de Pinot Noir, cultivés aujourd'hui encore sous l'appellation Servagnin de Morges.

1477

Le duc de Bourgogne, Charles le Téméraire, est tué lors de la bataille de Nancy. Sa mort, qui signe la fin de l'indépendance bourguignonne, met un terme aux guerres de Bourgogne qui auront vu les cantons suisses s'imposer comme une puissance militaire européenne.



1515
La politique expansionniste des cantons suisses prend fin après la bataille de Mari-gnan gagnée par le roi de France François Ier. Le Tessin italoophone est intégré à la Confédération dont les frontières ne bougeront plus jusqu'en 1798.

1536
Suite à la Réforme et aux guerres de religion, les moines quittent Lavaux. Leurs vignes sont vendues à des particuliers ou à des communes. Lausanne acquiert ainsi le Clos des Abbayes, l'un des plus beaux domaines du Dézaley dont la ville est encore aujourd'hui propriétaire.



1541
Sous l'influence de Jean Calvin, la ville de Genève devient une théocratie protestante. Surnommée la «Rome protestante», la cité lémanique jouera un rôle important dans la diffusion de la Réforme en Europe.

1648
Le Traité de Westphalie reconnaît officiellement l'indépendance des cantons suisses vis-à-vis du Saint-Empire Romain Germanique. Une indépendance de fait existait cependant depuis 1499 et la fin des Guerres de Souabe.

1654
Première mention du Chasselas dans «Les délices de la campagne», un ouvrage de Nicolas de Bonnefons. Si cette citation est la plus ancienne mention écrite de cette variété lémanique, les spécialistes estiment que la variété est décrite sous d'autres dénominations dans des ouvrages antérieurs.

1796
Jean-Jacques Dufour, vigneron originaire de Vevey, émigre aux Etats-Unis d'Amérique. Il plante les premiers vignobles du Kentucky, puis continue son œuvre de pionnier dans l'Indiana où il crée le vignoble de New Switzerland et fonde la localité de Vevey.



INCROYABLE!
AU CENTRE DE LOËCHE, EN VALAIS, LE PLUS ANCIEN CEP DE SUISSE POUSSE DEPUIS 1798 CONTRE LE MUR D'UNE MAISON.

1797
Afin de récompenser les vignerons qui travaillent leur vigne, les propriétaires de vignobles réunis dans la Confrérie des Vignerons organisent une fête populaire sur la Place du Marché de Vevey. C'est la première édition de la Fête des Vignerons qui a lieu quatre à cinq fois par siècle.

1811
A Neuchâtel, les frères Bouvier créent une cave spécialisée dans l'élaboration d'effervescents en méthode traditionnelle. En 1830, grâce au rattachement de la région à la Prusse, ils peuvent exporter leurs bulles dans les villes germaniques sans payer de droits de douane.

1816
Le ban des vendanges de Lausanne est levé le 12 novembre, ce qui autorise les vignerons de la commune à récolter leurs raisins. C'est la plus tardive des vendanges recensées dans les actes officiels qui remontent jusqu'en 1480. Six ans plus tard, en 1822, la plus précoce commencera le 16 septembre.



1822
Invités par le tsar russe Alexandre I^{er}, des vignerons des environs de Montreux s'installent à Chabag, sur les bords de la mer Noire, pour fonder une colonie viticole peuplée de vignerons helvétiques qui perdura jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale.

1871
Le phylloxéra arrive en Suisse. Il débarque à Prégny, dans le canton de Genève et mettra un demi-siècle pour s'installer dans tout le pays. Malgré la lutte acharnée des vignerons, il transforme radicalement le vignoble suisse dont la superficie dépassait les 30 000 hectares (contre 15 000 aujourd'hui).



1848
Une nouvelle Constitution fédérale permet la création d'un Etat fédéral et centralisé qui se dote d'un exécutif, le Conseil fédéral, et d'une chambre bicamérale, l'Assemblée fédérale. C'est la naissance de la Suisse moderne.



1906

Le Tessin fait venir du Merlot de Gironde pour reconstituer son vignoble ravagé par le phylloxéra. Particulièrement adapté aux conditions climatiques chaudes et humides du seul vignoble suisse au sud des Alpes, il devient en un demi-siècle le cépage emblématique de la région.



1930

Dans un contexte de crise, des vignerons valaisans créent la fédération des caves coopératives valaisannes qui prendra le nom de Provins, quatre ans plus tard. Devenue la plus grande cave de Suisse, la coopérative gagnera le titre de Cave Suisse de l'Année en 2008 et 2013.

1937

Les syndicats et les organisations patronales signent un ensemble de conventions connues sous la dénomination de «Paix du travail» qui institue un partenariat social toujours en vigueur aujourd'hui.



1923

La Confédération Helvétique et la principauté du Liechtenstein signent une convention bilatérale qui officialise une union douanière, postale et bancaire entre les deux pays.



1941

La Dôle, qui désignait en Suisse romande depuis le début du 19^e siècle soit un Pinot Noir pur, soit un Gamay pur, devient «soit du Pinot Noir, soit un mélange de Pinot Noir et de Gamay avec prédominance de Pinot Noir, pour autant que ces cépages soient cultivés sur le territoire valaisan».

1970

André Jacquinet, chercheur à l'Agroscope de Changins, croise du Gamay et du Reichensteiner Blanc pour donner naissance au Gamaret et au Garanoir. Ces deux variétés à la robe intense dotés d'une importante masse tannique sont vite adoptées par les vignerons.



1978

Le canton du Jura devient le 23^e canton suisse. Cette ancienne possession catholique et francophone du Prince-Évêque de Bâle est ainsi séparée du canton de Berne, protestant et germanophone, à qui elle avait été donnée en 1815.

1986

Afin de lutter de manière écologique contre les ravageurs de la vigne, la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswill développe la confusion sexuelle. Toujours efficace trente ans après et utilisée dans de nombreux pays, cette lutte biologique a permis une réduction notable des insecticides.

1988

Le canton de Genève fait office de pionnier en mettant en place le premier système d'Appellation d'Origine Contrôlée du vignoble suisse pour répondre à la crise qui touche la profession. Il sera suivi dans les années suivantes par tous les autres cantons viticoles.

1992

Le peuple refuse à une très courte majorité (50,3%) l'entrée de la Confédération Helvétique dans l'Espace Economique Européen. Cette votation consacre l'indépendance la Suisse vis-à-vis de l'Union Européenne.

2007

Le vignoble en terrasses de Lavaux est inscrit au Patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco. Cet organisme international a reconnu le caractère exceptionnel de ce paysage viticole né d'une interaction harmonieuse et séculaire entre l'homme et son environnement afin de produire un vin de grande qualité.



2019

La première Fête des Vignerons du troisième millénaire perpétue une tradition de plus de deux siècles. Son aura internationale consacre le succès d'un événement hors du commun qui a été organisé cinq fois -1905, 1927, 1955, 1977 et 1999 - durant le 20^e siècle.



INSOLITE

CRÉÉ EN 1811, LE BOUVIER BRUT SERA SERVI EN 1953 AU MARIAGE DE JACQUELINE LEE BOUVIER ET DE JOHN FITZGERALD KENNEDY.

CHÂTEAUX VITICOLES SUISSES

Les termes Château, Schloss et Castello rencontrés sur une étiquette de vin impliquent que celui-ci a un lien direct avec le bâtiment désigné comme château. Forteresses médiévales, palais de l'époque moderne, maisons de maître du 18^e siècle ou manoirs aristocratiques: les châteaux de cette double page sont des icônes emblématiques du vignoble helvétique. Ils illustrent aussi les liens intimes entre le vignoble et la grande Histoire.



GENÈVE

CHÂTEAU DES BOIS

Construit en 1631 par Jean Turretini, membre d'une importante famille de l'aristocratie genevoise, le Château des Bois se trouve sur le territoire de la commune de Satigny. Demeure de plaisance, sans vocation guerrière, ce manoir n'en est pas moins un lieu de pouvoir. Entouré d'un domaine de 110 hectares, dont la moitié composée de forêts, le domaine abrite des vignes depuis toujours. La commercialisation de vins à l'étiquette du château ne date toutefois que d'une vingtaine d'années.

CHÂTEAU DU CREST

Bâtie aux alentours de 1220, cette forteresse est occupée par des vassaux de l'Evêque de Genève. Détruite en 1590, elle sera rebâtie vingt ans plus tard par Agrippa d'Aubigné, célèbre poète français réfugié à Genève. A la mort de l'écrivain, le domaine sera acquis par la famille Micheli du Crest. Sans doute séculaire, la vinification de la récolte au domaine a

repris en 1994 après s'être arrêtée une quarantaine d'années plus tôt, quand les propriétaires se mirent à livrer la vendange à la coopérative.



NEUCHÂTEL

CHÂTEAU D'AUVERNIER

Vinifiant un dixième de la production neuchâteloise, ce manoir érigé en 1559 par Blaise Junod, compte parmi les étiquettes les plus célèbres du vignoble suisse. En plus de quatre siècles, les caves de ce domaine viticole ne seront modifiées que deux fois. En 1878, lors de la première correction des eaux du Jura qui fait reculer les berges du lac de Neuchâtel et permet d'agrandir les chais. Et plus d'un siècle plus tard, lorsque Thierry Grosjean, l'actuel châtelain, fit construire un chai à barrique.

CHÂTEAU DE BOUDRY

Datant de la fin du Moyen-Âge, cette forteresse a connu de multiples transformations, démolitions et reconstructions. Des amoureux du vin fondent en 1951 la Confrérie des Vignolants et proposent de transformer le bâtiment en un musée de la vigne et du vin. Après plusieurs années de restauration, le château se transforme en ambassade des produits du terroir neuchâtelois. Il abrite une œnothèque recensant la plupart des vins du canton et accueille le premier musée de Suisse consacré à Bacchus.



VAUD

CHÂTEAU D'AIGLE

Cette forteresse du 15^e siècle bâtie sur un site déjà occupé par les Romains devient un musée de la vigne et du vin après l'exposition nationale de 1964. Ayant modernisé sa muséographie ces dernières années, il accueille chaque année le Mondial du Chasselas. Les vignes, qui entourent sans doute le château depuis

un millénaire, ont été vendues en 1804 à des propriétaires privés. Leurs raisins, du Chasselas surtout, entrent en grande partie dans l'Aigle Les Murailles, le premier vin suisse en notoriété et en volume.

CHÂTEAU DE VUFFLENS

Impressionnante forteresse médiévale composée de deux ensembles architecturaux distincts reliés par des remparts, ce monument emblématique de La Côte appartient à la même famille depuis quatre siècles. En plus du château, la famille de Saussure possède huit hectares de vignes dont la production est vinifiée et élevée au Château par la maison Bolle. Les cinq crus aux couleurs de cet impressionnant témoin du passé portent tous l'étiquette de Clos, Domaines et Châteaux.



VALAIS

CHÂTEAU DE VILLA

Etape incontournable de l'œnotourisme valaisan, le Château de Villa a été édifié au milieu du 16^e siècle. Ce manoir sera sauvé de la décrépitude après la Seconde Guerre mondiale pour devenir un ambassadeur des produits du terroir et de la culture de la région. Un demi-siècle plus tard et pas mal de péripéties plus tard, le «château» accueille un restaurant, une œnothèque offrant quelques 600 références, un espace de dégustation et l'annexe sierroise du Musée valaisan de la Vigne et du Vin.

CHÂTEAU DE RAVIRE

Tour de guet surplombant le Rhône, le château de Ravire n'a de médiéval que son apparence. Construit par un notable fribourgeois en 1891 pour servir de résidence secondaire, le bâtiment est en partie érigé avec les ruines d'un ancien fortin du 15^e siècle. En 1954, Etienne Savioz rachète le bâtiment qu'il entoure d'un vignoble d'un seul tenant. Son fils, Michel, poursuit la vinification au domaine des spécialités du Clos du Château de Ravire, dont l'unique Vin des Glaciers commercialisé en bouteilles.



TESSIN

CASTELLO DI MORCOTE

Tour de vigie romaine, forteresse lombarde, le Castello di Morcote est l'unique place forte médiévale du Sottoceneri à avoir survécu à l'histoire mouvementée de la région. Entouré d'un domaine agricole de 170 hectares, le château a toujours abrité un vignoble spectaculaire. Celui-ci a d'ailleurs accueilli les premiers essais de Merlot du canton, au début du 20^e siècle. Aujourd'hui, un restaurant, construit dans une des dépendances, propose les vins et les huiles d'olive de l'exploitation.

CASTELLO LUIGI

En 1988, Luigi Zanini acquiert une propriété viticole dans la commune de Besazio, au sud du Tessin. Dix ans plus tard, il décide de démolir la vieille ferme sis au cœur du domaine et fait construire une demeure monumentale très vite baptisée le «Castello Luigi». Le bâtiment sert d'écrin à la cave hélicoïdale enterrée sur près de vingt mètres de profondeur. La disposition des lieux permet de réaliser toutes les opérations de vinification uniquement par gravité.



SUISSE
ALÉMANIQUE

SCHLOSS REICHENAU

Au confluent des Rhin postérieur et antérieur, ce bâtiment a acquis son aspect actuel au 19^e siècle suite aux transformations d'une seigneurie construite sans doute deux siècles plus tôt. Demeure aristocratique, ce manoir qui mélange les influences baroques, rococo et néoclassiques appartient à la famille von Tschanner. Celle-ci exploite un petit vignoble d'un peu plus de cinq hectares et propose de nombreuses animations autour des vins et des asperges, l'autre spécialité de la famille.

SCHLOSS SALENEGG

Du 16^e au 18^e siècles, cette demeure seigneuriale va s'agrandir au gré des envies des châtelains, tous issus de la même famille. Toutefois, le complexe architectural et le vignoble revendiquent des origines beaucoup plus anciennes. Les Pinot Noir et autres spécialités de cette exploitation de onze hectares au cœur des Grisons affichent une contre-étiquette indiquant que depuis 1068, des vignes sont cultivées et des vins produits naturellement dans ce qui est l'un des plus anciens domaines viticoles d'Europe.

SUISSES, VIGNERONS ET VOYAGEURS

Si le vin suisse s'exporte très peu (1% environ), ce n'est pas le cas des vigneronns, qui, comme tous les Helvètes, voyagent énormément. A l'heure actuelle, plus de 10% des titulaires d'un passeport à croix blanche résident à l'étranger, et cela n'a rien d'une nouveauté. Pour le commerce, l'aventure, le plaisir du voyage ou la quête d'un avenir meilleur, des Suisses se sont installés dans les quatre coins de la planète. Certains d'entre eux étaient des vigneronns qui ont eu une influence non négligeable sur la viticulture des régions où ils se sont installés.

UNE COLONIE VITICOLE SUISSE EN BESSARABIE

En 1812, le traité de Bucarest signe la fin de la guerre entre les empires russe et ottoman. En réunissant la Moldavie orientale et le Boudjak ottoman, les deux territoires arrachés au Sultan, Moscou crée la province de Bessarabie. Dix ans plus tard, le tsar Alexandre I^{er} demande à son ancien précepteur, Frédéric-César de La Harpe, de convaincre des vigneronns vaudois de développer un vignoble sur les bords de la Mer Noire. Une trentaine de personnes vont quitter la Riviera vaudoise pour rejoindre l'Empire russe avec leurs chariots, leur bétail, leurs possessions et des sarments de vigne. La colonie va persister pendant plus d'un siècle et le vin qui y est produit est apprécié dans toutes les Russies. Territoire disputé, la Bessarabie va retomber dans le giron de la Roumanie en 1919 avant d'être récupérée par l'Union soviétique en 1940. Les colons helvétiques s'exilent ou sont déportés tandis que la région reste interdite

aux étrangers jusqu'aux années 1990. L'héritage de cette colonie suisse viticole persiste dans des musées érigés près de la Mer Noire, où la viticulture persiste encore aujourd'hui, comme sur les bords du Léman. Les connaissances des vigneronns suisses du tsar ont aussi été consignés dans le manuel «Viticulture et vinification» de Charles Tardent, le fils de l'un des fondateurs de la colonie qui avait emmené le premier pressoir en Bessarabie. Cet ouvrage est considéré comme le premier traité d'ampélographie d'Europe de l'Est et a été plusieurs fois réédité en russe même s'il est quasiment inconnu en Europe occidentale.



JEAN-JACQUES DUFOUR, UN PIONNIER DE LA VITICULTURE AUX USA

Au sud de l'Indiana, dans le Midwest américain, les habitants de Vevay, dans le Switzerland County fêtent chaque année en août le Swiss Wine Festival. Cet événement rappelle que des immigrants venus de Vevey, dans le canton de Vaud, ont créé cette petite bourgade en 1802 et qu'ils y établirent le premier vignoble des Etats-Unis. Le plus célèbre de ces vigneronns américano-suisse est Jean-Jacques Dufour. Ce vigneron tente une première expérience à Lexington, dans le Kentucky, en 1799. Le climat et les maladies endémiques de la vigne ont raison de ses efforts. Il s'installe donc deux ans plus tard à Ve-

vay. Il faut attendre 1806 pour que la première vendange soit mise en bouteille. Présentée au président de l'époque, Thomas Jefferson, cette cuvée originelle sera qualifiée de «bonne» par ce grand collectionneur de vins. Vingt ans plus tard, Jean-Jacques Dufour rédigera «The American Vine Dresser's Guide: Being a Treatise on the Cultivation of the Vine and the Process of Wine Making, Adapted to the Soil and Climate of the United States». Ce guide de deux cents pages deviendra rapidement un ouvrage de référence pour les viticulteurs américains et le restera tout au long du 19e siècle.



LE CHASSELAS DES AMÉRIQUES

Cépage emblématique du vignoble suisse né sur les rives du lac Léman, le Chasselas a longtemps été considéré comme un cépage exclusivement européen. Les recherches menées par le comité du Mondial du Chasselas ont permis de retrouver des parcelles de cette variété délicate dans trois pays d'Amérique du Nord: au Canada, au Etats-Unis et au Mexique. Les quatre producteurs concernés sont tous des descendants de vigneronns suisses qui ont traversé l'Atlantique à la fin du 19e siècle ou au début du 20e siècle à la recherche d'une vie plus facile. Récemment, des analyses ADN ont montré que le Corinto, un cépage traditionnel plus ou moins en déshérence du sud du Chili, était en réalité du Chasselas. Etant donné que ce pays, comme l'Argentine et le Brésil, était aussi une terre d'accueil traditionnelle pour les émigrants helvétiques, on peut supposer qu'il s'agit là encore de plants apportés et multipliés par des vigneronns suisses dont l'histoire demeure encore à écrire.





En développant la lutte intégrée et la confusion sexuelle dans les années 1970 déjà, le vignoble suisse a joué un rôle précurseur dans la protection de la faune et de l'environnement.

Les scientifiques des stations fédérales helvétiques ont joué un rôle de précurseur dans le développement de méthodes naturelles de lutte contre les ravageurs de la vigne. La lutte écologique contre les acariens rouges et jaunes, deux ravageurs de la vigne, au moyen de

leurs prédateurs naturels, les typhlodromes, a permis de rendre l'utilisation des acaricides complètement obsolète. Initiée à la fin des années 1970, cette gestion écologique des nuisibles constitue l'un des exemples les plus réussis de la lutte intégrée. En effet, les typhlo-

dromes – qui sont des acariens carnivores – ne coûtent rien, ne causent aucun dégât collatéral et deviennent végétariens lorsque leurs proies disparaissent afin de retrouver un régime carnivore lorsque leurs proies préférées referont leur apparition. «Il faut juste veiller à ce que les produits de traitement utilisés ne les affectent pas, explique Patrick Kehrli, entomologiste à Changins. Nos prédécesseurs ont été les premiers à se montrer attentifs à ce que les fongicides utilisés ne déciment pas les populations de typhlodromes afin de préserver l'équilibre entre auxiliaires et ravageurs. Ainsi, pour la lutte contre la flavescence dorée, nous

utilisons, comme les Italiens, la buprofézine. Cette substance donne de bons résultats contre la cicadelle (vecteur d'une bactérie mortelle pour la vigne) mais ne pose pas de problème aux typhlodromes. A l'inverse, certains pays préfèrent utiliser des pyrèthrinoides, beaucoup moins onéreux, mais qui déciment également les populations d'auxiliaires. Le coût fait partie des éléments essentiels dans le choix d'un mode de lutte contre les insectes. Prenons l'exemple de la confusion sexuelle, (un système de lutte contre le ver de la grappe efficace et sans impact écologique qui a été développé à Changins il y a un peu plus de 25 ans): très majoritaire en Suisse et en Allemagne, il devient marginal dans les régions où la main-d'œuvre est moins chère et où les produits phytosanitaires représentent le premier poste de dépenses.» Cette excellente collaboration entre scientifiques et vignerons a permis de développer des approches pragmatiques limitant l'impact de la viticulture sur l'environnement qui ont été reprises par de nombreuses autres régions viticoles d'Europe et du monde.

LABELS SUISSES

Pionniers en matière de lutte biologique et de confusion sexuelle, les vignerons helvétiques travaillent en grande majorité selon les principes de la production intégrée. Encore minoritaire, l'agriculture biologique connaît depuis quelques années une progression soutenue.

VINATURA

Label de l'association Vitisswiss, il garantit que l'exploitant respecte les principaux fondamentaux du développement durable.

www.vinatura.ch

BOURGEON

Label de Bio Suisse, il garantit une production sans pesticide de synthèse, ni utilisation d'engrais chimiques. En 2018, près de 5% du vignoble helvétique était certifié en agriculture biologique ou en cours de reconversion.

www.bio-suisse.ch

DEMETER

Label de l'agriculture biodynamique, il implique que l'exploitant respecte au préalable les contraintes de l'agriculture biologique.

www.demeter.ch

FAUNE

ILS FRÉQUENTENT

LE VIGNOBLE



Dans un pays à la fois très montagneux et très dense, la vigne fait souvent le lien entre les zones urbaines et la forêt. Une faune abondante, composée aussi bien d'auxiliaires que de pillards, fait de fréquentes apparitions dans le vignoble. Elle y fréquente quelques espèces plus spécialisées qui ont trouvé dans les vignobles et ses murs un écosystème accueillant.

CORONELLE LISSE

Cette petite couleuvre (70 cm) relativement discrète aime les zones sèches et pierreuses. On peut donc rencontrer ce serpent totalement inoffensif dans les vignobles en terrasses où elle chasse essentiellement d'autres reptiles qui apprécient aussi les murs en pierres sèches.

HUPPE FASCIÉE

Reconnaisable à son plumage orangé strié de blanc et de noir ainsi qu'à sa crête érectile, la huppe fasciée a fait son retour dans les murs des vignobles lémaniques et alpins grâce à la limitation des pesticides et à l'installation de nichoirs.

ALOQUETTE LULU

Ce petit passereau avait presque disparu des vignobles valaisans dans les années 1980. Appréciant les surfaces faiblement enherbées, il fait son retour dans les coteaux rhodaniens depuis une quinzaine d'années.

LÉZARD VERT

Ce magnifique lézard, qui peut atteindre jusqu'à 40 centimètres de long, habite dans les friches qui bordent les vignobles du Valais. Les mâles affichent une belle couleur émeraude constellée de jaune et de noir. En période de reproduction, leur gorge prend une couleur bleue éclatante.

BRUANT ZIZI

Petit oiseau coloré au chant peu mélodieux, le Bruant zizi vit essentiellement dans les vignobles des vallées alpines réchauffées par le foehn. Cet omnivore trouve les graines et les insectes dont il a besoin dans les murs de pierres et les friches bordant les vignes.

COCCINELLE

Symbole de l'agriculture biologique, les coccinelles les plus communes se nourrissent essentiellement de pucerons et n'ont que peu d'incidence sur les ravageurs de la vigne. Elles sont en revanche un indicateur coloré de la biodiversité du vignoble.

TYPHLODROME

Ces acariens carnivores sont les principaux prédateurs de deux acariens ravageurs de la vigne. Exemple emblématique de la lutte biologique intégrée, les typhlodromes permettent de réguler ces parasites en se passant totalement de produits chimiques.

PERCE-OREILLE

Auxiliaires précieux du vigneron, ces insectes qui se cachent au cœur de la grappe dévorent les œufs, les chenilles et les chrysalides de deux papillons qui parasitent la vigne: la cochyliis et la pyrale. Ils déciment aussi les nymphes du phylloxéra.

AZURÉ DU BAGUENAUDIER

Ce papillon (bleu violet pour le mâle, marron zébré de bleu pour la femelle), très rare et menacé, vit en symbiose avec le baguenaudier, un arbuste poussant en lisière de vigne loin de la concurrence et de l'ombre des autres arbres.

APOLLON

Ce lépidoptère de taille plutôt imposante est classé comme espèce vulnérable en Suisse. Il apprécie la présence d'orpin blanc, une plante que l'on trouve essentiellement sur les murs de vigne en pierres sèches.

SANGLIER

Ennemi juré des vigneron, le sanglier raffole du raisin et cause chaque année des dégâts importants dans le vignoble suisse. A Genève, où il est particulièrement actif, ce nuisible est devenu l'animal totemique d'un concours régional, la Sélection des Vins de Genève.



ÉCAILLE GOUTTE-DE-SANG

Devenu très rare en Suisse, ce papillon de nuit est reconnaissable au liseré écarlate qui borde ses ailes. Il se développe uniquement sur le séneçon vulgaire, une plante très commune dans les vignobles enherbés.

GUÊPE

Les hyménoptères perforent les raisins mûrs et favorisent les pourritures grises et acétiques. Longtemps vues comme des ravageurs, les guêpes jouent pourtant un rôle essentiel pour le vin puisque leur estomac sert d'abri hivernal aux levures *Saccharomyces cerevisiae*.

BLAIREAU

Excellent vendangeur, ce mustélidé à la robe zébrée ne laisse pas de traces de son passage. Avec ce discret charpateur, la terre n'est pas retournée, les ceps ne sont pas abîmés, mais le raisin est promptement avalé.

CHEVREUIL

Avec la forte augmentation des populations de cervidés, les chevreuils sont devenus une nuisance pour les cultures et les vignobles en bord de forêt. En effet, ils raffolent des jeunes pousses qui pointent au début du printemps.

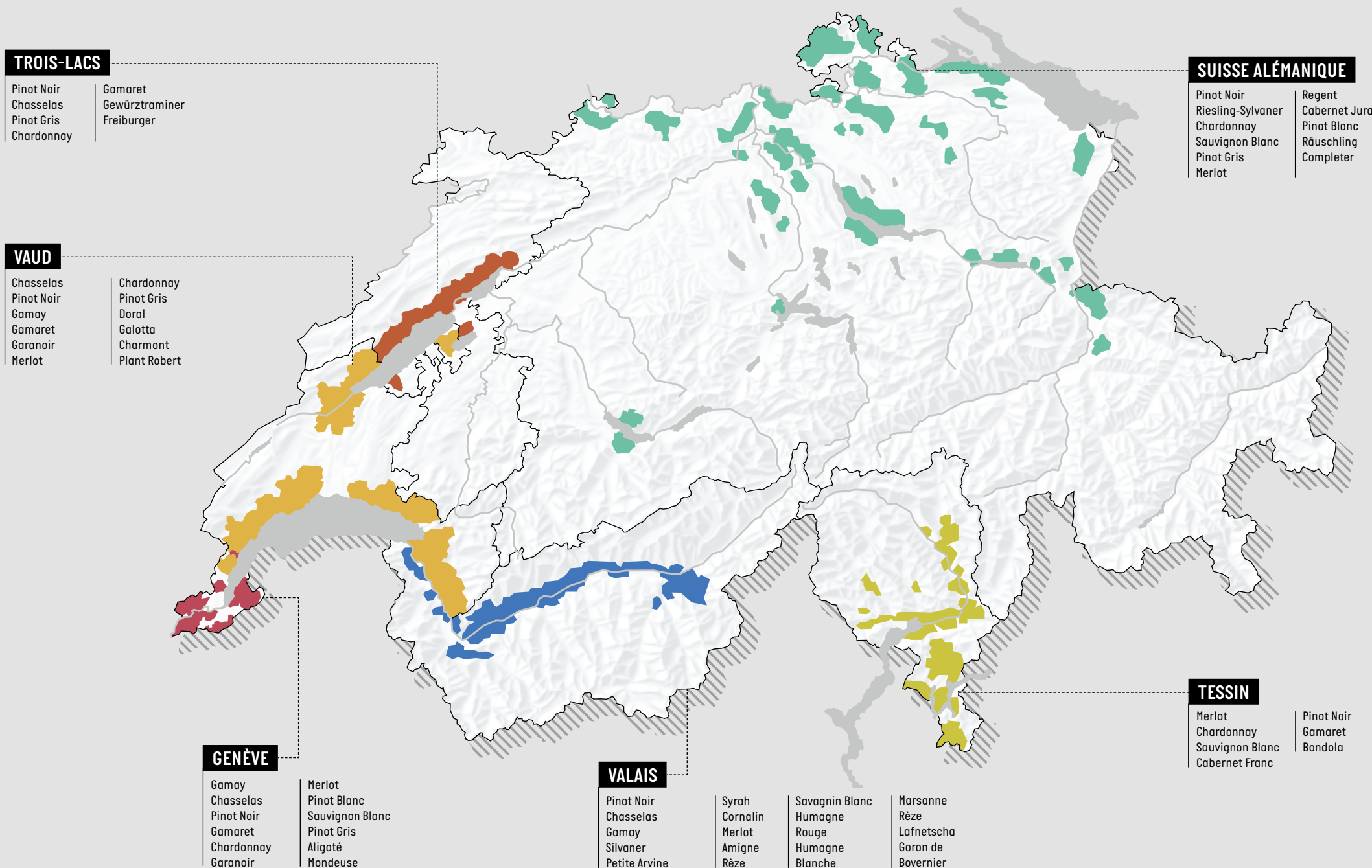
MUSARIGNE ÉTRUSQUE

Ce minuscule carnivore est le plus petit mammifère du monde (entre 5 et 8 centimètres de long pour un poids de 2 grammes en moyenne). Originaire des bords de la Méditerranée, il a réussi à remonter la péninsule italienne et a colonisé quelques vignobles tessinois.



UNE DIVERSITÉ SANS PAREILLE

Avec 252 cépages recensés par les statistiques officielles, le petit vignoble helvétique (15 000 hectares) affiche une diversité variétale unique au monde. Pour vous faire comprendre les racines complexes du vin suisse, nous vous proposons une excursion dans ce maquis touffu d'autochtones, de croisements, d'allogènes et d'hybrides.



Chasselas, Cornalin, Humagne, Petite Arvine, Müller-Thurgau ou Gamaret: malgré une diffusion modeste à l'échelle planétaire, ces variétés identitaires du vignoble suisse sont désormais connues d'une majorité d'œnophiles. Cette notoriété doit beaucoup au Docteur Vouillamoz, un généticien de la vigne de renommée internationale. Pourfendeur de mythe et décrypteur d'ADN, ce scientifique suisse a remodelé l'histoire et la classification du vignoble suisse grâce à des travaux qui ont très largement inspiré ce chapitre. Dans son dernier ouvrage, il rappelle que les ravageurs

de la vigne, arrivés des Amériques dans la deuxième partie du 19^e siècle, ont complètement métamorphosé le vignoble helvétique. L'oïdium fait son apparition en Suisse en 1851, le mildiou en 1886. Toutefois, c'est le phylloxéra, un puceron qui attaque les racines de la vigne, qui causera les plus gros dégâts. Repéré en 1871, dans le canton de Genève, il infeste Neuchâtel à partir de 1874 et Vaud dès 1886. Le Tessin (1893) et le Valais (1906) résistent un peu plus longtemps, mais finissent par complètement succomber à l'envahisseur. La moitié des surfaces de vignes pré-phylloxériques

ne seront jamais remplacées. Quant aux parcelles replantées, elles verront souvent des cépages importés – plus productifs, plus réguliers et plus qualitatifs – remplacer les variétés ancestrales. Aujourd'hui, un seul cépage parmi ceux que le Docteur Vouillamoz qualifie de «patrimoniaux» occupe encore une place prépondérante. Toutefois, si l'on écarte le Chasselas et ses 3800 hectares (26% de la superficie totale), les 26 autres variétés qui composaient le vignoble suisse avant 1850 comptent à l'heure actuelle pour moins de 4% de l'encépagement. Ce grand remplacement s'est

fait principalement au bénéfice du Pinot Noir – surtout sauf au Tessin –, du Gamay – en Valais et sur l'arc lémanique – et du Merlot (au Tessin). Sans oublier, le Müller-Thurgau, un croisement venu d'Allemagne qui s'est diffusé dans tous les vignobles germanophones. Enfin, si les dernières décennies ont vu le retour en grâce des spécialités dites «indigènes», les vigneronnes suisses ont fait, et font toujours, très bon accueil aux variétés créées par les centres de recherche helvétiques telles que le Gamaret, le Garanoir, le Diolinoir ou, plus récemment, le Divico.



Cabernet Franc
Cornalin *Marsanne Blanche*
Petite Arvine *Garanoir*
Regent *Merlot* *Humagne Rouge*
Silvaner *Gamaret* *Amigne*
Savagnin **Pinot Noir**
Chasselas *Diolinoir* **Gamay**
Riesling-Sylvaner
Pinot Blanc **Chardonnay** *Syrah*
Cabernet Sauvignon *Gabotta* **Sauvignon Blanc** *Gemüetraminer*
Viognier



LES FAMILLES DE CÉPAGES

«Un cépage est, selon le Dr Vouillamoz, l'ensemble des clones qui sont différenciés par multiplication végétative à partir d'une seule plante initiale, elle-même issue d'un seul pépin généré par deux cépages parents». Il précise sa pensée en donnant un exemple parlant. Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Meunier et Pinot Blanc sont considérés par beaucoup de professionnels comme des variétés différentes, alors que d'un point de vue génétique il s'agit de clones différents d'un même cépage. Les estimations du nombre de cépages existants dans le monde varient entre 5000 et 10 000. En Suisse, pays qui totalise à peine 0,2% du vignoble mondial, pas moins de 252 cépages – dont 168 admis dans l'une ou l'autre AOC cantonale – sont répertoriés par les statistiques fédérales. Nous les avons répartis en trois familles.

LES INDIGÈNES

Nous avons regroupé sous cette dénomination, qui est parfois contestée, les cépages traditionnels qui possèdent un lien étroit et souvent exclusif avec la Suisse. A l'exception du Chasselas, répandu dans toutes les régions de Suisse francophone ainsi que dans divers vignobles d'Allemagne et de France, ces spécialités sont en général limitées à un seul canton: le Tessin pour la Bondola ou le Valais pour le Cornalin ou l'Amigne.

LES IMPORTÉS

Pinot Noir, Gamay, Merlot et les autres étrangers bien intégrés occupent désormais la grande majorité du vignoble helvétique. Présents pour certains depuis plusieurs siècles, ces cépages connus dans le monde entier ont été les grands gagnants du réencépagement qui a suivi la crise phylloxérique. Même s'ils ont fait un peu de place aux cépages indigènes, ces variétés importées demeurent encore largement majoritaires.

LES CRÉATIONS

Cette troisième famille comprend les croisements entre deux variétés de *Vitis vinifera*, créés par l'homme afin d'obtenir des variétés plus précoces, plus tanniques, plus colorées ou offrant une aromatique plus adaptée au marché. Elle regroupe aussi les hybrides qui, grâce à un ancêtre d'une autre espèce de *Vitis*, intègrent dans leur ADN des gènes de résistance aux maladies cryptogamiques.

DES CÉPAGES SUISSES CENTENAIRES

La longue tradition viticole de la Suisse a favorisé l'émergence de cépages dits indigènes dont l'origine se perd dans la nuit des temps. Outre, le Chasselas, le porte-drapeau du vignoble helvétique, nous vous présentons ici les variétés endémiques du Tessin et de la Suisse alémanique, tandis que vous pourrez retrouver les autochtones du Valais dans la double page suivante.



CHASSELAS

Superficie: 3733 hectares

Aire de répartition: Vaud, Valais, Genève, Trois-Lacs

L'étude historico-génétique du Chasselas, menée en 2009 par le Dr Vouillamoz, a permis d'écarter toutes les hypothèses d'une origine orientale ou bourguignonne du plus important des cépages suisses. Né sur les rives du Léman, ce plant, qu'on connaît aussi sous les dénominations de Fendant en Valais et de Gutedel dans les régions germanophones, était autrefois relativement répandu en Europe (où il s'est maintenu au sud de l'Allemagne et dans quelques régions françaises: Haute-Savoie, Alsace, Loire). En forte décroissance, le Chasselas a cédé sa place de premier cépage suisse au Pinot Noir, tandis que ses surfaces ont diminué de près de 40% en un quart de siècle. A l'heure actuelle, avec un peu plus de 3700 hectares, ce blanc élégant demeure toutefois le premier cépage blanc du vignoble suisse. A noter que

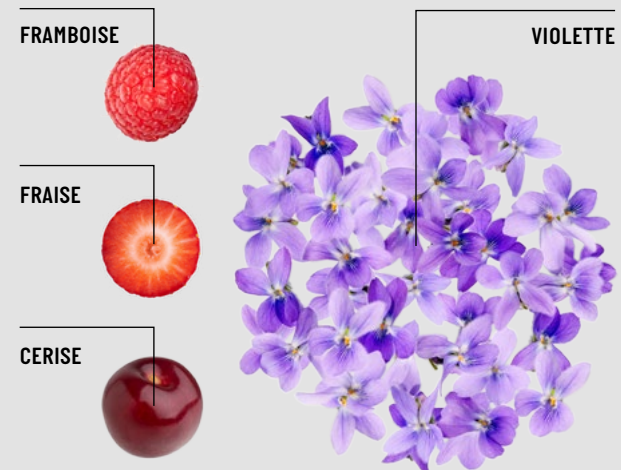
jusqu'à la reconstitution du vignoble qui a suivi le grand gel de 1956, les vignobles présentaient une grande diversité clonale que la station de recherches agronomiques Agroscope s'est efforcée de préserver en récupérant plus de 300 clones ou biotypes disséminés dans les plus anciennes parcelles du pays. La majeure partie de la vendange donne naissance à des blancs secs, frais et délicats, qui font merveille à l'apéritif, en accompagnement de plats au fromage traditionnels (fondue, raclette ou malakoff) ou de poissons du lac. Les meilleurs producteurs, concentrés dans le canton de Vaud, ont toutefois pris conscience du potentiel de garde de ce cépage et proposent désormais des versions plus mûres et plus complexes, parfois vieillies en foudres (des grands tonneaux de bois), du grand blanc lémanique.

RÄUSCHLING

Superficie: 23 hectares

Aire de répartition: Suisse alémanique (Zurich)

Originaire de la vallée du Rhin, ce fils du Gouais Blanc et du Savagnin Blanc était cultivé en Alsace, dans le sud de l'Allemagne et au nord de la Suisse, pendant le Moyen-Âge. Il n'a survécu qu'en Suisse, essentiellement dans le canton de Zurich où il donne naissance à des blancs vifs et légers arborant des belles notes d'agrumes. Possédant un important potentiel de garde, il tend à évoluer avec le temps de manière similaire au Riesling. Comme la plupart des autres variétés autochtones, il bénéficie d'un regain de faveur et voit sa superficie croître d'année en année.

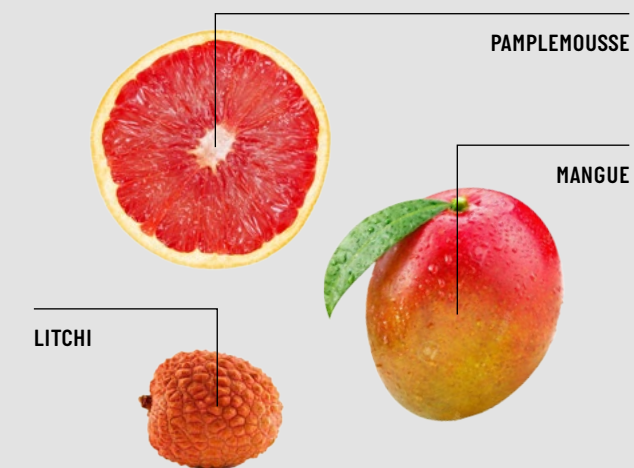


COMPLETER

Superficie: 6 hectares

Aire de répartition: Suisse alémanique (Grisons), Valais

Occupant à peine six hectares à l'heure actuelle, le Completer connaît un intérêt croissant. Planté aux Grisons, au Tessin, à Zurich et en Valais, ce blanc donne naissance à des vins complexes dotés d'un excellent potentiel de garde. Mentionné pour la première fois en 1321 à Malans, dans les Grisons, il tire sans doute son nom des complies, l'office religieux du soir. Les recherches modernes montrent qu'il a subsisté en Valais sous les appellations erronées de «Kleine Lafnetscha» et «Grosse Lafnetscha». A noter que le Lafnetscha, une autre rareté du Haut-Valais, est le fils de l'Humagne Blanche et du Completer.

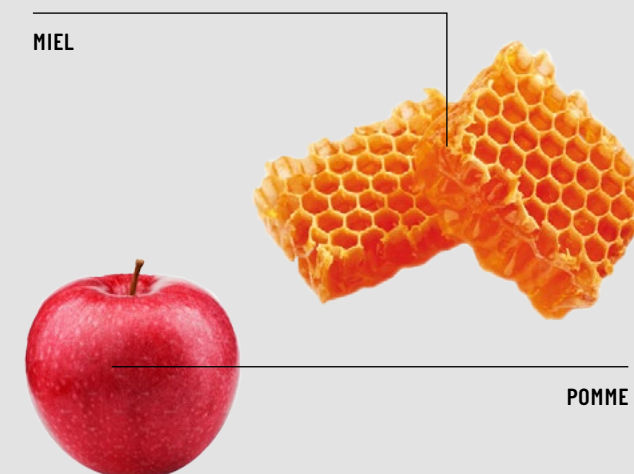


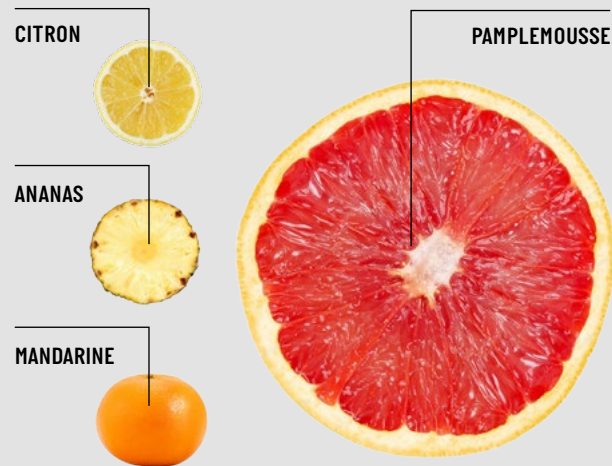
BONDOLA

Superficie: 11 hectares

Aire de répartition: Tessin

Occupant à peine onze hectares, essentiellement dans le Sopraceneri, la Bondola est un vieux cépage rouge du Tessin qui donne des vins vifs et fruités. Cette variété, dont les parents sont inconnus, a engendré, avec le Completer, deux plants quasiment disparus, la Bondoletta du Tessin et le Hitzkircher de Lucerne. A l'inverse, elle n'a aucune parenté commune avec les variétés de la péninsule transalpine, ce qui en fait un mystère viticole. Mentionnée dans des archives du 18^e siècle, elle a été supplantée par le Merlot lors du réencépagement du vignoble tessinois au début du 20^e siècle.





PETITE ARVINE

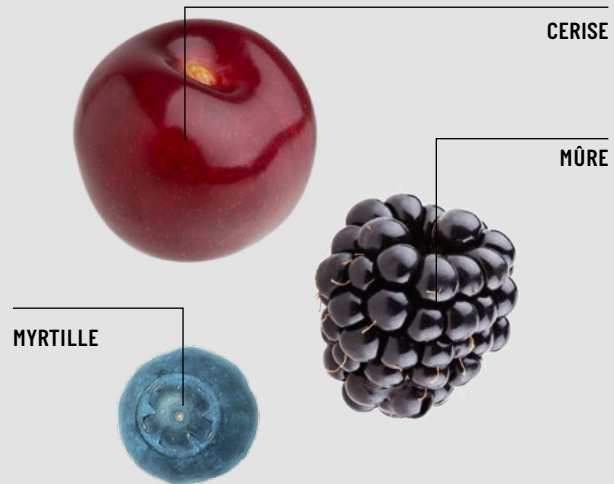
Superficie: 197 hectares
Aire de répartition: Valais

Devenu le symbole de la révolution viticole du Valais, la Petite Arvine est considérée par beaucoup de connaisseurs comme l'un des grands vins blancs du monde. Ses arômes d'agrumes ou de glycine, sa vivacité et ses notes salines caractéristiques en finale de bouche lui façonnent un profil unique très apprécié en gastronomie, notamment avec les fruits de mer et les plats de poissons. Si la majorité de la production donne naissance à des blancs secs étincelants, certains vigneronns laissent cette variété aromatique surmaturer sur souche afin de créer des liquoreux d'anthologie.

CORNALIN

Superficie: 145 hectares
Aire de répartition: Valais

Si les plus belles expressions de ce cépage aussi velouté que fruité font l'unanimité des dégustateurs, ce n'est pas le cas du pedigree de cet autre grand cépage «indigène» du Valais. Les recherches du Dr Vouillamoz ont montré que le Cornalin – appelé autrefois Rouge du Pays (ou Landroter en allemand) et rebaptisé Cornalin pour des raisons marketing – est en réalité une variété du Val d'Aoste d'où il a disparu. Le fait que l'Humagne Rouge soit la dénomination du Cornalin du Val d'Aoste, qui est de plus le fils de notre Cornalin du Valais/Rouge du Pays, ne fait que rajouter à la confusion qui entoure parfois le plus grand des rouges alpins.



HUMAGNE ROUGE

Superficie: 140 hectares
Aire de répartition: Valais

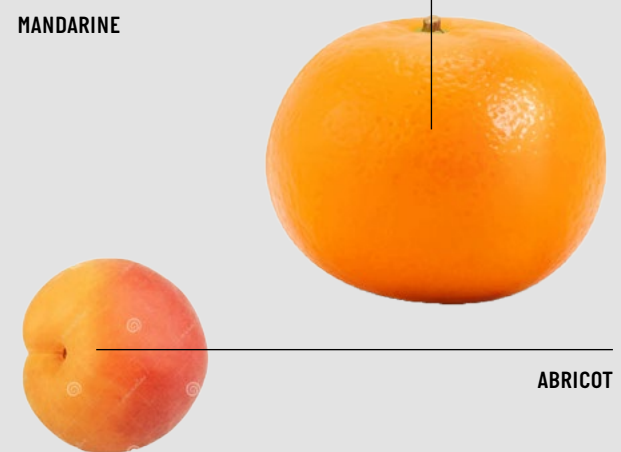
Considéré comme une variété autochtone du Valais, l'Humagne Rouge est également la dénomination valaisanne du Cornalin d'Aoste. D'un point de vue génétique, l'Humagne Rouge est la fille du Cornalin et n'a aucune parenté avec l'Humagne Blanche. Très tardive, cette variété quelque peu rustique a failli disparaître dans les années 1960. Arborant une robe très claire et des arômes végétaux caractéristiques, cette spécialité est dotée d'un intéressant potentiel de garde. La tradition veut qu'on la serve en accompagnement des plats de chasse automnaux qui font partie de la gastronomie traditionnelle de ce canton alpin.



HUMAGNE BLANCHE

Superficie: 29 hectares
Aire de répartition: Valais

Mentionné dans un document notarié en 1313 avec la Rèze et un cépage non-identifié, le Neyrun, l'Humagne Blanche n'a pas de lien de parenté avec son homonyme rouge. Ce vieux cépage grec aurait remonté le Rhône depuis Marseille, ville fondée par des marins Phocéens en 600 avant notre ère. Parfois surnommé «vin de l'Evêque», il est aussi assimilé au «vin des accouchées» même si cette mixture revigorante aux herbes pouvait se concocter avec d'autres vins. Relativement neutre dans sa jeunesse, ce blanc élégant demande quelques années de patience pour dévoiler tout son potentiel, qui est aussi grand que méconnu.



AMIGNE

Superficie: 41 hectares
Aire de répartition: Valais

Mentionnée pour la première fois en 1686, ce blanc indigène du Valais est devenu l'emblème du village de Vétroz. Arborant des abeilles représentant le taux de sucre résiduel présent dans le vin (0-8 grammes de sucre résiduel par litre: une abeille; 8g - 25 g: deux abeilles; plus de 25g: trois abeilles), ces vins sont reconnaissables aux arômes de mandarine typiques du cépage ainsi qu'à une légère note tannique en bouche. Les vins moelleux qui constituent la majorité de la production cohabitent avec des liquoreux surmaturés sur souche d'une complexité et d'un potentiel de garde extraordinaires.

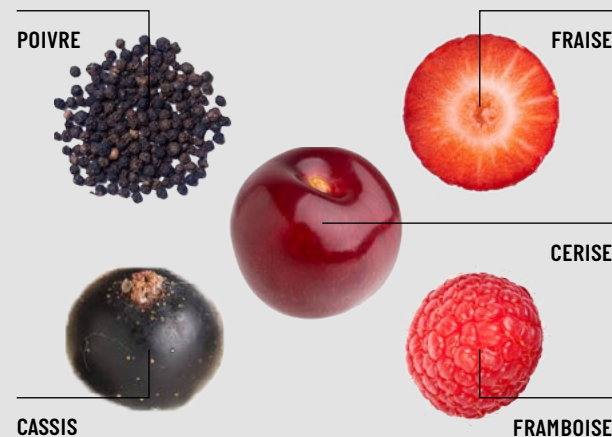
ET TOUS LES AUTRES

Rèze, Grosse Arvine, Lafnetscha, Himbertscha, Eyholer Roter, Rouge de Fully (connu sous le nom de Durize) et Goron de Bovernier sont des variétés endémiques du Valais que ne cultivent plus qu'un ou deux producteurs. Tout comme le Gouais, ce blanc très répandu au Moyen-Âge, dont les amours clandestines avec le Pinot Noir ont engendré le Chardonnay, le Gamay, le Riesling ou encore le Furmint. On pourrait encore citer la Diolle, un vieux plant que l'on a longtemps cru disparu avant qu'il ne soit redécouvert, grâce à des analyses génétiques, et replanté par son sauveur, le Dr Vouillamoz.

LE SAVIEZ-VOUS?
LE TERME GORON, APPELLATION QUI DÉSIGNE UNE DÔLE DÉCLASSÉE, EST AUSSI LE NOM D'UN CÉPAGE TRÈS RARE, LE GORON DE BOVERNIER.

DES ÉTRANGERS BIEN INTÉGRÉS

Au fil des siècles, des cépages de toute l'Europe ont posé leurs bagages dans les différentes régions viticoles helvétiques. Certains n'ont joué qu'un rôle très secondaire, mais d'autres ont prospéré sur leur terre d'accueil jusqu'à devenir des acteurs prépondérants du vignoble suisse.

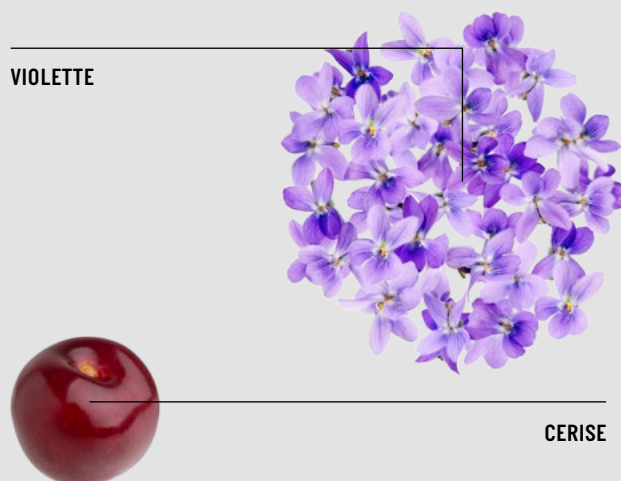


PINOT NOIR

Superficie: 4070 hectares

Aire de répartition: ensemble de la Suisse

Cépage emblématique de la Suisse alémanique, le Pinot était connu dans le Pays de Vaud sous l'appellation de Servagnin dès la fin du 15^e siècle. En 1776, il apparaît pour la première fois à Neuchâtel, sous son nom local de Cortaillod. Colonisant peu à peu toute la Suisse, il a été, après 1850, adopté aussi bien par les Valaisans, qui le commercialiseront pendant près d'un siècle sous l'appellation Dôle (devenu un assemblage dans les années 1940), que par les vignerons d'Outre-Sarine. Sauf au sud des Alpes, il est souvent considéré comme le cépage rouge susceptible de donner les plus grands vins.

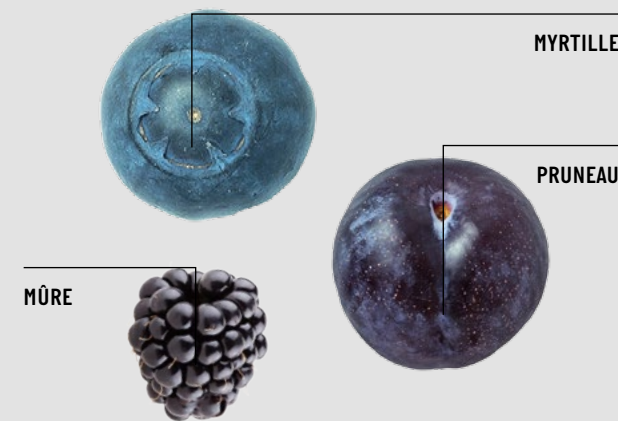


GAMAY

Superficie: 1277 hectares

Aire de répartition: Genève, Vaud, Valais

Bien implanté en Valais et sur l'arc lémanique, le Gamay était considéré dans les années 1980 comme l'archétype du rouge facile à boire et sans intérêt. Il a ainsi été largement remplacé par des spécialités plus en phase avec le marché. Avec le retour à la mode des vins fruités et soyeux affichant des taux d'alcool raisonnables, ce fils du Pinot Noir (et géniteur du Gamaret et du Garanoir) connaît un regain de popularité. Sévèrement limité à la vigne et vinifié avec précision, il donne également naissance à des crus complexes et profonds qui méritent d'être (re)découverts.



MERLOT

Superficie: 1153 hectares

Aire de répartition: Tessin, Valais, Vaud, Genève,

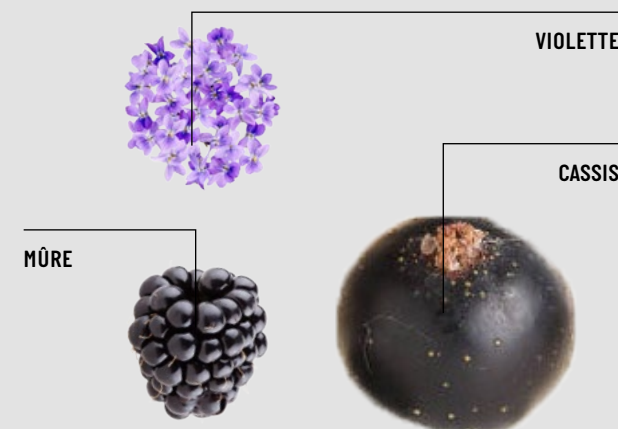
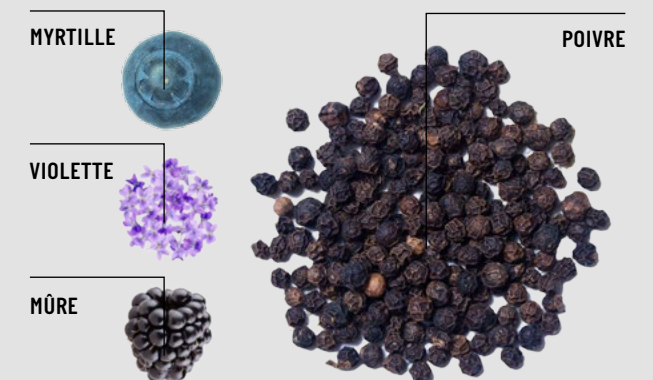
Le Merlot est arrivé au Tessin lors de la reconstitution post-phyllloxérique du vignoble. En 2006, le canton italo-phonique a fêté le centenaire de son cépage emblématique qui occupe 85% du vignoble. Depuis deux décennies, il a quitté le sud des Alpes pour s'implanter dans le Canton de Vaud (où il fait partie des cépages autorisés en Premier Grand Cru), à Genève et en Valais où il donne d'excellents résultats. Souvent vinifié en monocépage, il entre également dans un grand nombre d'assemblages, soit en compagnie d'autres plants bordelais, soit avec des rouges autochtones.

SYRAH

Superficie: 200 hectares

Aire de répartition: Valais, Vaud, Genève

Introduite au début des années 1920 en Valais, en parallèle avec la Marsanne, ce rouge rhodanien s'est particulièrement bien adapté au climat sec, chaud et venteux de la principale région viticole helvétique. Cette variété a permis - avec les Pinot Noir de Suisse alémanique et les Merlot du Tessin - aux rouges helvétiques de se faire remarquer sur la scène internationale. En progression constante, ce cépage qui donne naissance à des crus généreux et veloutés commence à s'implanter dans les parcelles les mieux exposées de la région lémanique.



CABERNET FRANC

Superficie: 71 hectares

Aire de répartition: Valais, Vaud, Genève, Tessin

Comme le Cabernet Sauvignon (69 hectares), le Cabernet Franc fait partie de ces cépages originaires de la région bordelaise qui ont conquis presque tous les vignobles de la planète. L'assemblage de ces variétés, auxquelles on ajoute bien souvent du Merlot, donne naissance à des cuvées de prestige tanniques et complexes que les producteurs élèvent presque toujours en fût de chêne. Structuré et quelque peu austère, le Cabernet Franc peut aussi se vinifier en monocépage. Il donne alors naissance à des rouges charnus et concentrés qui se caractérisent par leur potentiel de garde.

ET TOUS LES AUTRES

Parmi les autres cépages, on recense le Malbec (21 hectares) ainsi que des variétés dites «amélioratrices» comme l'Ancellotta (23 hectares) ou le Dunkelfelder (26 hectares) employées presque exclusivement en assemblages. Toutefois, l'inventivité des vignerons helvétiques ainsi que les législations peu contraignantes sur l'encépagement des appellations d'origine contrôlées expliquent que plusieurs dizaines de variétés sont cultivées en quantités confidentielles, parfois par un unique vigneron.

POMME



POIRE



BEURRE

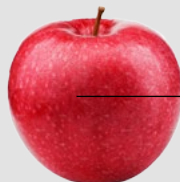
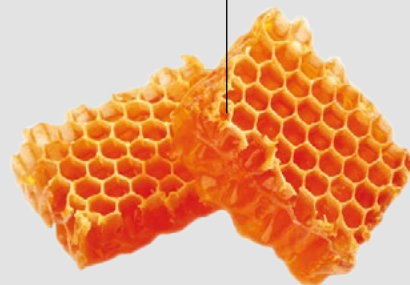
SILVANER

Superficie : 262 hectares

Aire de répartition: Valais

Presque exclusivement cultivée en Valais, cette variété est née d'un croisement naturel entre le Sauvignon Blanc et un vieux cépage autrichien. Dans la plus grande région viticole de Suisse, le Silvaner est connu sous l'appellation Johannisberg, ou plus rarement sous celle de Rhin. Donnant naissance à des vins amples et généreux, traditionnellement servis avec les asperges locales, le Johannisberg se prête également à la création de vins moelleux et liquoreux. Doté d'un impressionnant potentiel de garde, ce blanc charpenté mérite mieux que l'image quelque peu désuète qui lui colle à la peau.

MIEL



POMME

CHARDONNAY

Superficie : 380 hectares

Aire de répartition: ensemble de la Suisse

Né des amours du Gouais Blanc et du Pinot Noir, le Chardonnay fait partie des cépages les plus répandus au monde. Troisième cépage blanc le plus planté en Suisse, il est présent dans toutes les régions viticoles où il se décline en une grande variété de vins. En Suisse alémanique et au Tessin, on aime lui donner de la complexité avec de longs élevages en fût de chêne. Dans les régions francophones, on a tendance à le réserver pour l'élaboration d'effervescents, le plus souvent élaborés en méthode traditionnelle, qui rencontrent un succès croissant auprès des consommateurs.

AMANDES



CAMOMILLE



POMME

**PINOT GRIS**

Superficie : 231 hectares

Aire de répartition: Valais, Trois-Lacs, Suisse alémanique

Appelé Malvoisie en Valais et Grauburgunder en Suisse alémanique, le Pinot Gris donne naissance à des blancs généreux. Vinifié sous forme de vins secs ou de cuvées plus douces, le Pinot Gris charme par ses arômes gourmands et son volume. Cette mutation naturelle du Pinot Noir est, avec son jumeau le Pinot Blanc ou Weissburgunder, l'un des neuf cépages blancs à occuper une superficie supérieure à cent hectares. Malgré cette diffusion respectable, ces deux variétés très appréciées en gastronomie n'ont que rarement les honneurs de la presse ou des prescripteurs.

INSOLITE

LE GEWÜRZTRAMINER, OU SAVAGNIN ROSE, EST UNE DOUBLE MUTATION NATURELLE - DE COULEUR ET D'AROMATIQUE - DU SAVAGNIN BLANC.

MARACUJA



LITCHI



ASPERGES

SAVAGNIN BLANC

Superficie: 165 hectares

Aire de répartition: Valais, Vaud, Genève, Trois-Lacs

En Valais, où il est connu sous les appellations de Heida ou Païen, la première mention de ce très ancien cépage européen remonte à 1586. Cépage emblématique du vignoble de Visperterminen (qui culmine à plus de 1000 mètres d'altitude), le Heida a peu à peu remonté la vallée du Rhône. En forte progression, ce blanc expressif aux accents exotiques a également convaincu les professionnels de la région lémanique. A noter que le Gewürztraminer, une double mutation naturelle (qui a changé sa couleur et son profil aromatique) du Sauvagnin Blanc, occupe une cinquantaine d'hectares du vignoble helvétique.

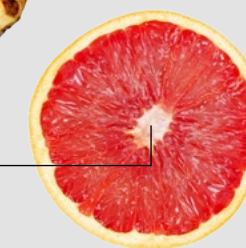
ANANAS



LITCHI



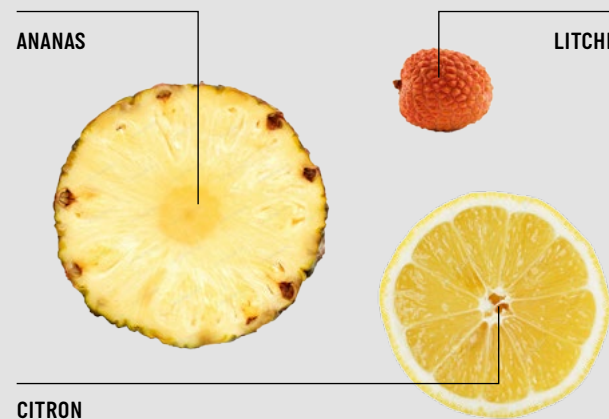
PAMPLEMOUSSE

**ET TOUS LES AUTRES**

Si Viognier (47 hectares), Johanniter (26 hectares) et Kerner (25 hectares) sont présents dans toutes les régions viticoles, la plupart des autres cépages blancs venus des pays limitrophes ont élu une unique région de prédilection. La Marsanne Blanche (46 hectares) et le Muscat Blanc (34 hectares) font partie des spécialités du Valais. L'Aligoté (23 hectares) et le Scheurebe (7 hectares) se rencontrent presque exclusivement à Genève. Quant au Freisamer (5,5 hectares), il est emblématique de l'AOC Vully, dans la région des Trois-Lacs, où il est appelé Freiburger.

DES CRÉATIONS ORIGINALES

Vignoble septentrional fortement impacté par les maladies cryptogamiques, la Suisse a toujours montré un intérêt marqué pour les nouveaux cépages, surtout d'origine germanique. De plus, à partir des années 1970, les scientifiques d'Agroscope ont lancé plusieurs programmes de création de cépages.



RIESLING X SYLVANER

Superficie: 463 hectares

Aire de répartition: Suisse alémanique, Vaud

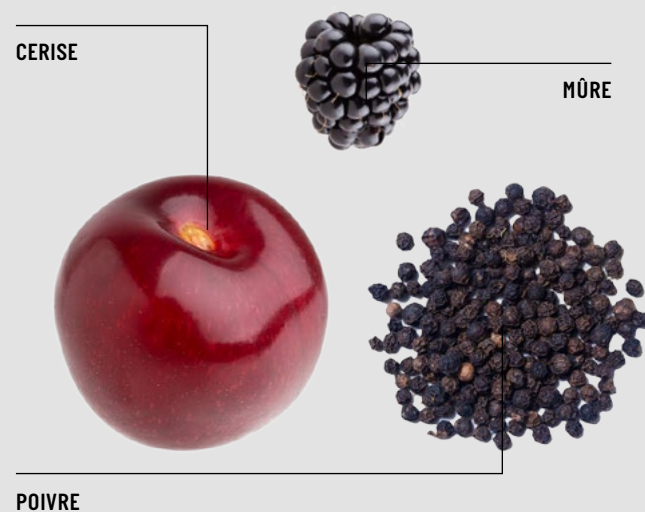
En 1882, le Docteur Müller, un scientifique suisse venu de Thurgovie (Thurgau en allemand) croise du Riesling et de la Madeleine Royal à Geisenheim en Allemagne. Présent dans sept pays viticoles d'Europe centrale, le Müller-Thurgau appelé aussi Rivaner ou Riesling x Sylvaner a longtemps été le blanc emblématique de la Suisse alémanique. Après une période de désamour à la fin du 20^e, des versions plus vives, plus fruitées et plus adaptées au consommateur d'aujourd'hui lui ont permis de retrouver la faveur des professionnels et des amateurs de la Suisse germanophone.

GAMARET

Superficie: 430 hectares

Aire de répartition: ensemble de la Suisse

Avec ses arômes expressifs qui marient notes épicées et fruits noirs mûrs, ses tanins nombreux et fermes, son jus relativement velouté, le Gamaret est sans conteste la plus belle réussite d'Agroscope. En un quart de siècle, il est non seulement devenu le quatrième cépage rouge de Suisse, mais il a aussi su séduire les producteurs du Beaujolais et du Val d'Aoste. Particulièrement apprécié dans les cantons de Vaud (150 hectares), Genève (120 hectares) et du Valais (104 hectares), ce croisement créé par les scientifiques de l'Agroscope de Changins en 1970 fait désormais partie des spécialités helvétiques emblématiques.

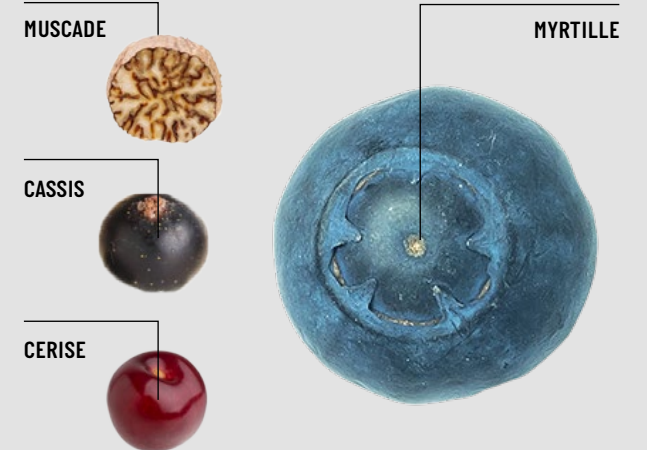


GARANOIR

Superficie: 228 hectares

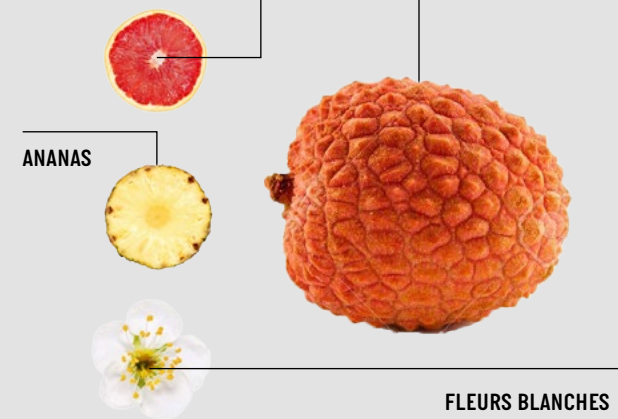
Aire de répartition: ensemble de la Suisse

Frère jumeau du Gamaret et du Mara, cet enfant du Gamay et du Reichensteiner Blanc est toujours resté dans l'ombre du Gamaret. Moins épicé et plus structuré, il ne donne pas des vins aussi agréables que son alter ego lorsqu'il est vinifié en monocépage. Plus de la moitié des superficies qu'il a conquises depuis sa mise sur le marché sont situées dans le canton de Vaud (121 hectares). La plupart des vigneronns le cultivent surtout pour l'assembler avec son jumeau ou avec des variétés internationales et aromatiques, mais quelques dizaines de producteurs le vinifient en monocépage.



PAMPLEMOUSSE

LITCHI



DIVONA

Superficie: 1 hectare

Aire de répartition: ensemble de la Suisse

Comme le Divico, le Divona est un né du croisement entre le Gamaret et le Bronner. Ce dernier est un hybride allemand contenant des gènes de vignes américaines (*Vitis rupestris* et *Vitis lincecumii*) et asiatique (*Vitis amurensis*) qui résistent au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise. Il fait partie de ces variétés interspécifiques développées par les scientifiques helvétiques afin de répondre à la demande d'une viticulture sans intrants. Présenté en 2018, il se montre déjà très prometteur à la vigne et semble promis à un avenir extrêmement prometteur.

Q CROISEMENT OU HYBRIDES?

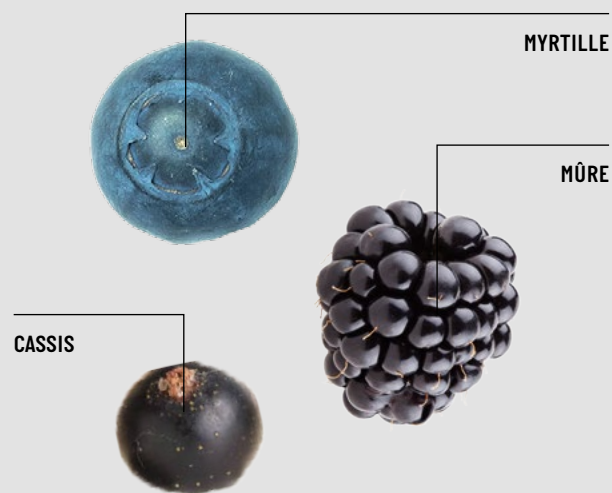
Une vigne se compose d'un alignement de clones d'un ou plusieurs individus du même cépage. De temps à autre, une mutation génétique naturelle transforme une caractéristique essentielle de la variété comme le goût du raisin ou la couleur de la grappe. Ainsi, des plants de Pinot Noir ont muté au fil des siècles pour devenir Pinot Blanc, Pinot Gris ou Pinot Meunier. Ces variétés bien connues ne sont pas des nouveaux cépages avec un patrimoine génétique différent du Pinot original, mais des mutations d'une même variété. Ce plant possède alors un ADN spécifique composé par la fusion du code génétique de ses deux parents. Ces croisements peuvent aussi être réalisés par l'homme dans le but d'obtenir des caractéristiques intéressantes d'un point de vue agronomique ou œnologique. Lorsque les deux parents sont des *Vitis vinifera*, on parle de croisement. Mais si l'un des géniteurs fait partie d'un autre genre de *Vitis* (naturellement résistante à certaines maladies de la vigne ou au gel), on parle d'hybride ou de cépage interspécifique.

DIOLINOIR

Superficie: 124 hectares

Aire de répartition: Valais, Vaud

Cultivé sur 120 hectares, surtout en Valais, le Diolinoir a trouvé sa place sur le marché. Son créateur, André Jacquinet, voulait obtenir une variété proche du Pinot Noir, tout en offrant une couleur plus dense. Les parents étaient le Pinot Noir et le Rouge de Diolly, un cépage que l'on croyait endémique. Les analyses ADN ont montré qu'il s'agissait de Robin Noir, un vieux cépage de la Drôme, aujourd'hui presque disparu. Utilisé en assemblage à ses débuts, le Diolinoir est de plus en plus vinifié seul et en barrique. Pur, il donne des vins tanniques aux arômes expressifs de fruits noirs.

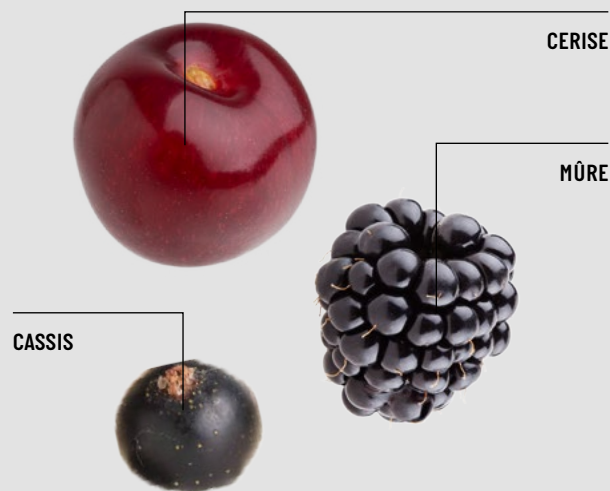


DORAL ET CHARMONT

Superficie : 35 hectares

Aire de répartition: Vaud

Ces croisements de Chasselas et de Chardonnay ont été obtenus en 1965 par Jean-Louis Simon et André Jacquinet. Les deux scientifiques cherchaient à obtenir un blanc plus riche en sucre et plus aromatique que le Chasselas. Pour ce faire, ils ont croisé le blanc lémanique avec du Riesling, du Gewürztraminer et du Chardonnay. De fait, seuls les enfants du dernier mariage ont montré assez de qualités pour mériter une homologation. Le Doral occupe un peu plus de 35 hectares en Suisse, surtout dans le canton de Vaud. Son jumeau, le Charmont, n'est planté que sur une dizaine d'hectares, en majorité dans l'arc lémanique.

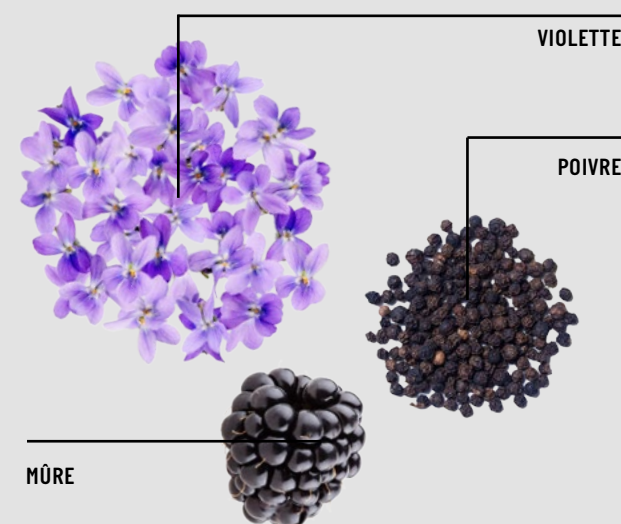
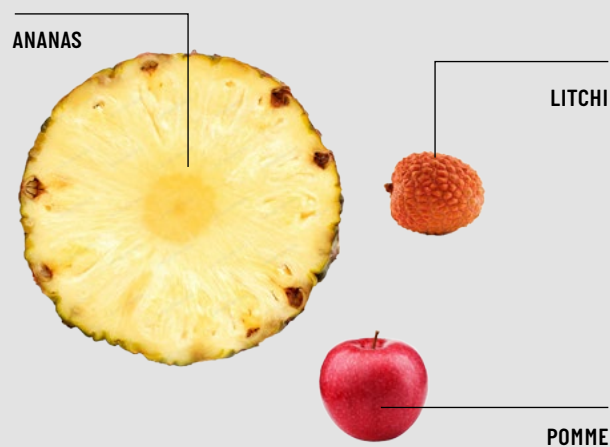


GALLOTA

Superficie: 46 hectares

Aire de répartition: Suisse alémanique, Valais, Vaud

Présent dans de nombreux assemblages, le Galotta a colonisé 35 hectares de vignoble, surtout en Suisse romande. Il est né en 1981 des mains d'André Jacquinet, qui cherchait à obtenir une variété proche du Gamay qui soit à la fois plus colorée et plus tannique ainsi que résistante à la pourriture. Il a croisé de l'Anceillotta, cépage italien très répandu en Emilie-Romagne, et du Gamay. Homologuée en 2009 seulement, cette variété suscite un intérêt certain auprès des vignerons. Si beaucoup l'intègrent encore dans des assemblages, de plus en plus de domaines le vinifient en monocépage.



CABERNET JURA

Superficie: 32 hectares

Aire de répartition: Suisse alémanique

Ce croisement entre un Cabernet Franc et une variété résistante aux maladies cryptogamiques non divulguée est le plus connu et le plus diffusé des hybrides créés par Valentin Blatter. Dans son fief de Soyhières, dans le canton du Jura, cet obtenteur privé a multiplié les croisements entre vignes européennes et Vitis résistantes au froid et aux maladies fongiques. A l'heure actuelle, cet indépendant propose à des vignerons de Suisse et d'ailleurs (on retrouve ses créations aux Pays-Bas, en Thaïlande et en Nouvelle-Zélande) plus de 35 hybrides affichant des pedigrees parfois un peu flous.

CARMINOIR & CIE

Parmi les autres cépages créés par l'Agroscope de Changins, il faut citer le Carminoir. Ce croisement de Pinot Noir et de Cabernet Sauvignon créé en 1982 et homologué en 2006 n'occupe qu'une douzaine d'hectares en Valais et au Tessin, car il a besoin de beaucoup de soleil pour arriver à maturité. En 2016, les stations de recherches helvétiques ont présenté cinq nouveaux cépages. Cabernello, Merello, Gamarello, Cornarello et Neroło sont tous issus d'un croisement entre le Gamaret et un autre cépage, soit respectivement Cabernet Franc, Merlot, encore une fois Merlot, Humagne Rouge et Nebbiolo.

LE SAVIEZ-VOUS ?

DIVICO ÉTAIT LE NOM DU CHEF HELVÈTE BATTU PAR JULES CÉSAR LORS DE LA BATAILLE DE BIBRACTE.

DIVICO

Superficie: 30 hectares

Aire de répartition: Genève, Trois-Lacs, Suisse alémanique

Afin de répondre à la demande d'un viticulteur sans intrants, les scientifiques d'Agroscope ont mis sur pied un programme de création d'hybrides multi-résistants. En 2013, ils ont présenté le Divico, un croisement de Gamaret et de Bronner. Ce dernier est un hybride allemand contenant des gènes de vignes américaines (*Vitis rupestris* et *Vitis lincecumii*) et asiatique (*Vitis amurensis*) qui résistent au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise. Les résultats très prometteurs à la vigne comme en cave ont fait exploser ses plantations. En 2018, le Divona, un blanc issu des mêmes parents a été homologué.





QUE BOIRE AU PAYS DU BIEN MANGER?

La gastronomie fait partie de la culture helvétique. Célèbre dans le monde entier pour ses fromages – Gruyère, Emmental, Tête de Moine ou Sbrinz – son chocolat et ses spécialités conviviales comme la fondue ou les roestis, la Suisse abrite aussi une concentration de restaurants de qualité, étoilés ou non, unique au monde.

La frontière linguistique qui sépare les Suisses germanophones des francophones s'appelle la «barrière des roestis» ou Roestigraben en allemand. Voici, s'il en fallait une, la preuve que culture et gastronomie vont toujours de pair. Dans ce petit pays fier de ses quatre langues nationales -allemand, français, italien et romanche- les goûts et

les spécialités culinaires changent d'une vallée et d'une ville à l'autre. Les grotti, ces restaurants typiques du Tessin, proposent risotto, salami, polenta et bœuf braisé. A Neuchâtel, les poissons du lac – bondelle, truite ou brochet – et les charcuteries ont fait la réputation de la gastronomie régionale. Pour un visiteur qui veut comprendre

Genève, l'étape longeole et gratin de cardons épineux se révèle incontournable. Cerises de Zoug, asperges du Vully, Ribelmals de la vallée du Rhin, pain de seigle du Valais, capuns des Grisons, Leckerli de Bâle, saucisse de Saint-Gall ou Mostbröckli d'Appenzell: plusieurs centaines de spécialités culinaires sont référencées sur le très officiel site du Patrimoine culinaire suisse. Et comme on recense plus de 240 cépages sur les moins de 15 000 hectares qui composent le vignoble helvétique, inutile de vous dire que les possibilités de mariages frisent l'infini. Dans cet univers si savoureux où tous les accords mets et vins sont possibles, il n'y a qu'une seule faute de goût à éviter absolument: ne pas choisir un vin local!

www.patrimoineculinaire.ch

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 1529, la guerre civile qui oppose cantons catholiques et protestants menace la Suisse. Alors que des négociations s'engagent dans la plaine de Kappel, des soldats trouvent un chaudron, font un feu, y versent le lait des montagnards catholiques et y trempent le pain des soldats protestants. Chacun resta de son côté de la ligne de démarcation, mais cette entente cordiale força les officiers à trouver un compromis. La fondue, symbole de convivialité, trouverait là son origine!

ACCORDS METS ET VINS

LA SUISSE GOURMANDE

APÉRITIF

CHASSELAS, PETITE ARVINE, RIESLING X SYLVANER

En Suisse, l'apéritif n'est pas synonyme de spiritueux anisés mais de vin blanc. Le Chasselas sous toutes ses déclinaisons n'a pas son pareil pour ouvrir l'appétit, même si on peut lui faire quelques infidélités pour une spécialité vive et aromatique ou un rosé frais et sapide lorsque le soleil tape fort. Et pour ceux qui ne jurent que par le rouge? Un Gamay de Genève sera parfait!



POISSONS DU LAC

ŒIL DE PERDRIX, PINOT BLANC

Perches, brochets, truites, omble chevaliers et corégones (des salmonidés dont le nom varie en fonction du lac où ils sont pêchés: féra dans le Léman, bondelle dans le lac de Neuchâtel ou encore Albeli dans le lac des Quatre-Cantons) donnent l'occasion de réaliser des mariages raffinés avec un Oeil de Perdrix neuchâtois où un Pinot Blanc alémanique.

FONDUE

CHASSELAS, EFFERVESCENTS

La plus célèbre des spécialités helvétiques se consomme traditionnellement avec un Chasselas vaudois ou un Fendant valaisan, mais fera un mariage d'amour avec n'importe quel vin primesautier et sapide. Pour une version plus glamour, essayez l'accord avec des bulles helvétiques, vous ne serez pas déçus!



RISOTTO

MERLOT, GAMAY, CHARDONNAY

Cette spécialité du Tessin se révèle assez polyvalente en termes d'accords. Un Merlot modérément tannique de la même région représente la meilleure option, mais on peut aussi se tourner vers un blanc ample et généreux comme un Chardonnay alémanique ou un Pinot Gris des Trois-Lacs. Important, si le risotto est préparé avec du vin, on servira le flacon utilisé en cuisine.

ROESTIS

GARANOIR, HUMAGNE ROUGE

Ces lamelles de pommes de terre frites font partie des classiques de la gastronomie suisse alémanique connus dans le monde entier. Pour magnifier ce plat simple mais si goûteux (quand il est fait maison), optez pour une Humagne du Valais un peu rustique ou un Chardonnay du Tessin qui se distingue par sa puissance aromatique. Le repas sera roboratif et la soirée chaleureuse.



CHARCUTERIE

GAMAY, PINOT NOIR, GAMARET

Viande séchée, lard séché, jambon cru, fromages d'alpages et un ou deux cornichons: ces assortiments de produits du terroir sont extrêmement populaires dans les restaurants de toute la Suisse. Notre sélection met en avant le Pinot Noir alémanique et le Gamaret vaudois mais le Chasselas reste une combinaison très prisée et les aventuriers peuvent se faire plaisir avec la quasi totalité des spécialités helvétiques.

FROMAGES

ASSEMBLAGE BLANC, PINOT NOIR

Comme la dénomination fromage recoupe aussi bien un bleu de caractère (qu'on servira avec un Pinot Gris des Trois-Lacs), qu'un vacherin Mont-d'Or (qui fait la paire avec un vieux millésime de Dézaley) ou un plateau aussi varié que complexe à accompagner, notre sélection se veut surtout indicative. Choisissez surtout un vin qui vous plaît!



LE SAVIEZ-VOUS?

EN 2019, IL Y AVAIT 128 RESTAURANTS ÉTOILÉS EN SUISSE: 3 TROIS ÉTOILES, 20 DEUX ÉTOILES ET 105 UNE ÉTOILE.

ACCORDS METS ET VINS

MANGE GLOBAL, BOIS LOCAL

CUISINE ITALIENNE

GAMARET, PINOT NOIR, MERLOT

Orrechiete, fusili, lasagne, farfalle ou spaghetti: les pâtes forment l'un des piliers de la cuisine moderne, surtout dans un pays voisin de l'Italie. Les Merlot du Tessin charnus, fruités et avenants offrent des mariages classiques, mais toujours savoureux. Si les sauces se font relevées, préférer des cépages épicés comme un Gamaret de Genève ou une Syrah du Valais.



CUISINE CHINOISE

OEIL DE PERDRIX, GAMAY, PINOT GRIS, CHARDONNAY

Moyennement épicée et relativement grasse, la cuisine chinoise apprécie les blancs aromatique et souple. En ce qui concerne les rouges, beaucoup de fruits et des tanins en quantité raisonnables paraissent une option à privilégier. Sans oublier qu'un Oeil de Perdrix de Neuchâtel bien charpenté a tout à fait sa place sur une table garnie de délices originaires de l'Empire du milieu.

CURRY

SAUVIGNON BLANC, PETITE ARVINE, RIESLING X SYLVANER

Rien ne vous empêche d'accompagner ces plats épicés et mijotés d'un Pinot alémanique ou d'un rosé de Gamay de Genève, mais nous sommes persuadés que les blancs frais et aromatiques du vignoble helvétique brilleront de tout leur éclat lorsqu'on leur oppose la cuisine corsée du sous-continent indien.



BARBECUE

ASSEMBLAGES ROUGES, MERLOT, SYRAH

Que vous soyez fans du barbecue, de l'asado ou de la plancha, la viande grillée s'accompagne de rouges tanniques et puissants. Plus la cuisson est rapide, plus le vin peut être jeune. Optez donc pour les magnifiques assemblage contemporains élevés amoureuxment en barrique que les innovants vigneron suisses élaborent dans les six régions du pays.

CUISINE GRECQUE

JOHANNISBERG, PINOT NOIR

Cette cuisine méditerranéenne à base d'huile d'olive et d'herbes aromatiques a besoin de vins structurés, mais pas imposants, pour être révélée. Un Johannisberg, pas trop vifs, et un Pinot Noir des Trois-Lacs, sans masse tannique démesurée, devraient pouvoir s'exprimer à l'unisson. Et pour surprendre vos invités sur un plat à base de fêta, pourquoi ne pas essayer un Doral vaudois légèrement doux?



SUSHI

CHASSELAS, RIESLING-SYLVANER, PETITE ARVINE

La délicatesse du poisson cru s'accorde parfaitement à la subtilité des Chasselas vaudois. Et ce sont les Japonais eux-même qui le disent. A défaut, vivacité, fraîcheur et finesse aromatique - que l'on retrouve une Petite Arvine du Valais ou un Riesling-Sylvaner-offriront une alternative recommandable.



PLATS VÉGÉTARIENS

PINOT NOIR, GAMARET-GARANOIR

Salades, légumes grillés, gratins: la liste peu presque s'étendre à l'infini. Bonne nouvelle, avec 252 cépages vinifiés seuls ou en assemblage le vignoble suisse aura toujours de quoi proposer un accord gourmand, surprenant, inattendu, classique ou éblouissant!





GENÈVE

LE SAVIEZ-VOUS?

CRÉÉS IL Y A VINGT-CINQ ANS, GAMARET ET GARANOIR OCCUPENT DÉSORMAIS 13% DU VIGNOBLE GENEVOIS.

LE VIGNOBLE DE GENÈVE

A Genève, ville et campagne s'entremêlent de manière surprenante. A dix kilomètres à peine du siège de l'ONU et de l'OMC, de bucoliques parchets de Garanoir, de Sauvignon Blanc, de Chardonnay ou de Merlot donnent naissance à des cuvées toujours plus renommées. La proximité des montagnes du Jura et des Préalpes, comme l'influence du lac Léman et du Rhône, donnent naissance à une mosaïque de microclimats. Combinée à une grande hétérogénéité des sols, cette variété a incité les vigneron à diversifier l'encépagement traditionnel basé sur le Gamay et le Chasselas. Dans ce vignoble qui a toujours fait office de pionnier, les vigneron multiplient les essais de nouveaux cépages afin d'offrir à une clientèle cosmopolite une grande diversité de vins originaux et de caractère.

PREMIER VIN DE SUISSE

Alors que la Suisse celtique était habitée par les Helvètes qui ne cultivaient pas la vigne, Genève faisait partie du territoire des Allobroges. Cette peuplade celte a sans doute été la première à élaborer du vin sur le territoire de la Suisse actuelle. Parmi les rares témoignages de leur civilisation figurent un ancêtre de la Syrah et la culture en hutins, un système de conduite de la vigne utilisé des siècles durant dans la région. Les producteurs genevois n'ont jamais perdu leur esprit d'innovation, puisque Genève a été le premier canton helvétique à adopter un système d'appellations d'origine contrôlées en 1988. Cet engagement visionnaire se retrouve aussi dans l'enthousiasme des vigneron pour les variétés nouvelles telles que le Gamaret ou le Divico.

TROIS RÉGIONS, DEUX PAYS

Le vignoble de Genève est délimité par trois frontières naturelles: le lac Léman, le Rhône et l'Arve. Les trois régions qui le composent sont la Rive Droite (qui comprend les anciennes possessions de l'Evêque de Genève connues comme le Mandement), Entre Arve et Rhône et Entre Arve et Lac. A ces 1290 hectares en territoire suisse, il faut ajouter 120 hectares en «zone franche». Ces parcelles travaillées depuis des décennies par des vigneron genevois se situent sur le territoire français mais donnent des vins suisses arborant l'AOC Genève. Ces 1410 hectares se composent surtout de pentes douces facilement mécanisables qui bénéficient d'un bon ensoleillement (1900 heures par an) et d'un niveau de précipitations relativement faible (900 mm par an).

PAS DE QUERELLE ENTRE ANCIENS ET MODERNES

Troisième canton viticole de Suisse, Genève a vu son encépagement profondément bouleversé ce dernier quart de siècle. En 2003, les rouges sont devenus majoritaires. Les variétés traditionnelles – Chasselas et Gamay – n'ont pas encore été détrônées du podium malgré une baisse constante de leurs surfaces. Elles ont, d'une part, cédé du terrain à des variétés dites internationales comme le Pinot Noir, le Chardonnay, le Sauvignon Blanc et le Merlot. D'autre part, les vigneron genevois ont beaucoup investi dans de nouveaux cépages créés en Suisse comme le Gamaret, le Garanoir ou, plus récemment, le Divico. Enfin, certaines spécialités historiques comme l'Altesse, la Mondeuse ou l'Aligoté connaissent un certain regain de popularité.

EN UN CLIN D'ŒIL

LE VIGNOBLE DE GENÈVE

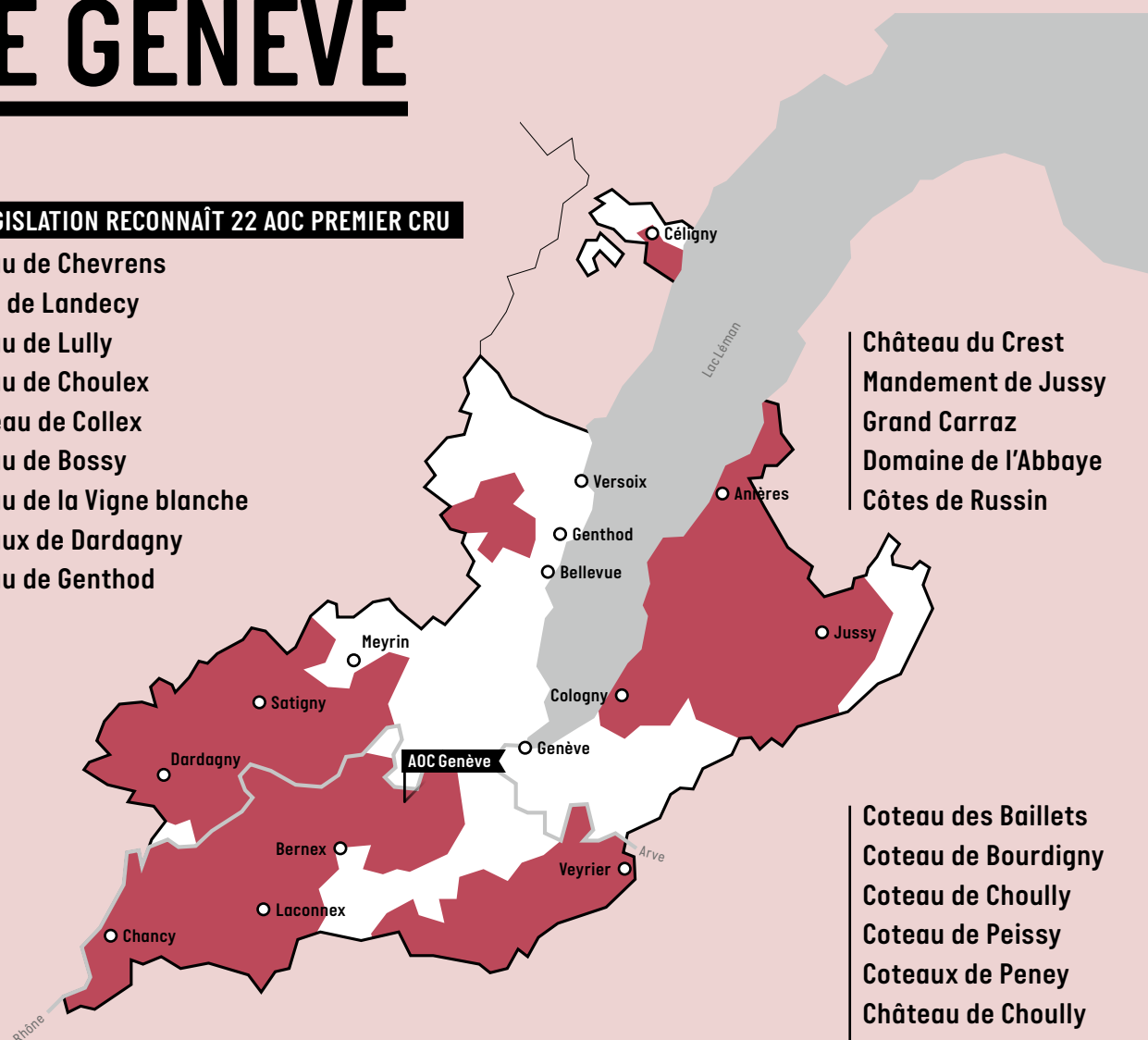


LA LÉGISLATION RECONNAÎT 22 AOC PREMIER CRU

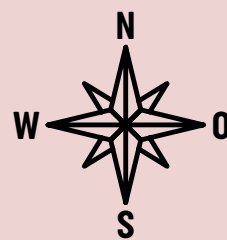
- Coteau de Chevrens
- Côtes de Landecy
- Coteau de Lully
- Coteau de Choulex
- Château de Collex
- Coteau de Bossy
- Coteau de la Vigne blanche
- Coteaux de Dardagny
- Coteau de Genthod

- Château du Crest
- Mandement de Jussy
- Grand Carraz
- Domaine de l'Abbaye
- Côtes de Russin

- Coteau des Baillets
- Coteau de Bourdigny
- Coteau de Chouilly
- Coteau de Peissy
- Coteaux de Peney
- Château de Chouilly
- Rougemont
- La Feuillée

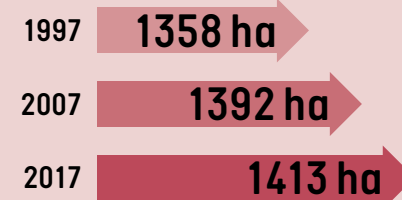


Une partie du vignoble (122 hectares) genevois se situe en zone franche. Cela signifie que les vignes appartiennent depuis des générations à des vignerons genevois, que le vin peut arborer l'AOC Genève mais que les parcelles sont en territoire français.



SURFACE

Genève est, de par sa taille, le troisième canton viticole. Il devance le Tessin et Zurich.



PRODUCTION

En 1988, la création de la première AOC viticole suisse va fortement limiter la production.



MÉTÉO

Cette moyenne, valable pour tout le vignoble, fait de Genève une région parfaitement adaptée à la viticulture.



« Genève est, en taille, le troisième canton viticole suisse devant le Tessin et Zurich. »

PROPORTION DE CÉPAGES BLANCS

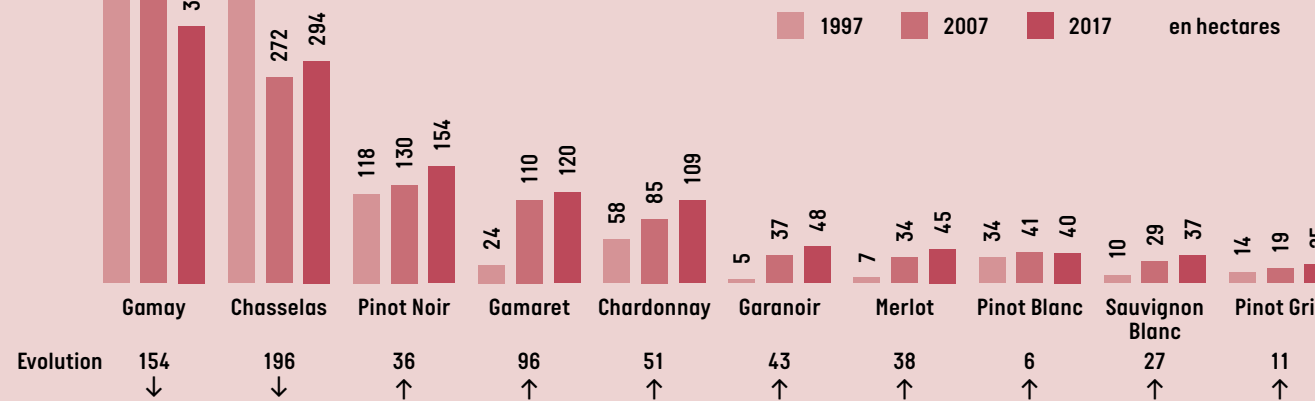
L'AOC Genève autorise 24 cépages blancs européens, 21 cépages rouges européens, un interspécifique blanc et trois interspécifiques rouges.



INSOLITE
DEPUIS 2016, GENÈVE EST REDEVENUE UNE COMMUNE VITICOLE GRÂCE AU VIGNOBLE PLANTÉ PAR MÉLANIE ET PHILIPPE CHAPPUIS (LE DESSINATEUR ZEP).

EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

En vingt ans, le Gamaret a vu sa superficie multipliée par cinq pour devenir une spécialité reconnue de Genève.



LE VIGNOBLE GENEVOIS C'EST...

© weinweltfoto.ch

© weinweltfoto.ch

LA PLUS GRANDE COMMUNE VITICOLE

Avec Russin, Dardagny et les hameaux alentours, Savigny forme la région du Mandement, un terme qui désigne les anciennes possessions de l'Evêque de Genève (rattachées à la République de Genève en 1536). Sur cette commune d'un peu plus de 4000 habitants, on recense 460 hectares de vigne, soit plus du tiers du vignoble genevois. Cela en fait aussi la plus grande commune viticole de Suisse.

UNE ENCLAVE EN TERRES VAUDOISES

Située à une vingtaine de kilomètres de la frontière entre les cantons de Vaud et Genève, la commune de Céligny forme une enclave de quelques kilomètres carrés en terres vaudoises. Comme le Mandement, cette ancienne possession de l'Evêque de Genève était autrefois une région essentiellement viticole. Aujourd'hui, seuls neuf hectares du vignoble célignote ont échappé à l'urbanisation.

DES VIGNES GRIMPANTES

Pratiquée par les Allobroges, la culture en «hautains» ou en «hutins» a perduré jusqu'à la fin du 19^e siècle dans la campagne genevoise. Ce système consiste à faire grimper la vigne le long d'un arbre, en général fruitier. Les raisins se trouvent ainsi hors de portée du bétail qui peut paître au milieu de ces «vergers viticoles». Donnant une récolte de faible qualité, les hutins n'ont subsisté que comme témoignage historique.

UN SANGLIER DÉTESTÉ MAIS CONVOITÉ

Le peuple genevois a interdit la chasse en 1974. Cette votation a favorisé la prolifération de la faune locale, et en particulier des sangliers. Très friands de raisins mûrs, ces mammifères font faire des cauchemars aux vigneronnes. C'est pourquoi, l'un de ces gourmands sert de plat principal lors de la remise des prix de la Sélection des Vins de Genève, un concours où le meilleur vin est récompensé d'une statue de...sanglier.

UNE CAVE AUX TRÉSORS

Vinifiant près d'un tiers de la récolte genevoise, la Cave de Genève joue un rôle prépondérant dans le vignoble genevois. Après des années difficiles à la fin du 20^e siècle, cette coopérative a su se restructurer pour devenir une locomotive régionale. Ses marques fétiches – Clémence, Baccarat et Trésor – sont appréciées de tous, y compris des tables étoilées réparties dans les palaces du centre-ville.

UNE TOUTE PETITE BOUTEILLE

Avant la Révolution française qui a imposé le système métrique, chaque région possédait ses propres poids et mesures. Dans le vignoble genevois, la mesure de base était la bossette (324 litres), qui se divisait en setiers de 54 litres. A l'autre extrémité du spectre, on trouvait la pichollette (0,28 litre) utilisée dans les cafés jusqu'au milieu du siècle passé et remis au goût du jour en 2005 par le Domaine des Perrières.

UN ESPRIT INNOVANT

Créé en 2004 avec l'ambition de devenir la cuvée emblématique du canton, l'Esprit de Genève est un assemblage rouge mis sur le marché après une dégustation de contrôle. Le cahier des charges précise que le Gamay doit fournir au moins 50% de la matière première, tandis que Gamaret et Garanoir entrent dans l'association pour 20% au minimum. De plus, une partie de la vinification doit s'effectuer en fût de chêne.

DES BULLES PIMPANTES

Si la consommation de vin des Suisses baisse régulièrement, un type de vin ne connaît pas la crise. Qu'ils soient élaborés en méthode traditionnelle ou vinifiés en cuve close, les effervescents sont privilégiés par les consommateurs. Afin de répondre à cette demande croissante, la majorité des caves proposent des bulles de bonne qualité régulièrement récompensées dans les compétitions à l'aveugle.

LA MONTÉE DU DIVICO

Cette variété interspécifique et naturellement résistante aux maladies de la vigne a été mise sur le marché en 2013 seulement. En cinq ans, elle est devenue, à la place de la Syrah, le huitième cépage rouge le plus répandu dans le vignoble genevois. La qualité des vins obtenus et les résultats probants à la vigne, où aucun traitement n'est nécessaire, laissent penser que les surfaces qui lui sont dévolues vont poursuivre leur croissance.

UNE SÉLECTION SANS COMPROMISSION

Afin de garantir le sérieux de son concours annuel, la Sélection des Vins de Genève a fait appel en 2011 aux spécialistes d'analyse sensorielle de Changins. Désormais, chaque dégustateur reçoit les vins à juger dans un ordre différent afin que les notes résultent d'une analyse personnelle. Cette manière de procéder, unique en Suisse, garantit la valeur des médailles d'or et d'argent qui ornent les bouteilles primées.



OÙ DÉCOUVRIR LES VINS GENEVOIS?

BON À SAVOIR
FIN NOVEMBRE, LES VIGNERONS-
ENCAVEURS ORGANISENT
UNE VERSION INTIME DES CAVES
OUVERTES.

Voici quelques adresses et événements qui mettent à l'honneur le vignoble genevois. Pour des informations plus complètes sur les lieux et animations qui présentent les crus de la région, référez-vous au site de l'Office pour la promotion des Produits agricoles de Genève: www.geneveterroir.ch

CAVES OUVERTES

Créées pour promouvoir la vente directe, les premières caves ouvertes de Suisse ont très vite trouvé leur public. Cet événement, repris par toutes les autres régions helvétiques, attire fin mai des dizaines de milliers de visiteurs dans la petite centaine de domaines qui y participent.
www.geneveterroir.ch

RALLYE GOURMAND

A mi-août, cette balade d'une dizaine de kilomètres dans la campagne genevoise permet de tester ses connaissances grâce à un concours - en français, en allemand ou en anglais - tout en faisant des étapes savoureuses chez des producteurs de la commune choisie (qui change chaque année).
www.geneveterroir.ch

FÊTE DES VENDANGES

La plus ancienne et la plus traditionnelle des manifestations œnotouristiques de la campagne genevoise se déroule mi-septembre. Des dizaines de milliers de visiteurs viennent à Russin admirer les cortèges avec chars fleuris, visiter le marché du terroir ou simplement s'amuser avec un verre de vin genevois à la main.
www.fetedesvendangesrussin.ch

SAINT-MARTIN À PEISSY

En novembre, depuis vingt ans, les sept domaines viticoles du village célèbrent la fête de Saint Martin de Tours dont l'âne aurait brouté les sarments de vignes d'un monastère, inventant de fait la taille. Cette journée de dégustations et d'animations se termine par un magnifique feu d'artifice
www.geneveterroir.ch

DOMAINE DE CRÈVE-CŒUR

Venez découvrir la vraie campagne genevoise chez un vigneron de la Cave de Genève! Vous pourrez dormir dans le gîte, manger à la table d'hôtes, découvrir les vins du domaine et vous promener sur le sentier viticole Entre Arve et Lac qui débute dans ce domaine de Choulex.
www.creve-coeur.ch

DOMAINE DU PARADIS

En été, le jardin des senteurs créé par Roger Burgdorfer semble un petit coin de paradis. On y déguste une vingtaine de cépages du domaine qui vont de A comme Aligoté à Z comme Zinfandel. En hiver, un caveau élégant prend le relais.
www.domaine-du-paradis.ch

DOMAINE LES CURIADES

Domaine réputé pour sa gamme de vins sans sulfites ajoutés, Les Curiades proposent aussi des crus plus traditionnels. Le meilleur endroit pour les déguster est le restaurant éponyme attaché au domaine qui propose une cuisine gourmande un tantinet canaille.
www.restaurantlescuriades.ch

AMBASSADEURS DU TERROIR

Créé en 1997, le logo Ambassadeur du terroir genevois distingue les cafés, les restaurants et les hôtels qui mettent en avant les produits du vignoble et de la campagne environnante. Renouvelé chaque année, ce label constitue une véritable garantie de qualité.
www.geneveterroir.ch



VAUD

LE SAVIEZ-VOUS?

LA CÔTE COMPTE UNE TRENTAINE DE CHÂTEAUX OU DE DEMEURES PATRICIENNES À VOCATION VITICOLE.

VAUD ET SON VIGNOBLE

Fier de ses appellations, de son histoire millénaire, de ses traditions centenaires et de ses incroyables panoramas, le canton de Vaud se divise en six régions et huit AOC. Sur plus de 3750 hectares, cette région fortement influencée par la proximité des lacs regorge de pépites œnologiques, historiques et culturelles. Beaucoup rappellent que les traditions sont des innovations qui ne se sont jamais démodées. Seule région viticole helvétique à cultiver une majorité de cépages blancs, le canton de Vaud voue un culte à son cépage emblématique. Toutefois, dans cette région très attachée à la notion de terroir, on ne parle jamais de Chasselas, mais d'Yvorne, de Féchy, de Dézaley ou de l'un des près de 150 lieux de production recensés.

UN PEUPLE DE VIGNERONS

Les premières mentions de la vigne dans le canton remontent à l'an 996. Un siècle plus tard, des moines, entre autres cisterciens, défrichent les coteaux escarpés de Lavaux qui seront inscrits en 2007 au Patrimoine mondial de l'humanité. La prospérité de cette région épargnée par les soubresauts de l'histoire lui a permis de développer une viticulture d'exportation à une époque où la vigne était une culture vivrière. Déjà renommés au Moyen-Âge pour leur minutie et la qualité de leur travail, les vigneron vaudois exporteront leur savoir-faire dans des cantons voisins, mais aussi dans des contrées plus exotiques comme le Kentucky, l'Indiana ou la Bessarabie, au bord de la Mer Noire.

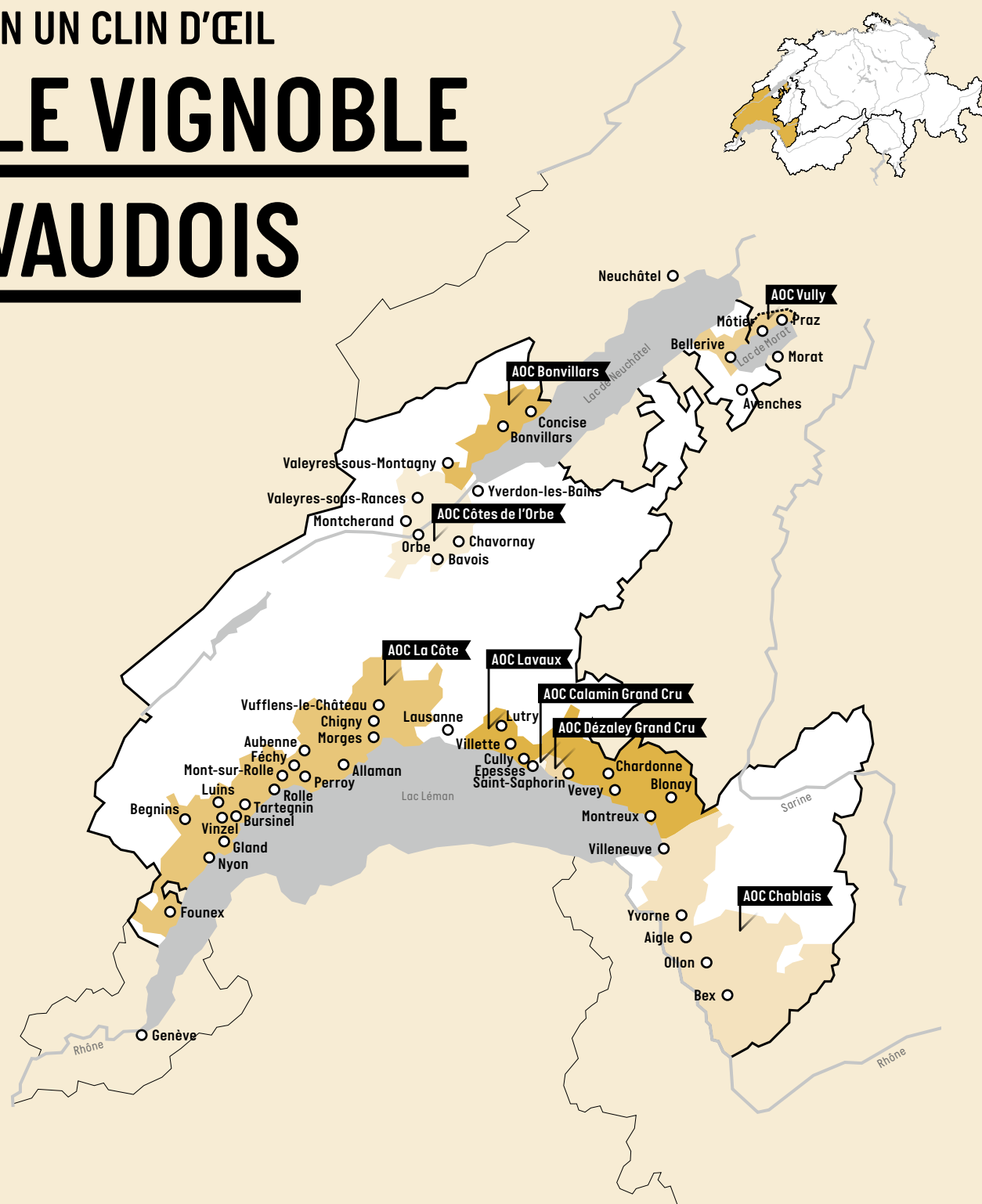
SIX RÉGIONS HISTORIQUES

Le canton de Vaud se divise en six régions aux particularités bien distinctes. Les vignobles élégants et les nombreux châteaux spectaculaires de La Côte, la plus grande des AOC vaudaises avec ses 2000 hectares, s'étendent de Genève à Lausanne. À l'est de la capitale olympique, les terrasses de Lavaux – inscrites en 2007 au patrimoine mondial de l'Unesco – surplombent le lac Léman. Au cœur de cet écrin protégé s'épanouissent deux AOC Grand cru: Dézaley et Calamin. De Ville-neuve jusqu'à Montreux, la mer de vignes qui compose le Chablais s'épanouit entre le lac Léman et les Alpes. Enfin, au nord du canton, les petites appellations de Bonvillars, des Côtes de l'Orbe et du Vully se déploient sur les rives des lacs de Neuchâtel et de Morat.

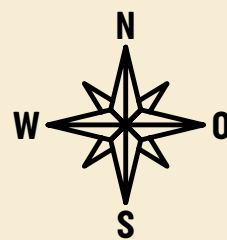
LA TRADITION ASSUMÉE

Originaire de l'arc lémanique, le Chasselas occupe près des deux tiers du vignoble vaudois. Fortement contesté à la suite de la crise viticole des années 1980, ce blanc délicat a retrouvé les faveurs du public depuis une dizaine d'années. Dotées d'un potentiel de garde qui se compte en décennies et appréciées sur les grandes tables asiatiques, les meilleures cuvées de ce cépage plus délicat que charmeur ont su convaincre un public de connaisseurs passionnés. Du côté des rouges, les cépages traditionnels comme le Pinot Noir et le Gamay voisinent avec les Gamaret et Garanoir, créés par les scientifiques helvétiques à la fin du siècle passé. Encore confidentiel, le Merlot offre néanmoins de belles perspectives, et ce dans toutes les appellations de la région.

EN UN CLIN D'ŒIL LE VIGNOBLE VAUDOIS



Le vignoble vaudois compte 27 Premiers Grands Crus, des vins historiques qui satisfont à des critères agronomiques spécifiques et qui, chaque année, démontrent par la dégustation un potentiel de garde d'au moins dix ans.



SURFACE

Avant la crise du phylloxéra (fin du 19^e siècle), le vignoble vaudois comptait près de 7000 hectares. .

1997 **3840 ha**

2007 **3838 ha**

2017 **3775 ha**

MÉTÉO

En 1956, le terrible gel de février - arrivé après un mois de janvier très clément - a détruit près de 90% du vignoble.

1800 h
PAR AN

1200 mm
PAR AN

PROPORTION DE CÉPAGES BLANCS

Vaud est la seule région viticole suisse où l'on cultive plus de cépages blancs (du Chasselas surtout) que de rouges.



LE SAVIEZ-VOUS?

LAUSANNE REPRÉSENTE LE VIGNOBLE ROMAND ET LA SUISSE VITICOLE DANS LE RÉSEAU DES «GREAT WINE CAPITALS».

PRODUCTION

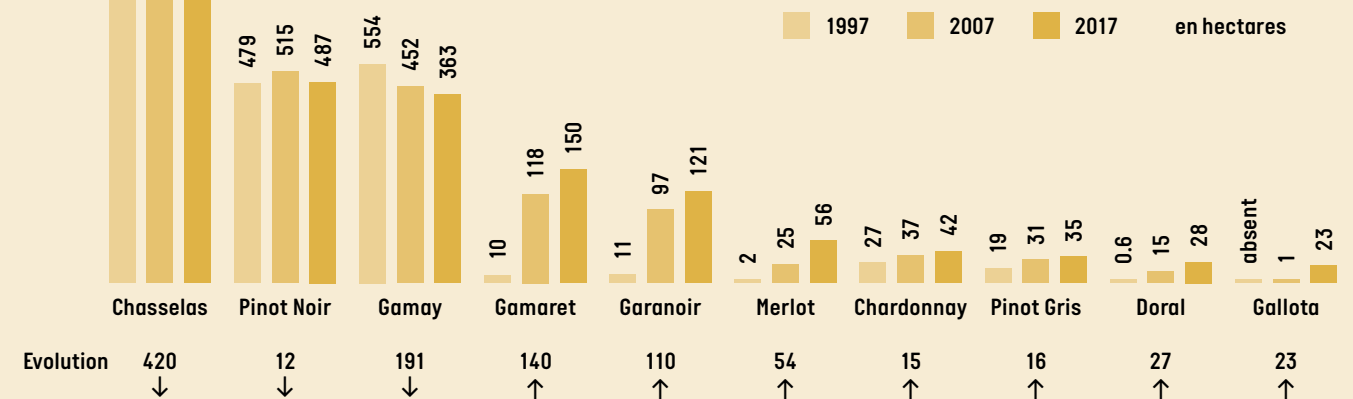
2018 a donné une récolte abondante qui survient après trois années peu généreuses.

30'000'000
DE LITRES moyenne sur dix ans

«En 2007, le vignoble de Lavaux a été inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité.»

EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

Le vignoble rougit d'année en année grâce à la progression du Gamaret, du Garanoir et du Merlot.





LE VIGNOBLE VAUDOIS C'EST...

UN PINOT DONNÉ

En 1420, Marie, fille du duc de Bourgogne, fuit la peste. Afin de remercier les habitants de Saint-Prex de leur hospitalité, elle leur offre des plants de Pinot Noir. Près de six siècles plus tard, une vingtaine de vigneronnes de Morges s'associent pour valoriser cette sélection exceptionnelle sous la dénomination Servagnin de Morges, une appellation encadrée par un cahier des charges strict.

UN LÉZARD HYPERACTIF

Le plus célèbre des vins suisses, produit à près d'un million des bouteilles, porte une étiquette réalisée en 1919 par le peintre vaudois Frédéric Rouge. Le lézard vert qui hante par milliers les murs des vignobles en terrasses d'Aigle orne toujours le Chasselas de la maison Badoux. Connue par tous les consommateurs helvétiques, le «lézard» est élaboré avec les raisins de la mer de vignes qui entoure le château d'Aigle.

UN GAMAY VOLÉ ET RETROUVÉ

Appelé Plant Robert, Plant Robez ou Plant Robaz, cette ancienne sélection de Gamay est référencée par un ampélographe français du 19^e déjà. En 1965, l'autoroute menace la dernière parcelle de cette spécialité de Lavaux. Des plants sauvés par quelques passionnés ont permis de relancer la vinification (une dizaine de producteurs sont aujourd'hui recensés) de ce rouge dont le nom vient du vieux français «rober», qui veut dire voler, dérober.

CHAMPAGNE MILLÉNAIRE

Petite commune de mille habitants du nord du canton de Vaud, Champagne a prospéré loin des polémiques depuis sa création, en 885, jusqu'au début du 21^e siècle. Quelques bouteilles de Chasselas tranquilles aux armes de ce village vigneron attirent alors l'œil des douanes françaises. Le conflit sera tranché par la justice européenne qui donne tort au village vaudois dont les vins sont commercialisés sous l'AOC Bonvillars.

LA DOYENNE DES MISES AUX ENCHÈRES

Capitale olympique et principale ville du canton de Vaud, Lausanne est aussi le plus grand propriétaire public de vignes. Les vins de ses cinq domaines (32 hectares) répartis sur Lavaux et La Côte sont commercialisés chaque année le premier samedi de décembre lors d'une vente aux enchères publique de plus en plus populaire. Inaugurée en 1803, cette mise est la plus ancienne d'Europe.

UN LABEL DE QUALITÉ

Les amateurs de vins vaudois connaissent bien le macaron or et noir qui orne certains des meilleurs crus du canton. Décernés par le label de qualité Terravin, ces «labels or» récompensent des vins dont le profil aromatique et la qualité ont satisfait à un cahier des charges strict. Très apprécié des producteurs vaudois, le label Terravin ornait par exemple tous les vins officiels de l'édition 2019 de la Fête des Vignerons.

UN GRAND CRU QUI A GLISSÉ

Joyau caché de Lavaux, Calamin est la seule appellation, avec le prestigieux Dézaley, à arborer une AOC Grand Cru. Le Chasselas prospère sur la quasi-totalité des seize hectares de terres lourdes au bord du lac Léman. Né d'un glissement terrain qui a eu lieu il y a plus d'un millénaire, ce terroir au cœur de Lavaux tire son nom du verbe caler et signifierait «là où la terre s'est arrêtée».

LE VIN DU MILIEU DU MONDE

La plus célèbre de la vingtaine de communes qui composent l'AOC Côtes de l'Orbe est sans doute Eclépens. Ce petit village se trouve à la limite des bassins versants du Rhône et du Rhin. Une goutte d'eau qui tombe sur sa partie méridionale finira par atteindre le lac Léman, puis la Méditerranée. Sa consœur, tombée quelques mètres plus loin, poursuivra sa route jusqu'en Mer du Nord.

DES VIGNERONS À LA FÊTE

Au 18^e siècle, la Confrérie des Vignerons, qui regroupe en réalité des propriétaires terriens de Lavaux et du Chablais, organise une cérémonie à Vevey afin de récompenser les vigneronnes-tâcherons les plus méritants. Ce sera la première Fête des Vignerons. Rééditée tous les vingt ans environ, cette manifestation inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco a pris une ampleur unique dans le monde du vin.

UNE AOC BICÉPHALE

Entre les lacs de Morat et de Neuchâtel, le Vully est la seule AOC répartie sur deux cantons. En 2011, les cinquante hectares situés sur le territoire vaudois et la centaine d'hectares du Vully fribourgeois ont fusionné pour donner naissance à une appellation unique. Ici, Pinot et Chasselas dominent nettement l'encépagement.

OFFICE DES VINS VAUDOIS

Pour plus d'informations:

Office des Vins Vaudois

Avenue des Jordils 1, CH-1006 Lausanne

Tél. +41 (0)21 614 25 80

www.ovv.ch | info@ovv.ch



ENTRE UN ET TROIS FRANCS
 TEL ÉTAIT LES PRIX DES PLACES POUR LA DEUXIÈME FÊTE DES VIGNERONS EN 1819.



OÙ DÉCOUVRIR LES VINS VAUDOIS ?

Voici quelques lieux et événements qui mettent à l'honneur le vin vaudois. Pour des dizaines d'autres bons plans présentant les crus de la région, référez-vous au site de l'Office des Vins Vaudois.
www.ovv.ch

DIVINUM

Morges accueille chaque année en avril ce salon des vins qui ouvre la saison des dégustations. La plupart des producteurs de la région, et de nombreux domaines des autres régions helvétiques, viennent présenter le nouveau millésime.
www.salon-divinum.ch

CAVES OUVERTES

Plus de 300 caves des six régions vaudoises ouvrent leurs portes à la Pentecôte pour un week-end de découverte. Un passeport valable pour les deux jours que dure l'événement permet de découvrir le nouveau millésime, et quelques cuvées plus anciennes, dans tout le canton.
www.ovv.ch

FÊTE DU CHASSELAS

Fin juin, le château d'Aigle accueille les lauréats du Mondial du Chasselas qui récompense les meilleurs Chasselas, Fendant et Gutedel de Suisse et du monde. L'événement commence le vendredi en fin d'après-midi et se poursuit la journée du samedi.
www.mondialduchasselas.com

LAVAU PASSION

Mi-septembre, Lavaux met les petits plats dans les grands pendant tout un week-end pour faire découvrir ses vins réchauffés par trois soleils, le vrai, celui du lac et celui qui se reflète sur les murs de pierre.
www.lavauxpassion.ch

MARCHÉ AUX TRUFFES DE BONVILLARS

Particulièrement adaptée au climat du nord du canton de Vaud, la truffe de Bourgogne a trouvé à Bonvillars une capitale à sa mesure. Chaque fin octobre, des milliers de gourmets marient diamant noir et spécialités élégantes de la région.
www.marche-truffes-bonvillars.ch

VINORAMA

Au cœur du vignoble en terrasses de Lavaux, cet espace de dégustation permet de déguster plusieurs centaines de vins de cette région inscrite au Patrimoine mondial de l'humanité. Un film en huit langues permet de mieux comprendre les spécificités de ce terroir d'exception défriché par les moines au 12^e siècle.
www.vinorama.ch

CHÂTEAU D'AIGLE

Dressé au cœur d'une mer de vignes, cette imposante forteresse médiévale a été transformée en Musée de la Vigne et du Vin. Depuis peu, la muséographie a été modernisée afin d'offrir une expérience interactive exceptionnelle. A quelques encablures du château, plusieurs domaines et restaurants proposent d'épancher la soif des visiteurs.
www.chateauaigle.ch

A LA DÉCOUVERTE DU BOURRU

A la fin de l'automne, les vigneronnes de Luins, Begnins et Vinzel (AOC La Côte) vous invitent à découvrir le bourru, le moût tout juste fermenté. La vingtaine de producteurs qui ouvrent leurs portes tout le week-end se font aussi une joie de présenter leurs cuvées plus âgées.
www.caveau-luins-vinzel.ch

SEMI-MARATHON DES CÔTES DE L'ORBE

Le grand parcours fait 21,1 kilomètres, le plus petit, baptisé La Désirée, 11,6 kilomètres. On peut tenter de battre un record, mais aussi profiter des paysages automnaux des Côtes de l'Orbe et, surtout, des dix ravitaillements tenus par les vigneronnes de l'appellation. Familles, marcheurs, coureurs déguisés et bons vivants bienvenus!
www.semi-marathon-des-cotes-de-l-orbe.ch

VAUD ŒNOTOURISME

Vaud a créé le label Vaud Œnotourisme qui garantit que les responsables des établissements certifiés (hôtels, restaurants, caves, chambres d'hôtes) ont suivi une formation spécifique, respectent un cahier des charges strict et se soumettent à un contrôle de qualité externe.
www.vaud-oenotourisme.ch

TROIS-LACS

LE SAVIEZ-VOUS

LA PREMIÈRE TRACE ÉCRITE
DU VIGNOBLE DE NEUCHÂTEL
DATE DE 944.

UNE RÉGION, TROIS IDENTITÉS

Les vignobles des Trois-Lacs s'épanouissent sur des coteaux en pente douce répartis sur trois entités distinctes. La plus importante (606 hectares) borde la rive occidentale du lac de Neuchâtel et forme le vignoble du canton du même nom. Celui-ci abrite principalement du Chasselas et du Pinot Noir, déclinés en spécialités originales. La seconde (222 hectares), située dans le canton de Berne, jouxte le lac de Bière. La troisième (116 hectares) borde le lac de Morat et donne naissance au Vully, l'une des seules Appellations d'Origine Contrôlée à cheval sur deux cantons différents (Vaud et Fribourg) qui se distingue par ses Freiburger et Traminer, les noms régionaux des vins à base de Freisamer et de Gewürztraminer.

UN VIGNOBLE D'ENTREPRENEURS

La visite des magnifiques domaines de Chambleau, de Vaudijon ou du Château d'Auvernier permet de comprendre que les familles d'entrepreneurs de ce qui était alors la principauté de Neuchâtel ont toujours porté un grand intérêt au vignoble de Neuchâtel. Au début du 19^e siècle, les frères Bouvier se lancent dans l'élaboration d'effervescents en méthode traditionnelle qui composent toujours une part non négligeable de la production neuchâteloise. Le développement de spécialités typées comme l'Œil de Perdrix ou, plus récemment, le Non Filtré, ont permis à ce petit vignoble de se positionner comme une région innovante en mettant à profit les deux variétés traditionnelles, le Pinot Noir et le Chasselas, sans avoir à passer par un réencépagement hasardeux.

LA TRINITÉ LACUSTRE

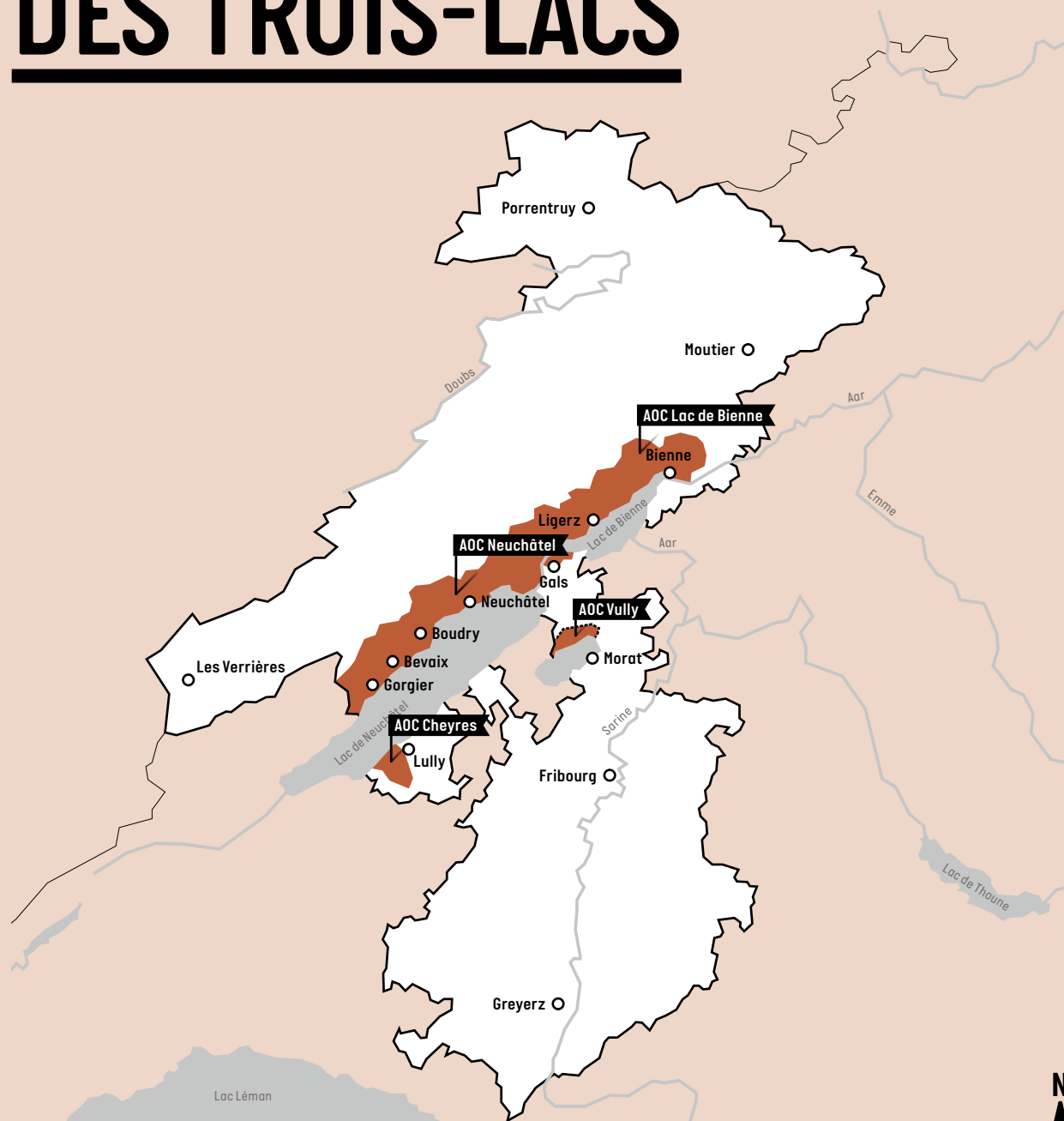
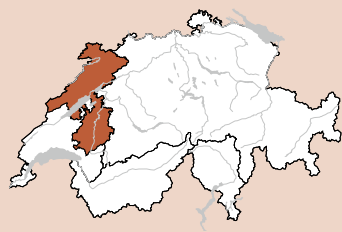
Composée des lacs de Neuchâtel, de Bière et de Morat, la région des Trois-Lacs a été le théâtre des plus importants travaux d'hydrologie réalisés en Suisse. Les recherches archéologiques montrent que le niveau des lacs et des rivières de la région est régulièrement monté de l'Âge du Bronze à la fin du Moyen-Âge. Au 19^e siècle, de grands travaux destinés à protéger la population et les cultures des inondations changent radicalement le paysage de la région. Les trois lacs, désormais reliés entre eux, forment un réservoir unique qui fonctionne selon le principe des vases communicants. Les lacs voient le niveau des eaux baisser de plus de deux mètres, tandis que les berges sont rapidement colonisées par la vigne et les habitations.

LE PINOT, UN PRINCE DÉBONNAIRE

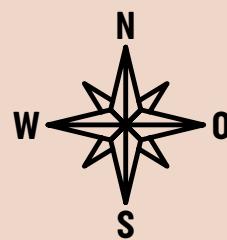
Couvrant plus de la moitié du vignoble de Neuchâtel, et un bon tiers de ceux du Lac de Bière et du Vully, le Pinot Noir a su parfaitement s'adapter sur les sols calcaires qui jouxtent les trois lacs de la région éponyme. Aux cuvées traditionnelles élevées en cuve et à l'Œil de Perdrix, ce rosé structuré et élégant très populaire en gastronomie, sont récemment venues s'agréger des cuvées haut de gamme rendues possibles par un travail d'une décennie sur le matériel végétal. Encore peu connus, les vins de prestige de la région des Trois-Lacs sont en train de repositionner sur le devant de la scène helvétique ces petites régions capables de surprendre aussi le consommateur avec des pépites à base de Chardonnay, de Gewürztraminer ou de Chasselas.

EN UN CLIN D'ŒIL

LES VIGNOBLES DES TROIS-LACS



Cette région couvre les vignobles de trois cantons. Aux 605 hectares de Neuchâtel, il faut ajouter 222 hectares à Berne, près du Lac de Bienne, et les 105 hectares du Vully fribourgeois.



SURFACE

Des discussions sont en cours pour intégrer dans la région des Trois-Lacs les 17 hectares du canton du Jura.

1997 **952 ha**

2007 **923 ha**

2017 **932 ha**

MÉTÉO

Avec plus de 20% de vignes cultivées en agriculture biologique, Neuchâtel est le plus bio des vignobles helvétiques.

1800 hrs.
PAR AN

1100 mm
PAR AN

PROPORTION DE CÉPAGES BLANCS

Le Vully (54%) et le Lac de Bienne (58%) accueillent une majorité de cépages blancs à l'inverse de Neuchâtel (61% de rouge)



INSOLITE

EN 1616, LA RÉCOLTE FUT SI ABONDANTE QUE QUICONQUE POUVAIT LIVRER DEUX TONNEAUX VIDES RECEVAIT EN ÉCHANGE UN TONNEAU PLEIN DE MOÛT.

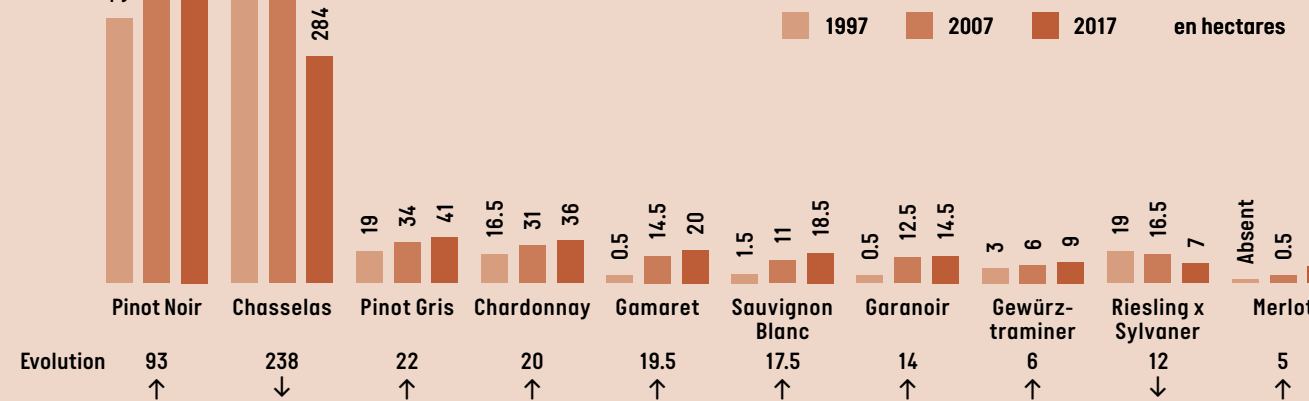
PRODUCTION

Le Pinot Noir, qui constitue près de la moitié du vignoble, est vinifié en rouge, en rosé, en blanc et en effervescent.

7'000'000
DE LITRES moyenne sur dix ans

EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

A l'exception du Chasselas et du Riesling x Sylvaner, tous les autres cépages affichent une progression régulière.





LES VIGNOBLES DES TROIS-LACS C'EST...

DES VIGNOBLES À DÉCOUVRIR À PIED

Formant des entités cohérentes en bordure de lacs pittoresques, les vignobles des Trois-Lacs offrent de nombreuses possibilités de randonnée. Des sentiers didactiques sillonnant les appellations Neuchâtel, Lac de Bière et Vully permettent de mieux comprendre les cépages, l'histoire, les caractéristiques géographiques et climatiques, ainsi que les traditions de ces régions bucoliques.

DEUX CENTS ANS D'EFFERVESCENTS

En 1810, la famille Bouvier se lance dans l'élaboration de vins effervescents grâce à l'apparition sur le marché de bouteilles permettant de commercialiser le vin autrement qu'en tonneau. Essentiellement exportée en Prusse, royaume auquel appartient Neuchâtel à l'époque, cette production va donner naissance aux premières marques ainsi qu'aux plus anciennes étiquettes helvétiques.

UN BLANC TROUBLE

Chaque troisième semaine de janvier, les vignerons du canton présentent le Non Filtré dans les deux plus grandes villes du canton. Premier vin de l'année, ce blanc trouble est mis en bouteille avec ses lies pour une clientèle chaque année plus nombreuse. Aujourd'hui, plus de 10% de la production de Chasselas sont utilisés pour cette spécialité qui commence à faire son chemin hors des frontières régionales.

UN ŒIL À LA VISION GLOBALE

Rosé de Pinot Noir, auquel on peut rajouter jusqu'à un dixième de Pinot Gris, l'Œil de Perdrix est l'un des rares vins helvétiques que l'on retrouve aux quatre coins du pays. Cette spécialité fait la fierté des producteurs neuchâtelois qui le considèrent plutôt comme un Pinot à la robe saumonée que comme un rosé. Attention, l'appellation Œil de Perdrix n'est pas protégée et peut désigner des rosés de Pinot Noir d'autres cantons.

UNE PERDRIX TRÈS DISCRÈTE

Si l'Œil de Perdrix peut être utilisé par toutes les régions helvétiques, les Neuchâtelois sont les seuls à produire de la Perdrix Blanche. Ce blanc issu exclusivement de raisins de Pinot Noir n'a malheureusement jamais rencontré le même succès que son célèbre pendant rosé. Plus qu'une spécialité, il s'agit d'une curiosité vinifiée par quelques encaveurs seulement que l'on ne trouvera qu'à Neuchâtel.

UNE GERLE POUR LA PLUS BELLE

Cuveau de vendange en bois porté par deux hommes, la gerle a longtemps été l'unité de mesure du vignoble neuchâtelois. Tombé en désuétude avec la standardisation des systèmes de mesure, ce tonneau a été ressuscité par la Fête des Vendanges qui décerne chaque année sa «gerle d'or» au meilleur Chasselas de la région et offre une place d'honneur à la cave lauréate lors de son très populaire défilé.

UN CHÂTEAU MAJESTUEUX

Niché au cœur du plus célèbre village vigneron du canton de Neuchâtel, le Château d'Auvergnier commercialise près du dixième de la production cantonale. En parallèle de ses classiques Œzil de Perdrix et Pinot Noir, que l'on retrouve dans de très nombreux restaurants, le domaine élabore aussi des cuvées de prestige à l'image de son Pinot Noir les Argiles sélectionné à la Mémoire des Vins Suisses.

UNE FORTE PROGRESSION DU BIO

Dans un vignoble helvétique relativement difficile à convertir à l'agriculture biologique (environ 5% des surfaces suisses sont aujourd'hui certifiées), Neuchâtel fait figure de modèle. Si des pionniers ont ouvert la voie au début des années 1990, la transformation s'est accélérée depuis quelques années puisqu'à l'heure actuelle près de 20% des vignobles du canton sont officiellement déclarés bio.

UN PAYSAGE D'IMPORTANCE NATIONALE

En 1977, les vignobles du nord-est du Lac de Bière ont été inscrits à l'inventaire fédéral des paysages naturels. Afin de préserver la viabilité économique de cette région magnifique, un remaniement parcellaire a débuté en 2003. Les 1438 parcelles répertoriées ont été rassemblées, reliées par des chemins d'accès et redistribuées (ce qui a pris près de dix ans) pour permettre une exploitation rationnelle.

OÙ DÉCOUVRIR LES VINS DES TROIS-LACS?

© weinweltFOTO.CH

INSOLITE

CONSTRUIT SUR UNE IMPOSANTE VILLA ROMAINE, LE CHÂTEAU DE COLOMBIER EST HABITÉ DEPUIS 2000 ANS, UN RECORD!

© weinweltFOTO.CH



Voici quelques lieux et événements qui mettent à l'honneur le vignoble des Trois-Lacs. Pour des informations plus complètes sur les autres lieux et animations, référez-vous aux sites des trois associations de promotion.

Neuchâtel: www.neuchatel-vins-terroir.ch

Lac de Biene: www.vinsdulacdebienne.ch | **Vully:** www.vully.ch

CAVES OUVERTES

Comme dans toute la Suisse, les caves ouvertes sont l'occasion de rapprocher consommateurs et producteurs. Et comme les trois lacs forment un cadre magnifique, le public joue le jeu. De plus, chaque «Lac» ouvre ses portes à des dates différentes.

DÉGUSTATIONS PUBLIQUES

Les trois grandes spécialités font l'objet de présentations publiques à Neuchâtel et La Chaux-de-Fonds. Le Non Filtré fait le show la troisième semaine de janvier, l'Œil de Perdrix se dévoile fin juin et le Pinot Noir fin novembre.

www.neuchatel-vins-terroir.ch

FÊTES DES VENDANGES

C'est le plus important des rendez-vous annuels du vignoble suisse. Plusieurs dizaines de milliers de personnes viennent admirer les chars fleuris, l'élection de «miss vendange» ou le feu d'artifice géant qui illumine le dernier week-end de septembre.

www.fete-des-vendanges.ch

FÊTE DES PRESOIRES

Fin octobre, les vendanges sont terminées et les pressoirs (les Truelli) nettoyés. Quand il est temps de les ranger, les producteurs de Douane invitent tout le monde à faire la fête. Dégustation, musique et produits du terroir sont aussi de la partie.

www.truelete.ch

CHÂTEAU DE BOUDRY

Cette forteresse médiévale a été transformée au milieu du 20^e siècle en musée de la vigne et du vin. Elle abrite également une œnothèque qui propose des vins de tous les producteurs de Neuchâtel. Un must pour les œnophiles!

www.chateauboudry.ch

PRIEURÉ SAINT-PIERRE

Depuis près de deux siècles, la famille Mauler élève ses effervescents dans les caves séculaires de ce monastère bénédictin fondé au 6^e siècle. La visite guidée vaut le détour, la dégustation aussi. Et s'il vous reste du temps, la Maison de l'Absinthe a élu domicile à deux pas.

www.mauler.ch

DOMAINE ANGELRATH

Installé dans d'anciennes dépendances de la cave de Jean-Claude Angelrath, le Carnotzet offre une cuisine de saison accompagnée des vins originaux de ce producteur innovant ou de classiques d'autres encavages neuchâtelois.

www.angelrath.ch

RESTAURANT BEL-AIR

Sur le trajet du sentier viticole, ce restaurant accueillant accompagne les poissons du lac (le brochet mérite une mention spéciale) avec les vins du domaine familial ou des vigneronns voisins. Huit chambres complètent l'offre de cette auberge bucolique.

www.bel-air-lac.ch

MUSÉE DU TONNELIER

En 2005, pour les 125 ans de la cave du Tonnelier, la famille Matthey a inauguré un petit musée qui vous dit tout sur les foudres, les tonneaux et les barriques. La visite, sur réservation, inclut la dégustation des spécialités de ce domaine du Vully vaudois.

www.cavedutonnellier.ch

VINOTHEK VINITERA

Au cœur du vignoble de Douanne, cette maison de maître propose près de 300 spécialités vinifiées par les producteurs du lac de Biene. On y vient pour acheter une bouteille, boire un verre, manger une saucisse au marc ou fêter un anniversaire.

www.viniterra-bielersee.ch



VALAIS

LE SAVIEZ-VOUS

MIS BOUT À BOUT LES MURS EN PIERRES SÈCHES DU VIGNOBLE VALAISAN FERAIENT PLUS DE 3000 KILOMÈTRES DE LONG.

LE VIGNOBLE DU VALAIS

Les vignobles spectaculaires, souvent en terrasses, de la principale région viticole helvétique s'étirent le long du cours supérieur du Rhône. Au cœur des Alpes, cette vallée creusée par le retrait des glaciers il y a 20 000 ans bénéficie d'un climat particulièrement sec (650 millimètres de pluie par an) et ensoleillé. Renforcé par des épisodes automnaux de foehn, un vent violent et chaud, ce microclimat favorise particulièrement la maturation des cépages à maturité tardive, souvent endémiques à la région. Il permet aussi la culture de la vigne à des altitudes bien supérieures aux autres régions du pays. Pittoresque et attachant, le Valais – et l'on peut dire la même chose de ses vins – ne laisse jamais les visiteurs indifférents.

UNE HISTOIRE DE FAMILLES

Cela fait 1500 ans que l'Abbaye de Saint-Maurice, fondée en 515, cultive sans interruption quelques hectares de vignes. Cette longévité fait sans doute de cette communauté monastique le plus ancien propriétaire viticole du monde. Dans cette vallée alpine indépendante jusqu'à la Révolution française, la vigne a toujours fait partie du quotidien. Aujourd'hui encore, ce vignoble extrêmement morcelé est réparti entre plus de 20 000 propriétaires qui ne possèdent parfois que quelques ares transmises de génération en génération. Cet éclatement a favorisé l'émergence de Pro vins, la grande coopérative valaisanne qui, tout en étant le premier producteur de vins suisses, a remporté à deux reprises le titre de «Cave Suisse de l'Année».

AU FIL DU RHÔNE

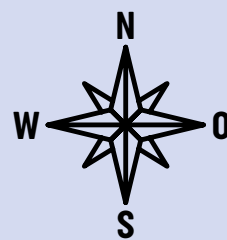
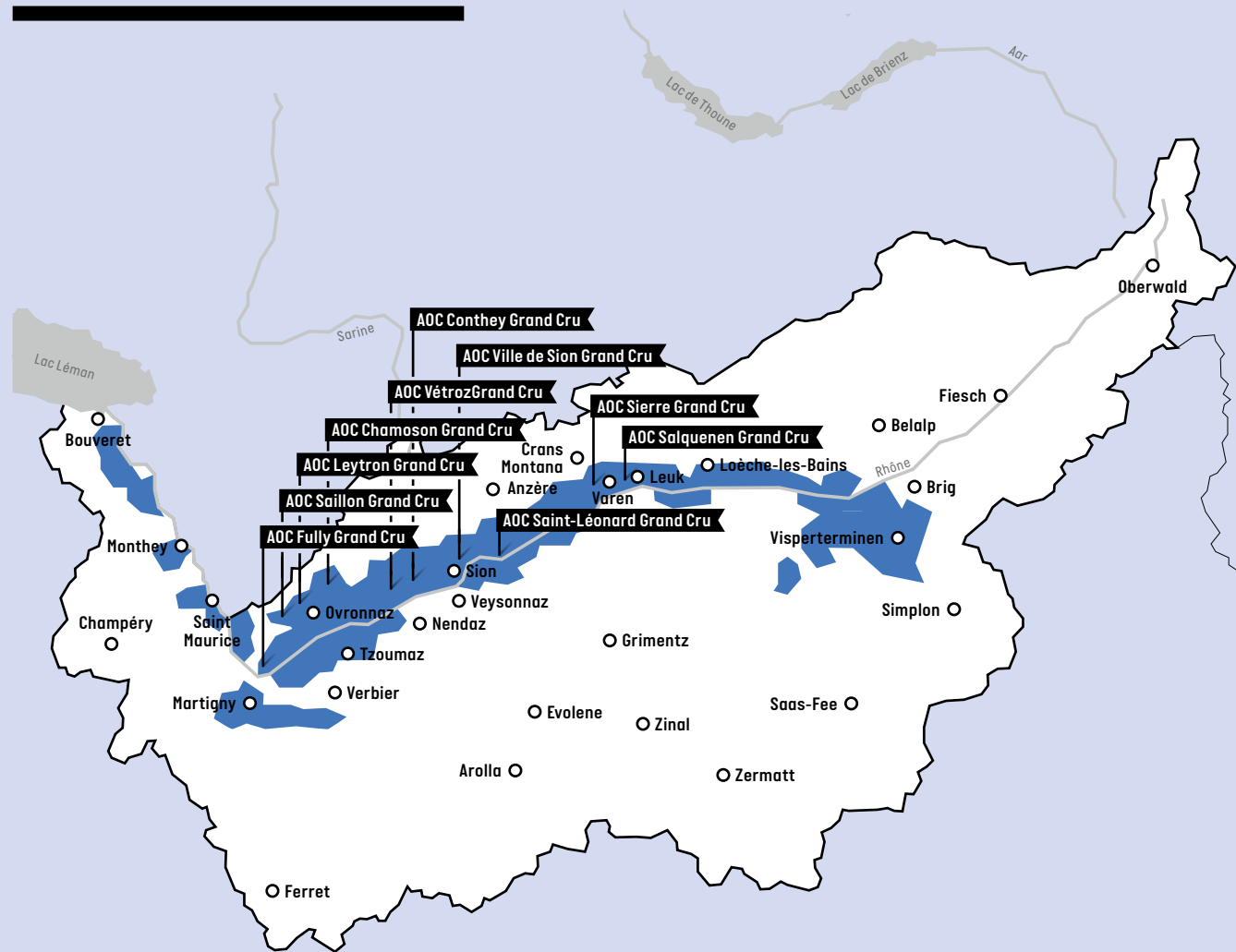
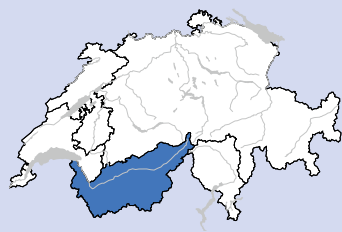
Le Valais présente la forme en U caractéristique des vallées glaciaires, sur lesquelles se greffent de nombreuses vallées latérales. La majorité des vignobles du canton se concentrent sur la rive droite du Rhône tapissée de vignes presque sans interruption de Salquenen à Martigny. La rive gauche, moins bien exposée, est prisée désormais de ceux qui cherchent à protéger leurs spécialités aromatiques d'un soleil trop ardent. A noter que deux vallées parallèles ont joué un rôle essentiel pour le canton. A l'est, où la Viège prend sa source, le vignoble de Visperterminen culmine à plus de 1000 mètres d'altitude. A l'ouest, le val d'Entremont conduit au col du Grand-Saint-Bernard, par où ont transité de nombreuses spécialités valaisannes.

L'ENVOL DES SPÉCIALITÉS

La révolution qualitative des années 1980 a été marquée par la renaissance des «spécialités», en clair tous les cépages en dehors du quatuor Chasselas (appelé ici Fendant), Pinot Noir, Gamay et Silvaner (dénommé Johannisberg). Certaines variétés ont vu leurs surfaces décupler à l'image de la Petite Arvine, du Cornalin, de la Syrah, de l'Humagne Rouge ou du Savagnin Blanc (commercialisé sous les appellations Heida ou Païen). D'autres, comme l'Humagne Blanche, l'Amigne ou l'Ermitage, sont sorties de l'anonymat sans toutefois devenir vraiment populaires. Certaines, comme le Muscat, ont toutefois périclité. Occupant aujourd'hui plus d'un tiers du vignoble, ces spécialités constituent le nouveau visage du Valais viticole.

EN UN CLIN D'ŒIL

LE VIGNOBLE DU VALAIS



Des recherches archéologiques ont permis de retrouver des pépins de raisin datant de l'Âge du Fer (800 à 500 avant Jésus-Christ). Cependant, rien ne prouve que ces baies aient servi à faire du vin, qui est attesté dans la région à partir de la conquête romaine (premier siècle avant notre ère).

SURFACE

A l'inverse des autres grands vignobles suisses, le vignoble du Valais s'est fortement agrandi après la crise phylloxérique.

1997 **5261 ha**

2007 **5113 ha**

2017 **4842 ha**

PRODUCTION

Les vendanges tardives, qui donnent naissance à des blancs liquoreux, ont parfois lieu au milieu de l'hiver.

45 000 000
DE LITRES moyenne sur dix ans

MÉTÉO

Pour compenser les très faibles précipitations de cette région semi-aride, on récupère depuis des siècles l'eau de fonte des sommets alpins pour l'irrigation.

2500 h
PAR AN

650 mm
PAR AN

« 31 cépages blancs et 22 variétés rouges sont autorisés en AOC Valais »

PROPORTION DE CÉPAGES BLANCS

31 cépages blancs et 22 variétés rouges sont autorisés en AOC Valais.

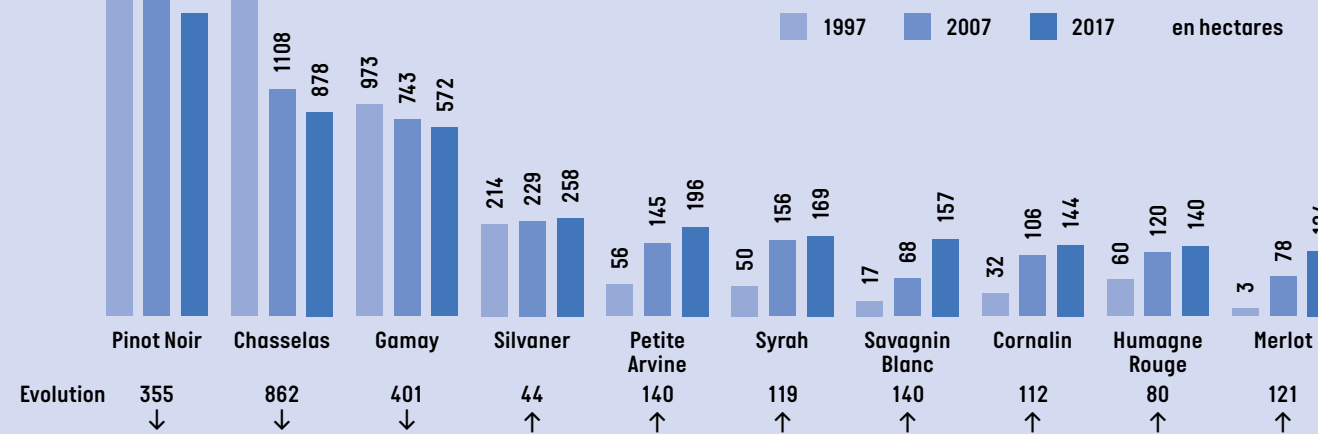


LE SAVIEZ-VOUS?

COMPOSÉE DE TROIS CEPS SEULEMENT, LA VIGNE À FARINET EST LA PLUS PETITE VIGNE CADASTRÉE DU MONDE (1,618 m²).

EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

En un quart de siècle, la surface du Fendant, l'appellation locale du Chasselas, a été divisée par deux.





LE VIGNOBLE VALAISAN C'EST...

DES VIGNES PRÉ-PHYLLOXÉRIQUES

Si le phylloxéra a ravagé le vignoble valaisan au début du 20^e siècle, le puceron américain n'a pas réussi à gravir les pentes escarpées de la vallée de la Viège. Le magnifique vignoble de Visperterminen qui culmine à plus de mille mètres d'altitude a donc conservé quelques milliers de ceps de Savagnin Blanc francs de pieds qui sont valorisés dans le Païen haut de gamme de la coopérative du village.

UN VIGNOBLE TRÈS PIQUANT

Originaires du Mexique, six espèces de cactus ont trouvé sur les coteaux du Valais un milieu favorable. Dans certaines parcelles du Valais central, bien ensoleillées et particulièrement arides, ces nopals, appelés aussi figuiers d'Inde ou de Barbarie, ont colonisé les sols, les murs et les alentours du vignoble. Elles voisinent parfois avec des «Euscorpis italicus», des petits scorpions qui ont colonisé quelques collines du centre du canton.

UN BESOIN D'IRRIGATION

Beaucoup de soleil, peu de pluie et des vents fréquents qui assèchent les sols font du Valais une région semi-aride. Depuis des millénaires, les Valaisans ont construit un réseau de plusieurs centaines de kilomètres de canaux d'irrigation, les bisses. Ceux-ci transportent l'eau produit par la fonte des neiges jusqu'en plaine. Aujourd'hui, 165 des 190 bisses recensés servent encore à l'agriculture.

DES ALIAS COMME APPELLATIONS

Plusieurs cépages prennent en Valais des appellations spécifiques qui peuvent provoquer une certaine confusion. Ainsi le Chasselas devient du Fendant. Le Silvaner se transforme en Johannisberg (bien que cette dénomination ait désigné le Riesling jusqu'en 1929). La Malvoisie cache en réalité du Pinot Gris. La Marsanne Blanche se déguise en Ermitage. Quant au Païen et à l'Heida, ils servent d'alias au Savagnin Blanc.

DES GRAINS NOBLES

Avec Tokay, Sauternes ou la Rheingau, le Valais bénéficie de conditions climatiques permettant le développement du «Botrytis cinerea», la pourriture noble. Ce champignon qui se développe à la fin de l'automne va attaquer les raisins destinés aux vendanges tardives. Les baies attaquées vont se métamorphoser pour donner, une fois vinifiées, des vins liquoreux d'une complexité inégalée.

LE VIN DES GLACIERS

Offrir l'hospitalité à l'hôte de passage, voici la coutume qui a donné naissance au Vin des Glaciers. Ce blanc oxydatif du Val d'Anniviers est vinifié selon les techniques de la solera espagnole. Le vin – en général des assemblages à base de Marsanne Blanche - demeure des dizaines d'années dans des tonneaux de mélèze qui sont recapés avec du vin jeune pour compenser l'évaporation.

UN ASSEMBLAGE SAPIDE

On le désigne comme un assemblage de 85% de Pinot Noir et de Gamay où le Pinot Noir domine. En réalité, la Dôle était un pur Pinot Noir jusqu'au milieu des années 1940 où les politiques ont décidé que cette appellation pouvait désigner un Pinot pur ou l'assemblage cité plus haut. La fraîcheur, le fruité et la sapidité de la Dôle en font un assemblage rouge plaisant et moderne.

INSOLITE

LE TONNEAU DE L'ÉVÊQUE DE LA BOURGEOISIE DE GRIMENTZ CONTIENT ENCORE DU VIN DES GLACIERS DE 1886.

DES GUÉRITES DANS LES VIGNES

On appelle guérites les cabanes construites au milieu des vignes. Si certaines ne sont que des abris pour ranger outils et matériel, beaucoup sont des petits bijoux d'architecture construites il y a plusieurs siècles pour les plus anciennes. Depuis dix ans, nombre d'entre elles ont été restaurées et aménagées pour devenir des espaces œnotouristiques insolites très appréciés des visiteurs.

DES ABEILLES SUR LES BOUTEILLES

A Vétroz, l'Amigne est enchâssée dans des flacons arborant un logo ovale affichant une, deux ou trois abeilles. Ces insectes désignent la teneur en sucre, car ce blanc autochtone peut donner des vins secs, moelleux ou liquoreux. De zéro à huit grammes de sucre résiduel par litre, on parle d'un vin sec, de huit à vingt-cinq d'une Amigne légèrement douce. Au-dessus, le qualificatif douce et les trois abeilles sont de rigueur.

DES MURS EN PIERRES SÈCHES

Il en existe des cyclopéens, des artisanaux, des penchés, des ventrus, des décrépits et des imposants. Construits sans mortier, les murs en pierres sèches qui retiennent la terre des terrasses défient les attaques du temps grâce au seul savoir-faire de leurs artisans. Ces éléments emblématiques du paysage valaisan servent aussi de refuge à des espèces aussi diverses que le lézard vert ou la huppe fasciée.

LES VINS DU VALAIS

Pour plus d'informations:

Interprofession de la vigne et du vin – Les Vins du Valais
Avenue de la Gare 2, CH-1964 Conthey
Tél. + 41 (0) 27 345 40 80 | www.lesvinsduvalais.ch
info@lesvinsduvalais.ch



OÙ DÉCOUVRIR LES VINS VALAISANS?



Voici quelques lieux et événements qui mettent à l'honneur les vins valaisans. Pour des dizaines d'autres lieux et animations qui présentent les crus de la région, référez-vous au site de l'Interprofession des Vins du Valais.

www.lesvinsduvalais.ch

RÉGENCE BALAVAUD

Quatre chambres d'hôtes très élégantes, un restaurant gastronomique, un caveau de dégustation et une terrasse qui donne sur les coteaux du village de l'Amigne: la Régence a tout prévu pour vous accueillir comme des rois.

www.regence.ch

CASTEL DE DAVAL

Cette forteresse miniature au sommet de la colline de Daval est un ancien château d'eau transformé en chambres d'hôtes par la famille Caloz qui exploite le domaine environnant. La meilleure adresse pour un séjour au cœur du vignoble valaisan!

www.collinededaval.ch

CHÂTEAU DE VILLA

Etape incontournable pour tout épcurien qui se respecte, ce manoir du 16^e siècle accueille une œnothèque proposant plus de 600 références de vins valaisans, un restaurant, un sensorama et une partie (l'autre se trouve à Salquenen à l'autre bout d'un sentier didactique) du Musée de la Vigne et du Vin.

www.chateaudevilla.ch

ŒNOPARC LES CELLIERS DE SION

Au pied des terrasses les plus impressionnantes de Suisse, ce complexe œnotouristique flambant neuf a été récompensé par de nombreux prix. Dégustations, balades gourmandes et ateliers thématiques sont au menu. www.celliers.ch

WII-GRILL-FÄSCHT

Le plus haut, et l'un des plus beaux, vignoble de Suisse se met en quatre pour présenter ses atouts. La balade gourmande en huit étapes sur les pentes de Visperterminen, le village de l'Heida, se classe parmi les expériences inoubliables.

www.heidadorf.ch

CAVES OUVERTES

En Valais, elles ont toujours lieu lors du week-end de l'Ascension. Ce qui permet aux amateurs de consacrer trois jours à la découverte des spécialités du plus grand vignoble helvétique.

www.lesvinsduvalais.ch

PRINTEMPS DU VIN

Fin avril, la capitale valaisanne du Pinot Noir organise une course de barriques unique au monde. Les producteurs de Salquenen en profitent pour ouvrir leur portes et présenter le nouveau millésime.

www.salgesch.ch

VINEA

Le premier week-end de septembre, Sierre devient la capitale du vin suisse. Des producteurs de toute la Suisse viennent présenter leurs vins dans la cité du soleil en parallèle de la présentation officielle des lauréats du Mondial des Pinots.

www.vinea.ch

AMIGNE ON THE ROAD

Ce cépage blanc autochtone possède son village, Vétroz, et sa fête nationale. Fin août, quinze encaveurs convient une sélection de food trucks plutôt branchés slow que fast food pour deux jours de folie.

www.amigneontheroad.ch



LE SAVIEZ-VOUS?

EN 2006, «LA SECONDE PATRIE DU MERLOT» A FÊTÉ L'INTRODUCTION DE SON CÉPAGE FÉTICHE DANS LE CANTON

TESSIN

LA SUISSE MÉDITERRANÉENNE

Seul vignoble helvétique sur le versant sud des Alpes, le Tessin doit composer avec des précipitations abondantes et un ensoleillement généreux. Ce climat aux influences maritimes a favorisé le développement du Merlot. Le cépage bordelais s'est imposé en maître depuis un siècle. Il se plaît aussi bien sur les terrasses escarpées du Sopraceneri au nord du canton, que dans les parcelles en pente douce du Sottoceneri. Parfois vinifié en blanc, souvent élevé en barrique, le Merlot du Tessin donne naissance à quelques-unes des cuvées les plus prestigieuses du pays. Grâce à une communication efficace sur un cépage unique et connu de tous, le Tessin possède l'image la plus forte et la mieux diffusée de toutes les régions viticoles helvétiques.

UNITÉ ET COHÉRENCE

Si la vigne constitue l'une des cultures essentielles des Tessinois depuis deux millénaires, on sait relativement peu de choses sur la période qui précède l'arrivée du phylloxéra. Ce ravageur venu des Amériques va transformer de fond en comble la région. Les essais avec le Merlot s'avèreront si concluants que la variété bordelaise va peu à peu remplacer presque complètement les cépages locaux comme la Bondola ou la Freisa. A la fin du 20^e siècle, des producteurs innovants modernisent les techniques de vinification du Merlot et diversifient quelque peu l'encépagement. Leurs cuvées, souvent élevées en barrique, vont conquérir les prescripteurs zurichois avant de s'imposer comme l'une des cartes de visite du vignoble helvétique.

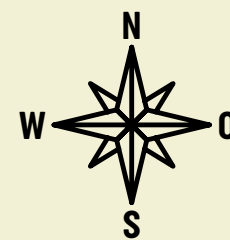
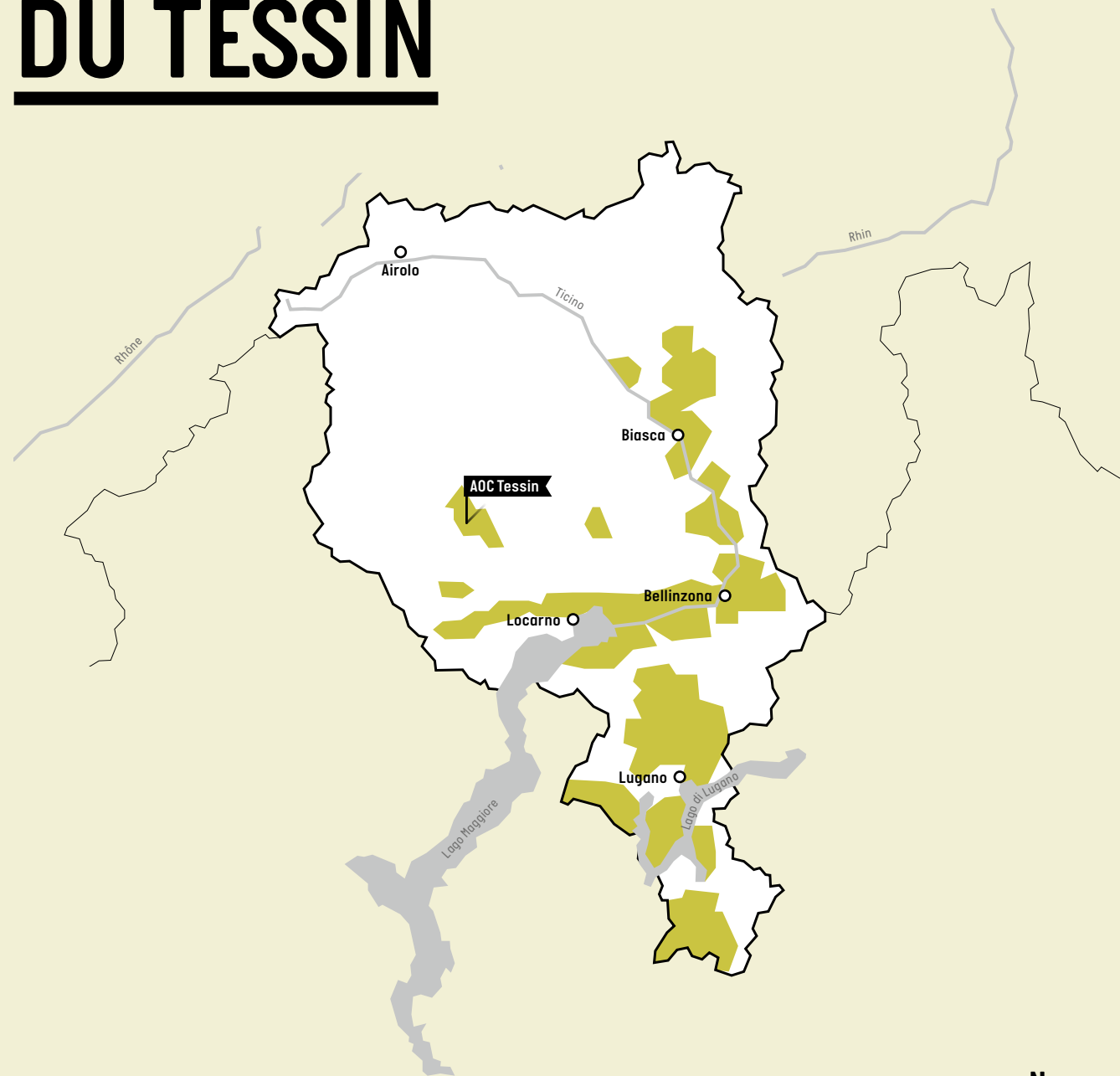
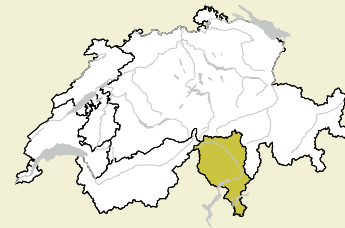
DIVISÉ PAR LE MONTE CENERI

Quatrième canton viticole de Suisse, le Tessin jouit d'un climat méditerranéen beaucoup plus pluvieux et plus ensoleillé que le reste du pays essentiellement soumis à un climat continental. Au nord du Mont Ceneri, dans le Sopraceneri, les vignes en terrasses très morcelées dominent. Certaines sont encore cultivées en pergola, un mode de culture traditionnel. Au sud, le Sottoceneri se compose essentiellement de parcelles en pentes douces plus étendues et moins difficiles à travailler. On notera aussi que la plaine de Magadino, au cœur du canton, marque la limite entre les plaques tectoniques européenne et africaine. Au point de vue géologique, on note aussi une différence entre les sous-sols du nord, composés surtout de gneiss, et ceux du sud, plus calcaires.

AU PAYS DU MERLOT

Représentant près de 80% de l'encépagement, le Merlot n'a pas de véritable concurrent au Tessin. Déclinée en versions traditionnelles élevées en cuve, en cuvées de prestige affinées en fût de chêne, en rosé, en effervescent, en blanc (le Bianco di Merlot) et en Grappa, cette variété très polyvalente a trouvé une terre d'accueil très favorable en Suisse italophone. La parfaite adéquation avec les conditions climatiques et pédologiques du Tessin a d'ailleurs favorisé la diffusion de ce bordelais d'origine dans les autres régions helvétiques. Quant au dixième du vignoble occupé par d'autres cépages, il abrite surtout des blancs comme le Chardonnay ou le Sauvignon Blanc ainsi qu'un peu de Bondola, un rouge autrefois très répandu qui connaît un certain regain de faveur.

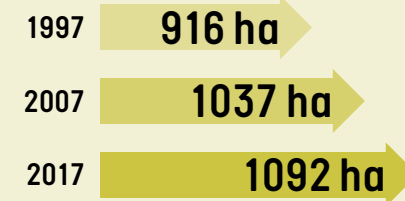
EN UN CLIN D'ŒIL LE VIGNOBLE DU TESSIN



Depuis le 1^{er} mars 2018, les vins (28 hectares) de la vallée italophone de Mesolcina – situés dans les Grisons, mais dont les vignes sont historiquement vinifiées au Tessin – peuvent arborer les AOC Ticino ou AOC Grigioni Mesolcina.

SURFACE

Avec près de 20% d'augmentation en vingt ans, le Tessin (sans le Val Mesolcina) affiche la plus importante croissance des régions helvétiques

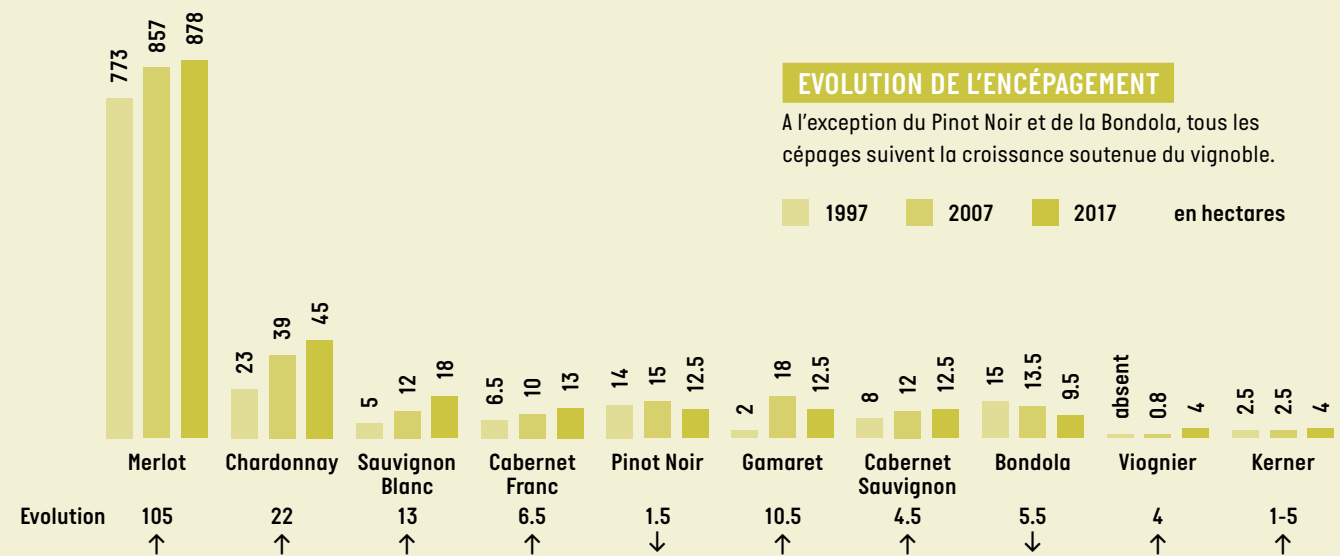


PROPORTION DE CÉPAGES BLANCS

Un petite partie des raisins de Merlot, mais aussi de certains hybrides rouges, deviennent de la Grappa après distillation.



« Ces vingt dernières années, la superficie du vignoble a augmenté de près de 20%. »



MÉTÉO

Malgré un climat méditerranéen, le Tessin est régulièrement victime d'averses de grêle dévastatrices.



LE SAVIEZ-VOUS?

LE CANTON TIRE SON NOM DE LA RIVIÈRE TESSIN QUI PREND SA SOURCE DANS LES ALPES ET SE JETTE DANS LE PÔ.

PRODUCTION


En 2017, le Tessin a produit 920 000 litres de vin blanc (Bianco di Merlot essentiellement) à partir de raisins rouges



EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

A l'exception du Pinot Noir et de la Bondola, tous les cépages suivent la croissance soutenue du vignoble.

1997 2007 2017 en hectares



LE VIGNOBLE TESSINOIS C'EST...

UN PETIT BOUT D'AFRIQUE

Les Alpes sont le résultat de la rencontre entre les plaques tectoniques africaine et européenne. «L'éperon adriatique» qui constitue la pointe nord de l'Afrique géologique s'arrête dans la plaine de Magadino. Celle-ci est traversée par ce que les géologues appellent la «ligne insubrienne», une frontière qui coïncide plus ou moins avec la démarcation entre Sopraceneri et Sottoceneri.

LE VIGNOBLE LE PLUS BAS

Il y a près de 900 mètres de différence entre le vignoble le plus haut en altitude de Suisse, en Valais, et le plus bas, qui se trouve à Ascona, dans le delta de la Maggia. Situées à quelque 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, les parcelles de Merlot de Terrani alla Maggia – qui se définissent comme «une oasis méditerranéenne en Suisse» – prospèrent à quelques encablures des rives du lac Majeur.

UN SOLEIL ARDENT

Sa position, unique en Suisse, de vignoble situé sur le versant sud des Alpes garantit un ensoleillement maximal aux vignes du canton italoophone. A Locarno, les statistiques montrent que la moyenne pour la période 1961-1990 était de 2155 heures de beau temps par année. Ces mêmes données font état de 140 jours de ciel bleu contre une centaine de journées nuageuses.

DES PERGOLAS VITICOLES

Cette méthode de culture, en diminution même si elle reste usitée dans les vallées alpines du nord du canton, consiste à faire grimper la vigne sur des structures artificielles en bois et en pierre. Ces tonnelles, qui existent depuis l'Antiquité, permettaient de combiner la viticulture, à deux mètres du sol, et une agriculture – céréales, légumes – essentiellement vivrière dans

régions très ensoleillées.

UNE AOC AUX DEUX VISAGES

Le Tessin a obtenu son appellation d'origine contrôlée (DOC en italien) en 1997. Depuis lors, les vins de la région italoophone peuvent utiliser soit la mention Ticino Denominazione di Origine Controllata ou préférer l'une des trois autres AOC qui se réfère à la couleur du vin: Rosso del Ticino DOC, Bianco del Ticino DOC ou Rosato del Ticino DOC.

DES SOMMELIERS DÉVOUÉS

Jusqu'à la création d'un CFC de sommellerie en 2014, le Tessin était la seule région viticole à mettre l'accent sur ce métier pourtant essentiel pour le vignoble suisse. Les sommeliers tessinois – dont l'une des figures est l'italo-suisse Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013 – continuent d'ailleurs à jouer un rôle prépondérant dans les associations interprofessionnelles.

DEUX VIGNERONS DE L'ANNÉE

Devenu aujourd'hui «Cave suisse de l'année», le titre de «Vigneron suisse de l'année» est le prix le plus convoité du Grand Prix des Vins Suisses. Ce concours national, qui rassemble près de 3000 concurrents, a été remporté à deux reprises par des producteurs tessinois. En 2010, il a été attribué à Meinrad Perler, d'Agriloro, tandis qu'il est revenu, deux ans plus tard, à Claudio Tamborini, qui dirige l'entreprise éponyme.

UNE ENCLAVE DANS LES GRISONS

La législation helvétique permet d'étendre une appellation d'origine contrôlée hors des frontières cantonales lorsque «le vignoble constitue une entité géographique bien déterminée». Ce qui ne fait aucun doute pour le Val Mesolcina, une vallée italoophone appartenant au canton des Grisons dont la vendange (28 hectares) peut arborer l'AOC Ticino ou la DOC Grigioni Mesolcina.

UN BLANC DE RAISINS NOIRS

Entre un cinquième et un quart des raisins de Merlot produits au sud des Alpes sont transformés en Merlot Blanc. On explique cette proportion très élevée de vinification en blanc – relativement récente puisqu'elle n'a pris de l'importance qu'au milieu des années 1980 – par l'abondance de soleil qui permet une maturation parfaite de ce cépage rouge et assure une élégance sans pareille à ses déclinaisons blanches.

DES CAVES GRANDIOSES

Alors que le vignoble suisse abrite essentiellement des caves fonctionnelles ou traditionnelles, le vignoble tessinois se distingue par l'abondance de chais contemporains signés d'architectes célèbres. La Fattoria Moncucchetto est une œuvre du célèbre enfant du pays Mario Botta. La cave Kopp von der Crone Visini est signée Piero Conconi et l'entreprise Agriloro a fait appel au sud-coréen Dong Joon Lee.

TICINOWINE

Pour plus d'informations:

Ticinowine

Via Ghitello 3, 6834 Morbio Inferiore

Tél. +41 (0)91 690 13 53

www.ticinowine.ch | info@ticinowine.ch



OÙ DÉCOUVRIR LES VINS TESSINOIS?

Voici quelques lieux et événements qui mettent à l'honneur les vins tessinois. Pour des dizaines d'autres lieux et animations qui présentent les crus de la région, référez-vous au site de Ticinowine.

www.ticinowine.ch

CASA DEL VINO TICINO

Ouvert du mercredi au dimanche, cet ancien moulin près de Chiasso est devenu l'ambassade des vins du Tessin. Dans un cadre à la fois sympathique et contemporain, l'équipe de la Casa propose une cuisine de terroir pour accompagner les grands Merlot de la région et organise régulièrement des événements en lien avec les vins tessinois.

www.casadelvinoticino.ch

VILLA JELMINI

Datant des années 1900, cette maison de maître est le joyau de la maison Matasci. Elle peut accueillir jusqu'à 120 personnes pour des conférences ou des événements privés. La cave voûtée accueille un musée de la vigne et du vin qui retrace l'histoire du vignoble du Tessin en présentant des objets des siècles passés liés à la viticulture et à l'œnologie.

www.matasci-vini.ch

FATTORIA MONCUCCHETTO

La splendide vue sur le lac et la ville de Lugano n'est qu'une des raisons pour lesquelles on vient visiter cette cave contemporaine dessinée par l'architecte Mario Botta. Les vins régulièrement médaillés du domaine en sont une autre. Il y a aussi la cuisine raffinée d'Andrea Muggiano que l'on peut découvrir lors de soirées à thèmes ou de cours de cuisine.

www.moncucchetto.ch

RELAIS CASTELLO DI MORCOTE

Offrant une vue panoramique près du village de Vico Morcote, non loin de la Tenuta Castello di Morcote, cet hôtel de charme intime et élégant a été aménagé dans les murs rénovés d'un monastère du 17^e siècle. Pour une escapade romantique, un séjour exclusif ou une expérience mémorable à la découverte des vins de la région, c'est l'adresse incontournable!

www.castellodimorcote.ch



CANTINE APERTE

Au sud des Alpes, on ouvre aussi grand ses portes pour faire découvrir le nouveau millésime. La dégustation a lieu à la fin du mois de mai lorsque le climat méditerranéen de la région rend la visite des petits villages viticoles si agréable. Et comme les cantine aperte se déroulent sur deux jours, on ne peut que vous recommander de rester le week-end, vous en garderez un souvenir inoubliable.

www.ticinowine.ch

PRESENTAZIONE DELL'ANNATA

Début septembre, les producteurs du Tessin viennent présenter les cuvées qui ont quitté leurs barriques pour être mises en bouteilles. Une soixantaine des producteurs les plus emblématiques du canton italophone investissent le Palais des Congrès de Lugano. Ils y sont rejoints par une foule aussi nombreuse qu'avide de découvertes œnologiques.

www.ticinowine.ch

SAN PELLEGRINO SAPORI TICINO

D'avril à juin, ce feu d'artifice gastronomique réunit les chefs les plus réputés de toute la Suisse. Didier de Courten, Peter Knogl, Heiko Niederou ou Franck Giovannini ne sont que quelques-uns des cuisiniers de renommée internationale qui font le déplacement afin de présenter la haute gastronomie helvétique dans les grandes tables du Tessin.

www.sanpellegrinosaporiticino.ch

SAGRA DEL BORGO

Au sud du Tessin, la très jolie bourgade de Mendrisio se pare de ses plus beaux atours pour la Sagra, la Fête des Vendanges. La gastronomie ensoleillée et les vins généreux de la région sont au centre de cette manifestation qui met à profit les corti, ces cours intérieurs des plus beaux édifices du centre historique. C'est chaleureux, jovial, animé et c'est chaque année fin septembre.

www.sagradelborgo.ch

TICINOWINE FESTIVAL

Genève, Zürich et Lausanne ont accueilli les récentes éditions de cette dégustation itinérante des grands vins tessinois. Celle-ci se déroule dans les salons feutrés d'un palace d'une ville de Suisse romande ou alémanique. Organisée en collaboration avec le magazine VINUM, cette présentation est ouverte à tous et attire un large public de professionnels et d'amateurs. Pour découvrir où et quand aura lieu le prochain Festival, une seule adresse :

www.ticinowine.ch



SUISSE ALÉMANIQUE

LE SAVIEZ-VOUS?
CERTAINS PINOT NOIR DE SUISSE ALÉMANIQUES PEUVENT PORTER L'APPELLATION CLEVNER OU KLEVNER.

LE VIGNOBLE ALÉMANIQUE

Cette dénomination regroupe les seize cantons viticoles de la Suisse germanophone. Unité administrative et linguistique, la troisième région viticole helvétique peut se diviser en trois entités principales. La partie occidentale comprend les vignobles de cantons de Bâle (105 ha) et d'Argovie (400 ha), la partie centrale inclut Zurich (607 ha), Schaffhouse (490 ha) et la Thurgovie (270 ha), la partie orientale regroupe les Grisons (410 ha) et Saint-Gall (220 ha). Parmi les caractéristiques communes des cantons alémaniques, on peut citer l'encépagement à base de Pinot Noir et de Müller-Thurgau (appelé souvent Riesling-Sylvaner), un regain d'intérêt pour des cépages traditionnels tombés dans l'oubli et une remarquable capacité d'innovation.

GRANDE HISTOIRE ET PETITS DOMAINES

En 765, l'évêque Tello du diocèse de Coire lègue des vignobles grisons à l'abbaye de Disentis. Ce document historique est considéré comme l'acte de naissance de la viticulture alémanique, même si la vigne et le vin faisaient partie du quotidien des habitants de l'Helvétie romaine. Ici comme ailleurs, les monastères joueront un rôle prépondérant dans la diffusion du vignoble. Au fil des siècles, les vignobles ecclésiastiques et seigneuriaux ont fait place à des petits domaines familiaux. Aujourd'hui, près de 3000 vigneron travaillent de petites parcelles de vignes, plantées en bordures des lacs ou des rivières. Pour beaucoup, la viticulture représente une activité accessoire puisque seul un dixième d'entre eux vinifient et commercialisent leur récolte.

AU FIL DE L'EAU

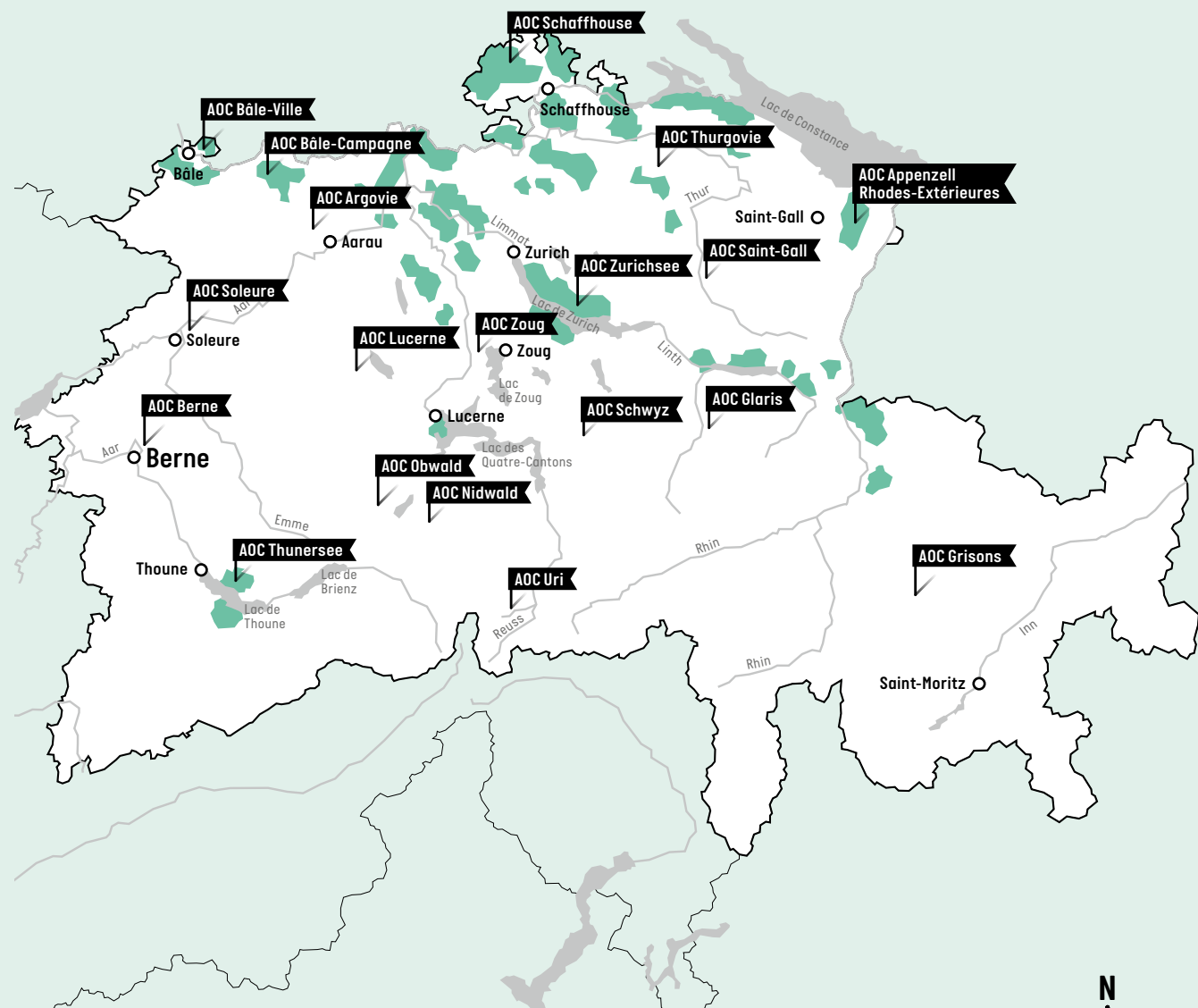
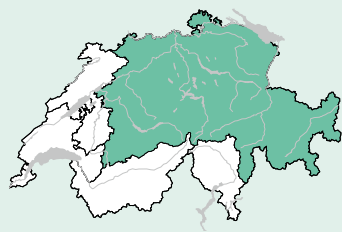
Cette confédération de seize cantons viticoles regroupés en une région unique compose une mosaïque complexe qui s'étend essentiellement sur les rives des cours d'eau et des lacs qui constellent le plateau suisse. La Limmat, l'Aar et surtout le Rhin ont modelé des coteaux parfaits pour la culture du Pinot Noir ou du Chardonnay. A ces vignobles «fluviaux», il faut ajouter les parcelles «lacustres» qui se mirent dans les eaux des lacs de Constance, de Zurich, de Thoune ou des Quatre-Cantons. On rappellera également, que la crise du phylloxéra a entraîné la disparition de nombreux vignobles alémaniques. Seuls les parchets les mieux exposés et les plus adaptés à la viticulture ont été replantés, offrant des conditions idéales pour les vigneron d'aujourd'hui.

LE PINOT ET SA SUITE

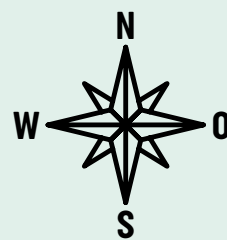
On dit qu'en 1631 le duc de Rohan aurait apporté des plants de Pinot Noir aux paysans des Grisons qu'il cherchait à recruter comme mercenaires. Des vallées rhétiques, cette variété bourguignonne aurait ensuite conquis l'ensemble de la Suisse germanophone. Aujourd'hui, près de 60% du vignoble alémanique est consacré au premier des cépages suisses. Du côté des blancs, ce n'est pas le Chasselas, plutôt rare de ce côté de la barrière des roestis, mais le Riesling-Sylvaner qui domine sans partage. Quant au reste, un cinquième du vignoble, il abrite des variétés internationales, en majorité, des cépages indigènes, de manière confidentielle, et de plus en plus de Piwi, ces variétés interspécifiques qui ont besoin de moins de traitements phytosanitaires.

EN UN CLIN D'ŒIL

LE VIGNOBLE DE SUISSE ALÉMANIQUE

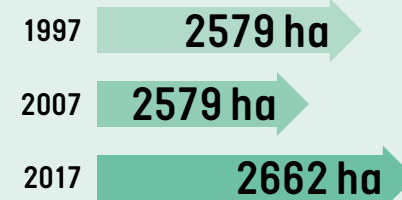


Tous les cantons alémanique cultivent aujourd'hui de la vigne. Le plus grand des vignobles germanophones est celui de Zurich (607 hectares), tandis que Glaris fait figure de lilliputien avec ses deux hectares.



SURFACE

En vingt ans, la croissance du vignoble a été portée par les petits cantons tandis que les grands vignobles ont eu tendance à rétrécir.



INSOLITE
CROISEMENT DE DIANA ET CHAMBOURCIN OBTENU EN 1947, LE REGENT A ÉTÉ BAPTISÉ AINSI EN RÉFÉRENCE AU FAMEUX DIAMANT CONSERVÉ AU LOUVRE

PROPORTION DE CÉPAGES BLANCS

85 cépages sont autorisés en AOC Zurich et 62 dans l'AOC Bâle-Campagne.



PRODUCTION

Beaucoup de clients (80 % de la population) et peu de vin (15 % de la production) = des vins consommés uniquement sur place.

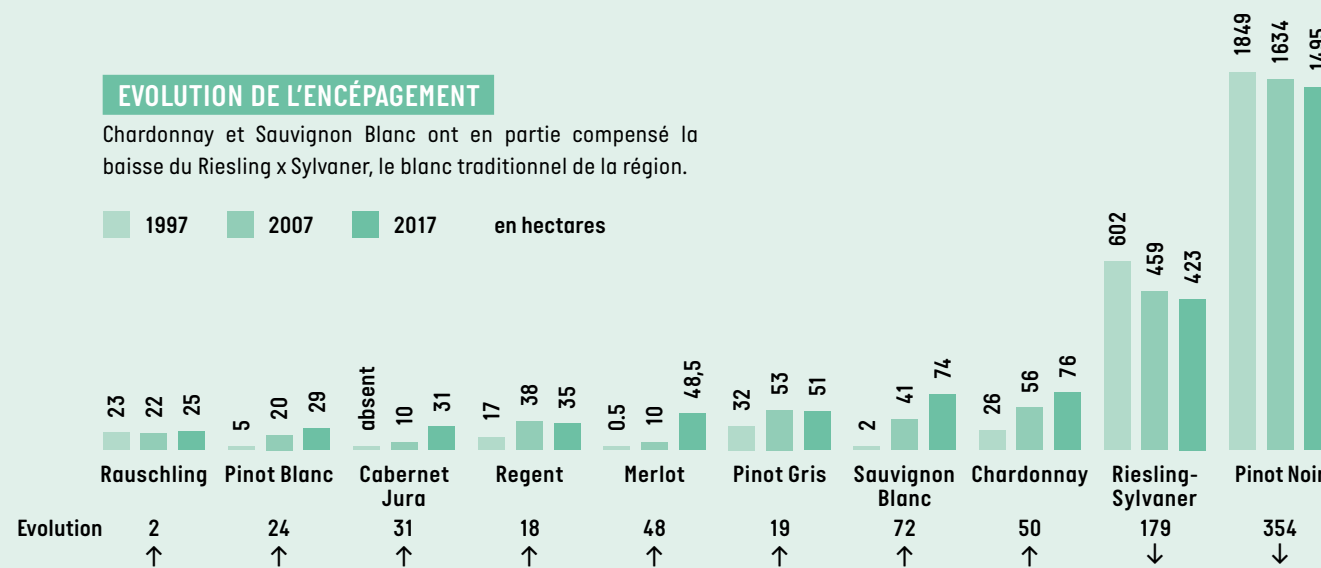


«Près de 3000 vignerons cultivent les 2660 hectares de la région.»

EVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

Chardonnay et Sauvignon Blanc ont en partie compensé la baisse du Riesling x Sylvaner, le blanc traditionnel de la région.

1997 2007 2017 en hectares



LE VIGNOBLE ALÉMANIQUE C'EST...



LE SAVIEZ-VOUS?

LA PLUS GROSSE BOUTEILLE DU MONDE (480 LITRES) SE TROUVE DANS LE RESTAURANT ZUM GUPF DE REHETOBEL (AI).

DES VINS URBAINS

Alors que des villes comme Genève ou Lausanne avaient complètement perdus leur vignobles intramuros, Zurich peut se targuer d'abriter encore un peu moins de quinze hectares sur son territoire. Ces parcelles de Pinot Noir, de Räuschling, de Müller-Thurgau et de Chardonnay sont les vestiges d'un vignoble qui fut très important avant d'être ravagé par le phylloxéra et l'urbanisation.

UN VIGNOBLE INSULAIRE

Au bord du lac de Zurich, l'île d'Ufenau appartient au couvent d'Einsiedeln depuis l'an 965. Les environs de l'Eglise Saint Pierre et Paul, construite dans la première moitié du 12^e siècle, ont retrouvé de la vigne au milieu des années 1980. Les curieux qui voudraient goûter ce Pinot Noir insulaire font bien de réserver une table dans le restaurant situé au centre de cette petite île.

DES PIWI EN PAGAILLE

Cette abréviation de «pflanzwiderstandsfähige» désigne les cépages interspécifiques – Solaris, Johanniter, Regent ou Cabernet Jura - appelés aussi hybrides, qui sont naturellement résistants aux maladies cryptogamiques, comme l'oïdium, le mildiou ou le botrytis. Très appréciés des producteurs alémaniques qui travaillent en agriculture biologique, ces variétés gagnent chaque année en importance.

LA MAÎTRISE DU BOIS

En Suisse alémanique, pas de cuvée de prestige sans élevage en fût de chêne. La tendance a aussi gagné le Tessin grâce à une poignée de producteurs germanophone venus révolutionner l'autre pays du Merlot à la fin du 20^e siècle. Si la plupart des barriques viennent des forêts françaises, certains tonneliers de la Suisse orientale construisent encore tonneaux et foudres avec des chênes des forêts suisses.

UN MONSIEUR MÜLLER DE THURGOVIE

En 1882, Hermann Müller donne naissance à un croisement prometteur. Comme son patronyme est le plus courant de l'espace germanophone, on lui adjoint le nom de son canton d'origine, Thurgau en allemand. Son rejeton, qu'on appelle aussi Rivaner va devenir le principal blanc de Suisse alémanique puisqu'il est aujourd'hui cultivé dans les 19 cantons viticoles germanophones.

UNE LEVURE DE 1895

En 2008, les époux Schwarzenbach organisent une dégustation de très vieux Räuschling. Un mathusalem de 1895 marque les convives à tel point que l'un d'eux se demande si le dépôt contient des levures encore actives. Le Dr Gafner d'Agroscope réussit à réveiller ces microorganismes en dormance. L'un d'eux, baptisé 1895 C, est désormais commercialisé et participe à l'élaboration de plusieurs grandes cuvées helvétiques.

LE PLUS PETIT VIGNOBLE DE SUISSE

Avec deux hectares, le vignoble de Glaris est considéré comme le plus petit canton viticole de Suisse. Un record à prendre avec des pincettes puisque les statistiques fédérales considèrent que le canton d'Uri, ainsi que les deux demi-cantons de Nidwald et d'Obwald composent une entité unique de six hectares de vignes. Sans oublier que les deux demi-cantons d'Appenzell sont le berceau d'un vignoble de quatre hectares.

LA CAVE DU CONSEIL FÉDÉRAL

Lors d'une visite d'Etat, les vins servis aux présidents ou aux souverains étrangers sont puisés dans la Cave du Conseil Fédéral. Quelques 1500 bouteilles sont stockées dans cette Staatskeller. Le choix des vins – une quinzaine de références en blanc et une vingtaine en rouge – dépend des médailles obtenues dans les concours, mais aussi des souhaits des sept conseillers fédéraux.

LA MECQUE DU VIN BIO

Fondé en 1973, l'institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) qui s'est installé à Frick, dans le canton d'Argovie, emploie près de 200 spécialistes. Si tous les travaux de ces chercheurs ne sont pas spécifiquement liés à la vigne, ce centre de compétences dispose de son propre vignoble qui a joué un grand rôle dans l'expérimentation de techniques agronomiques respectant l'environnement.

UN ROSÉ DE COMPLANTATION

Rosé traditionnel des Grisons, le Schiller était issu d'un mélange de raisins blancs et rouges cultivés sur la même parcelle. Comprenant une majorité de rouge, ce vin était en général un mélange de Pinot Noir et de Pinot Blanc. Relativement rare de nos jours, cette curiosité de l'est de la Suisse peut désormais mêler des raisins de parcelles voisines et non plus seulement ceux du même parchet.

DEUTSCHSCHWEIZER WEIN

Pour plus d'informations:

Brancheverband Deutschschweizer Wein

Schloss 1, CH-8820 Wädenswil

Tél. +41 (0) 58 460 61 01

www.weinbranche.ch | info@weinbranche.ch

OÙ DÉCOUVRIR LES VINS ALÉMANIQUES ?



Voici quelques lieux et événements qui mettent à l'honneur les vins alémaniques. Pour des dizaines d'autres lieux et animations référez-vous au site de l'office de promotion du vignoble suisse alémanique.

www.weinbranche.ch

WEINBAUMUSEUM

Au pied d'un magnifique vignoble en bordure du lac de Zurich, ce musée marie des pièces historiques monumentales avec une muséographie très contemporaine. On plonge dans l'histoire du vignoble sous la férule de guide passionnés et passionnants.

www.weinbaumuseum.ch

HAUS DES WEINS

Berneck, la principale commune viticole saint-galloise s'est dotée d'une maison des vins qui sert de vitrine à tous les producteurs du canton. Dans un cadre résolument futuriste, on peut déguster et acheter le meilleur de la Suisse orientale.

www.hausdesweins-sg.ch

WEINGUT DONATSCH

Ce domaine parmi les plus réputés des Grisons possède sa propre taverne, la Winzerstube Zum Ochsen. La famille Donatsch gère aussi une vinothèque où l'on peut trouver des cuvées mythique des Grisons et d'ailleurs.

www.donatsch.info

CHEMIN DU VIGNOLE DE WEINFELDEN

Cette balade dans la vigne se fait avec un sac à dos qui contient du pain, de l'eau, un imperméable, un verre et un code. Celui-ci permet d'ouvrir un coffre-fort rempli de bouteilles de producteurs thurgoviens.

www.weinweg-weinfeld.ch

CAVES OUVERTES

Plus de deux cents producteurs de la Suisse alémanique participent aux Offene Weinkeller qui ont en général lieu début mai.

www.offeneweinkeller.ch

WYSCHIFF

Conjonction des mots «vin» et «bateau», ces salons réservés aux vignerons de toute la Suisse ont lieu sur des villes fluviales ou lacustres comme Bâle, Zurich, Thone ou Pfäffikon. Le programme annuel est sur:

www.wyschiff.ch

FESTIVAL GASTRONOMIQUE

Une vingtaine de restaurants gastronomiques de Schaffhouse, qui se définit comme le «pays du Pinot Noir», proposent des menus spéciaux durant tout le mois de mai. Ceux-ci mettent en avant les cuvées ciselées du seul vignoble suisse au nord du Rhin.

www.blauburgunderland.ch

SWISS WINE TASTING

A la fin août, les meilleurs producteurs des six régions viticoles viennent à Zurich pour proposer leurs cuvées emblématique aux prescripteurs de Suisse et de l'étranger. Ouverte à tous, cette manifestation regroupe toute l'élite du vin suisse dans un cadre contemporain.

www.swiss-wine-tasting.ch

VINUM RARUM

Les vignerons-encaveurs des six régions helvétiques se retrouvent dans la capitale de la Confédération afin de faire découvrir plus de 600 vins élaborés avec amour et savoir-faire. Organisé début décembre, ce salon permet de s'approvisionner en vue des fêtes de fin d'année.

www.vinumrarum.ch

MENTIONS LÉGALES

ÉDITEUR
Swiss Wine Promotion, Belpstrasse 26, 3007 Bern,
Pierre-Alain Morard, président, Jean-Marc Amez-
Droz, directeur

SOCIÉTÉ ÉDITRICE VINUM
Le magazine européen du vin, Intervinum AG,
Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, www.vinum.
eu, Nicola Montemarano, directeur

RÉDACTION VINUM
Redaktion, Postfach 5961, 8050 Zürich, Alexandre
Truffer, auteur, Daniela Oegerli, responsable de
production

CONCEPTION ET GRAPHISME
Tschirren Communication GmbH, Seefeldstrasse
301, 8008 Zürich, T +41 44 380 14 74, Philipp
Tschirren, art director, David Schellenberg, layout

PRODUCTION
Hans Graf, production/distribution, Eva Dülligen,
assistance, Hancock-Hutton, traduction, Anne
Fries, relecture

Tous les droits d'auteur et de publication de cette
publication ou de parties de celle-ci sont réservés.
Toute utilisation ou exploitation, telle que la réim-
pression, la duplication, le microfilmage, le stoc-
kage et l'utilisation sur des supports de données
optiques ou électroniques, nécessite le consente-
ment écrit de l'éditeur. Tous les contenus ont été
soigneusement vérifiés. Néanmoins, les auteurs,
la rédaction et la maison d'édition déclinent toute
responsabilité quant à leur exactitude.

EN UN CLIN D'ŒIL

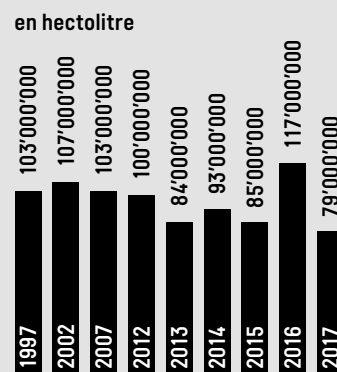
LA SUISSE

VITICOLE C'EST...

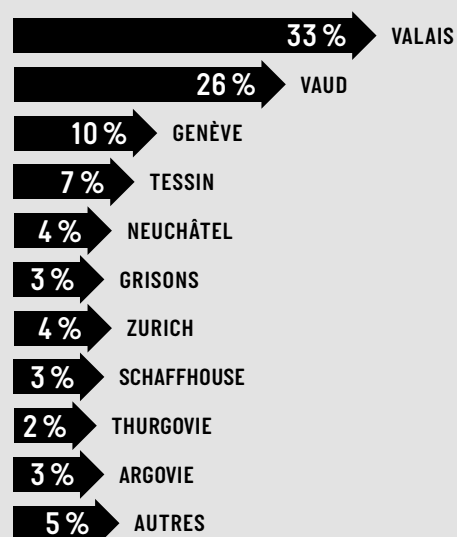
SURFACE



PRODUCTION



RÉPARTITION DES SURFACES VITICOLES SELON LES CANTONS



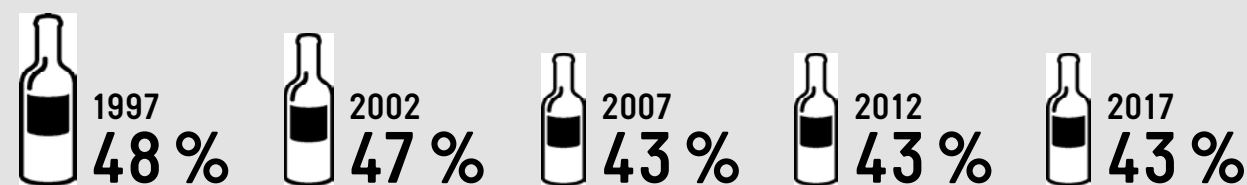
RÉPARTITION ENTRE LES RÉGIONS LINGUISTIQUES

SUISSE ALÉMANIQUE :
2634 ha / 31 % de blanc [2017]

SUISSE ITALIENNE :
1121 ha / 9 % de blanc [2017]

SUISSE ROMANDE :
10'992 ha / 49 % de blanc [2017]

PROPORTION DE CÉPAGES BLANCS



RÉPARTITION DES CÉPAGES



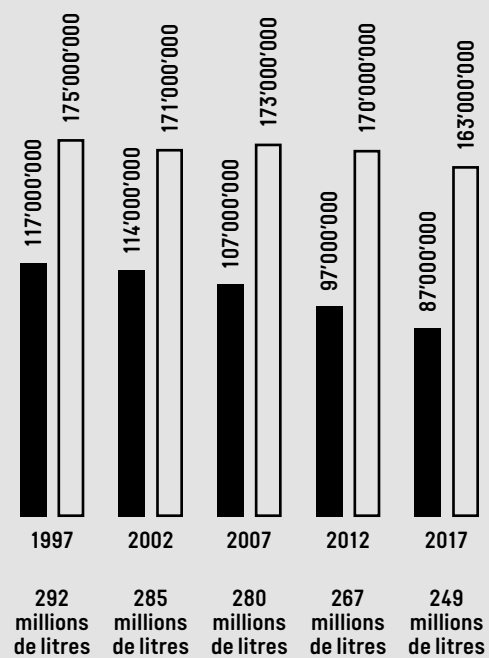
ROUGES	
Pinot Noir	49 %
Gamay	15 %
Merlot	14 %
Gamaret	5 %
Garanoir	3 %
Syrah	2 %
Cornalin	2 %
Humagne Rouge	2 %
Autres	8 %



BLANCS	
Chasselas	61 %
Muller-Thurgau	8 %
Chardonnay	6 %
Silvaner	4 %
Pinot Gris	4 %
Petite Arvine	3 %
Sauvignon Blanc	3 %
Savagnin Blanc	3 %
Pinot Blanc	2 %
Autres	6 %

CONSOMMATION DE VIN

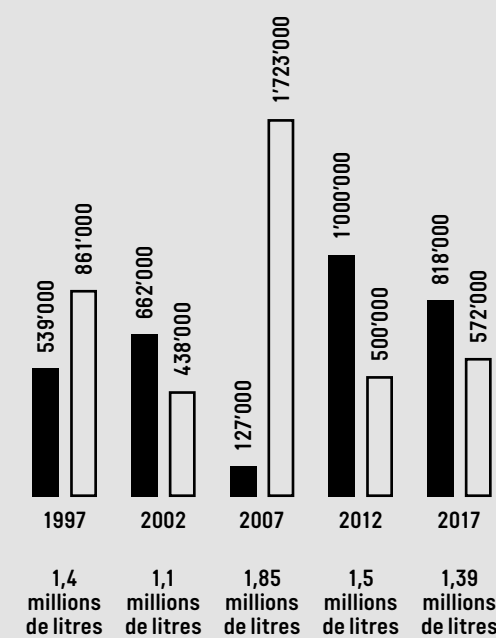
■ Vins Suisse □ Vins Étrangers en litres



EXPORTATIONS

Ces données incluent les vins suisses et les vins étrangers réexportés

■ Vin Rouge □ Vin Blanc en litres



ADRESSES IMPORTANTES

Swiss Wine Promotion
Belpstrasse 26, CH-3007 Berne
Tél. +41 [0] 31 398 52 20
info@swisswine.ch | www.swisswine.ch
f swisswinepromotion
t swisswinepromo
Application: SwissWine

SIX RÉGIONS, SIX IDENTITÉS

VALAIS

Interprofession de la vigne et du vin – Les Vins du Valais
Avenue de la Gare 2, CH-1964 Conthey
Tél. + 41 [0] 27 345 40 80
www.lesvinsduvalais.ch | info@lesvinsduvalais.ch
f swisswinevalais | t lesvinsduvalais
t lesvinsduvalais

VAUD

Office des Vins Vaudois
Avenue des Jordils 1, CH-1006 Lausanne
Tél. +41 [0]21 614 25 80
www.ovv.ch | info@ovv.ch
f VinsVaudois | @ vinsvaudois
t LesVinsVaudois

SUISSE ALÉMANIQUE

Brancheverband Deutschschweizer Wein
Schloss 1, CH-8820 Wädenswil
Tél. +41 [0] 58 460 61 01
www.weinbranche.ch
info@weinbranche.ch

GENÈVE

Office de promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)
Maison du Terroir, route de Soral 93, CH-1233 Bernex
Tél. +41 [0] 22 388 71 55
www.geneveterroir.ch | info@geneveterroir.ch
Application: Genève Terroir | f GeneveTerroir
t geneveterroir | t Genève Terroir

TESSIN

Ticinowine
Via Ghitello 3, CH-6834 Morbio Inferiore
Tél. +41 [0]91 690 13 53
www.ticinowine.ch | info@ticinowine.ch
Application: Ticinowine

TROIS LACS

Neuchâtel – Vins et Terroir
Route de l'Aurore 4, CH-2053 Cernier
Tél.+ 41 [0]32 889 42 16
www.neuchatel-vins-terroir.ch | nvt@ne.ch
f NeuchatelVinsTerroir

ASSOCIATIONS PARTENAIRES

IVVS

Interprofession de la vigne et des vins suisses
Belpstrasse 26, CH-3007 Berne
Tél. +41 [0] 31 398 52 60
office@fsv.ch | www.swisswine.ch

FSV

Fédération Suisse des Vignerons
Belpstrasse 26, CH-3007 Berne
Tél. +41 [0] 31 398 52 60
info@fsv.ch | www.swisswine.ch

SWEA

Société des Exportateurs de Vins Suisses
c/o NS-Office Sàrl, Impasse du Crieur 7, CH-1426 Concise
Tél. +41 [0] 21 653 17 18
export@swisswine.ch | www.swisswine.ch

VITISWISS

**Fédération suisse pour le développement
d'une vitiviniculture durable**
Belpstrasse 26, CH-3007 Berne
Tél. +41 [0] 31 398 52 62
info@vinatura.ch | www.vinatura.ch

USOE

Union Suisse des Œnologues
La Vy-Neuve 3C, CH-1287 Laconnex
Tél. +41 [0] 22 771 01 23
comite@usoe.ch | www.usoe.ch

ASVEI

Association Suisse des Vignerons-Encaveurs Indépendants
Rue du Château, c/o Jacques Humbert, CH-1226 Duillier
info@asvei.ch | www.asvei.ch

ANCV

Association Nationale des Coopératives Viti-vinicoles suisses
Kapellenstrasse 14, Case postale, CH-3001 Berne
Tél. +41 [0] 796 99 55
ancv@ascv-vsw.ch | www.ascv-vsw.ch/fr/partenaire/ancv

SEVS

Société des Encaveurs de Vins Suisses
Kapellenstrasse 14, Case postale, CH-3001 Berne
Tél. +41 [0] 796 99 55
info@ascv-vsw.ch | www.ascv-vsw.ch/fr/partenaire/sevs

ASCV

Association Suisse du Commerce des Vins
Kapellenstrasse 14, Case postale, CH-3001 Berne
Tél. +41 [0] 796 99 55
info@ascv-vsw.ch | www.ascv-vsw.ch