

by vinea      

Les visages
du vin suisse
Die Gesichter
des Schweizer Weins
The face of
Swiss wine

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.





1	<i>préface vorwort foreword</i>
2	<i>sommaire inhalt contents</i>
3	<i>préface vorwort foreword</i>
4-5	<i>l'app VINEA en 60 visages die VINEA-app in 60 gesichtern VINEA app in 60 faces</i>
6-7	<i>les régions viticoles die weinregionen swiss wine regions</i>
8-33	<i>les innovatifs die innovativen innovators</i>
34-59	<i>grandes caves grosse kellereien large wineries</i>
60-85	<i>discrets et talentueux diskret und talentiert discreet, talented</i>
86-111	<i>à suivre... im auge zu behalten... keep an eye on...</i>
112-137	<i>les gardiens de la tradition bewahrer der tradition guardians of tradition</i>

sommaire inhalt contents

François Murisier

Président de VINEA – Präsident der VINEA
VINEA President

Elisabeth Pasquier

Directrice de VINEA – Direktorin der VINEA
VINEA Director



FR | Des visages. Des visages jeunes et pleins d'espoir, le regard tourné vers l'avenir. D'autres visages aussi, qui racontent une histoire. Ils sont tous producteurs de vin, et composent la mosaïque du vin suisse, des styles et des philosophies de vin différents.

Notre pays est petit avec 14'800 ha de vignes, ce qui semble modeste par rapport aux autres pays producteurs. Pourtant, avec ses différentes régions et cultures, avec une diversité inouïe de cépages indigènes anciens et de nouveaux cépages innovants, le paysage suisse du vin est incroyablement riche et varié. Contrairement à certains vins étrangers sans âme qui inondent nos marchés, il y a un visage, une personnalité, derrière chaque vin suisse!

Le visage du vin suisse a complètement changé aux cours des deux dernières décennies. De nombreux jeunes producteurs se sont forgés une réputation. Ils ont une solide formation, ont voyagé et travaillé en Suisse et à l'étranger, noué des contacts au-delà des frontières et barrières linguistiques, et acquis de l'expérience.

Les visages des vins suisses? Ils sont devenus beaucoup plus professionnels. Plus jeunes. Mais aussi plus féminins. Auparavant les quelques vigneronnes, toutes auréolées de succès, apportaient plutôt une touche d'exotisme au monde vitivinicole national. Aujourd'hui, on trouve de plus en plus de femmes dans les caves et dans les vignes. Elles dirigent des domaines et occupent des postes à responsabilité dans des grandes entreprises.

En faisant connaissance avec ces hommes et ces femmes, on découvre une mosaïque fascinante. Une mosaïque colorée, avec des contradictions à l'image même de la Suisse.

préface vorwort foreword

DE | Gesichter. Junge, hoffnungsvolle Gesichter, den Blick in die Zukunft gerichtet. Gesichter auch, die von gelebtem Leben erzählen. Jedes einzelne steht für eine Winzerin oder einen Winzer – und damit für eine ganze kleine Weinwelt, einen Weinstil, eine Weinphilosophie.

So klein unser Land ist, so bescheiden sich die rund 14'800 Hektaren Reben im Vergleich mit anderen Produzentenländern ausnehmen, so unglaublich reich und vielfältig ist sie doch, die Schweizer Weinlandschaft mit ihren unterschiedlichen Regionen und Kulturen, ihrer Vielzahl von Sorten, von uralten autochthonen Varietäten bis zu innovativen Neuzüchtungen. Im Gegensatz zu vielen seelenlosen ausländischen Industrieprodukten, die unsere Märkte überschwemmen, steht hinter jedem Schweizer Wein aus gutem Haus ein Gesicht, sprich eine Persönlichkeit.

Das Antlitz des Schweizer Weins hat sich in den letzten zwei Jahrzehnten von Grund auf verändert. Immer mehr junge Produzenten schaffen sich einen Namen. Sie sind bestens ausgebildet, weit gereist und haben im In- und Ausland gearbeitet, Kontakte über die Landes- und Sprachgrenzen geknüpft, fremde Kellerluft geschnuppert und Erfahrungen gesammelt.

Die Gesichter des Schweizer Weins? Sie sind viel professioneller geworden. Jünger. Aber auch weiblicher. Waren die wenigen (erfolgreichen!) Winzerinnen lange Zeit bloss ein exotischer Farbtupfer, so stehen heute immer mehr von ihnen ihre Frau in Rebberg und Keller, leiten eigene Betriebe oder zeichnen verantwortlich für grosse Unternehmen.

Wer die engagierten Schweizer Winzerinnen und Winzer kennenlernt, der entdeckt ein faszinierendes Mosaik. Ein Mosaik, so bunt, so widersprüchlich, so unverkennbar wie die Schweiz selbst.

EN | Faces – young and hopeful, looking ahead to the future. Other faces that tell of lives well lived. All of them are wine producers, and behind each face is a complete world of wine, from wine styles to a wine philosophy.

Our country is so small, with some 14,800 hectares of vineyard – so modest compared to other wine-producing countries. And yet the Swiss wine landscape is rich and varied in a multitude of ways, from its language and geographic regions and cultures to its many grape varieties, which range from ancient native grapes to innovative new ones.

Behind every Swiss wine is a good family with many faces and characters, a sharp contrast to some of the industrial-scale foreign products that are part of wines streaming in from abroad.

The Swiss wine world has been transformed in the past two decades. A growing number of young producers are making names for themselves.

They are well trained and well traveled; they've worked at home and abroad, building networks that cross national borders and language lines, gaining experience in foreign cellars and developing a nose for wines from elsewhere.

The face of Swiss wine has thus changed: these producers as a whole are more professional. Many are younger. Many are women. For years the handful of women producers added an exotic note to the Swiss wine world but today women are everywhere – working in the vines, in the cellars, managing their own businesses and taking responsibility for large firms.

Getting to know these Swiss wine producers means exploring a colourful and often contradictory mosaic whose contrasts are quintessentially Swiss.

l'app VINEA en 60 visages die VINEA-app in 60 gesichtern VINEA app in 60 faces

L'app VINEA vins suisses présente chaque année 500 producteurs de vin de toute la Suisse, choisis pour leur notoriété et les bons résultats obtenus dans les concours. Elle montre la très grande diversité de la production viticole suisse.

Cette année pour la deuxième fois, VINEA a choisi d'illustrer cette diversité en sélectionnant parmi les 500 producteurs de l'app, **60 caves, 10 pour chaque région, représentantes de 5 familles: les «innovatifs», les «grandes caves», les «discrets et talentueux», les «à suivre», et les «garadiens de la tradition».**

L'année prochaine ce sera le tour de 60 autres et ainsi de suite.

Ce tour de Suisse, nous l'espérons, vous permettra, de découvrir les artisans du vin suisse sous des angles originaux.

Die VINEA-App Schweizer Weine präsentiert jedes Jahr 500 Weinproduzenten aus der gesamten Schweiz, ausgewählt wegen ihres Bekanntheitsgrads sowie den guten Resultaten, die sie bei diversen Weinconcours erreicht haben. So zeigt die App eindrücklich die riesige Vielfalt der Schweizer Weinproduktion.

Zum zweiten Mal hat sich die VINEA dieses Jahr entschlossen, diese Vielfalt in einer speziellen Broschüre zu illustrieren und aus den 500 Produzenten der App **60 Kellereien auszuwählen, zehn aus jeder Weinregion, die fünf «Familien» repräsentieren: die Innovativen, die grossen Kellereien, die Diskreten und Talentierten, diejenigen, die man dringend im Auge behalten sollte und schliesslich die Bewahrer der Tradition.**

Nächstes Jahr werden wieder 60 andere Produzenten im Fokus stehen.

Diese kleine Tour de Suisse wird Ihnen, so hoffen wir, etliche Kunsthandwerker des Schweizer Weins auf originelle Weise näherbringen.

The VINEA Swiss wines app every year presents some 500 wine producers from throughout Switzerland, selected for their reputation and the good results they have had at wine competitions. The app shows the great diversity that is part of Swiss wine production.

This year for the second time VINEA is highlighting this diversity by choosing, among the 500 producers in the app, **60 wineries, 10 for each region, who represent five groups: innovators, large wineries, discreet and talented, to keep an eye on, and guardians of tradition.**

Next year, another 60 will figure, and so it continues.

This tour of Switzerland will help you, we hope, to learn more about these Swiss wine artisans, seen from new angles.

500 portraits
L'app VINEA

500 Gesichter
VINEA-app

500 faces
VINEA-app



500

60



60 portraits
Les visages du vin suisse

60 Gesichter
Die Gesichter des Schweizer Weins

60 faces
The face of Swiss wine



l'app VINEA en 60 visages | die VINEA-app in 60 gesichtern | VINEA app in 60 faces

les régions viticoles die weinregionen swiss wine regions



GENÈVE | Le vignoble genevois s'étire entre Jura, Léman et frontière française. Les rouges y sont majoritaires et donnent de magnifiques cuvées plébiscitées dans les concours... et à Genève! Et oui, les vins genevois sont à nouveau tendance en ville, c'est une reconquête!

GENÈV | Die Genfer Rebberge liegen zwischen dem Jura, dem Genfersee und der französischen Grenze. Die roten Sorten dominieren und ergeben hier wunderbare Cuvées, die bei Concours und beim Genfer Publikum reüssieren. O ja, die Genfer Weine sind in der Stadt ausgesprochen «in» – und das ist gut so!

GENEVA | Geneva's vineyards stretch from the Jura mountains down to Lake Geneva and the nearby French border. Reds dominate here, giving wonderful blends that are frequent winners in wine competitions, and that are hugely popular in Geneva itself. Geneva's wines are once again definitely trendy in this city, a happy state of affairs for all concerned!

RÉGION DES 3 LACS | Jaloné de belles demeures et de fermes fleuries, le vignoble des 3 Lacs invite à la rêverie et aux balades bucoliques. Mais si la tradition est toujours bien présente dans les caves, la nouvelle génération de producteurs dynamique et bien formée regorge d'idées nouvelles et d'ambition!

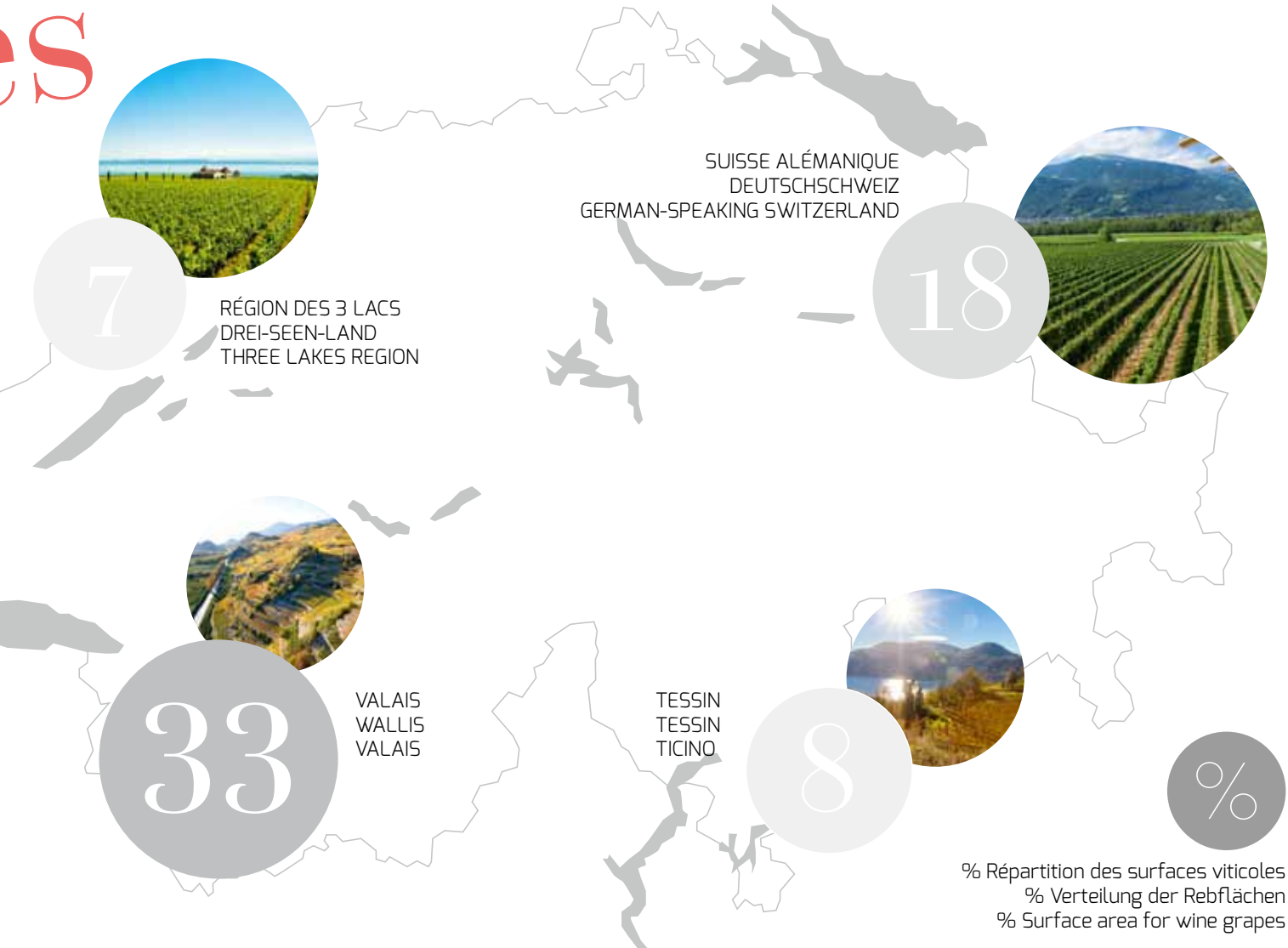
DREI-SEEN-LAND | Gesäumt von schönen Landgütern und blumengeschmückten Bauernhöfen, verführt die Weinregion Dreiseen zum Träumen und zu bukolischen Spaziergängen. Die Tradition ist zwar immer noch sehr präsent in den Weinkellern, doch die junge und dynamische, gut ausgebildete Generation sprüht nur so vor Ideen und Ambitionen!

THREE LAKES REGION | Marked by lovely country manor houses and flower-bedecked farmhouses, the vineyards in the Three Lakes region have an aura of dreaminess and beckon visitors to wander on bucolic country paths. Tradition is strong in the cellars here, but the younger generation balances this well with its dynamic and innovative approach to wine, sparked by plentiful new ideas and a healthy ambition.

SUISSE ALÉMANIQUE | Diversité: c'est la force du vignoble Suisse alémanique! Diversité des sols, des climats et des cépages, toutefois avec un seigneur: le Pinot noir. On trouve la vigne sur les rives des lacs comme à Zurich, dans les vallées alpines des Grisons ou le long des fleuves comme le Rhin.

DEUTSCHSCHWEIZ | Vielfalt! Das ist die Stärke der Weinregion Deutschschweiz. Vielfalt der Böden, der Kleinklimazonen und der Rebsorten, allerdings mit einem Herrscher: dem Pinot noir. Die Reben wachsen an den Seeufern wie etwa am Zürichsee, in den Alpentälern wie in der Bündner Herrschaft oder entlang der Flussläufe wie am Rheinufer.

GERMAN-SPEAKING SWITZERLAND | Diversity! This is the strength of the Swiss German-speaking wine region. Diversity in the soils, the climates and grape varieties, but note that this is always woven through with one common and beautiful thread: Pinot Noir. The grape is found along lakeshores, for example in Zurich, as well as in the Alpine valleys of Graubünden and along the banks of the Rhine river.



TESSIN | Le Merlot a trouvé son terroir de prédilection au sud des Alpes. Introduit au Tessin depuis 100 ans, il a depuis lors, colonisé tout le vignoble. Ses nombreuses cuvées accompagnent aussi bien la cuisine traditionnelle des *grotti* que la haute gastronomie des palaces du bord du lac!

TESSIN | Der Merlot hat auf der Alpen-südseite seine Wahlheimat gefunden. Vor mehr als 100 Jahren im Tessin eingeführt, hat er seither die gesamte Weinregion kolonisiert. Die aus ihm gekelterten Weine begleiten sowohl die traditionellen Spezialitäten der *grotti* wie auch die gastronomische Küche der Hotelpaläste an den Seeufern.

TICINO | Merlot found its true home in the southern Alps! It was introduced into Ticino 100 years ago and has since virtually taken over the vineyards. The many versions of this wine are wonderful paired with the traditional cooking of the *grotti* as well as with the fine cuisine of the world-class hotels for which its lake shorelines are famous.

VALAIS | Le plus grand vignoble s'étire le long du Rhône, au coeur des glaciers et des hauts sommets alpins. Ici les grappes tu-toient les abricotiers, les cigales et les oliviers! Les Valaisans sont très fiers de leurs cépages exclusifs comme la petite Arvine l'Amigne ou le Cornalin...

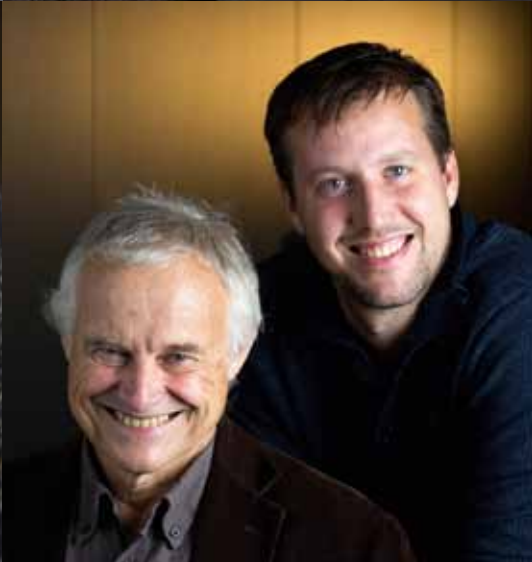
WALLIS | Die grösste Weinbauregion der Schweiz liegt an der Rhone, umgeben von Gletschern und hohen Alpengipfeln. Hier wachsen die Trauben neben Aprikosen, Oliven und Zikaden... Die Walliser sind stolz auf ihre exklusiven Rebsorten wie Petite Arvine, Amigne oder Cornalin.

VALAIS | This largest of Swiss wine-producing regions runs alongside the Rhone river and sits in the heart of the Alps, surrounded by glaciers and snow-capped peaks. Grapes here grow next to apricot trees and olives, with crickets singing nearby. The people of Valais are very proud of their native grape varieties, such as Petite Arvine, Amigne and Cornalin.

VAUD | Le Chasselas est bien ici chez lui, en Pays de Vaud. Nulle part ailleurs il n'exprime avec autant de finesse et d'élégance la mosaïque des terroirs sur lesquels il prospère. Entre Alpes et Jura, sur les rives du Léman ou du lac de Neuchâtel, on lui voue un véritable culte...

WAADT | Der Chasselas ist hier auf Waadtländer Boden zu Hause, das ist seine Heimat. Nirgendwo sonst drückt er mit ebensoviel Finesse und Eleganz das Mosaik von Terroirs aus, auf denen er gewachsen ist. Zwischen Alpen und Jura, an den Ufern des Lac Léman und des Neuenburgersees, zollt man ihm Respekt und Bewunderung

VAUD | Chasselas calls Vaud home. Nowhere else does it express with such elegance and delicacy the patchwork of terroirs where it grows. Between the Alps and the Jura, along the banks of Lake Geneva and Lake Neuchatel: everywhere here, it has a passionate following.





Les innovatifs Die Innovativen Innovators

Grands ou petits, ils ont toujours une idée d'avance tant pour la production que pour l'habillage ou la promotion de leurs crus. Ils sont souvent copiés, rarement égalés.

Ob gross oder klein, sie haben stets eine Idee Vorsprung, sei es in der Produktion, bei den Etiketten oder der Promotion ihrer Flaschen. Sie werden oft kopiert, aber nur selten erreicht.

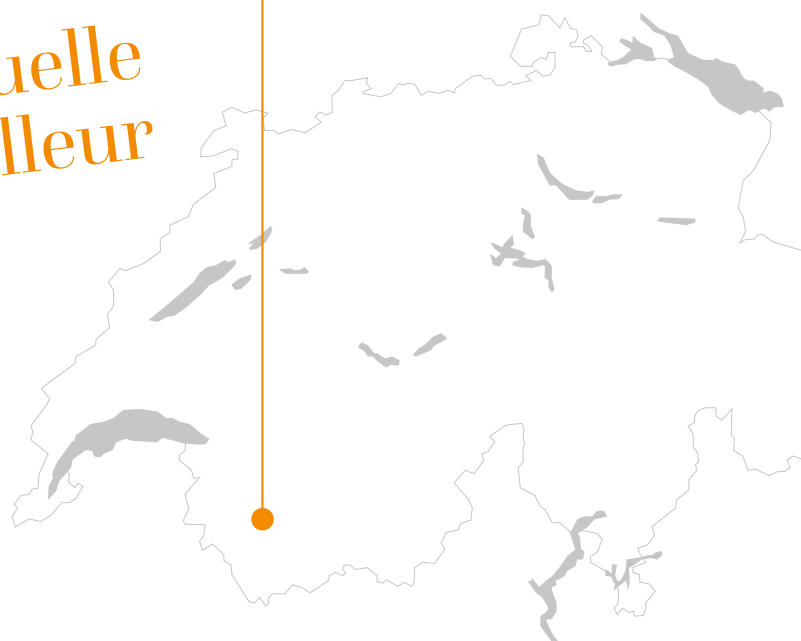
Small or large, they're always one step ahead, whether in the vineyard or making wine or labeling and marketing their collection of wines. They're often imitated, but rarely duplicated.

Benoît Dorsaz

Benoît Dorsaz, Fully VS



La quête perpétuelle du meilleur



Il a été l'un des premiers à retravailler le sol et laisser de l'herbe dans ses vignes dans les années 90.

Il faisait aussi partie des initiateurs des vendanges par tries pour ne récolter que les baies à pleine maturité. Si Benoît Dorsaz a l'étiquette de novateur qui lui colle à la peau, ce n'est pas par goût de la nouveauté, c'est par perfectionnisme. «Je cherche juste à comprendre les choses pour produire de meilleurs raisins et de meilleurs vins. Je suis persuadé que l'on peut faire de grands vins sur un bon nombre de terroirs, il faut juste s'en donner les moyens». Fin observateur de la nature en général et de ses terroirs en particulier, il apprécie aussi de partager ses connaissances avec ses collègues ou ses clients qu'il convient chaque année à de passionnantes «visites guidées» sur ses parcelles avant d'attaquer des dégustations «verticales» de ses grands cépages!

In den 1990er Jahren gehörte er zu den ersten, welche den Boden bearbeiteten und in seinen Reben das Gras wachsen liessen.

Er gehörte auch zu denen, welche die Weinlese in mehreren Durchgängen initiierten, um nur Beeren bei perfekter Reife zu lesen. Benoît Dorsaz gilt als Innovator, allerdings keineswegs, weil er sich speziell für Neuheiten interessieren würde, sondern weil er schlicht und einfach ein Perfektionist ist. «Ich versuche nur, alles zu verstehen, um die bestmöglichen Traubenbeeren und die bestmöglichen Weine zu produzieren. Ich bin überzeugt davon, dass man auf einer ganzen Reihe von Terroirs grosse Weine machen kann, man muss sich nur die Mittel dazu geben.» Als genauer Beobachter der Natur im Allgemeinen und seiner Terroirs im Besonderen, schätzt er es, seine Kenntnisse mit seinen Kollegen oder seinen Kunden zu teilen, die er jedes Jahr auf seine «geführten Rundgänge» durch seine Rebparzellen einlädt, bevor er ihnen in Vertikaldegustationen seine grossen Rebsorten näherbringt.

Benoît Dorsaz was one of the first to work the soil and leave other plants in his vines, in the 1990s.

He was also part of the group that began to harvest selectively in order to pick only grapes that are fully ripe. If the label of innovator sticks to him, it's not because of a taste for new things, but rather his perfectionism. "I'm simply trying to understand things in order to produce the best grapes and the best wines. I'm convinced that we can make great wines on a good number of terroirs, but we have to give ourselves the means to do it." He's a close observer of nature in general and of his terroirs in particular, and he enjoys sharing his knowledge with fellow producers and his clients. He invites them every year to his fascinating guided visits to his vine parcels before they settle down to vertical (several vintages) tastings of wines from his numerous grape varieties.





Karin und Roland Lenz

Bioweingut Roland und Karin Lenz,
Uesslingen TG

Die Grössten in der Schweiz

«Nous sommes le plus grand domaine bio de Suisse», explique Roland Lenz confiant. Et même le meilleur, selon la revue Vinum qui a décerné à Karin et Roland Lenz le titre de vignerons bio de l'année 2015.

20 ans de travail, deux domaines, l'un au Chili et l'autre en Thurgovie, 31 cépages en Suisse, 40 vins différents et depuis novembre 2015 un nouveau chai à barriques et un lieu dédié à l'accueil des clients. «Pour les clients la qualité des vins est primordiale. Qu'ils soient produits de manière biologique n'est que la cerise sur le gâteau», dit Roland Lenz. «Le vin bio n'est ni meilleur ni pire, il est différent.» Les variations d'un millésime à un autre sont beaucoup plus marquées. La moitié des cépages cultivés sur le domaine sont des variétés PIWI (résistantes aux maladies fongiques) et il est prévu d'en augmenter encore leur part. Le *Sélection* rouge, composé de Pinot noir, Zweigelt et Léon Millot, ainsi que le *Quarteto* blanc, un assemblage de Sauvignon blanc, Müller Thurgau, GF 48-12 et Seyval blanc, sont les fleurons du domaine. Des vins innovants pour des gens curieux!

«Wir sind das grösste Bioweingut der Schweiz», meint Roland Lenz selbstbewusst. Und 2015 auch das beste, befand die Fachzeitschrift Vinum, welche Karin und Roland Lenz zu den Bio-Winzern des Jahres 2015 wählte.

20 Jahre Aufbauarbeit, zwei Güter, eines in Chile, eines im Thurgau, allein in der Schweiz 31 Traubensorten, 40 Weine und seit November 2015 ein neuer Barriquekeller mit Besucherzentrum. «Für die Kunden steht die Qualität der Weine im Vordergrund, dass sie biologisch produziert werden, ist nur das i-Tüpfelchen», sagt Roland Lenz. «Biowein ist nicht besser oder schlechter, aber anders.» So merke man etwa die Jahrgangsunterschiede viel deutlicher. Rund die Hälfte des Sortensatzes besteht bereits aus sogenannten (pilzwiderstandsfähigen) Piwi-Sorten, ihr Anteil soll noch zunehmen. Die Aushängeschilder des Guts sind der *Sélection* rot, komponiert aus Blauburgunder, Zweigelt und Léon Millot, und der *Quarteto* weiss, eine ungewöhnliche Assemblage aus Sauvignon blanc, Müller-Thurgau, GF 48-12 und Seyval blanc. Innovatives für Neugierige!

“We're the largest organic wine producers in Switzerland,” Roland Lenz says with confidence.

And some say the best: wine review *Vinum* named Karin and Roland Lenz the best organic producers for 2015, pointing to the 20 years they have spent building the business with two wineries, one in Chile and the other in canton Thurgau. They work with 31 grape varieties to make 40 wines. “Customers look for the quality of the wine first; the fact they are organic is a bonus,” he says. “Organic wines aren't better or worse – they're just different.” The differences between vintages show up more clearly, for example. About half of the grape varieties are Piwi disease-resistant ones, and the share of these in the vineyard is likely to grow. The cellar's top wines are the red *selection* grapes wine, a blend of Pinot Noir, Zweigelt and Léon Millot, and *Quarteto*, an unusual white blend of Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, GF 48-12 and Seyval Blanc. These wine producers are innovators ...



Séverine, Vincent Beetschen et Louis Christinet

Cave Beetschen, Bursins VD



Ensemble mais indépendants



Se reposer sur ses lauriers n'est pas dans les habitudes de la famille Beetschen avec leur recherche constante de nouvelles approches modernes pour la commercialisation de leurs vins.

En 2000 la maison familiale en plein cœur du vignoble de Bursins a été rénovée et un centre de séminaires a vu le jour. Puis en 2012, ils y ont ajouté une œnothèque-bar lounge ainsi que 2 studios et un appartement. En 2015, une cuisine professionnelle a été créée dans le bar à vins et un chef de cuisine calme désormais les appétits des clients et des utilisateurs du centre de séminaires. Au centre de tout cela on trouve une gamme de vins et quelques belles victoires avec le Merlot et les rouges doux. L'ensemble fonctionne bien grâce aux membres de la famille, tous bien expérimentés et qui, avec des personnalités différentes, savent rester indépendants et «ne se marchent pas sur les pieds» comme Sandrine. L'essor de la cave qui compte actuellement 12 ha et 20 employés a débuté dès les années 2000. «C'est en travaillant de manière désorganisée dans la cave, alors que nous cherchions à gérer les choses de manière plus moderne que les idées nous sont venues».

Sich auf den Lorbeeren ausruhen? Undenkbar im Familienbetrieb der Beetschens, der sich durch unermüdliche Suche nach einem zeitgemässen «Approach» auszeichnet.

Das Winzerhaus wurde im Jahr 2000 renoviert und in ein Seminarzentrum mit trendiger Weinbar umgewandelt, 2012 kamen zwei Studios und eine Wohnung dazu, alle als B&B angeboten. 2015 baute die Familie eine Küche hinter der Weinbar und stellte einen Koch ein, der hungrige Gäste und Seminarbesucher bekocht. Im Zentrum von all dem steht ein Sortiment einnehmender Weine mit Überraschungen wie Merlot oder roten Süssweinen. Das alles funktioniert dank einer gut geschulten Familie mit unabhängigen Mitgliedern, die «einander trotz unterschiedlicher Persönlichkeiten nicht auf die Füsse treten», sagt Sandrine. Die Expansion des Weinguts (mit heute zwölf Hektaren Reben und 20 Angestellten) begann um die Jahrtausendwende. Ideen «kamen uns oft, wenn wir alle zusammen im chaotischen Keller arbeiteten und uns fragten, wie wir modernisieren könnten», lacht sie heute.

Resting on your laurels is a no-go at the family Cave Beetschen, with its continuous search for a contemporary approach to the wine business.

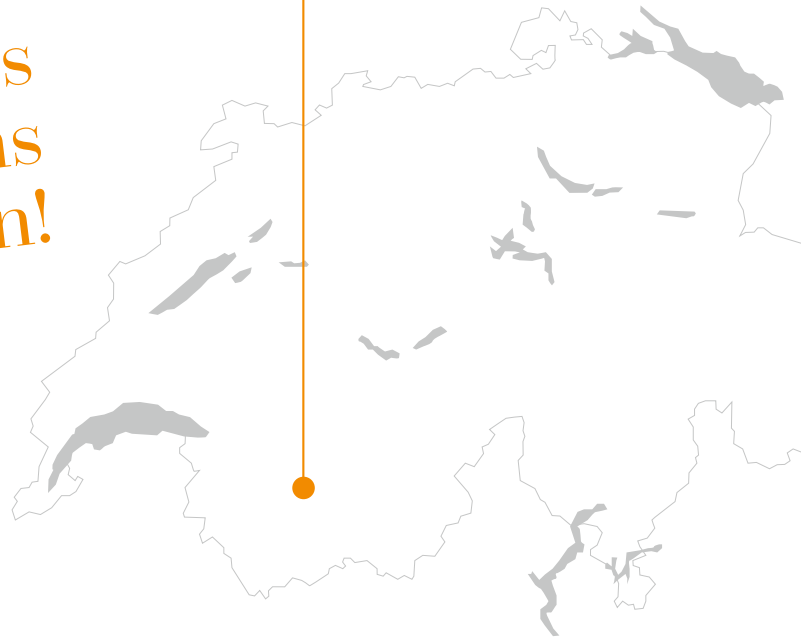
The family home was renovated and turned into a seminar centre next to Bursins' vineyards in 2000, a trendy winebar was built, two studios and then an apartment, all used as B&Bs, were added in 2012. In 2015 the family hired a chef full-time and built a kitchen behind the winebar to cater to hungry customers and the seminar business. At the centre of all this: a range of wines with winning surprises like Merlot and sweet reds. It works thanks to a family with well-trained, independent members who "don't step on each other's toes", says Sandrine, despite their different personalities. The expansion from a winery (12 hectares today, 20 employees) began at the turn of the century. Ideas "often came when we were all working in the cellar, surrounded by mess, wondering how to do things in a more modern way", she laughs now.



André Darbellay et Christophe Bonvin
Charles Bonvin, Sion VS



Déguster dans les vignes... ou dans son salon!



Titrée Cave de l'année 2014 au Grand Prix du Vin Suisse pour la qualité de ses crus, la maison Bonvin dispose de magnifiques domaines dans le meilleur coteau de Sion et s'investit depuis plusieurs années dans l'œnotourisme.

Ses deux magnifiques lieux d'accueil en plein vignoble que sont la Guérite Brûlefer sur le célèbre bisse de Clavau et Les Mazots du Clos du Château, sont des endroits privilégiés pour découvrir les vins Bonvin tout en appréciant quelques mets du terroir. Reconverti dans le vin dès la fin de sa carrière de footballeur professionnel, Christophe Bonvin y organise aussi des visites guidées sur mesure pour partir à la découverte du spectaculaire vignoble en terrasses. «Et si les gens n'ont pas le temps de venir à Sion, je me déplace chez eux pour leur faire découvrir nos vins dans leur salon. Toujours de grands moments de partage et d'émotions»!

Das Haus Bonvin, dank der Qualität seiner Weine beim Grand Prix du Vin Suisse 2014 zur Kellerei des Jahres erkoren, verfügt über wundervolle Weindomänen auf dem besten Hang von Sion und engagiert sich seit einigen Jahren im Weintourismus.

Mitten in den Rebbergen besitzt das Haus zwei einzigartige Empfangsmöglichkeiten, das Rebhäuschen Brûlefer direkt an der berühmten Bisse de Clavau sowie die Maisensässe des Clos du Château, zwei ganz besondere Orte, um die Weine von Bonvin zu entdecken, natürlich begleitet von einigen kulinarischen Terroirspezialitäten. Der ehemalige Profifussballer Christophe Bonvin, seit dem Ende seiner Sportlerkarriere zum Wein konvertiert, organisiert hier auch Führungen nach Mass, um den Besuchern die spektakulären Rebterrassen zu zeigen. «Und wenn die Leute keine Zeit haben, um nach Sion zu kommen, dann besuche ich sie, um ihnen in ihrem eigenen Wohnzimmer unsere Weine vorzustellen. Das sind immer grosse Momente des gemeinsamen Erlebens und der Emotionen.»

The Bonvin cellar was named "Winery of the Year 2014" by the Grand Prix du Vin Suisse competition, for the quality of its wines.

The winery has beautiful domains on the best slope in Sion and in recent years it has been investing in wine tourism. It has two fine reception areas out in the middle of the vines where guests can try the Bonvin wines while sampling local foods: Guérite Brûlefer along the famous bisse de Clavau and Les Mazots at Clos du Château. Christian Bonvin, who turned to the wine business when he ended his career as a professional football player, organizes tailored guided tours to help guests enjoy the spectacular terraced vineyards. "And if people don't have the time to come to Sion, I go to see them, to let them discover our wines in their own living rooms. These are emotion-filled times of sharing."



De la théorie à la pratique

Christian Guyot
Christian Guyot, Bernex GE



Christian Guyot est professeur d'œnologie à l'Ecole de Changins. Depuis 2005, il cultive également ses propres vignes et commercialise son vin.

«Ce que j'apprends en préparant mes cours me sert dans la pratique et inversement mes cours s'enrichissent chaque année de mes expériences à la cave». De plus en plus il s'oriente vers des vins naturels sans levurage et sans soufre à l'image de son *Petit Bonheur*, un diolinoir pur mis en vente sans filtration. «Je ne renie pas la technologie, je connais les risques et je peux jauger s'ils en valent la peine». Il est aussi un des rares vignerons suisses à cultiver du Tempranillo, cépage ô combien méridional star de la Rioja. Son *Don Juan* fait l'objet de soins attentifs à la vigne pour parvenir à maturité et bénéficie de longs mois d'élevage. Au final un cru puissant, riche et exclusif!

Christian Guyot ist Önologieprofessor an der Fachhochschule von Changins. Seit dem Jahr 2005 kultiviert er auch seine eigenen Rebberge, keltert und verkauft seinen eigenen Wein.

«Was ich jeweils beim Vorbereiten meiner Kurse lerne, dient mir in der Praxis – und umgekehrt bereichern meine praktischen Erfahrungen im Keller Jahr für Jahr meine Kurse.» Mehr und mehr wendet er sich den so genannten *Vins naturels* zu, also Weinen, die ohne selektionierte Hefen und ohne Zusatz von Schwefel produziert werden, wie etwa sein *Petit Bonheur*, ein reinsortiger Diolinoir, der unfiltriert in den Verkauf gelangt. «Ich lehne Technologie nicht ab, ich kenne die Risiken und kann abschätzen, ob es sich lohnt, sie einzugehen.» Christian Guyot ist auch einer der wenigen Winzer in der Schweiz, welche die Starsorte der Rioja kultivieren: den Tempranillo. Sein *Don Juan* verlangt aufmerksame Sorgfalt in den Reben, um reif zu werden, und wird danach lange Monate im Holz ausgebaut. Das Resultat ist ein mächtiger, reichhaltiger und exklusiver Wein.

Christian Guyot is a professor of oenology at the Ecole de Changins. He has also been growing his own grapes and selling his wine from them since 2005.

"The things I learn while preparing my classes are useful for me when I'm working in the winery and vice versa – my courses are the richer every year thanks to my experience in the cellar." He is increasingly turning towards natural wines without outside yeast and without sulphur: his *Petit Bonheur* is an example, an unfiltered Diolinoir single grape wine. "I'm not renouncing technology; I know the risks and I can gauge if it's worthwhile." He is one of the rare Swiss producers to grow Tempranillo, the famously southern star of Rioja. His *Don Juan* is made from vines that receive close attention in the vineyard in order to fully ripen, before the wine is matured for many months. The end result is a powerful and rich wine, a Swiss exclusive!



Constant et Sophie Jomini
Constant Jomini, Chexbres VD



Aller au bout de ses rêves, à deux



La nécessité est mère de l'invention disait Platon. C'est ainsi que Sophie et Constant Jomini conscients de l'immense travail qu'ils voulaient faire juste à eux deux, ont fait en 15 ans de la créativité leur marque de fabrique!

Notwendigkeit ist die Mutter der Erfindung, heisst es. Als Constant und Sophie Jomini bewusst wurde, was sie – nur zu zweit – alles tun wollten, wurden sie kreativ. Heute, 15 Jahre später, ist das nach wie vor ihr Modus operandi.

Necessity is the mother of invention, the saying goes, and when Constant and Sophie Jomini saw what they wanted to do, with just the two of them, they became creative – 15 years later, that's their modus operandi.

Constant voulait élever des vins rouges en barrique, presque une hérésie en Lavaux, le royaume du Chasselas! Il s'est fait un nom avec des assemblages rouges et un Merlot élevé en amphore de terre cuite alors qu'en même temps son Chasselas gagnait des médailles d'or. Sophie souhaitait mettre l'accent sur le développement de la clientèle privée: visites de vignes, portes-ouvertes dans la capite de vigne surplombant le lac, cartons de vins personnalisés, pack dégustation, studio de vacances... «impossible à faire à deux» dit-elle. La cave propose désormais une multitude d'activités pour les clients. Ils travaillent eux-mêmes la vigne toute l'année et sont épaulés depuis le début de la saison jusqu'aux vendanges par un ami proche, lui aussi professionnel. Sophie effectue seule la comptabilité de l'entreprise, mais aux vendanges plus de 28 vieux amis fidèles viennent leur prêter main-forte.

Constant wollte rote Barriqueweine produzieren – etwas, was im Lavaux, im Königreich des Chasselas, fast an Häresie grenzt. Er hat sich einen Namen gemacht mit roten Assemblagen und einem in Terrakotta-Amphoren ausgebauten Merlot, während sein Chasselas Goldmedaille um Goldmedaille gewinnt. Sophie legt beim Weinverkauf wert auf eine sehr persönliche Kundenbetreuung: Spaziergänge, offenes Haus in den geschichtsträchtigen Rebbergen über dem Lac Léman, personalisierte Weinkartons, Degustationsangebote, eine Ferienwohnung – «unmöglich zu realisieren für einen Zweipersonenbetrieb», sagt sie. Die Lösung: Sie bewirtschaften die Reben nur teilweise selbst, in der Vegetationszeit werden sie von einem Profi unterstützt, der ein enger Freund ist. Sophie führt die Geschäftsbücher und bei der Weinlese helfen bis zu 28 alte Freunde.

Constant wanted to make red oaked wines, close to heresy in Lavaux, the Chasselas kingdom. He's made a name for himself with red blends and Merlot made in terra cotta amphores, while his Chasselas, true to its home ground, wins gold medals. Sophie wanted a personal client focus to sell wine: walks, open houses in the storied vineyards above Lake Geneva, personalized wine cartons, package prices for tastings, a vacation studio – “impossible for just two people to do!” she says. The solution is as sociable as the winery's client options, and efficient. They work the vines themselves part of the year, with a professional who is a close friend in charge from the start of the growing season to harvest. Sophie does some of the books and up to 28 old friends step in at harvest time.



Thierry Anet
Domaine de la République et
du canton de Genève, Lully GE



Un laboratoire à ciel ouvert



«Une partie de mon travail consiste à faire des essais, c'est partie intégrante de mon cahier des charges» commente Thierry Anet, responsable du domaine créé en 1971 et qui compte désormais un peu moins de 5 ha.

«Nous testons de nouvelles méthodes culturales, des techniques d'enherbement pour apprendre à nous passer toujours plus de la chimie, ainsi que des nouveaux cépages, certains encore non homologués.» Et parmi ces nouveaux cépages, le Divico est ici cultivé depuis 2009. Issu de la recherche agronomique, il est résistant aux maladies et ne nécessite qu'un à deux traitements par année. «Nous le commercialisons depuis le millésime 2012, les gens sont curieux et toujours agréablement surpris». Car non seulement les vins sont novateurs, mais ils sont excellents comme le prouve l'époustouflant tableau de médailles du Gewürztraminer local!

«Ein Teil meiner Arbeit besteht darin, Versuche zu machen, das ist ein integrierender Bestandteil meines Pflichtenhefts», kommentiert Thierry Anet, verantwortlich für dieses 1971 gegründete Weingut, das mittlerweile etwas weniger als fünf Hektaren Reben umfasst.

«Wir testen neue Weinbaumethoden sowie Techniken zum Begrünen und lernen so immer besser, ohne Chemie auszukommen. Wir probeln auch mit neuen Rebsorten, einige davon sind offiziell noch gar nicht zugelassen.» Eine dieser neuen Rebsorten namens Divico wird auf der Domaine de la République bereits seit 2009 kultiviert. Ein Produkt der agronomischen Forschung, zeigt sich diese Sorte resistent gegenüber Rebkrankheiten und braucht lediglich ein bis zwei Spritzungen pro Jahr. «Wir kommerzialisieren den Divico seit dem Jahrgang 2012, die Leute sind neugierig auf solche Neuheiten und immer angenehm überrascht.» Denn die Weine sind nicht nur innovativ, sondern auch vorzüglich, wie die atemberaubende Medaillensammlung des lokalen Gewürztraminers beweist.

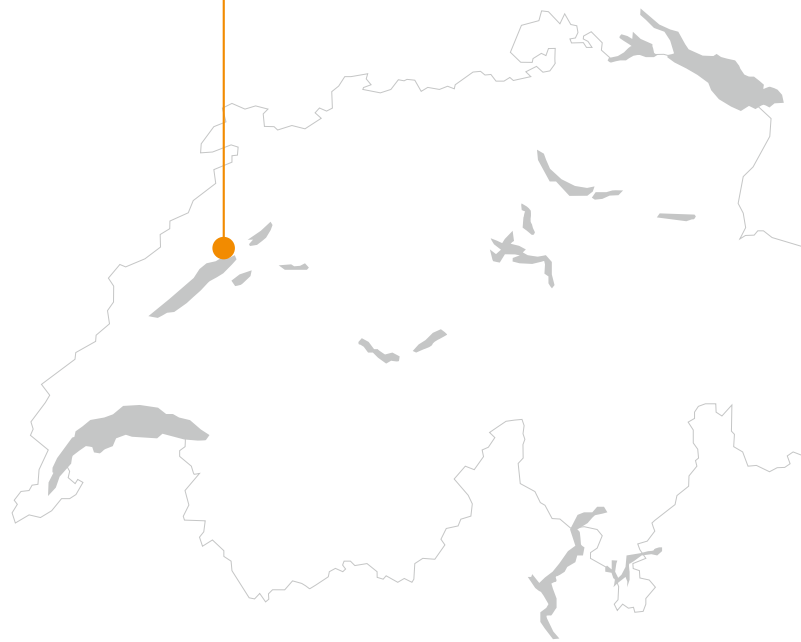
"Part of my work is to test things – it's in my job description," says Thierry Anet, in charge of this winery created in 1971 and which today has just under 5 hectares.

"We try out new cultivation methods, techniques for greenery around the vines to learn how to better avoid chemical treatments, and we try new grape varieties, some of them not yet approved for widespread use." Divico is one of the new varieties, grown here since 2009. It's a variety that resulted from agronomic research; it's disease-resistant and requires only two treatments per year. "We've been selling it since the 2012 vintage. People are curious and always pleasantly surprised." The wines are not only innovative but excellent, as the surprising group of medals for the local Gewürztraminer shows.



Les deux pieds sur terre

Dimitri Engel
Engel Vins, St-Blaise NE



«Le vin autrement», telle est la devise de Dimitri Engel. Dans son caveau où se mêlent avec élégance l'ancien et le moderne, il enchante ses clients avec des événements et des vins originaux.

«J'aime mon métier, et j'aime le contact avec les clients», souligne le vigneron passionné, et on le croit sur parole. «Beaucoup de gens ignorent tout le travail qui se cache derrière une bouteille. C'est à nous de les sensibiliser.» Dimitri Engel s'est fait connaître grâce à de très bons résultats dans les concours, et notamment le titre de champion Suisse 2014 pour son Œil-de-perdrix. Mais cette gloire ne lui est pas montée à la tête, s'amuse-t'il : «Les gens comme moi, attachés à la terre, ont les deux pieds sur terre...» Ils connaissent aussi leur dépendance à la nature: en 2013 la grêle a détruit la moitié de ses vendanges. «Je cherche toujours l'équilibre, dans le travail au vignoble, dans la vie privée, mais aussi dans le vin.» Il n'a pas de vin préféré, «ils sont tous mes enfants! Voilà pourquoi je suis particulièrement heureux lorsque les clients reviennent pour la deuxième fois. Ceci veut dire qu'ils ont apprécié mes vins.»

«Le vin autrement», das ist das Motto von Dimitri Engel. In seinem stilvoll-modernen Caveau bezaubert er seine Kunden mit originellen Anlässen und originellen Weinen.

«Ich liebe mein Metier, und ich liebe den Kontakt zu den Kunden», unterstreicht der passionierte Winzer, und man glaubt es ihm aufs Wort. «Viele Leute wissen nicht, wie viel Arbeit hinter einer Flasche Wein steckt. Es ist an uns, sie zu sensibilisieren.» Bekannt geworden ist Dimitri Engel dank diversen Spitzenresultaten bei Weinconcours, nicht zuletzt dem Titel als Schweizermeister 2014 mit seinem Œil-de-Perdrix. In den Kopf gestiegen sei ihm das nicht, lacht er: «Erdverbundene Leute wie ich stehen mit beiden Füßen auf dem Boden...» Und wissen um ihre Abhängigkeit von der Natur: 2013 hat der Hagel die halbe Ernte zerstört. «Ich suche immer das Gleichgewicht, bei der Arbeit im Rebberg, im Privatleben, aber auch beim Wein.» Einen Lieblingswein hat er nicht, «sie sind alle meine Kinder! Deshalb freue ich mich besonders, wenn Kunden zum zweiten Mal kommen. Das heisst, dass ihnen die Weine gefallen haben.»

“Le vin autrement”, is Dimitri Engel's motto. His old yet very contemporary cellar is stylish, as are his wines and the winery events he organizes.

“I love my work, and I love having this contact with customers,” he says, the passion coming through - impossible not to believe him! “A lot of people don't know how much work goes into a bottle of wine. It's up to us to educate them.” Dimitri Engel's reputation has been confirmed by several top results at wine competitions, including the title of best Swiss rosé in 2014 for his Œil-de-Perdrix. Success hasn't gone to his head.” Down to earth people like me keep both feet on the ground.” He knows how dependent he is on nature: in 2013, hail destroyed half of his crop. “I look for balance, at work in the vineyard, in my private life, but also in my wine.” He doesn't have a favourite wine; “they are all my children, which is why I'm particularly pleased when customers come a second time. It means they enjoyed the wines.”





Daniel and Jonas Huber

Hubervini, Monteggio TI

The vines,
the vines, the vines

Jonas Huber a grandi au milieu des vignes en terrasses escarpées de son père Daniel. Pensant qu'il n'aimerait pas travailler les vignes, il s'est lancé pendant une année dans les études de mécanique.

Puis il a rapidement bouclé la boucle en réalisant qu'il préférerait créer et il est désormais un fervent défenseur de la philosophie paternelle. «La chose la plus importante c'est la vigne, c'est là que se fait la qualité!». Diversifier son encépagement avec des variétés atypiques du Tessin en fait partie. «La concurrence est féroce, notamment avec les vins étrangers, il faut donc trouver la meilleure solution pour nos vins et savoir les promouvoir.» Le duo est déterminé à trouver «la meilleure combinaison entre élégance, complexité et délicatesse» dans ses crus. D'après Jonas, le Merlot blanc est trop neutre. Ils ont arraché le Chardonnay et planté du Completer. Dans les rouges, ils ont misé sur le Pinotage et le Blaufränkisch, deux cépages inhabituels en Suisse.

Jonas Huber, der in den steilen und terrasierten Rebbergen seines Vaters Daniel grossgeworden ist, wollte nichts mit Landwirtschaft zu tun haben und wurde deshalb Baumaschinenmechaniker.

Nach der Lehre und einem Jahr im Beruf realisierte er, dass er lieber etwas eigenes schaffen möchte. Mittlerweile hat er Changins absolviert und ist ein glühender Anhänger von Daniels Philosophie: «Das wichtigste sind die Reben: hier beginnt die Qualität.» Dazu gehört für die Hubers auch das Pflanzen von Rebsorten, die im Tessin eher ungewöhnlich sind. «Wir haben eine starke Konkurrenz, vor allem von ausländischen Weinen, deshalb müssen wir die besten Lösungen für unsere Rebberge finden und unsere Weine richtig vermarkten.» Vater und Sohn sind entschlossen, «die grösstmögliche Komplexität, Finesse und Eleganz» in ihren Weinen zu finden. Weisser Merlot ist für Jonas zu neutral. Den Chardonnay haben sie ausgerissen und an seiner Stelle Completer gepflanzt. Kürzlich kamen zwei in der Schweiz seltene rote Sorten neu dazu: Pinotage und Blaufränkisch.

Jonas Huber, growing up with father Daniel's vines on very steep slopes and terraces, didn't think he liked working the land, so he studied to be a mechanic and tried that for a year.

He's come full circle after realizing that he prefers creating something, and now he's a strong proponent of Daniel's philosophy. "The most important thing is the vines: that's where the quality starts." Replanting with varieties uncommon in Ticino is part of this. "We have stiff competition, especially from foreign wines, and we have to find the best solutions for our vines, and promote our wines." The pair are determined to find the "greatest possible complexity and delicacy, elegance" in their wines. White Merlot, to Jonas, is too neutral. They tore up Chardonnay and have planted Completer. For reds, they have been planting Pinotage and Blaufränkisch, unusual grapes in Switzerland.



Martin Hubacher

Johanniterkeller, Twann BE



Gelungene Gratwanderung



La Cave Johanniter pourrait aussi figurer avec les gardiens de la tradition, ses origines datent en effet du 13^{ème} siècle !

Depuis vingt ans Martin Hubacher dirige le domaine avec beaucoup de succès et selon son credo: intervenir le moins possible, travailler avec une vision omniprésente de développement durable. Il vinifie d'une manière moderne, «j'attache une grande importance à la typicité des cépages, à faire des vins authentiques et surtout secs», souligne le sympathique œnologue. «Je reviens à des valeurs sûres, à des cépages qui se développent en harmonie avec notre microclimat et notre terroir.» Chez lui les classiques Pinot noir dont le célèbre *Réserve* élevé en barriques, et Chasselas *Johanniter* ont la part belle, mais aussi le Chardonnay et le Sauvignon blanc «un équilibre délicat entre arômes et acidité.» Il a arraché le Malbec, mais il a d'autres spécialités à découvrir, comme par exemple le Gamaret, le Saint-Laurent et un mousseux.

Den Johanniterkeller könnte man bestens auch unter den Bewahrern der Tradition einreihen, reichen doch die Ursprünge dieser prestigereichen Kellerei bis ins 13. Jahrhundert zurück.

Seit zwanzig Jahren wird das Gut von Martin Hubacher mit viel Erfolg geleitet. So nachhaltig wie möglich arbeiten, so wenig wie möglich eingreifen – das ist sein Credo. Vinifiziert wird modern, «ich lege grossen Wert auf Sortentypizität, auf eigenständige und vor allem trockene Weine», betont der sympathische Önologe. «Ich komme zunehmend zurück auf das Altbewährte, sprich auf Sorten, die bestens mit unserem Mikroklima und Terroir harmonisieren.» Also auf die Klassiker Pinot noir – berühmt sein barriquegereifter Pinot noir *Réserve* – und den Chasselas *Johanniter*, aber auch den Chardonnay und den Sauvignon blanc, «eine Gratwanderung zwischen Aromatik und Säure». Den Malbec hat er ausgerissen, dafür gibt es andere Spezialitäten zu probieren, etwa einen Gamaret, einen Sankt Laurent oder einen Schaumwein «mit Suchtpotential».

Johanniterkeller is a winery that dates back to the 13th century, a keeper of rich traditions – and yet for the past 20 years Martin Hubacher's estate has been known for innovation.

He focuses on being as sustainable as possible, intervening as little as necessary. His approach to vinification is resolutely modern. "I believe very much in varietals [single grape wines], in making separate, mainly dry wines," he says. "I rely more and more on tried and true grape varieties that harmonize well with our microclimate and terroir." He points to his classic Pinot Noir and the famous Pinot Noir *Réserve* that is matured in oak barrels, as well as Chasselas *Johanniter*, Chardonnay, and Sauvignon Blanc, where he looks for a "balance between aroma and acidity". Malbec didn't work out and he's dropped it, but he's working on other specialties: Gamaret, St Laurent and a sparkling wine "that's addictive".





Peter und Karin Stucki

Stucki Weinbau, Teufen ZH

Unkonventioneller Grenzgänger

«Avec un peu moins de 3 ha nous sommes minuscules, presque un domaine Mickey Mouse...», plaisante Peter Stucki.

«Mit unseren knapp 3 ha sind wir natürlich winzig, sozusagen ein Mickymouse-betrieb...», scherzt Peter Stucki.

Peter Stucki jokes that "with just under 3 hectares we are tiny, a mouse-sized operation."

Dans le village on rit de nous. Pourquoi? «Eh bien, nous explorons un terrain vierge. Nous avons commencé avec la culture en biodynamie certifiée selon les règles de Demeter, mais nous trouvons qu'elles ne vont pas assez loin pour nous.» L'ingénieur œnologue aime explorer les limites, et pratique sur ses parcelles la croissance dite naturelle: une taille minimale et il laisse les vignes pousser sans intervenir sur les rameaux et les feuilles. L'enherbement entre les rangs de vignes se développe sans entraves, à l'exception de fauchages sous les ceps. Il a remarqué que «les vignes se régulent d'elles-mêmes, il y a plus de raisins mais les baies sont plus petites, et nous n'avons plus besoin de réguler les rendements.» Dans le futur Peter Stucki veut miser sur des cépages résistants aux champignons. «Ces cépages doivent être vinifiés différemment des autres cépages européens.» A la cave, il s'oriente aussi de plus en plus vers des vins naturels sans soufre, comme par exemple son assemblage rouge *Puur*.

Im Dorf werde über ihn gelacht. Warum? «Na ja, wir beschreiten völlig neue Wege. Zu Anfang haben wir zertifiziert biodynamisch gearbeitet, nach den Richtlinien von Demeter, doch inzwischen geht uns das zu wenig weit.» Der Ingenieur-Önologe reizt gerne Grenzen aus, lässt neuerdings seine Reben im sogenannten Naturwuchs, kaum beschnitten, wild wuchern, auch die Begrünung zwischen den Zeilen wächst ungehindert, nur unter den Stöcken wird mit der Sense gemäht. «Die Reben regulieren sich selber», hat er beobachtet, «es wachsen zwar mehr Trauben, doch die Beeren sind viel kleiner, so braucht es keine Ertragsregulierung mehr.» In Zukunft will Peter Stucki vermehrt auf pilzresistente Sorten setzen. Wichtig dabei: «Man muss diese Sorten anders keltern als die herkömmlichen europäischen.» Vermehrt produziert der Winzer sogenannte Naturweine ohne Schwefel, etwa die rote Assemblage *Puur*.

People in the village laughed – "We were breaking new ground. At the start we worked to be certified biodynamic, following the Demeter guidelines, but now we've taken that far enough." The engineer-oenologist likes to push boundaries, most recently allowing his vines more natural growth with minimal pruning, letting the greenery between the rows grow and scything only under the vines. "Grapevines regulate themselves. They grow more grapes, but with smaller berries, so keeping yield in check is no longer necessary." He is turning to disease-resistant grape varieties but notes that it is important "to vinify these grapes separately, unlike more traditional European grapes." The winery is increasingly producing "natural" wines, with no sulphur, notably its red blend *Puur*.

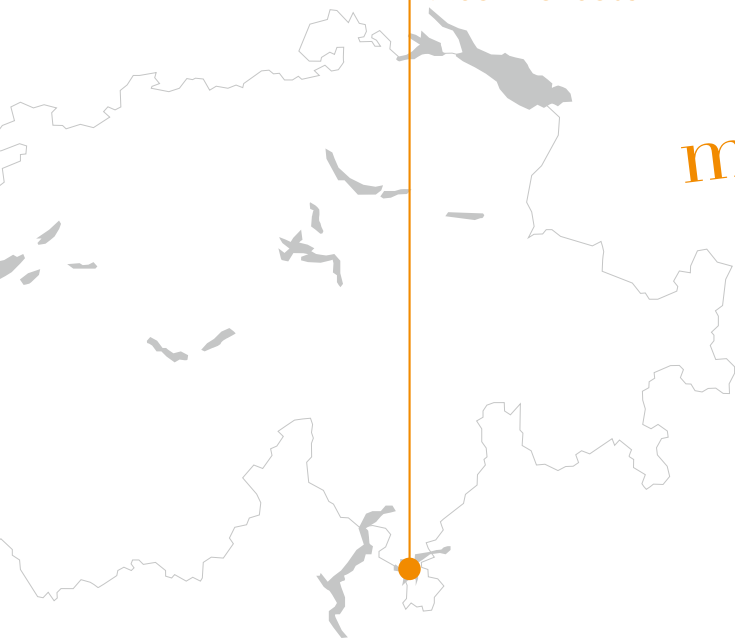




Michele Conceprio and Gaby Gianini

Tenuta Castello di Morcote SA,
Vico Morcote TI

The fine art of micro-parcelization



Perchées sur la colline d'Arbostora et surplombant le lac de Ceresio, les ruines du Castello di Morcote offrent un paysage de toute beauté connu loin à la ronde. La cave s'est récemment illustrée avec de nouveaux vins d'une incroyable pureté, comme le Merlot blanc fermenté et élevé en barrique.

Das Castello di Morcote fiel schon immer auf dank seiner Schönheit – eine Schlossruine auf der Landzunge Arbostora im Luganersee –, heute auch mit preisgekrönten Weinen von aufsehererregender Reintönigkeit, etwa dem ungewöhnlichen, in Barriques vergorenen weissen Merlot.

Castello di Morcote as a place has long stood out for its beauty - clifftop castle ruins on the Arbostora promontory above Lake Ceresio - and now its cellar is winning awards for new wines of startling purity, especially the unusual white Merlot, twice-fermented in oak barrels; a Completer is on the way.

Le lancement d'un Completer est aussi prévu tout prochainement. Il y a une dizaine d'années, l'entreprise a commencé à travailler étroitement avec Adriano Kaufmann, spécialiste renommé de la biodynamie et récemment le Castello a repris le domaine de Kaufmann. Le vignoble du Castello est désormais entièrement cultivé en biodynamie, mais pour Gaby Gianini, la propriétaire, la recherche de l'excellence doit aller encore plus loin dans les vignes. «Tout le monde parle de qualité à l'heure actuelle mais sans savoir ce que cela implique vraiment». Les 7 ha du domaine pourraient produire 60'000 bouteilles en biodynamie, nous n'en produisons que 25'000. «La biodynamie induit déjà de très faibles rendements, et en plus nous avons mis en place la microparcéllisation: les 7 ha ont été subdivisés en 7 petites parcelles, chacune vinifiée séparément», ainsi ils produisent notamment une Riserva très particulière.

Ein Completer soll bald folgen. Vor zehn Jahren begann die Tenuta eng mit dem anerkannten Biodynamik-Spezialisten Adriano Kaufmann zusammenzuarbeiten; vor kurzem übernahm sie sein Weingut. Das Castello di Morcote arbeitet 100% biodynamisch, doch die neusten Entwicklungen gehen noch einen Schritt weiter, sagt Besitzerin Gaby Gianini. «Heute spricht jedermann von Qualität, doch wir belegen sie mit Zahlen.» Das 7-Hektaren-Gut könnte 60'000 zertifiziert biodynamische Flaschen Wein vinifizieren, produziert aber nur 25'000. «Biodynamisch meint ohnehin sehr tiefe Erträge, doch wir betreiben Mikro-Parzellierung: Die sieben Hektaren sind unterteilt in sieben kleine Parzellen, die separat ausgebaut werden.» Das erlaubt unter anderem die Produktion einer sehr speziellen Riserva.

Some 10 years ago the winery began working closely with Adriano Kaufmann, renowned biodynamic specialist; Castello recently took over his winery. Castello is 100% biodynamic, but the latest developments in the vines take the quest for excellence a step further, says owner Gaby Gianini. "Everyone talks about quality now, but figures really show it." The 7-hectares vineyard could be certified biodynamic for 60,000 bottles but it produces just 25,000. "Biodynamic already means very low yields but we've moved to micro-parcelization: the 7 hectares are divided into 7 small parcels, with each vinified separately", allowing them to make, for example, a very special Riserva.







Grandes caves Grosse Kellereien Large wineries

Elles vinifient le raisin de leurs propres vignes, de leurs coopérateurs ou de fournisseurs de vendanges et commercialisent plus de 200 000 cols par année. Chez elles qualité rime avec quantité.

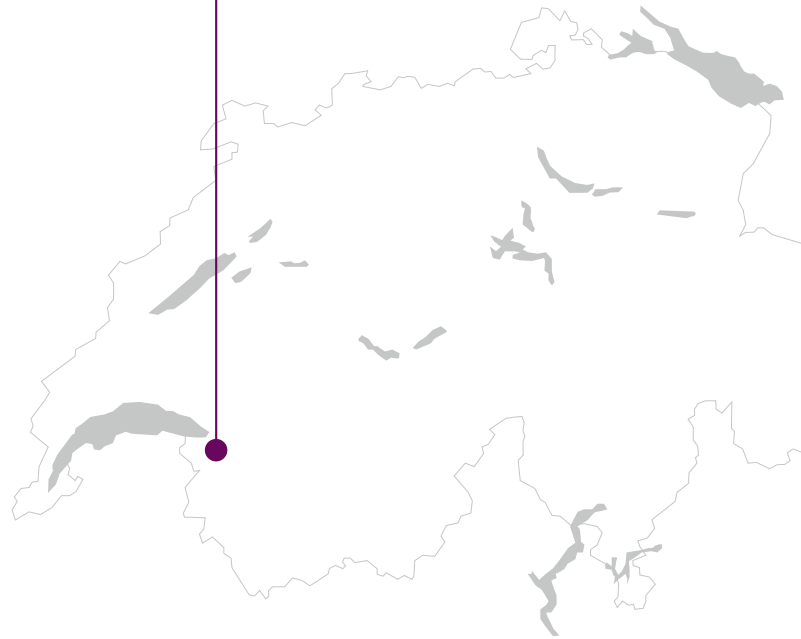
Sie verarbeiten die Trauben aus ihren eigenen Rebbergen, von ihren Genossenschaftlern oder Traubenlieferanten und kommerzialisieren mehr als 200'000 Flaschen pro Jahr. Bei ihnen reimt sich Qualität auf Quantität.

These wineries use grapes from their own vines, cooperative members' and grape suppliers; they sell more than 200,000 bottles a year. For them, quality and quantity are intertwined.

100 ans à l'avant-garde

Pascal Rubin et Daniel Dufaux

Badoux Vins SA, Aigle VD



L'Aigle Les Murailles est très certainement l'un des vins suisses les plus connus! Cent ans après la création de ce vin désormais iconique, l'esprit de pionnier est toujours bien présent chez Badoux.

Der Aigle les Murailles ist einer der bekanntesten Weine der Schweiz. Auch hundert Jahre nach der Kreation dieses Kultweins wird das Haus von Pioniergeist getragen.

"Aigles les Murailles" is arguably one of Switzerland's best-known wines. A pioneer spirit remains strong at Badoux, nearly 100 years after this now cult wine was created.

«Une marque est importante» déclare le nouveau directeur commercial Pascal Rubin, «mais elle doit prouver sa qualité pour pouvoir perdurer». Cette grande maison qui encave 110 ha démontre avec ce vin phare «que l'on peut produire des vins de qualité en travaillant avec de gros volumes». Badoux a toujours été à l'avant-garde, en introduisant des cépages rouges dans le Chablais dans les années 40 ou plus récemment en créant un Chasselas «barrique» et en restructurant sa large gamme de marques dans l'idée du «luxe à la portée de tous». Il y a dix ans, l'œnologue Daniel Dufaux a créé la ligne haut-de-gamme *Lettres de Noblesse* pour démontrer que «le Chablais peut aussi faire de grands vins». La ligne *Hommage* dédiée aux vins naturels vient tout juste de voir le jour, elle est aussi signée Badoux et «nous voulons maintenant le faire savoir».

«Eine Marke ist wichtig», sagt der neue Verkaufsdirektor Pascal Rubin, aber «eine Marke muss ihre Qualität unter Beweis stellen, um stark zu bleiben». Das Aushängeschild erlaubt es der 110 Hektaren umfassenden Kellerei, «zu zeigen, dass wir trotz grossen Volumen Qualität produzieren.» Badoux war auf verschiedenen Gebieten Pionier, etwa beim Pflanzen von roten Sorten im Chablais in den 1940er Jahren, beim Ausbauen von Chasselas in Barriques oder beim Restrukturieren seines grossen Markensortiments nach der Idee vom «erschwinglichen Luxus». Seit einem Jahrzehnt vinifiziert Önologe Daniel Dufour die Spitzenlinie *Lettres de Noblesse*, mit der er «zeigen will, dass im Chablais grosse Weine wachsen». Brandneu ist die Weinlinie *Hommage*, die ganz natürlich und wie «zu Grossvaters Zeiten» produziert wird. Die Unterschrift ist immer Badoux, «und das wollen wir unterstreichen».

A brand is important, says Pascal Rubin, marketing director, but «a brand must prove its quality» to have staying power. The emblematic wine allows the cellar, which works with 110 hectares of grapevines, «to show that we can master quality when working with this volume». Badoux has been a pioneer in several other ways, moving beyond white wines when it planted reds in Chablais in the 1940s, more recently developing oaked Chasselas, and restructuring its wide range of brands with the overall idea of «affordable luxury». The winery made room a decade ago for oenologist Daniel Dufour's top of the line *Lettres de Noblesse* range, which he wanted to create «to show that Chablais can also make great wines». The *Hommage* line of natural wines has just come out. The signature is always Badoux, «and now we want to underscore this».



Joseph Meyer et Esther Dos-Santos Meyer
Domaine Château du Crest, Jussy GE



Grande structure mais production artisanale!



Si la taille de la partie viticole de l'entreprise est plutôt dans la norme pour Genève (17 ha), le domaine du Château du Crest compte également 200 ha de terres agricoles et 600 porcs à l'engraissement.

Cette structure permet «une bonne synergie pour la mécanisation et surtout une grande flexibilité de notre personnel. Nous pouvons engager des collaborateurs qualifiés, avec de l'expérience et les occuper toute l'année» commente Esther Dos Santos-Meyer, l'une des trois associés. Car le leitmotiv du secteur viticole est de «garder une taille de production artisanale». La gamme des vins suit l'évolution des goûts avec plus de 20 cépages cultivés. «Nous aimons le contact direct avec la clientèle pour pouvoir la surprendre avec des nouveautés» comme c'est le cas avec le *Surprise*, un Müller-Thurgau revisité ou la vaste ligne de 8 vins de cépage «qui correspondait à une attente du marché».

Die Grösse der Rebberge der Domaine Château du Crest liegt mit 17 Hektaren für Genfer Verhältnisse im Normbereich, daneben bewirtschaftet der Betrieb aber auch 200 Hektaren Ackerland und betreibt eine Schweinemast mit 600 Tieren.

Diese Struktur bietet «eine gute Synergie für die Mechanisierung und vor allem eine grosse Flexibilität für unser Personal. Wir können qualifizierte Mitarbeiter engagieren, die über Erfahrung verfügen, und sie das ganze Jahr hindurch beschäftigen», kommentiert Esther Dos Santos-Meyer, eine von drei Teilhabern. Denn das Leitmotiv im Weinbausektor lautet: «Eine handwerkliche Produktionsgrösse bewahren». Das Weinsortiment spiegelt die Entwicklung des Geschmacks mit mehr als zwanzig kultivierten Rebsorten. «Wir lieben den direkten Kontakt mit der Kundschaft und überraschen sie gerne mit Neuheiten». So etwa mit dem neu interpretierten Müller-Thurgau *Surprise* oder der acht Weine umfassenden Linie von Rebsortenweinen, «die der Nachfrage auf dem Markt entspricht».

The size of the vineyard is more or less within the limits of what's standard for Geneva, 17 hectares, but Château du Crest also includes 200 hectares of agricultural land and a feedlot for 600 pigs.

This structure makes it possible to have “good management for using the machines and, especially, a lot of flexibility for our personnel. We can hire qualified staff who are experienced and keep them busy all year,” says Esther Dos Santos-Meyer, of the three owners. Their approach to the wine-producing part of the business is to “keep production size at an artisanal level”. The range of wines follows changes in tastes, with more than 20 grape varieties cultivated. “We like the direct contact we have with clients, to be able to surprise them with new products,” such as *Surprise*, a Müller-Thurgau that was rethought and the range of 8 wines from different grape varieties “that matched what the market was looking for”.



Christelle Delamalmaison, Jean-Michel de Montmollin et
Benoît de Montmollin

Domaine de Montmollin SA, Auvernier NE



Haute-Couture à Neuchâtel



«Il faut laisser la place aux jeunes», dit Jean-Michel de Montmollin. Il va d'ailleurs céder à son fils Benoît (4^{ième} génération) dans le courant de l'année 2016 la direction de ce vaste domaine familial d'un total de 50 ha de vignes.

En cave l'œnologue Christelle Delamalmaison va rester en place. «Les vins neuchâtelois sont plus secs que les autres vins romands» explique le patron sur le chemin du «Wyschiff» de Zoug. La star de la maison reste l'Œil-de-Perdrix, «clairement notre locomotive». Et son préféré à lui? «Le Non-filtré est important pour l'identité neuchâteloise. Avec ses notes de pamplemousse et de citron vert il rencontre un bon succès auprès de notre jeune clientèle.» Sans oublier bien sûr le Pinot noir issu de vignes de 45 ans, un vin de niche et noble baptisé *Haute Couture*, cuvé durant trois semaines et élevé en barriques de chêne neuchâtelois. Et l'avenir? «Ce sera la biodynamie. Pour le moment nous avons converti 20 ha. Le changement climatique nous vient en aide.»

«Man muss den Jungen Platz machen», findet Jean-Michel de Montmollin. Deshalb übernimmt ab 2016 die vierte Generation die Leitung des Familienbetriebs, der insgesamt 50 ha Reben bewirtschaftet.

Im Keller trägt aber weiterhin Önologin Christelle Delamalmaison die Verantwortung. «Die Neuenburger Weine sind trockener als die anderen Westschweizer Weine», erklärt der Patron, unterwegs zum Wyschiff in Zug. Das Aushängeschild des Hauses ist und bleibt der Œil-de-Perdrix, «ganz klar unsere Lokomotive». Und sein persönlicher Favorit? «Wichtig für die Neuenburger Identität ist der Non-filtré, der mit seinen Noten von Grapefruit und Limetten gerade bei der jungen Kundschaft bestens ankommt.» Und natürlich der Spitzen-Pinot-noir von 45 Jahre alten Stöcken, ein edler Nischenwein namens *Haute Couture*, drei Wochen auf der Maische vergoren und in Barriques aus Neuenburger Eiche ausgebaut. «Die Zukunft? Gehört der Biodynamik. Bis jetzt haben wir 20 ha umgestellt. Die Klimaerwärmung hilft uns dabei.»

“You have to make room for youth,” says Jean-Michel de Montmollin, as the fourth generation takes over the management of the family winery at the start of 2016.

The domain manages a total of 50 hectares of vines. Oenologist Christelle Delamalmaison continues to be responsible for the cellar. “Neuchatel wines are drier than in the rest of western Switzerland,” says Jean-Michel de Montmollin. He describes their Œil-de-Perdrix as the cellar’s leading wine, “clearly our locomotive.” Asked about his favourite he says that “The unfiltered [Chasselas] is important for Neuchatel’s identity; the best has notes of grapefruit and lime and is popular with younger clients.” He likes the best-selling Pinot Noir from 45-year-old vines, an elegant niche wine called *Haute Couture*, fermented on its lies for three weeks, aged in Neuchatel oak barrels. The future is likely to be biodynamic, and 20 hectares have moved to this. “Global warming will work in our favour.”



Claude Ramu, Nicolas et Julien Ramu
Domaine du Centaure, Dardagny GE



Un Centaure friand de... sanglier!



Il a remporté 2 fois le trophée du sanglier de bronze qui récompense le meilleur vin du concours à la Sélection des vins de Genève, et avec deux vins différents: un Scheurebe et un assemblage rouge!

Claude Ramu, désormais épaulé de ses deux fils Julien et Nicolas, travaille et encave 23 ha dont 18 en propriété. Sur ses parcelles toutes situées sur le coteau de Dardagny, la famille Ramu cultive un éventail de 15 cépages différents dont les rarissimes Findling, Kerner, Muscat, Scheurebe ou Cabernet Dorsa. «J'ai commencé à planter des spécialités sur mon domaine dès 1983, non seulement pour répondre à la demande de notre clientèle très internationale, mais aussi car mes préférences vont aux vins fruités». Une heureuse initiative qui se solde aujourd'hui par un large éventail de 25 vins proposés, de quoi satisfaire tous les palais, y compris celui du maître des lieux!

Claude Ramu hat bereits zweimal die begehrte Trophäe Sanglier de bronze (Bronzewildschwein) gewonnen, die bei der Selektion der Genfer Weine jeweils den allerbesten Wein des Wettbewerbs auszeichnet: einmal mit der Scheurebe und einmal mit einer roten Assemblage.

Claude Ramu, mittlerweile unterstützt von seinen beiden Söhnen Julien und Nicolas, bewirtschaftet 23 Hektaren Reben, 18 davon gehören ihm. Auf seinen Parzellen, die alle auf dem Hang von Dardagny liegen, hegt und pflegt die Familie insgesamt 15 verschiedene Rebsorten, darunter so seltene wie Findling, Kerner, Muscat, Scheurebe oder Cabernet Dorsa. «Ich habe ab 1983 angefangen, Spezialitäten auf meinem Weingut zu pflanzen, nicht nur, um der Nachfrage unserer sehr internationalen Kundschaft gerecht zu werden, sondern auch, weil ich persönlich fruchtige Weine bevorzuge.» Eine glückliche Initiative, die sich heute mit einer schönen Auswahl von 25 Weinen bezahlt macht. Hier findet jeder den Wein, der ihm zusagt, nicht zuletzt der Hausherr selbst!

The winery has twice won the bronze boar award for the best wine in the competition at the Sélection des vins de Genève, and with two different wines: a Scheurebe and a red blend.

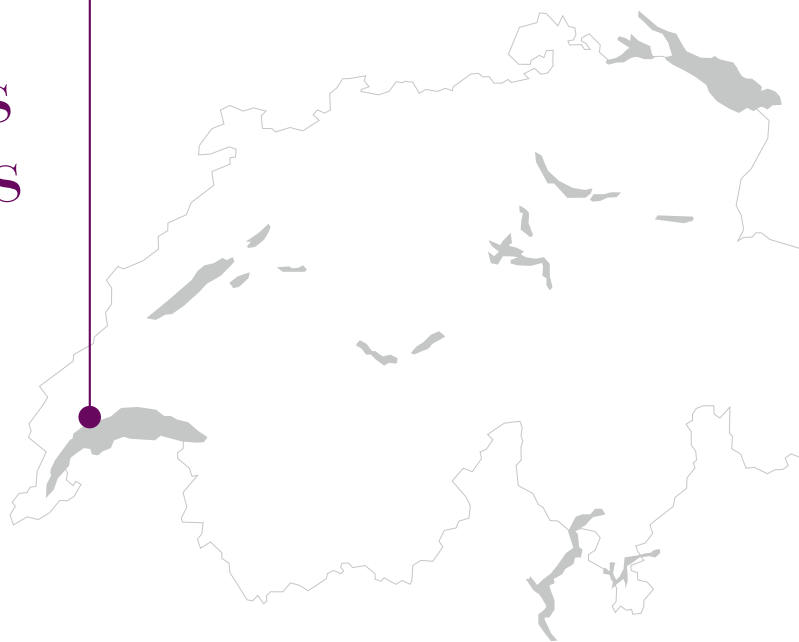
Claude Ramu, who now has help from his two sons Julien and Nicolas, works the vines and makes wine from 23 hectares, of which 18 hectares belong to him. The vine parcels all sit on the hill-sides of Dardagny. The Ramu family cultivates a group of 15 grape varieties, including unusual ones in this area: Findling, Kerner, Muscat, Scheurebe and Cabernet Dorsa. "I began to plant these specialty grapes on my land starting in 1983, not just to satisfy our clientele, which is very international, but because my own preferences go in the direction of fruity wines." A happy initiative that has resulted today in 25 wines on offer, with something for every palate, including that of the owner.



Charles Rolaz
Hammel – Terres de Vins, Rolle VD



Trésors des petits domaines



Charles Rolaz parle de son entreprise familiale Hammel-Terres de Vins comme d'un trésor, une collection de propriétés viticoles illustrant l'excellence des prestigieux terroirs vaudois et valaisans.

Neuf des Domaines et Clos familiaux sont classés Premiers Grands Crus (70 ha), on trouve des châteaux sur huit propriétés (35 ha) et le solde de la récolte (120 ha) est acheté depuis longtemps auprès de vignerons locaux. Pour prétendre à l'étiquette de la maison Hammel, il faut répondre aux standards les plus exigeants, de la parcelle à la bouteille. Les résultats sont là avec un imposant tableau de médailles notamment obtenues avec les Chasselas et pour les rouges avec le Merlot, le Cabernet et la Syrah. Parmi eux, L'Ovaille, Crochet, Clos du Châtelard, Montet et Clos de la George font figure de porte-drapeaux! Pionnier de la diversification de l'encépagement avec pas moins de 30 variétés cultivées, Charles Rolaz a démontré que «small» pouvait aussi être «beautiful» dans une grande cave. Les vignes sont toujours plus intensément cultivées selon les préceptes de la biodynamie.

Charles Rolaz beschreibt seine Familienfirma Hammel – Terres de Vins als kostbare Kollektion von Weingütern, als Schaukasten vorzüglicher lokaler Produkte von prestigereichen Terroirs in den Kantonen Waadt und Wallis.

Neun Familiendomänen und Clos wurden als Premiers Grands Crus aufgenommen (70 ha); acht weitere Güter (35 ha) besitzen historische Schlösser. Lokale Traubenproduzenten liefern die Ernte von nochmals 120 Hektaren, eine lange Tradition. Die Weine des Hauses folgen höchsten Qualitätsstandards, vom Rebberg bis zur Abfüllung. Das Resultat ist eine lange Reihe von Auszeichnungen und Qualitätslabeln, vor allem für Chasselas und Rotweine (Merlot, Cabernet, Syrah), von denen einige – L'Ovaille, Crochet, Clos du Châtelard, Montet und Clos de la George – längst zu den Klassikern gehören. Als Pionier der Diversifizierung (mit 30 Rebsorten) hat Charles Rolaz demonstriert, dass «small is beautiful» sogar für eine relativ grosse Firma gelten kann. Die Reben werden zunehmend nach biodynamischen Prinzipien kultiviert.

Charles Rolaz prefers to describe his family firm Hammel-Terres de Vins as a treasured collection of wine estates that showcase local excellence from prestigious terroirs in cantons Vaud and Valais.

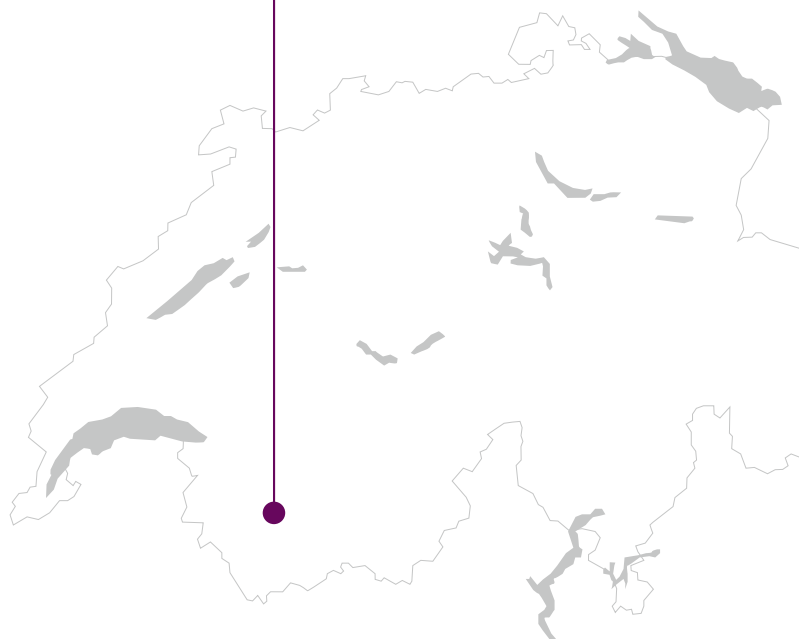
Nine family domains and clos include Premiers Grands Crus (70 hectares); another eight estates (35 hectares) have historic chateaux; local growers supply grapes from a further 120 hectares, a long tradition. The wines that bear its labels are subject to Hammel's highest standards from vineyard to bottling. The result is a string of awards and quality labels, particularly for Chasselas and reds (Merlot, Cabernet, Syrah), some of which – L'Ovaille, Crochet, Clos du Châtelard, Montet and Clos de la George – are now classics. A pioneer in diversity – 30 grape varieties are cultivated – Charles Rolaz has demonstrated that small is beautiful even for a relatively large winery. The vineyards are increasingly farmed according to biodynamic principles.



Une famille remarquable!

Alexandre Gilloz , Michel Duc et Ronald Thoma

Les fils Maye, Riddes VS



Fondée en 1889, la maison Les Fils Maye est l'un des plus anciens et prestigieux commerces de vins du Valais.

Elle emploie 40 personnes à plein temps, est propriétaire d'environ 30 ha de vignes dont le célèbre Clos de Balavaud, et produit 3.5 millions de cols. Riche de son histoire, puisqu'elle demeure en mains familiales pour la majorité, et de son savoir-faire sans cesse modernisé, la maison offre une magnifique gamme de grands vins d'exception à l'image du Johannisberg flétri de Chamoson, médaillé GRAND OR à Expovina 2015. «Nous sommes un mix entre tradition et modernité» commente son directeur Michel Duc. «Nos vignes du Clos Balavaud sont cultivées dans la plus pure tradition et nous venons d'investir dans une ligne de mise en bouteille dernier cri. Nos collaborateurs sont très fidèles, quelques-uns ont 30 ans d'ancienneté, et tout le personnel s'investit dans le développement durable.»

Das 1889 gegründete Haus Les Fils Maye gehört zu den ältesten und prestigieussten Weinhandlungen des Wallis.

Es beschäftigt 40 Personen in Vollzeitarbeit, besitzt rund 30 Hektaren Reben, darunter den berühmten Clos de Balavaud, und produziert 3,5 Millionen Flaschen Wein pro Jahr. Das Haus mit seiner reichhaltigen Geschichte, das sich nach wie vor mehrheitlich in Familienbesitz befindet und das sein Savoir-faire unaufhörlich modernisiert hat, bietet ein grossartiges Sortiment von Ausnahmeweinen, darunter beispielsweise den Johannisberg flétri aus Chamoson, der bei der Internationalen Weinprämierung von Zürich 2015 ein Grosses Golddiplom gewonnen hat. «Wir sind eine Mischung aus Tradition und Moderne», meint Direktor Michel Duc. «Unsere Reben im Clos de Balavaud werden in der reinsten Tradition kultiviert, und wir haben erst gerade in eine topmoderne Abfüllanlage investiert. Unsere Mitarbeiter sind sehr treu, einige von ihnen arbeiten bereits seit 30 Jahren bei uns, und das ganze Personal engagiert sich für eine nachhaltige Entwicklung.»

Les Fils Maye, founded in 1889, is one of the oldest and most prestigious wine firms in canton Valais.

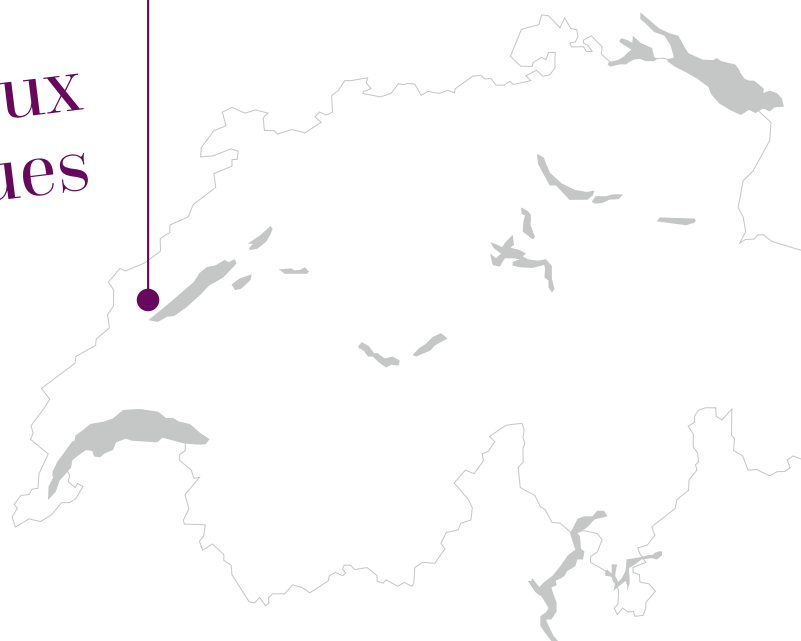
The winery employs 40 people fulltime. It owns about 30 hectares of vines, including the renowned Clos de Balavaud and produces 3.5 million bottles. The family retains the majority of the winery; its rich history is woven through with knowledge and skills that depend on continual modernization. The magnificent range of wines has stars like its Johannisberg withered grapes wine from Chamoson, winner of a great gold medal at Expovina 2015. "We're a cross between tradition and modernism," says director Michel Duc. "Our Clos Balavaud vines are cultivated in a very traditional way – but we've also just invested in the latest technology for our bottling system. Our staff tend to stay with us; some of them have 30 years now, and all of the personnel here are very much behind sustainable development."



Jean-Marie Mauler
Mauler et Cie SA, Môtier NE



Des vins mousseux historiques



Jean-Marie Mauler, avocat subtil, philanthrope et philosophe, passionné de méditation, d'arts martiaux et de culture du vin, gère la plus grande cave suisse productrice de mousseux.

Fondée en 1859, elle se trouve en plein cœur de l'idyllique Val de Travers, dans l'imposant Prieuré Saint-Pierre à Môtiers. Ici on produit des vins mousseux selon la méthode traditionnelle (prise de mousse en bouteille). «Les valeurs humaines sont très importantes pour moi, et elles devraient se refléter dans nos produits», explique le patron. Par valeurs humaines il entend non seulement une viticulture écologique et une qualité irréprochable, mais aussi de bons rapports avec ses employés et des prix «démocratiques», soit abordables. Son vin favori dans la vaste gamme? «Evidemment la *Cuvée Louis-Edouard Mauler* qui porte le nom de mon arrière grand-père. Le vrai luxe c'est de prendre son temps et de savourer un verre de ce vin mousseux délicat, de préférence en bonne compagnie pour partager ce plaisir.»

Jean-Marie Mauler, feinsinniger Jurist, Philanthrop und Philosoph mit einer Passion für Meditation, asiatische Kampfkunst und Teekultur, leitet in vierter Generation das grösste Schaumweinhaus der Schweiz, 1859 gegründet und domiziliert in der imposanten Prieuré Saint-Pierre in Môtiers, im verträumten Val de Travers.

Hier entstehen edle Schaumweine nach der Tradition klassischer Champagner. «Menschliche Werte sind mir sehr wichtig, das soll sich auch in unseren Produkten spiegeln», erklärt der Patron. Und damit meint er nicht nur ökologischen Weinbau und tadellose Qualität, sondern auch den Umgang mit seinen Mitarbeitern und «demokratische», sprich erschwingliche Preise. Sein Favorit im reichhaltigen Sortiment? «Eindeutig die nach meinem Urgrossvater benannte *Cuvée Louis-Edouard Mauler*. Das ist der wahre Luxus: sich Zeit zu nehmen und ein Glas dieses erlesenen Schaumweins zu geniessen! Am besten natürlich zusammen mit jemandem, mit dem man dieses Vergnügen gerne teilt.»

Jean-Marie Mauler quietly combines law, philanthropy and philosophy with his love of meditation, martial arts and tea culture. He is the fourth generation of his family to head the firm that is Switzerland's largest producer of sparkling wines.

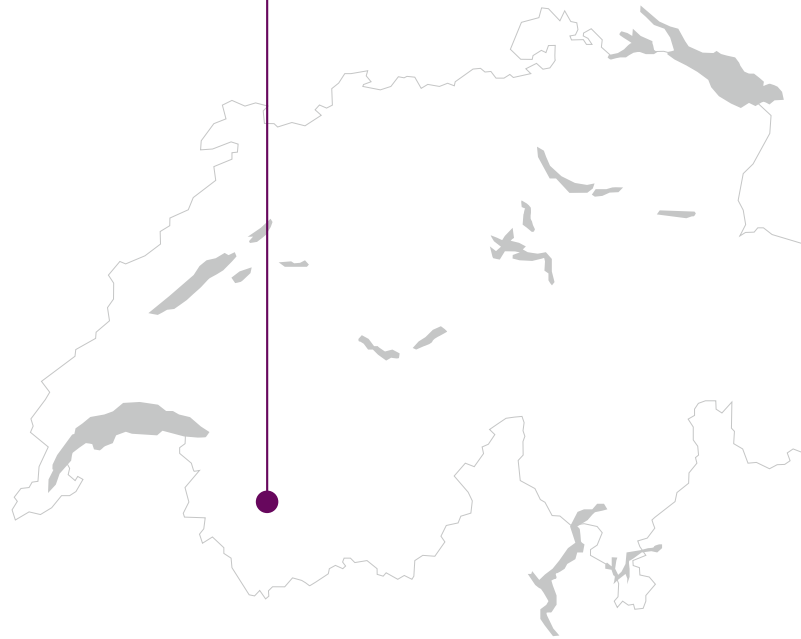
Mauler was founded in 1859; its home is in the dreamy Val de Travers, at the impressive Prieuré St Pierre in Môtier. Sparkling wines here are made traditional style, as done in Champagne, with an added value: "The human aspect of work matters very much to me," he says. "This should be reflected in our products." This means ecological grape cultivation and wine of impeccable quality, but also the way the firm treats its employees and a "democratic", or affordable pricing system. His favourite from this good range of wines is named after his great-grandfather, *Cuvée Louis-Edouard Mauler*. "True luxury is taking the time to enjoy a fine sparkling wine, with someone you want to share the pleasure of it with."



Un contrat de confiance

Manu Carron et Claude Crittin

Maurice Gay, Chamoson VS



Basée en plein cœur du vignoble de Chamoson, la cave Maurice Gay a vu le jour en 1883.

«Avec le millésime 2015, nous avons bouclé les 132ièmes vendanges de la cave» déclare fièrement son directeur Claude Crittin. «Nous achetons la récolte d'environ 400 familles de la région. Ce partenariat avec les vignerons est basé sur la confiance, il n'y a pas de contrat écrit, juste des paroles, des regards et une poignée de main pour sceller le tout». Une façon de faire et une longévité qui assurent la pérennité de la viticulture locale. «A travers les âges, nous avons toujours su produire les vins que les gens apprécient». Que les gens apprécient soit...et qu'ils peuvent s'offrir: «notre taille nous permet de proposer à nos clients un très large éventail de vins au rapport qualité/prix imbattable».

Mitten im Herzen der Weinregion von Chamoson wurde die Kellerei Maurice Gay im Jahr 1883 gegründet.

«Mit dem Jahrgang 2015 haben wir unsere 132. Ernte eingebracht», betont Direktor Claude Crittin mit unverhohlenem und berechtigtem Stolz. «Wir kaufen die Ernte von rund 400 Winzerfamilien aus der Region. Diese Partnerschaft mit unseren langjährigen Traubenproduzenten basiert einzig und allein auf Vertrauen, es gibt keine schriftlichen Verträge, nur Worte, Blicke und einen Handschlag, um alles zu besiegeln.» Eine Vorgehensweise und eine Langlebigkeit, welche die Fortdauer des lokalen Weinbaus garantieren. «Über all diese Zeiten haben wir es immer verstanden, Weine zu produzieren, welche die Leute schätzen.» Die sie schätzen... und die sie sich auch leisten können: «Unsere Grösse erlaubt es uns, unserer Kundschaft eine sehr grosse Auswahl von Weinen mit unschlagbarem Preis-Qualitätsverhältnis anzubieten.»

The Maurice Gay winery, in the heart of the Chamoson, Valais vineyards, was created in 1883.

"The 2015 vintage was our 132th harvest at the cellar," Claude Crittin, director, says proudly. "We buy grapes harvested by about 400 families in the region. Our partnership with the growers is based on confidence – there's no written contract, just a verbal agreement where you look each other in the eye and shake hands to seal the agreement." It's a long-held tradition and way of doing things that ensures the longevity of the local vineyards. "We've known for a very long time how to make wines that people appreciate." Wines that they like and that they can afford. "Our size makes it possible for us to offer our clients a very large range of wines with value for money that is unbeatable."





Ladina und Jürg Obrecht

Obrecht Weine, Jenins GR

Im Dienst des Blauburgunders

Avec 7 ha de vignes, Jürg Obrecht est le plus grand vigneron indépendant de Jenins. Il achète en plus les raisins de 20 ha supplémentaires.

«Personnellement je préfère travailler dans les vignes plutôt que d'être en bottes à la cave», dit-il, raison pour laquelle il a engagé Pauline Krusemann pour s'occuper des vinifications. Les cuvées spéciales et celles élevées en barrique sont élaborées à partir des récoltes de ses raisins, comme la star de la maison qui est sans aucun doute le Pinot noir. «Le vin qui se vend le mieux et qui est en même temps mon favori, c'est le Pinot noir Auslese vinifié en cuve. J'ai l'impression que la tendance des vins en barrique diminue...» Jürg Obrecht est aussi célèbre pour son Pinot gris fruité doté d'un léger sucre résiduel. La part des clients privés devient de plus en plus importante et ils ont besoin d'être soignés: «Ils aiment aussi nos spécialités telles que le mousseux de Dornfelder, Cabernet Jura et Pinot noir, le vin doux Ladina, ou le Pinot noir vin de paille Pradafant...»

Jürg Obrecht ist der grösste Einkellerer in Jenins, mit 7 ha eigenen Reben. Dazu kommen die Trauben von weiteren 20 ha, die er zukaufft.

«Ich selber arbeite viel lieber in den Reben als in den Gummistiefeln im Keller zu stehen», meint er dezidiert, für die Vinifikation des umfassenden Sortiments ist deshalb Kellermeisterin Pauline Krusemann zuständig. Auslesen, Barriqueweine und Spezialitäten werden aus den eigenen Trauben gekeltert, der Star des Hauses ist unangefochten der Blauburgunder. «Der Wein, der sich am besten verkauft und zugleich mein persönlicher Favorit, ist die klassisch vinifizierte Pinot noir Auslese. Mich dünkt, der Barriqueboom sei am Abflauen...» Bekannt ist Jürg Obrecht auch für seinen saftigen Pinot gris mit zarter Restsüsse. Die Privatkunden werden immer wichtiger und wollen gepflegt sein: «Sie lieben auch unsere Spezialitäten, etwa den Schaumwein aus Dornfelder, Cabernet Jura und Pinot noir, den Süsswein Ladina, den Pinot blanc, den Pinot noir Strohwein Pradafant...»

Jürg Obrecht has 7 hectares of wines that he cultivates, and he buys grapes from another 20 hectares; he is the largest wine producer in Jenins.

“Personally, I really prefer working out in the vines to standing in my boots in the cellar,” he says. Pauline Kruse, oenologist, is therefore in charge of making wine. Wines from selected grapes, oaked wines and specialties are made from their own grapes, with Pinot Noir the star wine here. “The bestseller but also my favourite is our Pinot Noir selection,” says Jürg Obrecht, who believes a trend towards oaking is now dying down. He is also known for his juicy Pinot Gris, which has a delicate residual sweetness. Private clients are increasingly important to the winery; the number is growing. “They love our specialty wines, such as the sparkling wine from Dornfelder, or the Cabernet Jura and Pinot Noir – Ladina, which is a sweet wine, Pinot Blanc, and a late harvest raisined Pinot Noir, Pradafant”.





Michael Balmer

Rutishauser Weinkellerei AG, Scherzingen TG

Eigenständige Otschweizer

Cela fait six ans que le bernois Michael Balmer est œnologue chez Rutishauser Weinkellerei, cave qui fête son 130^e anniversaire en 2016.

Il connaît désormais par cœur cette immense entreprise qui vinifie 1 million de kilos de raisins en provenance de six cantons de Suisse orientale – «c'est maintenant que je me lance vraiment» s'amuse-t-il en nous parlant des 150 vins qu'il produit et des autres qu'il vinifie pour tiers, le tout entouré d'une équipe compétente. «La plus petite cuve fait 125 litres...», un véritable exploit logistique! Michael Balmer travaille 25 cépages différents, dont les places les plus importantes sont prises par le Müller-Thurgau et surtout le Pinot noir. «J'attache une grande importance aux caractéristiques de chaque vignoble, aux terroirs et aux régions», souligne l'œnologue, notamment pour les vins de nos lignes haut-de-gamme qui bénéficient tous d'un nouvel habillage. «La qualité du vin Suisse n'a jamais été aussi bonne qu'aujourd'hui», dit Balmer convaincu, «en ce moment l'image des vins suisses n'arrive pas encore au niveau des montres et du chocolat, mais cela va bientôt changer.»

Seit sechs Jahren ist der Berner Michael Balmer, zuvor drei Jahre im Wallis tätig, Chefœnologue der Rutishauser Weinkellerei AG, die 2016 ihren 130. Geburtstag feiert.

Mittlerweile kennt er den Riesenbetrieb, der 1 Mio. Kilo Trauben aus sechs Ostschweizer Kantonen verarbeitet, in- und auswendig – «jetzt starte ich so richtig durch», lacht er und erzählt von den 150 Weinen, die er mit seinem kompetenten Team vinifiziert, ohne die Lohnkelterungen mitzurechnen. «Unser kleinster Gärbehälter fasst bloss 125 Liter...» Eine logistische Meisterleistung! Zwar verarbeitet Michael Balmer 25 Rebsorten, doch die Hauptrollen spielen Müller-Thurgau und vor allem Pinot noir. «Ich lege grossen Wert auf die Eigenständigkeit der Rebblagen, Terroirs und Regionen», betont der Önologe, vor allem natürlich bei den Spitzweinen der Edellinien, die sich alle in neuem Kleid präsentieren. «Schweizer Wein war noch nie so gut wie heute», ist Balmer überzeugt, «momentan kämpfen wir imagegemäss noch gegen Uhren und Schokolade, aber das wird sich bald ändern.»

Michael Balmer, from Bern, spent three years in canton Valais before joining Rutishauser Weinkellerei AG as head oenologist six years ago.

The winery is celebrating its 130th birthday and its winemaker says he finally knows, inside out, this huge firm, which processes about one million kilos of grapes from six cantons in eastern Switzerland. "I'm really starting to understand it!" he laughs, telling of the 150 wines he and his team make, not including Lohnkelterungen. One of his logistical feats is using their "smallest tank, just 125 litres". His team works with 25 grape varieties but Müller-Thurgau and Pinot Noir remain key grapes. "I attach a lot of importance to vine parcels, terroirs and regions," he notes, and he vinifies them separately, especially the elegant traditional Spitzweine, which have been given new labels. "Swiss wine is at its best ever today. We are still fighting our reputation for just clocks and chocolate, but this will change soon."





Valentina and Claudio Tamborini

Tamborini Carlo SA, Lamone TI

Premium wine is the future

Claudio Tamborini a vu les saisons et les millésimes défilier au sein de l'entreprise familiale qui l'a vu grandir.

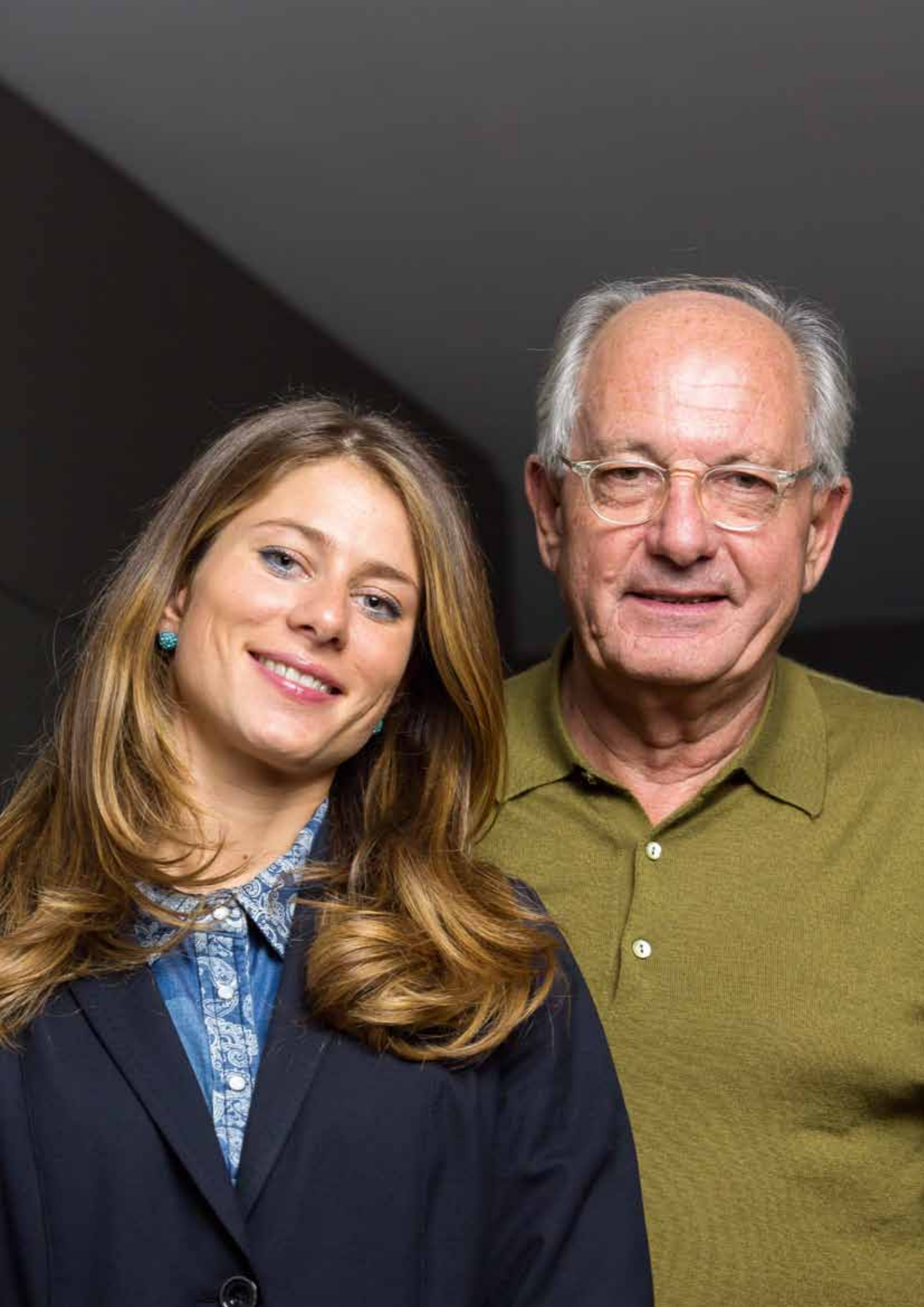
Avec l'arrivée de la génération suivante pour l'épauler dans ce qui est désormais l'une des plus grandes caves du canton, il se tourne vers le futur. «Notre challenge le plus urgent en Suisse est de faire connaître nos vins à l'étranger. Va-t-on y arriver? Je ne sais pas. La consommation de vin est en baisse partout et la concurrence fait rage, spécialement au niveau du prix». Tamborini, à l'image des autres grandes caves de la région, fait des affaires florissantes avec l'Italie qui a détrôné en 2015 la France en devenant le plus grand pays producteur. Pour la première fois depuis longtemps le chiffre d'affaires du secteur stagne au Tessin. «Nous devons tous réduire nos coûts, rationaliser là où nous le pouvons». Mais on doit aussi éduquer le consommateur. «Les prix des vins suisses sont calculés en fonction des coûts de production et de l'entretien du paysage, plus que sur l'offre et la demande», dit-il. «Il faut investir dans la qualité c'est le plus important! Si vous avez de bons vins haut-de-gamme, vous n'aurez aucune peine à les vendre»!

Claudio Tamborini hat Jahreszeiten und Weinlesen kommen und gehen sehen im Weinhandelshaus, das den Namen seiner Familie trägt und zu den grössten des Tessins gehört.

Nun, da die nächste Generation zu ihm stösst, schaut er voraus. «Unsere dringendste Herausforderung in der Schweiz ist es, unsere Produkte im Ausland bekannt zu machen. Ob wir das schaffen? Ich weiss es nicht. Der Weinkonsum sinkt überall, die Konkurrenz wird härter – vor allem auf diesem Preisniveau.» Tamborini betreibt wie andere grosse Tessiner Weinhäuser ein blühendes Handelsgeschäft mit Italien, das 2015 Frankreich als grösstes Produzentenland abgelöst hat. Der Umsatz im Tessin hat zum ersten Mal in den letzten Jahren stagniert. «Wir alle müssen unsere Kosten reduzieren und rationalisieren, wo immer wir können.» Und die Konsumenten erziehen: Die Preise von Schweizer Weingütern basieren viel eher auf den Kosten und dem Schutz der Landschaft als auf Angebot und Nachfrage. Und am wichtigsten sei es, in die Qualität zu investieren. «Einen wirklich edlen Premiumwein können Sie auch verkaufen.»

Claudio Tamborini has seen the seasons and vintages come and go at the wine business where he grew up and that bears the family's name.

Now, as he sees the next generation joining him at what is one of canton Ticino's largest wineries, he looks ahead. "Our most urgent challenge in Switzerland is to make our products known abroad. Will we manage it? I don't know. Wine consumption is down everywhere and the competition is stiffer – especially at the price level." Tamborini, like other large wineries in the area, does a thriving business with Italy, which in 2015 overtook France as the world's largest producer. Turnover in Ticino has been stagnant for the first time in recent years. "We all have to reduce costs, rationalize wherever we can." And educate consumers: Swiss wineries' prices are based on cost, on taking care of the countryside, rather than supply and demand, he says. Most importantly: invest in quality. "If you have fine premium wine, you'll sell it."





Luigi jr Zanini

Vinattieri Ticiniesi, Ligornetto TI

Terroir wines across a good price range

«Une grande cave comme Vinattieri doit produire de très bons vins à des prix compétitifs» argue Luigi Zanini.

«La tendance est de boire les rouges trop jeunes, nous devons trouver ce que le consommateur a envie de boire, pas seulement les grands vins, mais aussi les vins de tous les jours. Notre gros challenge désormais et notre plus gros investissement sont d'identifier les meilleures parcelles déjà plantées. Nous cultivons 100 ha qui peuvent produire 1 million de bouteilles, mais ce n'est pas notre objectif. Nous voulons faire de la qualité, nous voulons des vins qui reflètent leur terroir, des vins faciles à identifier de cette façon.» C'est difficile au Tessin car l'industrie empiète sur le territoire et s'octroie les meilleurs parcelles. Et l'entreprise familiale doit aussi garder des fonds pour investir dans le vin lui-même. Vinattieri a été créé au sein de la grande entreprise familiale active dans l'importation de vins «pour cibler les vins suisses. Notre cœur et notre identité sont ici, notre objectif est donc d'améliorer ce qui est déjà bon et de tirer le meilleur de chacune de nos parcelles.»

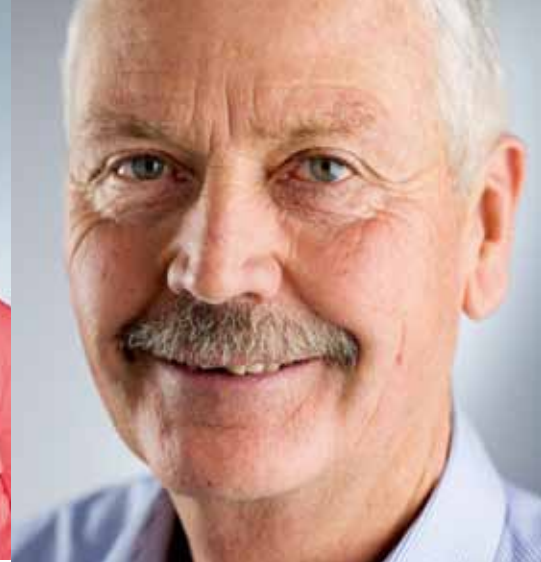
«Eine grosse Kellerei wie Vinattieri ist verpflichtet, sehr gute Weine in einer guten Preisskala anzubieten», findet Luigi Zanini.

«Heute werden Rotweine zu jung getrunken – wir müssen herausfinden, was die Leute trinken wollen», nicht nur wundervolle grosse Weine, sondern auch gute Alltagsweine. «Es ist eine Herausforderung, die besten bereits bestockten Parzellen zu finden. Wir haben 100 Hektaren, könnten also 1 Mio. Flaschen Wein produzieren, aber das ist nicht unser Ziel. Wir wollen Qualität, Weine, die ihre Parzellen ausdrücken und so leicht zu identifizieren sind.» Das sei im Tessin schwierig, wo die Industrie ständig wachse und die besten Parzellen auffresse. Und das Familienunternehmen brauche Geldmittel, die in den Wein selbst investiert werden können. Vinattieri wurde innerhalb des familieneigenen Weinhandelsbetriebs gegründet, «um uns auf unsere Schweizer Weine zu fokussieren. Unsere Herzen, unsere Identität sind hier. Deshalb wollen wir das, was gut ist, noch weiter verbessern – um das Beste aus jeder Rebparzelle zu holen.»

A large cellar like Vinattieri has an obligation to provide very good wines across a good price range, argues Luigi Zanini.

“A tendency is to drink red wines too young – we need to find what people want to drink,” not just beautiful big wines but “everyday wines, too. Our big challenge now, and our biggest investment, is finding the best plots where vines are already growing. We have 100 hectares and from that you can make a million bottles of wine, but that isn't our goal. We want quality, we want wines that express these vine parcels, wines that are easy to identify this way.” It's difficult in Ticino, he says, where industry is encroaching and the best vine parcels are taken. And the family business also needs to keep funds free to invest in the wine itself. Vinattieri was created within the family's larger firm that imports wine, “to focus on our Swiss wines. Our hearts and identity are here, so the goal is to improve what is already good – to make the best from each vine parcel.”







Discrets et talentueux Diskret und talentiert Discreet, talented

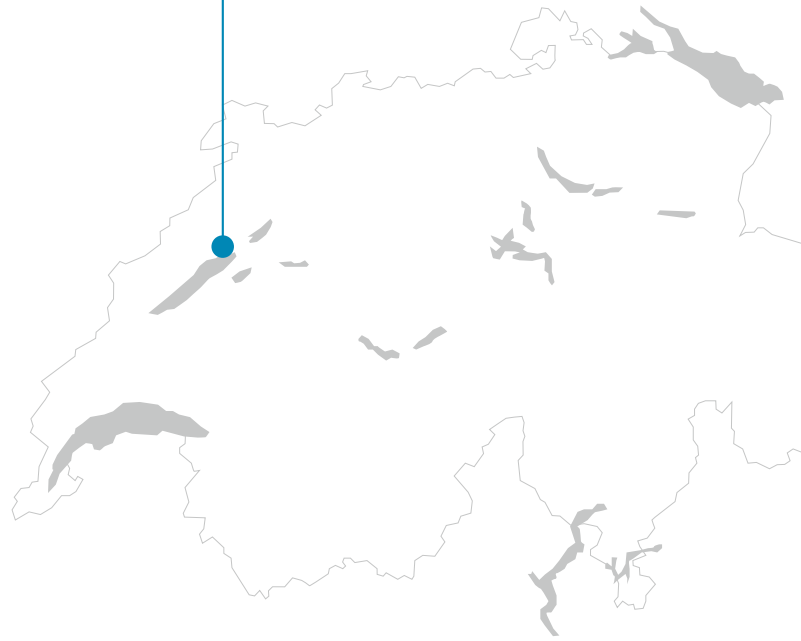
Ils préfèrent l'ombre et le travail aux grands discours et aux feux de la rampe. Leurs efforts sont réservés à leurs parcelles et leurs flacons. La vérité est dans la bouteille.

Sie bleiben lieber im Hintergrund und ziehen die Arbeit den grossen Reden und dem Rampenlicht vor. Ihr ganzer Einsatz gilt ihren Rebparzellen und ihren Weinen. Die Wahrheit findet sich in der Flasche.

They prefer to stay in the background and get down to work, rather than taking the limelight and getting involved in public discourse. Their energy is focused clearly on their vineyards and the wines they make. The truth lies in the bottle!

Passion et don

Alain Gerber
Alain Gerber, Hauterive NE



Alain Gerber est vigneron dans son cœur comme dans son âme. Il représente la troisième génération propriétaire du domaine viticole familial d'Hauterive.

«Nous sommes Triple-A», rit-il, «mon grand-père s'appelait Albert, mon père André et moi Alain...» Le Neuchâtelois s'est fait connaître en 2009 avec son vin doux *Prélude*, un pur Chardonnay qui a obtenu le plus haut pointage de tous les vins en lice au Grand Prix du Vin Suisse – une sensation inoubliable! «Suite à ce résultat, j'ai immédiatement eu de nombreux nouveaux clients, bien que je préfère les gens qui dégustent mes vins au restaurant, les apprécient et viennent ensuite me voir.» Alain Gerber cisèle des vins très élégants et dotés d'une grande finesse, comme par exemple le Chardonnay gastronomique élevé en barrique ou le Pinot noir intense et profond. «Je remets toujours tout en question, j'expérimente chaque année de nouvelles levures... et me complique ainsi la vie. Toutefois les vins deviennent aussi plus complexes...» Et ils se rapprochent plus de son idéal: l'harmonie, que du bonheur!

Winzer mit Leib und Seele, leitet Alain Gerber in dritter Generation sein Weingut in Hauterive.

«Wir sind Triple-A», lacht er, «mein Grossvater hiess Albert, mein Vater André und ich Alain...» Berühmt geworden ist der Neuenburger 2009 mit seinem damals zu 100% aus Chardonnay gekelternen Süsswein *Prélude*, der beim Grand Prix du Vin Suisse die höchste Bewertung aller eingereichten Weine erhielt – eine unvergessliche Sensation! «Das brachte kurzzeitig viele neue Kunden, lieber sind mir aber diejenigen, die meine Weine in einem Restaurant probieren, sie toll finden und danach zu mir kommen.» Etwa seinen in Barriques ausgebauten Gastronomie-Chardonnay. Oder den tiefgründigen Pinot noir. Alain Gerber ziseliert filigrane, höchst elegante Weine von grosser Finesse. «Ich stelle immer alles in Frage, probiere jedes Jahr von neuem mit verschiedenen Hefen und kompliziere mir so das Leben. Allerdings werden die Weine so auch komplexer...» Und kommen seinem Ideal näher: der Harmonie des reinsten Glücks.

Alain Gerber is a wine producer whose heart and soul are kept busy searching for happiness.

He is the 3rd generation to manage the family winery in Hauterive. "We're triple A: grandfather Albert, father André and now me, Alain!" He became famous in Neuchâtel in 2009 thanks to his sweet wine *Prélude*, 100% Chardonnay, which was given the highest rating of all the wines submitted to the Grand Prix du Vin Suisse, "an unforgettable sensation!" It briefly resulted in many new customers, but "the ones I really value are people who try my wines in a restaurant, find them great and then they seek me out." He mentions his barrel-matured Chardonnay, a gastronomy wine, and his deep Pinot Noir. He is looking to make top-class, very elegant wines with great delicacy. "I'm always questioning everything, starting again every year with a variety of yeasts – I really complicate my life! But the wines are more complex as a result." And they are closer to his ideal, harmony: pure happiness.



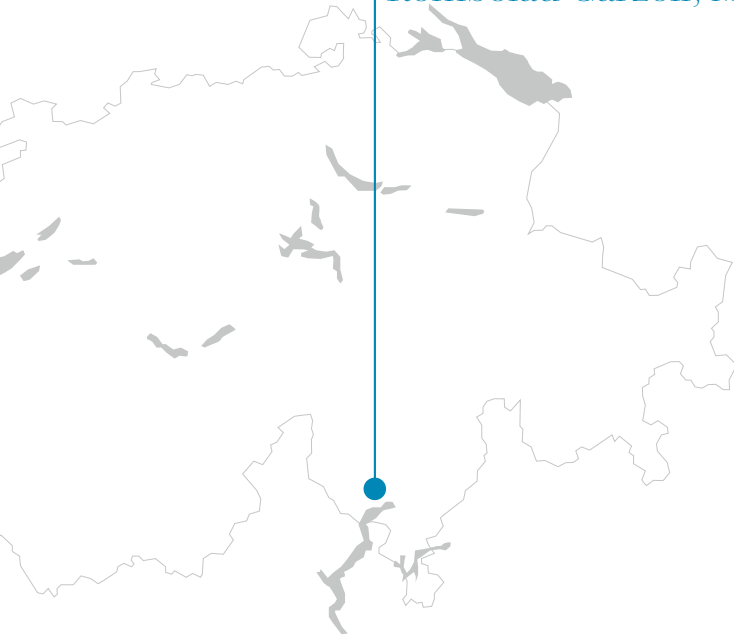
That once-a-year chance



Robin Garzoli

Azienda vitivinicola

Rombolau Garzoli, Maggia TI



Robin Garzoli pense que la chose la plus difficile dans l'élaboration de vins de qualité est «de n'être aux fourneaux qu'une fois par an», avec un seul millésime pour apprendre et donc trop peu dans toute une vie.

Et le climat si particulier du Tessin ajoute encore à la difficulté. A 38 ans, il est un nouveau-venu dans le paysage vitivinicole tessinois. Son oncle avait quelques ha de vignes dont il livrait les raisins à la coopérative et son père élevait du bétail. Il a donc passé son enfance entre le travail à la ferme et les soins à la vigne. Comme il adorait travailler à l'extérieur, il a opté pour des études scientifiques avant d'être rattrapé par le virus du vin! Direction Neuchâtel pour un stage d'une année, puis 3 ans et demi de formation à Changins dont il est sorti ingénieur-œnologue et enfin une première expérience de 4 ans à la cave Vinattieri. Il a lancé sa propre cave en 2007 et la reconnaissance est venue de suite. «La chose qui me touche le plus est le feedback positif de mes clients. C'est génial quand les gens comprennent ce que je fais» comme notamment son rôle de gardien du paysage.

Das schwierigste am Qualitätsweinbau sei, «dass wir nur einmal pro Jahr in der Küche stehen», meint Robin Garzoli, mit einer einzigen Weinlese, von der man lernen könne, «viel zu wenige für ein Menschenleben».

Das oft unfreundliche Klima im Tessin mache die Herausforderung noch grösser. Mit 38 ist er fast noch ein Newcomer, der Familienbetrieb lieferte die Trauben vorher an die Kooperative. Ein Onkel besass Reben, sein Vater war Viehzüchter, sodass Robin Garzoli schon als Kind im Stall und in den Reben half. Er liebte es, draussen zu arbeiten. Als er sich entschloss, Weinproduzent zu werden, gewann er ein Jahr Berufserfahrung in Neuenburg, bevor er in Changins studierte. Als frischgebackener Ingenieur-Önologe arbeitete er vier Jahre in der Kellerei Vinattieri. 2007 machte er sich selbständig und produziert seither grandiose Weine. «Was mich am meisten prägt, sind die positiven Reaktionen der Konsumenten. Es ist grossartig, wenn die Leute verstehen, was ich mache». Dazu gehört auch das Schützen und Bewahren der Landschaft.

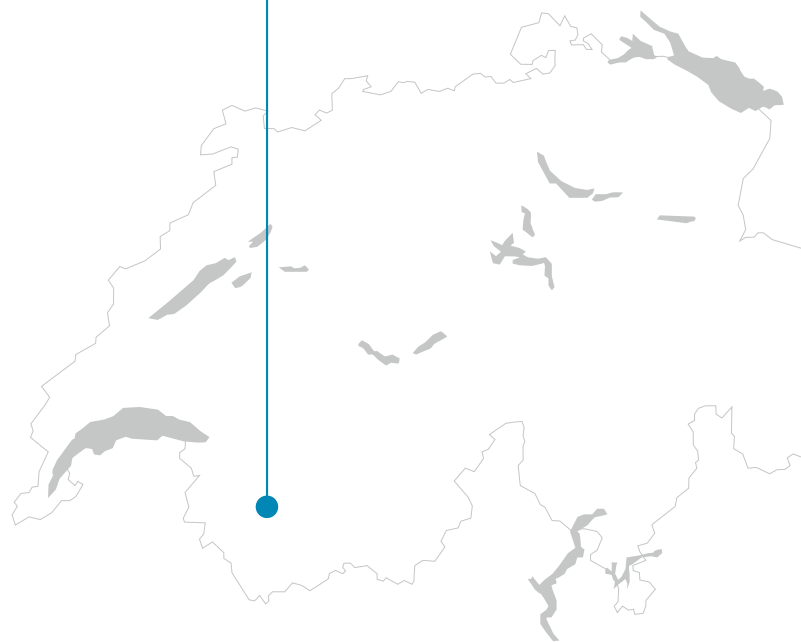
Robin Garzoli says one of the hardest things about making high quality wines is that "we're only in the kitchen once a year", with just one vintage at a time to learn from, and too few in a lifetime.

The often rude climate in Ticino adds to the challenge. He is a relative newcomer, given his age (38) and running a family winery that previously supplied grapes to a co-op. An uncle had several hectares of vines and his father raised livestock, giving the son a childhood that was nevertheless spent working on farms and in the vines. He loved working outdoors so he studied science. Once he knew that he wanted to produce wine, he needed a year of experience in Neuchâtel before his 3.5 years at Changins, to become an oenological engineer, then four years at the Vinattieri winery. The cellar he started in 2007 now has stellar wines. "The thing that marks me most is the positive feedback from consumers. It's great when people understand what I do," part of which is being a caretaker of the land.



Deux fois champions suisse!

Fabienne et Michel Constantin
Cave du Crêtacombe, Chamoson VS



«On s'inscrit aux concours pour situer nos vins» explique Fabienne Constantin-Comby, parce qu'on peut «toujours faire mieux».

En l'occurrence ça va être difficile de faire mieux que deux titres de Champion suisse au Grand Prix du vin Suisse! Trois ans après s'être imposés avec leur Johannisberg en amphore, ils récidivent en 2015 avec leur Gamay! «Le travail des vignes, c'est ça qui fait tout» commente Michel. «On défeuille énormément la zone des grappes afin d'aérer les raisins et d'éviter les foyers de pourriture!» Et à la cave? «On sauvegarde la qualité de ce que l'on rentre, on fait plutôt de la surveillance que de la technologie». De nature plutôt réservée, le couple est en revanche très réceptif aux critiques de leurs clients, à l'image *Des Timides*, une dôle revisitée pour coller au goût actuel.

«Wir reichen unsere Weine regelmässig bei Wettbewerben ein, um zu wissen, wo wir stehen», erklärt Fabienne Constantin-Comby, schliesslich «kann man sich immer nur weiter verbessern».

Letzteres dürfte allerdings nicht ganz einfach sein, bei zwei Titeln als Schweizermeister beim Grand Prix du Vin Suisse! Drei Jahre, nachdem sie sich mit ihrem in Amphoren ausgebauten Johannisberg durchgesetzt hatten, doppelten Fabienne und Michel 2015 mit ihrem Gamay nach. «Die Arbeit in den Rebbergen, das ist der entscheidende Punkt», betont Michel. «Wir entlauben rund um die Trauben sehr stark, damit die Beeren gut belüftet werden und nicht von Fäulnis befallen werden können.» Und im Keller? «Wir bewahren die Qualität, die wir in den Keller bringen, wir überwachen eher als dass wir Technologie anwenden.» Das von Natur aus etwas reservierte Paar hat stets ein offenes Ohr für Kritik und Anregungen von Seiten seiner Kunden. Wie ihr Dôle *Des Timides* beweist, den sie dem heutigen Konsumentengeschmack angepasst haben.

“We enter competitions to see where our wines sit,” Fabienne Constantin-Comby says, because one can “always do better”.

It would be tough, however, to do much better than twice Swiss champion at the Grand Prix du Vin Suisse. Three years after winning with their amphore Johannisberg, they won again in 2015 with their Gamay. “The work in the vines is everything,” says Michel. “We de-leaf a lot in the area of the bunches to give the grapes plenty of air and to avoid letting fungus get a start.” In the cellar, “we work on keeping the quality of the grapes we bring in – we watch over them rather than counting on technology.” The pair are by nature somewhat reserved, but they're very open to critical remarks from their clients, leading them to make changes like those for *Des Timides*, a Dôle reworked to appeal to contemporary tastes.



A la poursuite du temps

Philippe Plan
Cave les Crêtets, Peissy GE



Philippe Plan a travaillé dans l'horlogerie de luxe avant de reprendre en 2009 le domaine viticole de sa belle-famille.

Depuis, il «court après le temps» et le conjugue en crus ciselés aux noms évocateurs: *La Mécanique du Temps* (Gamaret-Garanoir), *les Temps Modernes* (Cabernet-Franc), *Le Temps Perdu* (Gewürztraminer)... «J'aime les vins souples, équilibrés et typés. Je travaille différemment en fonction du cépage et du millésime». Comme tous ses collègues il utilise la barrique, «mais uniquement pour apporter de la rondeur et une respiration aux vins». Cette année, ses flacons ont fait coup double à la Sélection des Vins de Genève en s'adjugeant la meilleure note du concours avec le Pinot noir et le prix des cafetiers-restaurateurs avec son Cabernet-Franc! «Je ne suis pas quelqu'un qui se met en avant, je préfère que la reconnaissance vienne de mon travail plutôt que de ma communication».

Philippe Plan hat in der Luxushorlogerie gearbeitet, bevor er das Weingut seiner Schwiegerfamilie übernahm.

Seither «rennt er der Zeit hinterher» und konjugiert sie in ziselierten Crus mit klangvollen Namen: *La Mécanique du Temps* (Gamaret und Garanoir), *Les Temps Modernes* (Cabernet franc), *Le Temps Perdu* (Gewürztraminer)... «Ich liebe geschmeidige, ausgewogene und typische Weine. Je nach Rebsorte und Jahrgang arbeite ich unterschiedlich.» Wie all seine Winzerkollegen verwendet er auch Barriques, «aber nur und ausschliesslich, um die Weine atmen zu lassen und ihnen eine rundere Form zu verleihen.» Dieses Jahr haben seine Weine einen zweifachen Erfolg gefeiert bei der Selektion der Genfer Weine: Der Pinot noir holte sich die allerbeste Note des ganzen Wettbewerbs, der Cabernet franc erhielt den Spezialpreis der Cafetiers-Restaurateurs. «Ich bin nicht jemand, der sich in den Vordergrund stellt; ich ziehe es vor, wenn ich dank meiner Arbeit und nicht wegen meiner Kommunikation Anerkennung erlange.»

Philippe Plan worked in the luxury watch business before taking over his in-laws' winery in 2009.

Since then, he has been “chasing after time”, a theme that is woven through his wines' charming names: *La Mécanique du Temps* (Gamaret-Garanoir), *les Temps Modernes* (Cabernet-Franc), *Le Temps Perdu* (Gewürztraminer). “I like soft and balanced wines with good typicity. I work differently for each grape variety and vintage.” Like other producers, he matures wine in barrels, “but only to give them roundness and help them breath”. In 2015 he had a double win at the cantonal awards, the Sélection des Vins de Genève, awarded the highest note of the competition with his Pinot Noir and the prize given by the restaurant association for his Cabernet-Franc. “I'm not someone who puts myself out front – I would rather be known for my work than my words.”

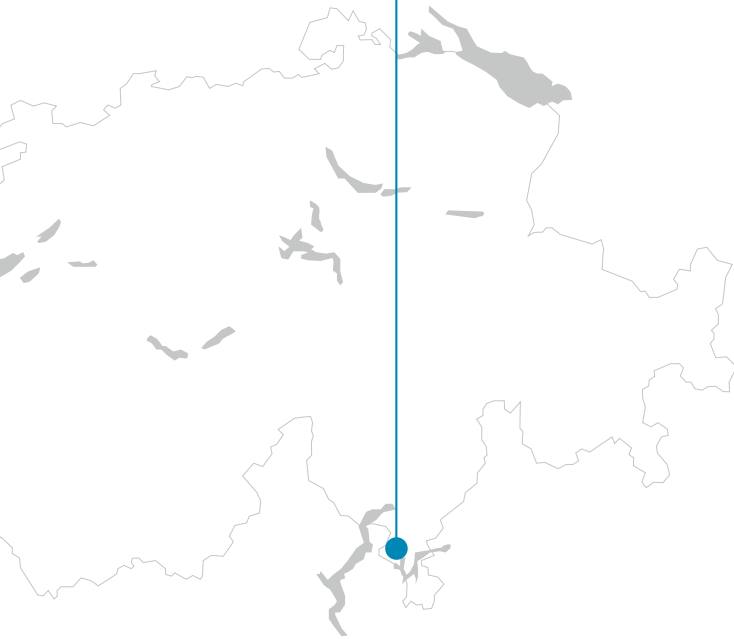


Back to the secrets of soil



Christian Zündel

Christian Zündel, Beride TI



L'originalité de certains vins a toujours plu à Christian Zündel. Cet ingénieur agronome formé à Zürich a également étudié la pédologie. Il faisait partie des jeunes pionniers alémaniques partis s'établir au Tessin au début des années 80 pour y produire des vins de qualité en s'inspirant du modèle bordelais.

«Je n'avais pas vraiment d'idée arrêtée, je voulais juste que le vin soit lui-même». Au fil des ans, il a petit à petit mis de côté les produits de synthèse, commencé à travailler avec de plus longues macérations et évité les solutions mécaniques pour ses vins qui ressemblent plus «à ceux du sud des Alpes». «Les tessinois ont tendance à se déplacer du nord au sud et se définissent en fonction des autres zones du pays. J'ai fait l'inverse, au sud et latéralement. Je me suis dit qu'à Milan, une région plutôt fraîche et humide, les gens apprécient les vins blancs et ça s'accorde bien avec leur cuisine. Pourquoi pas ici?» Avant le phylloxéra, le vignoble tessinois était planté pour 2/3 de cépages blancs et les domaines avaient tous des surfaces agricoles. Aujourd'hui leur origine, le sol redevient sa passion.

Die Originalität von Weinen hat Christian Zündel schon immer fasziniert. Der ETH-Agronom gehörte zu einer Gruppe junger, längst berühmter Deutschschweizer Pioniere, die zu Beginn der 1980er Jahre im Tessin Qualitätsweine nach Bordelaiser Vorbild zu produzieren begannen.

«Ich hatte keine vorgefassten Ideen – ich wollte den Wein einfach sich selber sein lassen.» Mit den Jahren verzichtete er zunehmend auf synthetische Produkte, machte längere Maischegärungen und lehnte mechanische Lösungen für seine Weine ab, die sich «mehr denen südlich der Alpen anglichen. Die Tessiner bewegen sich in nord-südlicher Richtung und definieren sich selbst in Beziehung zur restlichen Schweiz. Ich ging den anderen Weg, nach Süden. Ich stellte fest, dass man in Mailand, einer kühlen, feuchten Zone, weisse Weine mag, die bestens mit der lokalen Küche harmonieren. Warum nicht auch hier?» Vor der Reblaus waren die Tessiner Weinberge zu zwei Dritteln mit weissen Sorten bestockt. Heute setzt Christian Zündel vermehrt auf Weisse und frönt einmal mehr seiner Leidenschaft für den Boden.

The originality of some wines has always appealed to Christian Zündel. The ETH (Zurich polytechnic) graduate with a degree in soil sciences was one of a group of now renowned young Swiss-German pioneers who headed in the early 1980s to Ticino to make quality wines their own way, after looking at Bordeaux.

“I didn't have any fixed ideas – I just wanted to let the wine be itself.” Over the years, he gradually set aside synthetic products, began working with longer macerations and avoided mechanical solutions for his wines that became “more like those south of the Alps. People in Ticino tend to move north-south and define themselves in relation to other parts of Switzerland, but I went the other way, south and laterally. I reflected that in Milan, a cool and humid area, they like white wines and it works with their cuisine. Why not here?” Ticino's vineyards, before phylloxera, were two-thirds white, with mixed agriculture. Today their source, the soil, is once again his passion.



Le vigneron du coin

Yves Batardon
Domaine de la Mermière, Soral GE



«Je préfère laisser les gens découvrir mes vins avec leurs amis, avant de venir nous rencontrer ensuite».

Sa démarche s'inscrit au rythme de la terre. Retenu dans l'aspect commercial, le bouche à oreille suffit à diffuser le plaisir de partager les vins d'Yves Batardon. Il souhaite simplement produire sans surenchère de bons vins, «des vins libres et joyeux issus de vendanges humaines». Passionné, il travaille ses vignes en respectant la terre: amendements organiques, travail du sol, sans produits chimiques. Ses vins, comme lui sont authentiques et inimitables, «je fais ce que je dis et je dis ce que je fais»! Il aime produire des crus de caractère dans lesquels ses interventions sont limitées. Pour exemple: l'Altesse et le Gamay Chaudenay, deux cépages qu'il propose en version «du coin» vinifiés en barrique ou en jarre de terre cuite, sans collage, sans filtration, sans ou avec un faible apport de soufre.

«Mir ist es lieber, wenn die Leute meine Weine zuerst zusammen mit ihren Freunden entdecken, bevor sie dann zu uns auf Besuch kommen.»

Yves Batardons Vorgehensweise richtet sich nach dem Rhythmus der Erde. In kommerzieller Hinsicht ist er zurückhaltend, Mund-zu-Mund-Propaganda genügt, um seine Weine unter die Leute zu bringen. Er möchte einfach nur gute, nicht übertriebene Weine produzieren, «freie und fröhliche Weine, gekeltert aus Trauben, die in humanen Weinlese geerntet werden». Mit viel Passion und im Respekt vor der Erde bearbeitet er seine Reben: organischer Dünger, Bodenbearbeitung, Verzicht auf chemische Produkte. Seine Weine sind so authentisch und unnachahmlich wie er selber. «Ich tue, was ich sage und ich sage, was ich tue.» Er liebt es, Charakterweine zu produzieren, mit möglichst wenigen Eingriffen von seiner Seite. Ein Beispiel: Die Altesse und den Gamay Chaudenay, zwei Rebsorten, die er in einer Version «du coin» (um die Ecke) anbietet, in Barriques oder Terrakottakrügen vinifiziert, ohne Schönung, unfiltriert und ohne oder nur mit ganz wenig Schwefel.

“I prefer to let people discover my wines with their friends first, then come visit me after,” says Yves Batardon.

His approach centres around the seasons. Word of mouth was enough to get people sharing his wines, rather than strong marketing. He simply wants to produce good wines without high prices, “joyful wines that come from grapes harvested by people”. He is passionate about working his vines in line with respect for the soil: organic fertilizing, working the soil, no synthetic chemical products. Like their maker, his wines are authentic and one-of-a-kind. “I do what I say and I say what I do!” He likes to produce wines with personality where he intervenes very little, for example his Altesse and Gamay Chaudenay, two grape varieties that he offers as “local wines”. They are oaked or made in terra cotta jars, without filtering or fining, without or with just small amounts of sulphur.



Pierre et Basile Monachon

Domaine Monachon, Rivaz VD



S'appuyer sur le passé
pour créer l'avenir



Mon père produisait 3 vins blancs et un rouge, se souvient Pierre Monachon. Quand il a commencé à travailler avec son père, le Pinot-Gamay était un classique vaudois, déjà «très bon en 1985».

«J'étais intéressé par les rouges, mais dans le canton de Vaud, nous étions un peu faibles du côté des vins rouges. Son grand-père avait planté quelques cepes de Merlot pour les assemblages, «mais j'ai pensé que je pourrai faire un Merlot pur, nous avons le même sol argilo-calcaire qu'à Pomerol». Son premier millésime en 1990 a surpris les journalistes. La réputation de Pierre était née! Il a ensuite diversifié ses rouges mais s'est surtout distingué en vinifiant séparément chacune de ses parcelles de Chasselas. «Alors j'ai décidé de ne pas me disperser mais de chercher la qualité par parcelle de blanc». Son Chasselas est chaque année l'un des 16 finalistes en lice pour l'obtention des prestigieux Lauriers de Platine de Terravin. Son fils Basile, de retour au domaine après avoir voyagé autour du monde, est quant à lui en train de peaufiner un Plant Robert, le trésor ampélographique de Lavaux. A suivre....

Pierre Monachons Vater produzierte drei Weisse und einen Roten. Der Waadtländer Klassiker Pinot-Gamay war 1985, als er auf dem Gut zu arbeiten begann, «schon sehr gut. Ich interessierte mich für Rotweine, die damals in der Waadt noch eher schwach waren.»

Sein Grossvater hatte ein paar Merlotstöcke für Assemblagen gepflanzt, «doch ich wollte einen reinsortigen Merlot. In Pomerol besteht der Boden aus Lehm und Sandstein, wie bei uns.» Der erste Merlot 1990 verblüffte die Presse, Pierre wurde bekannt. Er beschloss, bei den roten Sorten zu diversifizieren, kelterte aber auch deutlich unterschiedliche Weisse, indem er jeden seiner Chasselas nach Parzellen getrennt ausbaute. «Bei den Weissen setzte ich nicht auf Diversifizierung, sondern auf die Qualität der einzelnen Parzellen.» Sein Chasselas gehört Jahr für Jahr zu den 16 Finalisten der prestigereichen Platin-Lorbeeren von Terravin. Pierres Sohn Basile, der nach Reisen durch die Welt den Betrieb übernommen hat, wird erstmals einen Wein aus der alten Lavaux-Kostbarkeit Plant Robert vinifizieren.

Pierre Monachon's father had three white wines and one red, the son recalls. Pinot-Gamay was a Vaud classic, "very good in 1985" when he began working with his father. "I was interested in reds and overall for them in Vaud, we were a bit weak then."

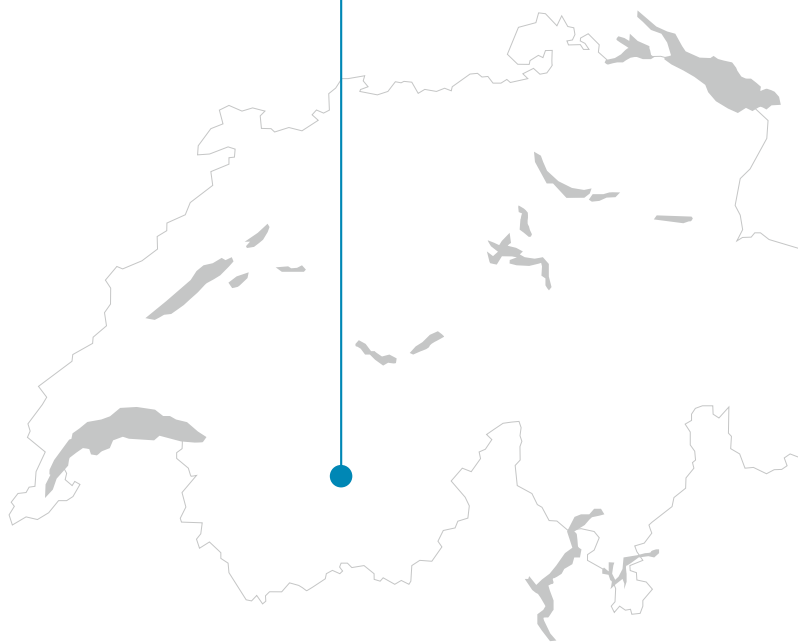
His grandfather had planted a few vines of Merlot to use in blending, "but I thought I would like a single grape Merlot. Pomerol's soil is clay and limestone, and so is ours." The first Merlot in 1990 surprised journalists, and the son's reputation began to climb. He decided to diversify the reds, but he was getting distinctly different wines by vinifying each of his Chasselas vine parcels separately, "so I decided not to diversify there, but to search for quality by parcel". His Chasselas is one of the 16 finalists for the prestigious Platine de Terravin every year. His son Basile, home after traveling the world, agrees - he's now developing a wine from a Lavaux treasure, Plant Robert, not yet on the market.



Il faut aimer ses vins!

Jean-Marie et Geneviève Pont

Jean-Marie Pont Sàrl, Sierre VS



29 octobre 2015, il est un peu plus de 22 heures dans la somptueuse salle du Kasino Kursaal de Berne quand Jean-Marie et Geneviève Pont réalisent un peu surpris qu'ils sont champions suisses avec leur Syrah 2014!

Mais quelle est la recette de ce couple qui s'est lancé dans l'aventure en 2006 seulement avec en tout et pour tout 1 ha de vignes? Ils en cultivent aujourd'hui 4, disposent d'une cave, de deux carnotzets de vente en plaine et en station de ski, d'une gamme de vins qui évolue et qui va encore s'étoffer de 2 nouveaux vins d'ici peu. La recette? Du travail, beaucoup de travail, des aptitudes complémentaires au sein du couple et une bonne dose de sagesse et de perfectionnisme «on se donne les moyens afin d'obtenir le meilleur!» Et Jean-Marie d'ajouter «et le secret ultime, celui qui facilite tout, il faut aimer tes vins!».

Am 29. Oktober 2015, kurz nach 22 Uhr abends, realisieren Jean-Marie und Geneviève Pont im prachtvollen Kursaal des Kongresszentrums Bern fast ungläubig und überrascht, dass sie mit ihrem Syrah 2014 Schweizer Meister geworden sind.

Was ist das Rezept dieses jungen Winzerpaars, das sich erst im Jahr 2006 auf das Abenteuer Selbstkeltern eingelassen hat, mit nicht mehr und nicht weniger als einer Hektare Reben? Heute kultivieren die beiden vier Hektaren, besitzen einen Keller, zwei Verkaufscarnotzets, eines in der Ebene, eines hoch oben in einer Skistation, und verfügen über ein Weinsortiment, das sich stets weiterentwickelt und in Kürze nochmals um zwei Weine reicher werden soll. Das Rezept? Arbeit, viel Arbeit, sich ergänzende Fähigkeiten und eine gute Dosis Weisheit und Perfektionismus. «Wir tun alles, um das bestmögliche Resultat zu erreichen», meint Jean-Marie und fügt an: «Das letzte Geheimnis, das alles einfacher macht: Man muss seine Weine lieben!»

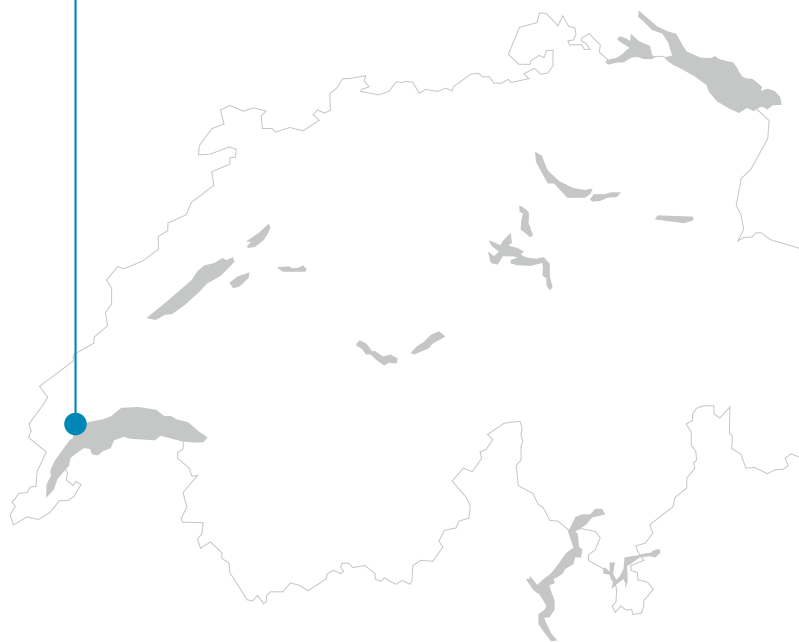
A little after 22:00 the night of 29 October 2015 at the grand and elegant Kasino Kursaal in Bern, Jean-Marie and Geneviève Pont were handed a wonderful surprise: they were named Swiss champions for their Syrah 2014 at the national wine competition.

The couple began producing wine only in 2006, and with just 1 hectare of vines. Today they have 4 hectares, a cellar, two wine-tasting shops – one in their mountain-side resort and the other down in the valley – and a growing wine list. Two new bottles will soon join the range. Their formula: work, a great deal of work, complementary skills and a strong dose of common sense and perfectionism. “We do everything to have the best”, with Jean-Marie adding that “the final secret, and it makes everything easier, is to love your wines!”



Suivre ses propres idées

Jean-Jacques Steiner
Parfum de vigne, Steiner, Dully VD



Jean-Jacques Steiner a surpris tout le monde en remportant l'une des 4 médailles grand or du Mondial des Pinots 2010, non pas avec l'un de ses beaux vins rouges, mais avec un Œil-de-Perdrix! C'était la première fois qu'un rosé atteignait une telle consécration dans un concours international!

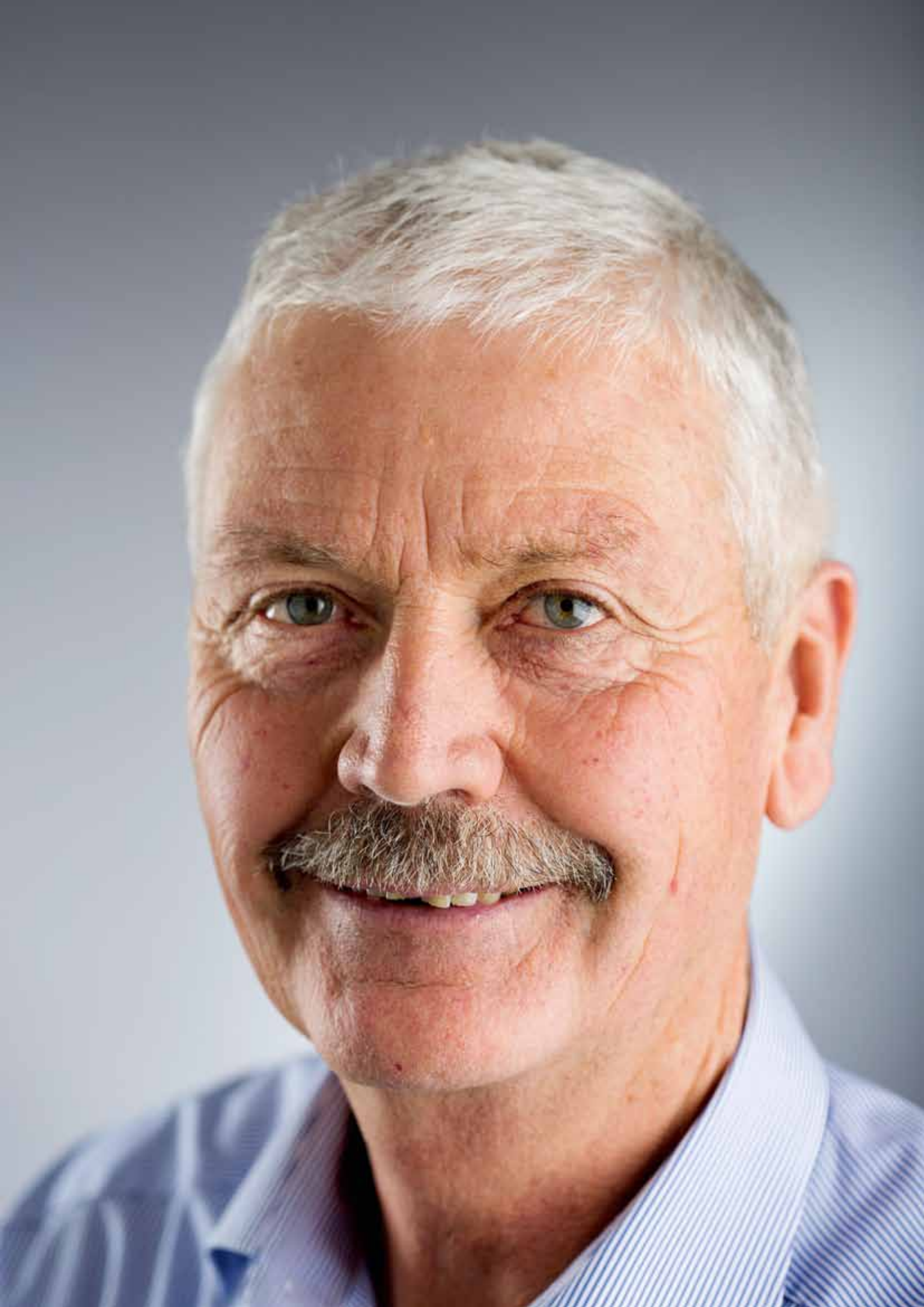
Ceux qui le connaissaient déjà furent moins surpris, l'homme a toujours eu des idées bien précises sur la manière de faire les choses. «Le sol de la parcelle de rosé est un peu lourd» admet-il, mais grâce à ses soins experts, son rosé s'est illustré dès 2007. Il a commencé à cultiver du Servagnin, une variété de Pinot noir originaire de la région de St Prex, mais en utilisant 2 fois moins la barrique que dans la charte des vins morgiens. «Les rois de France avaient raison à propos du Pinot noir! C'est un vin tout en délicatesse et en fraîcheur». C'est aussi un cépage difficile à cultiver, mais il relève le défi et en a planté plusieurs sélections pour élaborer ses 18 vins.

Jean-Jacques Steiner überraschte die Weinwelt, als er 2010 eine von vier grossen Goldmedaillen am Mondial des Pinots gewann, und zwar nicht etwa mit einem seiner feinen Rotweine, sondern mit seinem Œil-de-Perdrix: Zum ersten Mal hatte ein Rosé bei einem internationalen Wettbewerb derart gut abgeschnitten.

Wer ihn kannte, war weniger überrascht, hatte der Produzent doch schon immer seine Ideen darüber, wie etwas zu tun sei. «Mein Rosé-Boden ist etwas schwer», räumt er ein, doch unter seinem wachsenden Blick begann sein Wein ab 2007 Preise einzuheimsen. Er begann Servagnin zu kultivieren, eine Pinot-noir-Varietät aus dem nahen St-Prex, die für den guten Ruf der Weine von Morges mitverantwortlich ist, doch er verwendet nur halb so viel Eichenholz wie von der Charta für die Servagnin-Gruppe von Morges vorgeschrieben. «Die französischen Könige hatten recht in Bezug auf den Pinot noir! Es ist ein Wein voller Delikatesse und Frische.» Und eine schwierige Sorte für den Winzer, doch er mag Herausforderungen und verwendet diverse Pinot-noir-Varietäten.

Jean-Jacques Steiner surprised the world by winning one of just four great gold medals at the Mondial des Pinots in 2010, not with one of his fine reds, but with his Œil-de-Perdrix: the first time a rosé had reached such heights at the international competition.

Those who knew him were less surprised, for the producer has always had his own ideas about how to do things. "My rosé soil is a bit heavy," he admits, but under his careful eye the wine began winning awards in 2007. He started growing Servagnin, a strain of Pinot Noir grapes from nearby St-Prex that has helped build the reputation of Morges area wines – but using 50% less oak than the charter for the Morges group. "The kings of France were right about Pinot Noir! It's a wine with delicacy and freshness". It's also a difficult grape for growers, but the challenges it poses suit him, and his 18 wines include different strains.



Der ewig Suchende



Peter Wegelin

Wegelin Weinbau Scadenagut, Malans GR

La patience n'est pas le point fort de Peter Wegelin. «Je veux avancer et suis toujours à la recherche de nouveaux défis...»

Un de ces défis a été la construction de sa cave à l'architecture audacieuse et très réussie. Peter Wegelin est aussi sur la bonne voie avec ses vins blancs: «Nous avons beaucoup élargi notre gamme de vins blancs il y a vingt ans déjà, et depuis dix ans nous les vinifions pour la plupart sans fermentation malolactique.» Aujourd'hui c'est monnaie courante mais à l'époque, j'étais un précurseur. Le Pinot noir occupe encore la plus grande place au Scadenagut. «Nous donnons beaucoup de temps au Pinot noir, même au *Classic*. Il vieillit pendant un an en foudre de chêne et six mois en bouteille avant d'être mis en vente. Le *Reserva* quitte la cave deux ans et demi après la récolte. En discutant avec Peter Wegelin on perçoit sa fougue, sa passion pour le vin et sa recherche constante d'une qualité toujours meilleure. Le dernier défi? La conversion de la totalité du domaine en culture biologique. «C'est le prochain pas logique à faire...!»

Geduld ist nicht Peter Wegelins Stärke. «Ich will vorwärtskommen, suche stets nach neuen Herausforderungen...»

Eine davon war der gewagte, sehr gelungene Kellerneubau. Die Nase vorn hatte Peter Wegelin auch bei den Weissweinen: «Wir haben unser Angebot von Weissweinen schon vor zwanzig Jahren massiv ausgebaut, seit zehn Jahren vinifizieren wir sie meistens ohne biologischen Säureabbau.» Heute gang und gäbe, damals höchst innovativ. Der Blauburgunder kommt auf dem Scadenagut allerdings nicht zu kurz, im Gegenteil, er spielt nach wie vor die Hauptrolle. «Wir lassen dem Blauburgunder viel Zeit, auch dem *Classic*. Er reift ein Jahr im grossen Fass und sechs Monate in Flaschen, bevor er in den Verkauf kommt. Die *Reserva* verlässt den Keller erst zweieinhalb Jahre nach der Ernte.» Wer mit Peter Wegelin spricht, spürt sein Feuer, seine Leidenschaft für den Wein, die stete Suche nach noch besserer Qualität. Die neuste Herausforderung? Die Umstellung des gesamten Weinguts auf biologische Kultivierung. «Das ist der nächste logische Schritt...!»

Patience is not a strength of Peter Wegelin, he admits. «I like to keep moving forward, to stay one step ahead – I'm always looking for new challenges.»

One of these was building a daring and highly successful new cellar. Another was his decision about white wines. "We expanded our whites 20 years ago; 10 years ago we moved to vinifying them mostly without malolactic fermentation." It's not uncommon today, but it was very innovative back then. Pinot Noir continues to be the leading wine at the Scadenagut cellar. "We leave it for a long time, even the *Classic* version, which we leave in vats for one year, then we bottle it and let it age for six months before it goes on sale." The *Reserva* leaves only after 30 months post-harvest. Impossible to speak with Peter Wegelin without feeling the fire, his passion for making wine, his endless search for ever better quality. His latest challenge is to convert the entire estate to organic cultivation, "the next logical step".

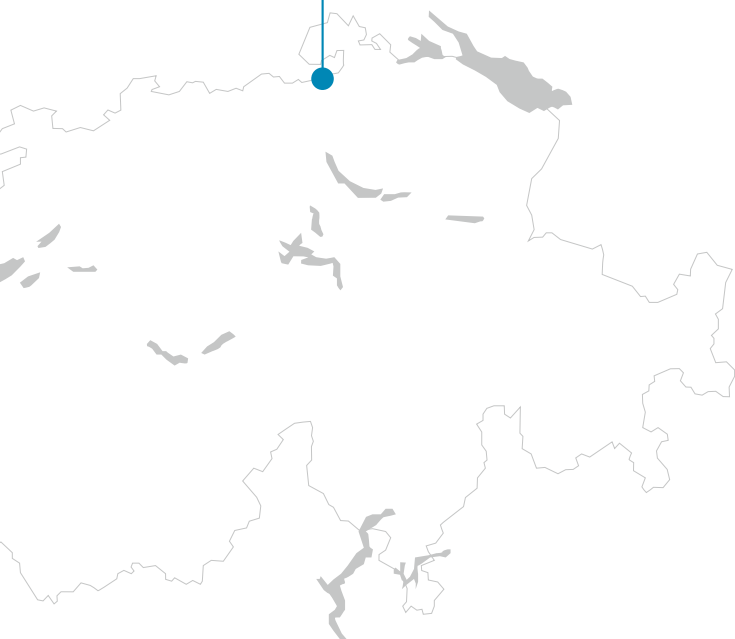


Stilles Wasser



Urs Pircher

Weingut Pircher, Eglisau ZH



Urs Pircher, le grand maître du Pinot noir, est connu pour ses vins élégants, pleins de finesse et d'une complexité profonde.

C'est aussi un homme modeste indépendamment de son succès. «Je suis convaincu que le bon vin est fait au vignoble», dit-il simplement. Ce qui ressemble à un fait commun est un vrai programme chez lui: un travail méticuleux sur les pentes raides de l'Eglisauer Stadtberg garantit la plus haute qualité, non seulement pour le célèbre Pinot noir qu'il décline en trois versions différentes, mais aussi pour le Pinot gris, le Räuschling, le Riesling-Sylvaner et le Rheinriesling vinifié pour la première fois en 2015. Depuis peu, Urs Pircher peut compter sur l'aide de son filleul, le jeune œnologue Gian-Marco Ofner. Dans le futur ils seront deux à faire des essais à la cave «cette année j'ai laissé macérer une partie du Pinot noir pendant un mois». Et 1000 kilos sont macérés en grappes entières. «A la fin j'assemble le tout, mais les expériences sont intéressantes.» Dommage que les clients consomment le *Stadtberger* Pinot noir trop tôt sans lui laisser le temps de parvenir à son apogée!

Der grosse Pinot-noir-Meister Urs Pircher, bekannt für seine finessenreichen, eleganten Weine von tiefgründiger Komplexität, ist bescheiden wie eh und je, Erfolg hin oder her.

«Ich bin überzeugt davon, dass guter Wein im Rebberg entsteht», meint er schlicht. Was wie ein Gemeinplatz tönt, ist bei ihm Programm: Akribische Arbeit am steilen Eglisauer Stadtberg garantiert höchste Qualität, nicht nur beim berühmten Blauburgunder, den er in drei Versionen keltert, sondern auch bei Pinot gris, Räuschling, Riesling-Sylvaner oder dem 2015 erstmals vinifizierten Rheinriesling. Seit kurzem wird Urs Pircher von seinem Patensohn, dem jungen Önologen Gian-Marco Ofner unterstützt. In Zukunft werden die beiden also gemeinsam probieren im Keller, «dieses Jahr habe ich einen Teil des Pinot noir einen Monat lang auf der Maische gelassen». Und 1000 Kilo wurden per Ganztraubenmaischnung gekeltert. «Am Schluss assembliere ich alles, aber die Versuche sind spannend.» Schade nur, dass die Kunden den lagerfähigen *Stadtberger* Pinot noir meistens zu jung konsumieren.

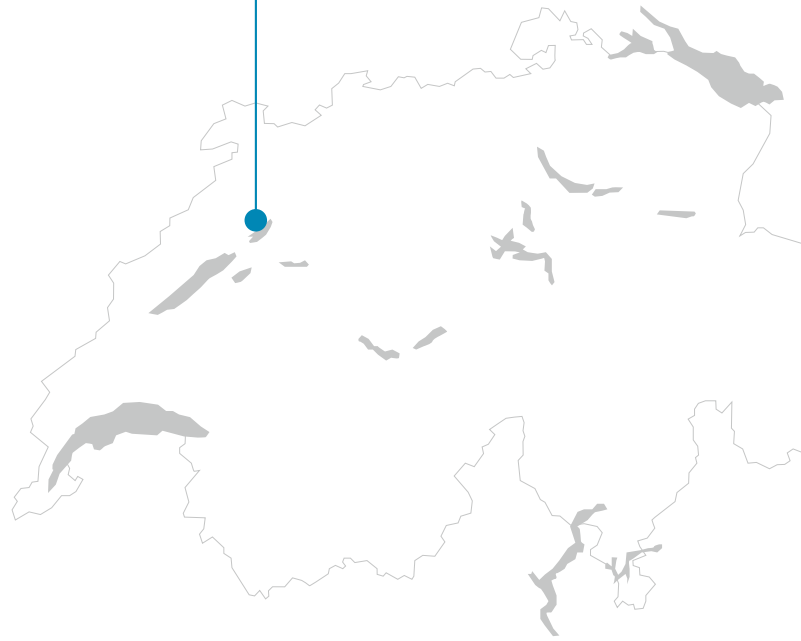
Pinot Noir champion Urs Pircher remains modest, despite his success.

"I'm convinced that good wine is made in the vineyard." This is his driving force: meticulous work in the vines at Eglisauer Stadtberg is his guarantee he'll have the highest quality. It shows up in his famous Pinot Noir, but also the Pinot Gris, Räuschling, Riesling-Sylvaner and the Riesling, which he made for the first time in 2015. His godson, young oenologist Gian-Marco Ofner, recently joined him. The two are starting to work together in the cellar using a trial and error system – "This year I left part of one Pinot Noir on the skins for several months." And 1,000 kilos were vinified by macerating whole grape bunches. "In the end I assemble everything, but the experiments are exciting" and give him ideas for next year. It's a shame, he says, that clients often drink the *Stadtberger* Pinot Noir too early, a wine that is designed to age well. "Maybe I should start selling the wines only when they are truly mature?"



Gelebte Werte

Fabian Teutsch
Weingut Schlössli, Schafis BE



«Mes clients veulent savoir en détails d'où vient le vin, qui a pris soin des vignes et suivi les vinifications» raconte Fabian Teutsch qui gère tout seul son domaine de 4 ha de A jusqu'à Z.

Ils repartent avec des bouteilles très élégantes mais aussi des souvenirs inoubliables de la magnifique maison vigneronne de Schafis construite en 1570 et du vignoble carte postale du lac de Bienne. Le jeune vigneron a repris le domaine de ses parents en 2009. Il parle de ses vignes et de ses vins comme s'il s'agissait de ses enfants. «Quand on s'occupe d'un vin depuis le début, on vit et on grandit avec lui.» Cette joie il veut la transmettre. Par exemple avec l'aide de sa «reine», le Pinot noir *Réserve* fermenté avec des levures indigènes et élevé en barrique, «un vin qui a le potentiel d'un Bourgogne...» Fabian Teutsch ne travaille pas (encore) en bio, mais il attache une grande importance à l'écologie. Il est donc particulièrement fier des orchidées rares qui poussent dans ses vignes ou des tourcols qui nichent chez lui.

«Meine Kunden wollen wissen, woher ihr Wein kommt, wer die Reben gepflegt und die Trauben gekeltert hat», betont Fabian Teutsch, der bei seiner Betriebsgrösse von 4 ha von A bis Z alles selber macht.

Seine Kunden nehmen neben den höchst stilvollen Weinflaschen zweifellos auch bleibende Erinnerungen an das prachtvolle, 1570 erbaute Winzerhaus in Schafis, den imposanten Keller und die reizvolle Reblandschaft am Bielersee mit nach Hause. Der Winzer, der den Betrieb 2009 von den Eltern übernommen hat, spricht von seinen Reben und seinen Weinen, als wären es seine Kinder. «Wenn man einen Wein begleitet und erzieht, dann lebt und wächst man mit ihm.» Diese Freude will er weitergeben. Etwa mit seiner «Königin», dem in der Regel spontan vergorenen und barriquegereiften Pinot noir *Réserve*, «einem Wein mit Potential aus dem Kleinburgund...» Fabian Teutsch arbeitet zwar (noch) nicht deklariert biologisch, legt aber höchsten Wert auf ökologischen Weinbau und erzählt stolz von seltenen Orchideen, die in seinen Reben wachsen, und von Wendehälsen, die bei ihm brüten.

“My customers want to know exactly where the wine comes from, who was in charge of the vines and who pressed the grapes,” says Fabian Teutsch.

He does all of it at this 4-hectare vineyard and winery. His customers leave with stylish wines and lasting memories of the magnificent Winzerhaus in Schafis, built in 1570; its impressive cellar and charming vines overlook Lake Bienne. He took over from his parents in 2009; he speaks of his vines and wines as if they were his children. “When you’re with a wine from the start, raising it, you live and grow together.” He is keen to share this pleasure. He points to his “queen”, a wine that counts on spontaneous fermentation: a barrel-matured Pinot Noir *Réserve*, which he describes as having good potential, from his “little Burgundy”. The winery is not certified organic but he attaches great importance to organic viticulture – proudly showing off rare orchids that grow among his vines, and the unusual wild birds that breed there.







À suivre...
Im Auge zu behalten...
Keep an eye on...

Ils sont nouveaux... ou presque, bons dans tous les domaines, sur toute leur gamme et tout le temps. De vraies valeurs sûres chez qui l'on peut acheter en toute confiance !

Sie sind neu, oder fast neu... und gut in allen Bereichen, immer und im ganzen Sortiment. Sichere Werte, bei denen man blind einkaufen kann.

Wine producers who are new, relatively speaking, very good in every area of their work, for their entire range of wines – consistently so. These are solid, reliable wineries: you can't go wrong buying from them..

Blaise Duboux

Blaise Duboux, Epesses VD



La nature et l'harmonie comme partenaires



Je ne suis pas quelqu'un «d'important» dit Blaise Duboux, pourtant un des rares vignerons suisses reconnu par Robert Parker.

«Il n'y a pas de recette pour cela» dit-il, «je suis juste quelqu'un d'engagé, quelqu'un qui ne fait jamais les choses à moitié». Avec le temps, il reconnaît qu'il est de plus en plus humble face à la nature, «et spécialement lors des vendanges 2015». Il faut réunir un bon nombre d'ingrédients pour faire de beaux vins, et le producteur n'est que l'un d'entre eux. «En premier, il y a le contexte, la région viticole. Vous êtes ici sur une terre de grands vins. La culture de la vigne est liée au terroir: votre place à vous y est cruciale. Le cépage est-il adapté au terroir? Et puis, il y a un élément qui vibre, que vous pouvez interpréter, une sorte d'harmonie et quelque chose qui se passe que les autres peuvent percevoir et comprendre. La confiance est importante car elle vous permet de croire, elle vous convainc que vous êtes la personne pour le faire. Cependant nous travaillons avec la nature et au final, c'est toujours elle qui décide».

«Ich bin nicht ein Jemand», sagt Blaise Duboux, der als einer von wenigen Schweizer Produzenten von Robert Parker die höchsten Weihen erhielt.

Dafür gebe es kein Rezept, betont er. «Ich bin einfach engagiert, mache keine halben Sachen.» Je länger er mit der Natur arbeite, desto bescheidener werde er, «nicht zuletzt angesichts der Weinlese 2015». Es brauche verschiedenste Faktoren, um vorzügliche Weine zu machen, und der Produzent sei nur einer von ihnen: «Zuerst ist da der Kontext – die Weinregion, dein Irgendwo, das Zuhause für guten Wein. Die Kultivierung der Reben, verbunden mit dem Terroir: wo du dich selbst darin siehst, ist entscheidend. Die Traubensorte – ist sie die richtige für das Terroir? Und dann ist da etwas, das ausstrahlt, und die Person, die du bist, passt zu all dem. Eine Art von Harmonie und etwas, das geschieht, das andere wahrnehmen und verstehen. Vertrauen ist wichtig, denn es erlaubt dir zu glauben, dass du die Person bist, die das schafft. Aber wir arbeiten mit der Natur – und zum Schluss ist immer sie es, die entscheidet.»

"I'm not a 'someone'", says Blaise Duboux of his stature as a rare Swiss producer praised by Robert Parker's newsletter.

There's no recipe for this, he says. "I'm just engaged, someone who can't do things half-way." With time, in the face of nature, he feels increasingly humbled, "especially by the 2015 harvest". It takes a complete set of factors to make beautiful wines, and the producer is but one of them: "First, there's the context – the wine region, you're someplace that's home to good wine. The cultivation of the vines linked to the terroir: where you place yourself is crucial. The grape variety – is it right for the terroir? And then there is something that resonates and the person you are suits all of this; a kind of harmony and something that happens, that others 'get'. They understand it. Confidence is important because it allows you to believe, be convinced that you are the person to do it. But we work with nature and in the end, she is the one who decides."





Paolo Visini and Barbara Kopp von der Crone

**Cantina Kopp von der Crone Visini,
Barbengo TI**

Human relations for great wine

Dans cette cave où l'excellence semble sans limite, la recette du succès repose avant tout sur les relations humaines.

«Nous sommes tous les deux des personnes positives» explique Paolo Visini quand on lui demande comment ils arrivent à tout gérer de front: une maison pleine d'enfants, un vignoble très morcelé, de nouveaux cépages et des essais perpétuels pour produire des vins plus écologiques. «Nous avons la chance d'avoir des enfants supers et une famille qui fonctionne bien. Nos collaborateurs font partie intégrante de l'entreprise, c'est très important. Nous avons une très bonne ambiance de travail. Les vendanges font partie des moments qui comptent et nous y vivons des instants privilégiés! Cela fait une grande différence d'avoir des vendangeurs attentionnés, qui travaillent vite, mais pas trop et qui mettent du cœur à l'ouvrage!» Lui et Anna von der Crone prennent grand soin de leurs vignes où «nous essayons de travailler de la manière la plus écologique possible, toujours pour améliorer la qualité. Nous faisons partie d'un petit groupe de producteurs dans lequel nous échangeons régulièrement nos idées. Nous avons des tonnes d'idées, nous sommes curieux.»

Das Erfolgsrezept in diesem vorzüglichen Weingut? Die menschlichen Beziehungen.

«Wir sind positive Menschen», sagt Paolo Visini, danach gefragt, wie sie alles unter einen Hut bringen: ein Haus voller Jugendlicher, zerstreute Weinberge, neue Rebsorten, kontinuierliche Experimente, um ökologische Qualitätsweine zu produzieren. «Wir sind glücklich, grossartige Kinder zu haben, eine gut funktionierende Familie. Unsere Arbeiter sind ein echter Bestandteil unseres Betriebs, das ist sehr wichtig. Wir haben eine gute Arbeitsatmosphäre. Die Weinlese ist einer jener Momente, die wirklich zählen, und wir haben ein tolles Team – was für ein Glück, wenn man Leute hat, die sorgfältig sind und schnell, aber nicht zu schnell und mit Herzblut arbeiten!» Er und Anna Barbara von der Crone legen grossen Wert auf sehr sorgfältiges, möglichst ökologisches Arbeiten in den Reben, um die Qualität stets noch weiter zu steigern. «Wir sind Teil einer kleinen Gruppe von Winzern, die regelmässig ihre Ideen austauschen. Wir haben eine Menge Ideen. Und sind neugierig.»

The recipe for success at this winery where excellence seems to know no bounds is one large part human relations.

“We’re both positive people,” says Paolo Visini, when asked how they manage everything: a houseful of young people, vineyards that are spread out geographically, new grape varieties, continuous experimenting to produce ecologically friendly fine wines. “We’re lucky to have great kids, a family that works well. Our workers are a real part of the business; that’s very important. We have a good work atmosphere. Then the harvest is one of those moments that really counts and we have a great team - what a difference it makes to have people who are very careful and work quickly but not too fast, with their heart in it!” He and Anna Barbara von der Crone take great care in the vineyard, where “we’re looking to do as much as possible ecologically, always to improve quality. We’re part of a small group of producers who exchange ideas regularly. We have lots of ideas. We’re curious.”





Ivo Monti

Cantina Monti S.a.g.l., Cademario TI

Big wines for steep little slopes

Les vignes très abruptes d'Ivo Monti doivent être travaillées à la main, et ça lui convient très bien!

Les coûts de revient de ce travail additionnés aux frais de production des vins «jamais touchés physiquement» mais réalisés à la main... et au pied (sa fille et ses amis foulent le raisin au pied) avec le plus grand soin, donnent des crus que les clients acceptent de payer au prix fort. «Avec la configuration que nous avons, j'ai toujours visé la qualité avant tout, ce n'est pas possible de faire de petits vins ici.» Son remarquable tableau de médailles et de distinctions couvre l'ensemble de sa production. «Mon père m'a enseigné cette philosophie: il y a un vin adapté à chaque goût, et je veux des vins avec du corps, une bonne structure, mais pas seulement. J'ai toujours pensé que les vins devaient être comme les femmes: corps et structure, mais surtout du charme, de l'élégance, une réelle profondeur, pas d'agressivité ni d'astringence.» La qualité devrait être la marque de fabrique des vins suisses. «Nous avons une belle diversité en Suisse et nous devons être capables de produire les meilleurs vins. »

Landschaft verpflichtet. Ivo Montis steile Reblagen können nur von Hand bewirtschaftet werden, das behagt ihm.

Die Kosten für manuell kultivierte Rebberge plus die Kosten für Weine, die mit grösster Sorgfalt von Hand gemacht werden (und von Fuss: die Trauben werden von seiner Tochter und ihren Freunden gestampft), ergeben Weine, für welche Kunden gerne einen hohen Preis bezahlen. «Ich habe immer zuallererst nach Qualität gesucht – es ist unmöglich, hier kleine Weine zu machen.» Kein Wunder, hat jeder von ihnen schon diverse Preise gewonnen. «Meine Philosophie hat mir mein Vater auf den Weg mitgegeben. Es gibt einen Wein für jeden Geschmack, aber ich will körperreiche, gut strukturierte Weine – doch das ist nicht genug. Ich denke immer, ein Wein sollte sein wie eine Frau: Körper und Struktur, aber noch viel mehr als das: Charme, Eleganz, echte Tiefe; weder adstringierend noch aggressiv.» Qualität muss das Gütesiegel für Schweizer Weine sein. «Wir haben einen sehr grossen Spielraum in der Schweiz und wir sind fähig, die besten Weine zu produzieren.»

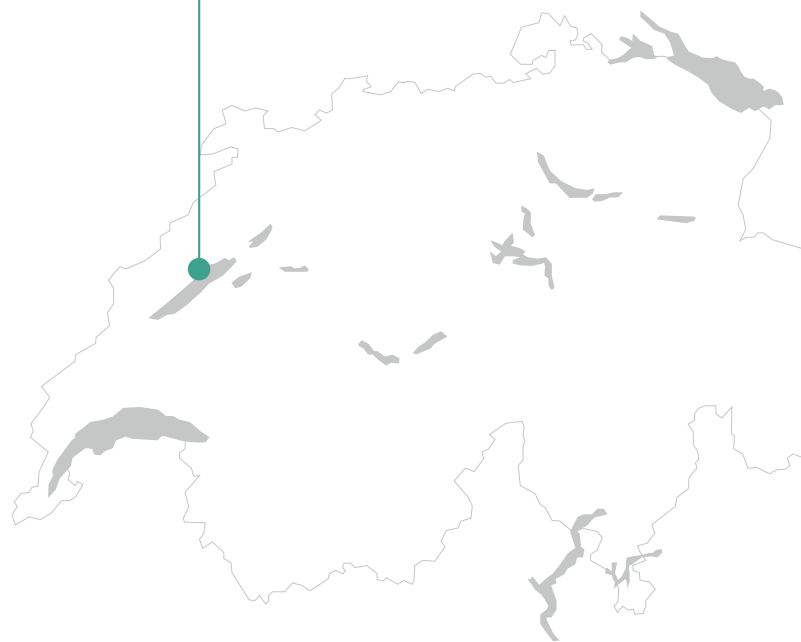
Landscape oblige, Ivo Monti's steep vineyards can be worked only by hand, and that suits him fine.

The cost of manually cultivated grapes, added to the cost of wines that are “never touched physically” but made by hand (and foot: grapes pressed by his daughter and friends) with great care, creates wines for which people are willing to pay a high price. “Given what we have, I’ve always searched first for quality – it’s not possible to make little wines here.” His remarkable track record for winning multiple awards covers all of his wines, he notes. “My philosophy is the one my father gave me. There is a wine for every taste, but I want wines with good body that are well-structured – but that’s not enough. I always think a wine should be like a woman: body and structure, but more than that: charm, elegance, real depth, not aggressive, not astringent.” Quality must be the hallmark of Swiss wines. “We have a very big range in Switzerland and we can do this, make the best wines.”



Une ambition bien placée

Louis-Philippe Burgat
Cave de Chambleau, Colombier NE



Non, Louis-Philippe Burgat ne pouvait plus tolérer que les magnifiques raisins du domaine fondé par son grand-père soient livrés à la coopérative! Dès 2006 il a franchi le pas et a commencé à vinifier les raisins de ses 15 ha de vignes.

Avec le succès que l'on connaît! Aujourd'hui il fait partie des meilleurs producteurs du pays, et son vin phare, le Pinot noir *Pur Sang* élevé durant deux ans en barriques, a même attiré le regard de Robert Parker. «La qualité des raisins est la chose la plus importante», dit le seigneur du domaine qui, bien qu'il n'en porte pas le nom, ressemble plutôt à un château. «Au niveau style je privilégie des vins qui reflètent les différents millésimes.» Tous les vins sont vinifiés sans SO₂, il est rajouté uniquement au moment de la mise en bouteille. Bien que le Pinot noir reste le roi incontesté avec deux tiers de la production totale, Louis-Philippe aime expérimenter de nouveaux cépages, comme le Galotta, le Divico ou le Solaris qui résistent aux maladies. Le Pinot reste cependant le leader: «Nous sommes en train de multiplier nos propres ceps de Pinot à l'aide d'une sélection massale.»

Nein, das konnte Louis-Philippe Burgat nicht weiter mit ansehen, dass die prachtvollen Trauben des von seinem Grossvater gegründeten Betriebs an die Kooperative geliefert wurden.

Und so begann er 2006, die Ernte der 15 ha Reben selber einzukellern. Mit Erfolg! Mittlerweile gehört er zu den führenden Produzenten der Schweiz und sein Aushängeschild, der zwei Jahre in Barriques verfeinerte Pinot noir *Pur Sang*, erhielt sogar die Weihen von Robert Parker. «Das wichtigste ist die Qualität der Trauben», meint der Herr über das schlossartige Gut über dem Neuenburgersee. «Stilistisch lege ich Wert auf Weine, welche die Jahrgangsunterschiede reflektieren.» Sämtliche Weine werden ohne SO₂ vinifiziert, erst beim Abfüllen werden sie leicht geschwefelt. Obwohl der Pinot noir mit zwei Dritteln unangefochtener König ist, probelt Louis-Philippe leidenschaftlich gern mit anderen, auch resistenten Sorten, etwa mit Galotta, Divico oder Solaris. Doch der Pinot behält seine Vorrangstellung: «Wir sind dabei, unsere ältesten Pinot-Stöcke mittels massaler Selektion zu vermehren.»

Louis-Philippe Burgat couldn't bear the thought of the magnificent vineyards planted by his grandfather being delivered to a cooperative. And so in 2006 he began to harvest 15 hectares of vines himself – successfully in the end!

He is now one of the leading producers in Switzerland, garnering more attention when his Pinot Noir *Pur Sang*, matured for two years in barrels, caught the eye of Robert Parker. "The most important thing is the quality of the grapes," says the man who runs this fine estate above Lake Neuchâtel. "Stylistically, I appreciate wines that reflect different vintages." All of his wines are made without sulphur, except during bottling. Pinot Noir accounts for two-thirds of the wine and is the star, but he is passionate about several other grapes, especially disease-resistant varieties – Galotta, Divico and Solaris. But Pinot Noir will remain the leader. "We are increasing our oldest Pinot vines by using massale selection" to reproduce them.



Toujours avec le sourire!

Céline Dugerdil
Domaine de la Printanière, Avully GE



Après plusieurs années de collaboration avec son père, Céline Dugerdil et son mari Frédéric Serdaly sont officiellement seuls maîtres à bord de la Printanière depuis le début de l'année 2015.

«Nous sommes un bon groupe de copines vigneronnes dans le canton. C'est motivant pour une jeune qui reprend de se sentir soutenue et aidée si besoin; ça donne envie de faire aussi bien qu'elles». «Aussi bien»... elle est en bonne voie d'y parvenir au vu des résultats obtenus dans les concours. «Je me suis fixée une ligne et j'essaye de m'y tenir. Je fais des vins à mon goût, secs et tendus dans les blancs, sur la finesse et la concentration pour les rouges». Les aspects techniques étant bien en place, le jeune couple dynamique s'attaque maintenant aux aspects plus commerciaux. «Nous essayons de développer notre clientèle alémanique et sommes très actifs dans les foires outre-Sarine, toujours avec le sourire!».

Nach mehreren Jahren der Zusammenarbeit mit ihrem Vater sind Céline Dugerdil und ihr Mann Frédéric Serdaly nun seit Anfang 2015 offiziell die alleinigen Steuerleute an Bord der Printanière.

«Wir sind eine gute Gruppe von befreundeten Winzerinnen im Kanton. Das ist sehr motivierend für eine Junge wie mich, die den Betrieb übernimmt; ich fühle mich unterstützt und würde, falls nötig, auch Hilfe bekommen. Das macht Lust, eben so gut zu arbeiten wie sie.» Eben so gut... Nun, Céline ist auf guten Wegen, angesichts der Resultate, die sie in diversen Concours erreicht hat. «Ich habe für mich eine Linie festgelegt, und ich versuche mich daran zu halten. Ich mache Weine nach meinem Geschmack, trocken und voller Spannung die Weissen, mit grosser Finesse und konzentriert die Roten.» Nachdem die technischen Aspekte geklärt sind, nimmt das dynamische junge Paar nun die kommerziellen Aspekte in Angriff. «Wir versuchen, unsere Deutschschweizer Kundschaft auszubauen und sind sehr aktiv auf Messen jenseits der Saane, natürlich immer mit einem Lächeln auf den Lippen...»

Céline Dugerdil and husband Frédéric Serdaly are official responsible for La Printanière, since the start of 2015. They worked with her father for several years.

"There's a good group of women in the canton who are winemakers and friends. It's really motivating for a young woman who is taking over the business to feel that she has support and help if she needs it. It makes you want to do as well as they are." "As well as" – she's definitely on the right path, given the results she's obtained at wine competitions. "I set out goals for myself and I do my best. I make wines for my own taste, dry and nervous for the whites, delicate and concentrated for the reds." The technical aspects are well in hand and the young and dynamic couple are now turning their attention to marketing. "We're trying to build up a clientele in German-speaking Switzerland, where we take part in fairs – always with a smile!"



Passage de témoin

Bernard et Olivier Conne

Domaine des Charmes, Peissy GE



En 2017, Bernard Conne va passer la main à son fils Olivier, œnologue, avec qui il collabore depuis 2012 déjà.

Le vin dont il est le plus fier? « Le *Paganum*, le premier vin intégralement conçu de la vigne à la cave par mon fils. Olivier a tout fait lui-même de A à Z, du choix des plants de savagnin blanc à l'habillage de la bouteille! Le 2013, premier millésime en vente, est déjà épuisé!». La relève s'annonce donc digne du sillage tracé par l'ingénieur agronome vaudois «expatrié» dans le Mandement. «Nous avons la vigne et le vin dans les gènes, je suis heureux de transmettre à mes descendants cet héritage légué par mes ancêtres». Et si on lui parle de son imposant tableau de médailles il rétorque: «avec nos coûts de production plus élevés que ceux de nos concurrents étrangers, nous sommes condamnés à ne faire que du bon»!

2017 wird Bernard Conne das Weingut seinem Sohn Olivier übergeben, dem jungen Önologen, mit dem er bereits seit 2012 zusammenarbeitet.

Auf welchen Wein er am stolzesten ist? «Auf den *Paganum*, den ersten Wein, der vollkommen von meinem Sohn produziert wurde, vom Rebberg bis in den Keller. Olivier hat von A bis Z alles selber gemacht, von der Wahl der Savagnin-blanc-Rebstöcke bis hin zur Aufmachung der Flaschen. Der 2013er, der erste Jahrgang im Angebot, ist bereits ausverkauft.» Die Stabsübergabe kündigt sich also vielversprechend an, ganz im Fahrwasser des Waadtländer Ingenieur-Agronomen, den es ins Mandement verschlagen hat. «Reben und Wein liegen uns im Blut, das ist genetisch bedingt», lacht Bernard Conne, «ich bin glücklich, dieses Erbe meiner Vorfahren an meine Nachkommen weitergeben zu können.» Und wenn man ihn auf seinen imposanten Medallensatz anspricht, erwidert er trocken: «Mit unseren Produktionskosten, die deutlich höher sind als die unserer ausländischen Konkurrenten, sind wir dazu verurteilt, nur Gutes zu produzieren!»

Bernard Conne will hand over the winery to his son Olivier, oenologist, in 2017. They have been working together since 2012.

The father takes his greatest pride in *Paganum*, the first wine made completely by his son, from idea to cellar. Olivier did the work entirely alone, starting with selecting the Savagnin Blanc plants - he even designed the label! His 2013 is the first vintage on the market, and it's already sold out. The handover promises to be smooth, from this "foreigner" from neighbouring canton Vaud who settled in the Mandement and who made a name for himself, to the son whose reputation is already growing. "We have vines and wines in our genes. I'm very pleased to be passing this heritage, which came to me from my ancestors, on to my offspring." If you mention his impressive lineup of medals he is quick to retort, "with our production costs, so much higher than those of our foreign competitors, we're condemned to making nothing but the best!"



Le vin dans le sang

David et Frédéric Dumoulin

Frédéric Dumoulin SA
L'Orpailleur, Uvrier VS



«J'aime le vin, j'aime vraiment le vin, la plupart de mes loisirs tournent autour du vin. J'achète beaucoup de bouteilles en Suisse ou à l'étranger, je déguste tous les jours ou presque et ça m'aide à comprendre le genre de vin que j'ai envie de faire».

Frédéric Dumoulin nous livre sans complexe l'une des clés du secret de sa réussite. Créé en 1999, la cave L'Orpailleur a fait depuis un chemin impressionnant pavé de succès répétés qui ne doivent rien au hasard. «Nous cultivons 25 ha et travaillons nous-mêmes nos vignes avec le plus grand soin. Grâce à la taille de notre entreprise, j'ai la chance de pouvoir engager des collaborateurs bien formés et d'avoir pu m'équiper comme il faut à la cave pour extraire le meilleur de notre matière première». Son passé de vinificateur dans un grand négoce lui a aussi appris à «écouter les clients et sentir la tendance». Car l'essentiel pour une cave est bien de «faire des vins qui plaisent».

«Ich liebe den Wein, ich liebe den Wein wirklich. Die meisten meiner Hobbys drehen sich um den Wein. Ich kaufe viele Flaschen in der Schweiz und im Ausland; ich degustiere jeden Tag oder doch fast, denn das hilft mir zu verstehen, welche Art von Wein ich selber machen möchte.»

Frédéric Dumoulin liefert uns ohne Umstände einen der Schlüssel zum Verständnis seines Erfolgs. Die im Jahr 1999 gegründete Kellerei L'Orpailleur hat seither einen eindrucklichen Weg zurückgelegt, gepflastert von zahlreichen Erfolgen, die keineswegs dem Zufall zu verdanken sind. «Wir kultivieren 25 Hektaren und bearbeiten unsere Reben selber, und zwar mit der allergrössten Sorgfalt. Dank dieser Grösse habe ich das Glück, gut ausgebildete Mitarbeiter einstellen zu können und den Keller so einzurichten, wie es notwendig ist, um das Beste aus unseren Trauben zu extrahieren.» Seine Vergangenheit als Weinmacher in einem grossen Weinhandelshaus hat ihn gelehrt, «den Kunden zuzuhören und die Trends herauszuspüren». Denn das Wesentliche für eine Kellerei ist und bleibt es, «Weine zu machen, die gefallen».

"I love wine – I really love wine – and most of my free time centres around wine. I buy a lot of bottles in Switzerland and abroad. I taste every day, or nearly, because it helps me to understand the kind of wine I want to make."

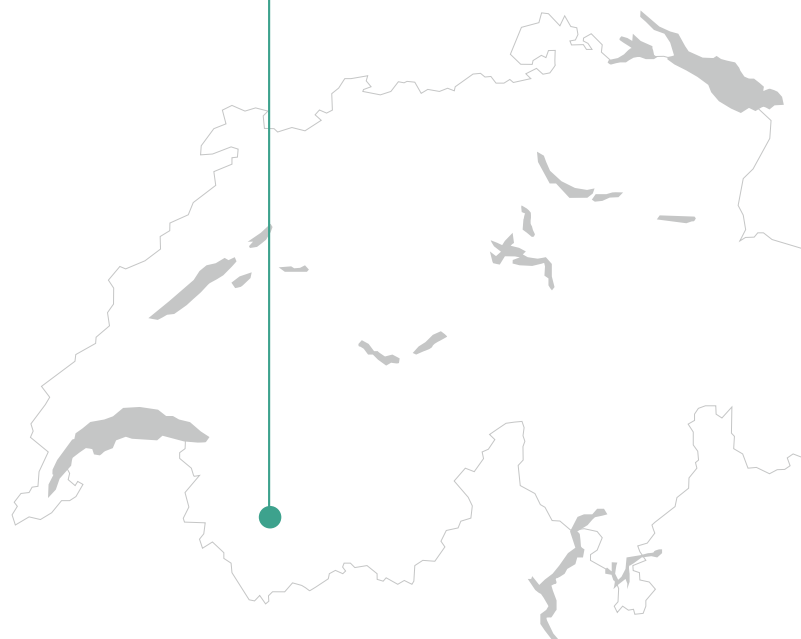
Frédéric Dumoulin is happy to share with us one of the secrets to his success. The Orpailleur winery opened in 1999 and its path since then has been paved with repeated successes that are not simply due to luck. "We work 25 hectares and cultivate our vines ourselves, with enormous care. Thanks to the size of the vineyard I've been able to hire staff who are well trained and to equip the cellar the way we need to, in order to get the best from our primary resource." His work in the past as a winemaker for a large wholesaler taught him to "listen to the clients and get a feeling for trends" because it's essential for a winery "to make wines that please".



Le secret c'est le travail

Gilbert Devayes

Gilbert Devayes, Leytron VS



Mondial du Chasselas, Grand Prix du Vin Suisse, Sélection des Vins du Valais... Partout où il présente ses vins, Gilbert Devayes récolte des médailles d'or pour tous ses crus, et aussi souvent des titres comme celui de champion Suisse avec son Humagne rouge au Grand Prix du Vin Suisse 2014!

Son secret? «Il n'y a pas de secret, le succès de nos vins nous ne le devons qu'à notre rigueur et notre travail. Nous travaillons chaque cépage de manière spécifique, en fonction de son type et des conditions du millésime» commente l'intéressé. Ses vignes sont bien mécanisées, ce qui lui permet «de traiter moins et mieux et d'être plus disponible pour l'opération essentielle de réglage de la récolte». En cave, il accorde une importance cruciale à la fermentation alcoolique «pendant cette période, je déguste mes vins toutes les 2 ou 3 heures jusqu'à ce qu'ils soient secs».

Mondial du Chasselas, Grand Prix du Vin Suisse, Selektion der Walliser Weine... Überall, wo er seine Weine präsentiert, heimst Gilbert Devayes Goldmedaillen für seine Crus ein und eben so oft prestigereiche Titel, wie etwa den als Schweizermeister mit seinem Humagne rouge beim Grand Prix du Vin Suisse 2014.

Sein Geheimnis? «Es gibt kein Geheimnis, den Erfolg unserer Weine verdanken wir einzig und allein unserer Strenge und unserer Arbeit. Wir kultivieren jede Rebsorte auf besondere Art, je nach ihrem Typ und den Bedingungen des Jahrgangs», erklärt der Winzer. Seine Rebberge sind weitgehend mechanisiert, was es ihm erlaubt, «weniger und besser zu spritzen und damit mehr Zeit zu haben für den grundlegenden Vorgang der Ernteregulierung.» Im Keller schreibt er der alkoholischen Gärung die Schlüsselrolle zu, «während dieser Periode degustiere ich meine Weine alle zwei, drei Stunden, bis sie trocken sind.»

Wherever he presents his wines, whether at the Mondial du Chasselas, Grand Prix du Vin Suisse, or the Sélection des Vins du Valais, Gilbert Devayes reaps gold medals for all his wines, often winning titles, such as Swiss champion with his Humagne Rouge at the Grand Prix du Vin Suisse 2014.

"There's really no secret behind this; the success of our wines is thanks simply to our hard work and stringent standards. We work each grape variety in a specific way, depending on its needs and the vintage conditions," he notes. He harvests with machines, which lets him "treat the vines less and better, and be more available for the essential work of adjusting the harvest." In the cellar the alcoholic fermentation is a critical important step. "During this period I taste my wines every 2 to 3 hours, until they are dry."



Christian Fellmann et Jean-Marc Jungo

Jungo et Fellmann - Cave des Lauriers Cressier NE



Deux cousins,
un même objectif



Les cousins Jean-Marc Jungo et Christian Fellmann représentent la 5^{ème} génération à la tête de ce domaine familial riche en traditions et situé entre les lacs de Neuchâtel et de Bienne, à deux pas du Château de Cressier.

Tous deux ont suivi une solide formation à Changins et ils partagent toutes les tâches. «Nous sommes polyvalents et en même temps nous nous complétons très bien», dit Jean-Marc Jungo. Quand on lui demande de nous citer le fleuron de la cave il répond spontanément «l'Œil-de-Perdrix classique, c'est la carte de visite de notre maison». Mais le Chasselas *Charmeur*, le Pinot noir et le Non-filtré jouent aussi des rôles majeurs. «De nombreux clients régionaux aiment offrir ces spécialités typiquement neuchâteloises quand ils sont en visite à l'extérieur», constate Jean-Marc Jungo ravi. Il faut d'abord expliquer aux alémaniques pourquoi le vin est trouble, mais après coup ils sont toujours enthousiasmés et attendent avec impatience la sortie sur le marché du Non-filtré en janvier. Et lorsque les clients sont satisfaits, les deux cousins ont atteint leur objectif!

Bereits in fünfter Generation leiten die beiden Cousins Jean-Marc Jungo und Christian Fellmann den traditionsreichen Familienbetrieb in Cressier, zwischen dem Neuenburger- und dem Bielersee, direkt neben dem Château de Cressier.

Beide sind in Changins ausgebildet, beide kümmern sich um alles. «Wir sind beide vielseitig, ergänzen uns aber auch bestens», meint Jean-Marc Jungo. Nach dem Aushängeschild des Hauses gefragt, nennt er spontan den klassischen Œil-de-Perdrix, «die Visitenkarte unseres Hauses». Doch natürlich spielen auch der Chasselas *Charmeur*, der Pinot noir und nicht zuletzt der Non-filtré eine wichtige Rolle. «Viele Kunden aus der Region bringen diese unverwechselbare Neuenburger Spezialität mit, wenn sie auswärts zu Besuch sind», freut sich Jungo. Den Deutschschweizern müsse man erklären, wieso der Wein trüb sei, doch dann seien sie begeistert. Und warten ebenfalls ungeduldig auf den Januar, wenn der nächste Non-filtré auf den Markt kommt. Womit das Ziel der beiden Cousins erreicht ist: rundum zufriedene Kunden!

Christian Fellmann and Jean-Marc Jungo, Cave des Lauriers, are cousins, the 5th generation to manage the family winery in Cressier, between Neuchâtel and Lake Bienne and next to the Château de Cressier.

The pair trained at Changins and they share all the work. "We're both versatile, and we also complement each other very well," says Jean-Marc Jungo. They share, in particular, one goal: completely satisfied customers. The flagship wine here, he says, is Œil-de-Perdrix, which has "made our winery's reputation". But, he adds: the Chasselas is rightly called *Le Charmeur*, the Pinot Noir is famous – and the unfiltered wine plays an important role. "Many of our clients from the region take this Neuchâtel specialty as a gift when they travel," he says happily. If they are visiting German-speaking Swiss they need to explain why the wine appears cloudy, but once that's done, people are "enthusiastic". The unfiltered wine is ready in January, a moment happily celebrated in the area.



Patrick Ansermoz
Les Artisans Vignerons d'Yvorne
Yvorne VD



Une charte de qualité pour une moisson de médailles



«Nous avons remarqué que nos vins stagnaient en terme de qualité alors que d'autres décollaient» commente Patrick Ansermoz directeur de la coopérative Artisans vignerons d'Yvorne.

En 2004, il décide de mettre en place une charte de qualité «afin de faire prendre conscience à nos 120 producteurs que la qualité commence déjà à la vigne et pas uniquement à la cave». Après 10 ans d'un inlassable travail pour l'adoption d'exigences qualitatives sans compromis, les résultats étaient là. La surface viticole par membre a évolué de 88 m² à 2 ha pour un total de 250 parcelles. Avant la charte, seul le degré $\text{\textcircled{C}}\text{Echslé}$ faisait office d'indicateur de maturité. Désormais, des consultants extérieurs ont intégré le comité et une visite de chaque parcelle deux fois par année est effectuée. D'abord en août pour s'assurer que le travail est bien fait, la taille et l'effeuillage notamment, et une deuxième fois juste avant les vendanges pour mesurer les degrés $\text{\textcircled{C}}\text{Echslé}$ et la maturité phénolique des baies (maturité des pépins et des pellicules). Ensuite, le planning complexe des vendanges est mis en place «la maturité est très variable selon les parcelles».

«Wir stellten fest, dass unsere Weine qualitativ stagnierten, während andere abhoben», sagt Patrick Ansermoz, CEO der heute 120 Mitglieder zählenden Winzer-genossenschaft.

2004 gab sich die AVY eine Qualitätscharta, «um das Bewusstsein bei unseren Produzenten zu fördern, dass Qualität im Rebberg beginnt». Unermüdliche Arbeit und kompromisslose Standards machen sich nun bezahlt. Die Winzer bewirtschaften Parzellen zwischen 88 m² und zwei Hektaren (total 250 Parzellen). Vor der Charta massen sie einfach die $\text{\textcircled{C}}\text{Echslé}$ grade, um den Zuckergehalt zu bestimmen. Heute besucht ein Komitee mit auswärtigen Fachleuten jede Rebparzelle zweimal im Jahr: Im August wird überprüft, dass Rebarbeiten wie Schneiden und Entlauben tadellos ausgeführt worden sind. Falls nötig, müssen die Genossenschafter Korrekturen vornehmen. Kurz vor der Ernte, beim zweiten Kontrollbesuch, werden $\text{\textcircled{C}}\text{Echslé}$ gradationen und phenolische Reife der Trauben gemessen, damit der komplexe Weinleseplan erstellt werden kann, denn: «Die Reife variiert von Parzelle zu Parzelle.»

“We had noticed that our wines were stagnating in terms of quality while others were taking off,” says Patrick Ansermoz.

In 2004 the now 120 members of the Artisans de Yvorne cooperative of which he is the CEO put in place a quality charter to help “raise awareness among our producers that quality starts in the vines, not just in the cellar”. Unflagging work to insist on uncompromising standards has paid off after 10 years. Members' vineyards range from 88m² to 2 hectares (a total of 250 vine parcels). Before the charter they simply measured the $\text{\textcircled{C}}\text{Echslé}$ sugar level for maturity. Now a committee that includes outsiders visits each vine parcel twice a year, first in August to make sure the season's work has been done well, such as pruning and de-leafing. Growers must take corrective measures where needed. Shortly before the harvest a 2nd visit measures the $\text{\textcircled{C}}\text{Echslé}$ plus phenol maturity (fully ripe seeds and skin) to set up a complex harvest plan because, critically, “ripeness varies by parcel”.

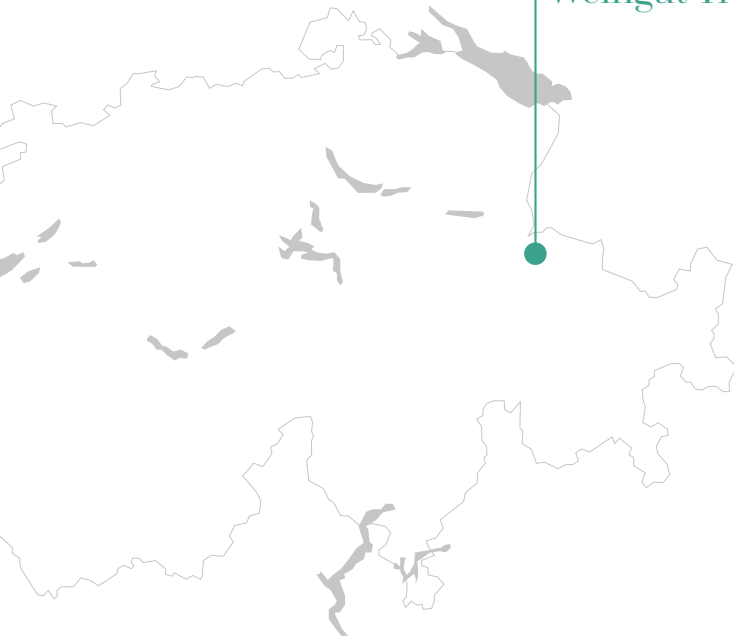


Das Erfolgsduo



Jürg und Ueli Liesch

**Ueli und Jürg Liesch Weinbau,
Weingut Treib, Malans GR**



Le travail en équipe n'est pas un vain mot chez les Liesch! Les frères Ueli et Jürg Liesch font en effet tout eux-mêmes de A à Z sur le domaine.

Il est vrai qu'ils sont étroitement secondés par leurs épouses! Le domaine est situé à Malans et comprend 6,6 ha de vignes plantées sur un sol d'ardoises. Les frères peuvent s'enorgueillir de leur récent titre de «Gran Maestro» au Mondial des Pinots 2015, récompense suprême qui couronne une qualité constante sur trois millésimes consécutifs. «Nous sommes particulièrement fiers de notre constance», souligne Ueli Liesch, l'aîné des deux frères. «Nous voulons rester fidèles à notre style, nous voulons une ligne claire sans chichis. Les reconnaissances régulières que nous recevons depuis de nombreuses années nous confirment que notre cap est le bon.» Les Liesch se concentrent principalement sur des cépages bourguignons. Depuis peu, le Merlot et le Sauvignon blanc complètent aussi la gamme de ceux qui se considèrent comme «des athlètes (et non des artistes) du vin.»

Teamwork ist kein leeres Wort bei den Lieschs, machen doch die beiden Brüder Ueli und Jürg, kräftig unterstützt von ihren Frauen, von A bis Z alles gemeinsam im Betrieb.

Der Betrieb in Malans mit seinen 6,6 ha Reben auf kalkhaltigen Schieferböden wäre auch zu klein für eine strikte Aufteilung der Kompetenzen. So oder so dürfen sich die beiden gemeinsam freuen über ihren jüngsten Erfolg, wurden sie doch beim Mondial des Pinots 2015 «Gran Maestro» und gewannen den begehrten Pinot-noir-Weltmeistertitel. «Stolz sind wir vor allem auf unsere Konstanz», betont Ueli Liesch, der ältere der beiden Brüder. «Wir wollen unserem Stil treu bleiben, wir mögen eine klare, schnörkellose Linie. Die regelmässigen Auszeichnungen, die wir seit Jahren erhalten, bestätigen uns in unseren Anstrengungen.» Die Lieschs setzen vorwiegend auf Burgundersorten. Merlot und seit kurzem Sauvignon blanc runden das spannende Sortiment der Brüder ab, die sich selbst eher als ehrgeizige Weinsportler denn als Weinkünstler verstehen.

Teamwork drives the business run by the Lieschs, brothers Ueli and Jürg, whose wives also work with them.

The 6.6 hectares in Malans on chalky schist soil is too small for the vineyard labour to be divided. Together, they are very happy about a recent success, with the winery winning the Gran Maestro title at the Mondial des Pinots 2015, making the cellar the holder of the Pinot Noir world champion title. "We're particularly proud that we're able to consistently produce good quality wines," says Ueli, the older brother. "We want to keep the same style – we like clean, unfussy wines. The awards we've been winning for several years encourage us to continue." The Liesch brothers focus mainly on Pinot wines, but Merlot and Sauvignon Blanc have recently rounded out their interesting range, the work of a pair who consider themselves wine artists, rather than ambitious producers who are running a race.

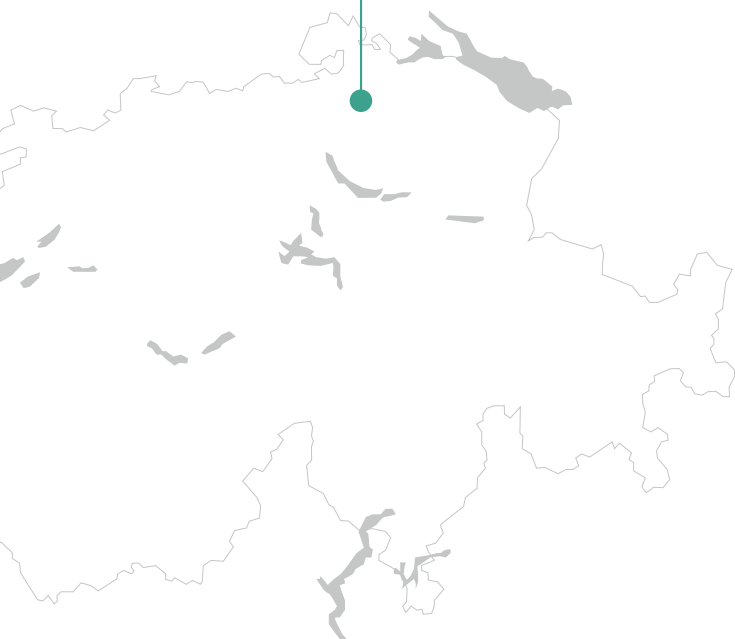


Noble Weine



Nadine Saxer

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach ZH



Dans les faits, Nadine Saxer a déjà repris la direction de l'entreprise paternelle en 2011, mais le domaine ne porte son nom que depuis cette année!

Un changement de raison sociale qui s'est accompagné du titre de meilleur Müller-Thurgau du pays au Grand Prix du Vin Suisse 2015! Nadine est secondée par une équipe compétente et par son mari Stefan Gysel qui exploite son propre domaine familial à Hallau. «J'adore la polyvalence de mon métier», dit elle enthousiaste, «chaque millésime amène des conditions nouvelles, des opportunités nouvelles. Le vin est un produit très particulier.» Elle apprécie aussi bien le travail de la vigne que le contact avec les clients. «C'est bien qu'il y ait de plus en plus de femmes dans ce métier, on peut échanger des idées ensemble...» Nadine Saxer aime les vins accessibles qui offrent du plaisir, tels que ses deux classiques, le Pinot noir *Nobler Blauer* et le Riesling-Sylvaner *Nobler Weissler*. Mais son préféré reste le Sauvignon blanc magnifiquement frais et aromatique. «Le premier vin que j'ai vinifié à mon retour d'Afrique du Sud...»

Nadine Saxer, beim Grand Prix du Vin Suisse 2015 für den besten Müller-Thurgau des Landes ausgezeichnet, hat im Jahr 2011 die Betriebsleitung von ihrem Vater übernommen.

Seit diesem Jahr trägt das moderne Weingut ihren Namen. Unterstützt wird Nadine von einem engagierten Team und ihrem Mann Stefan Gysel, der sein eigenes Weingut in Hallau betreibt. «Ich liebe die Vielseitigkeit meines Berufs», kommt sie ins Schwärmen, «jedes Jahr bietet neue Bedingungen, neue Chancen. Wein ist ein unglaublich individuelles Produkt.» Die Arbeit, vom Rebberg bis zum Kontakt mit den Kunden, findet sie höchst spannend und abwechslungsreich. «Schön auch, dass es immer mehr Frauen im Beruf gibt, mit denen man sich austauschen kann...» Nadine Saxer schätzt zugängliche, trinkfreundliche Weine, so wie ihre Klassiker, den Pinot noir *Nobler Blauer* und den Riesling-Sylvaner *Nobler Weissler*. Ihr geheimer Liebling ist aber der wunderbar knackige, aromatische Sauvignon blanc. «Der erste Wein, den ich vinifiziert habe, als ich aus Südafrika zurückkam...»

Nadine Saxer, whose Müller-Thurgau was named the best in Switzerland at the Grand Prix du Vin Suisse 2015 national competition, took over the Weingut winery from her father in 2011.

The cellar now carries her name. She has a team that includes husband Stefan Gysel, even though he also manages his own winery in Hallau. "I love the versatility of my job," she enthuses. "Each year it's different, with new conditions and opportunities. Wine is very much an individual product." She finds it exciting that the work varies from the vineyard to customer contact. "And it's great that there are more and more women in this profession, so we can exchange ideas." She values accessible, comfortable drinking wines; she is fond of the cellar's classics, Pinot Noir *Classy Blue* and Riesling-Sylvaner *Classy Weissler*. Her personal favourite is the crisp and aromatic Sauvignon Blanc, "the first wine I made when I returned from working in South Africa".







Les gardiens de la Tradition Bewahrer der Tradition Guardians of tradition

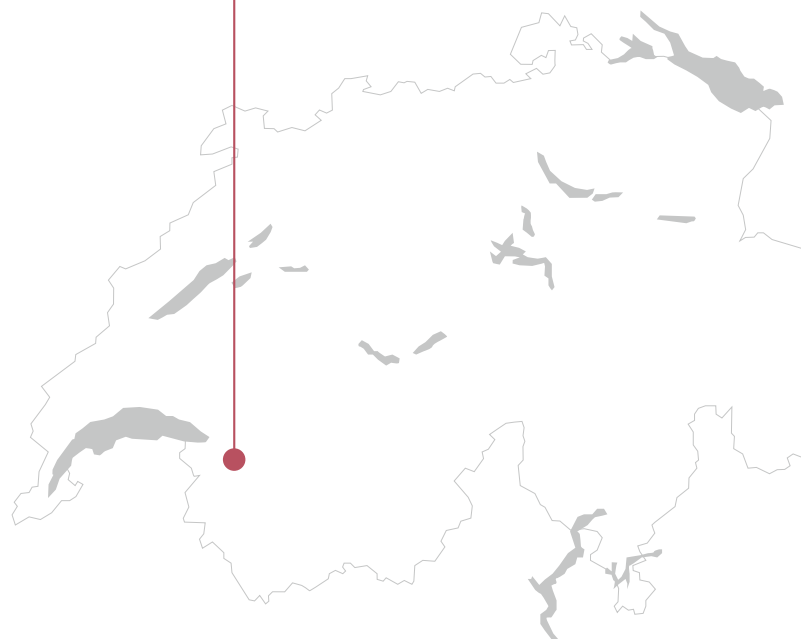
Chez eux deux générations ou plus travaillent ou ont travaillé ensemble. Des entreprises riches de l'alchimie entre expérience, dynamisme et progrès!

Bei ihnen arbeiten zwei oder mehr Generationen zusammen – oder haben zusammen gearbeitet. Betriebe, die reich sind an dieser speziellen Alchimie aus Erfahrung, Dynamik und Fortschritt.

Two or more generations are, or were, working together. These wineries boast a family chemistry with a wealth of experience, dynamic energy and sense of progress.

Imprégnés de tradition

Famille Huber et famille Kropf
Abbaye de Sallaz, Ollon VD



Vieille d'un millénaire, cette abbaye et son vignoble sont si ancrés dans la tradition que leurs gardiens, les familles Kropf et Huber ne se posent même plus cette question.

Diese 1000 Jahre alte Abtei und ihre Reben sind so geschichtsträchtig, dass die Familien Huber und Kropf, die Bewahrer dieser Tradition, keinen Gedanken daran verschwenden.

This 1,000-year-old abbey and its vineyards are so steeped in tradition that the Huber and Kropf families who consider themselves the caretakers don't lose time thinking about it.

Huit membres de la même famille représentent 2 générations et se partagent le travail dans les vignes, les champs, les cultures maraîchères et leur magnifique lieu d'accueil à la ferme. «La tradition?, c'est notre quotidien, nous n'y pensons pas vraiment» s'amuse Janine, occupée à aider sa tante à sortir des fournées de pain du monumental four à bois. «Nous ne réinventons rien, nous sommes juste au service de la terre, du terroir» ajoute son frère Bernard. Il est responsable du vignoble et de la cave, alors que Janine et leur cousin Michel gèrent le magasin et la restauration. «Notre héritage a été créé par notre grand-père. Notre chance c'est de l'avoir tous compris et de très bien nous entendre», ajoute Michel. Faire du vin n'est pas un but en soi, mais «le vin est un symbole, un lien entre toutes nos activités, un lien qui nous unit quand on s'assied ensemble autour d'une table.»

Acht Mitglieder der Familie, zwei Generationen, bewirtschaften tatkräftig das Land – Reben, Felder und Äcker – und beherbergen Gäste. «Tradition? Das ist unser Alltag; wir denken nicht wirklich darüber nach», meint Janine und hilft gleichzeitig ihrer Tante, Brotlaibe aus dem gewaltigen Ofen zu holen – es ist Backtag. «Wir haben nichts neu erfunden, wir stehen im Dienst des Landes, des Terroirs», doppelt Bruder Bernard nach. Er ist verantwortlich für Rebberge und Keller, während sich Janine und Cousin Michel um den Laden und das Restaurant kümmern. Michel meint: «Unser Erbe wurde von unserem Grossvater geschaffen. Wir sind glücklich, dass wir alle das verstehen und damit gut leben.» Wein zu produzieren, sei für sich allein kein Ziel: «Wein ist ein Symbol, ein Band, das alles zusammenhält, ein Teil von dem, das die Menschen miteinander teilen, wenn sie zusammen am Tisch sitzen.»

Eight members of the family, two generations, energetically work the land – vineyards, fields, garden crops – and run a hospitality business. “Tradition? It's our daily lives; we don't really think about it,” according to Janine, talking while busy with bread day, helping her aunt pull loaves from the giant oven. “We aren't really reinventing anything – we're here at the service of the land, the terroir,” says brother Bernard. He has responsibility for the vines and cellar while she and their cousin Michel run the shop and busy restaurant. Michel: “Our heritage was created by our grandfather. We're lucky that we all understand it and we get along well.” Making wine isn't a goal in itself, they say, but rather “Wine is a symbol, a link in all of this, part of what people share when they sit down together.”





Daniele Maffei and Nicola Caimi

Azienda Agraria Cantonale di Mezzana,
Mendisio TI

Innovation paired with common sense

«**Nous sommes une institution publique, nous avons donc une responsabilité envers la tradition**» explique Daniele Maffei, œnologue et directeur du domaine d'état relié à l'école cantonale d'agriculture.

«**Wir sind eine öffentliche Institution und der Tradition verpflichtet**», sagt Daniele Maffei, Önologe des kantonalen Weinguts, das zur landwirtschaftlichen Schule von Mezzana gehört.

“**We're a public institution; we have a responsibility towards tradition,**” says oenologist Daniele Maffei, of Ticino's winery that is connected to the cantonal agriculture school.

«Nous ne voulons pas innover à tout prix, mais c'est une nécessité... avec bon sens.» Les nouvelles méthodes permettent d'améliorer la qualité des vins mais ne servent en aucun cas d'outil marketing, ce qui est souvent le cas des caves privées. La majeure partie des vins de Mezzana (env. 60-70%) est commercialisée par des revendeurs et le domaine fait peu de marketing. «Je suis fier que nous ayons maintenu la même qualité de produits à travers les années tout en innovant régulièrement pour l'améliorer.» Le Merlot, cépage emblématique du Tessin, a souvent été élevé en foudres de 600 litres dans les années 30 et 40, puis on a assisté à un retour en arrière et on a travaillé avec des cuves ciment et inox. En 2004, Mezzana a réintroduit le chêne mais en allant de l'utilisation de petites barriques à de grands foudres de chêne et en diminuant les durées d'élevage.»

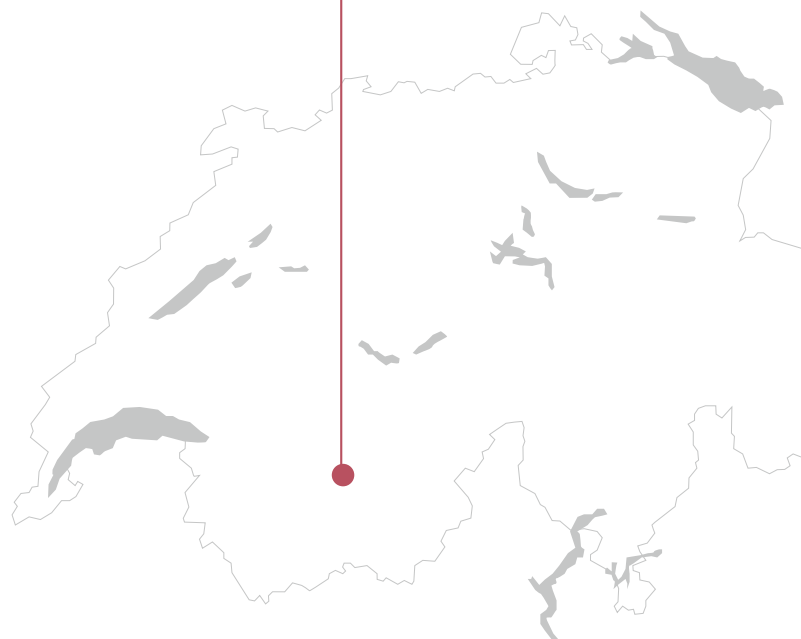
«Wir wollen keine Innovation um jeden Preis, aber wir brauchen sie – das ist gesunder Menschenverstand.» Neue Praktiken helfen der Kellerei, ihre Weine zu vervollkommen, aber sie sind keine Marketingargumente für neue Weine wie bei vielen privaten Kellereien. Der Grossteil der Weine, 60 bis 70%, wird über Grossisten verkauft, das Staatsgut macht wenig Marketing. «Ich bin stolz, dass wir in der Lage sind, jahrelang dieselben Produkte zu haben und sie dank regelmässiger Innovationen stetig zu verbessern.» Der Merlot beispielsweise, das Aushängeschild des Tessins, wurde in den 1930er und 40er Jahren oft in 600-Liter-Fässern ausgebaut, «doch dann kam man weg vom Holz» und arbeitete mit Zement- und Stahltanks. Mezzana führte 2004 wieder Holzfässer in verschiedenen Grössen ein, von kleinen bis zu 600-Liter-Fässern, baut die Weine allerdings weniger lange aus als früher.

“We don't want innovation at any price, but we need it – just using common sense.” New practices help the cellar improve its wines, but they aren't a marketing tool for new wines, often the case for private cellars. The bulk of Mezzana's wines, 60-70%, are sold through wholesalers, and the state entity does very little of its own marketing. “I'm proud that we are able to have the same products for years, innovating regularly to improve them.” Merlot, the flagship grape variety for Ticino, for example, was often made in 600-litre wooden vats in the 1930s and 40s but “people moved away from using wood”, working with stainless steel and cement tanks. Mezzana re-introduced wood in 2004, using different sizes, from smaller barrels to 600-litre oak vats, and using them for shorter periods than in the past.



L'avenir dans le rétroviseur

Conrad et Sandrine Caloz
Cave Caloz, Sierre VS



Cela fait 4 ans que Sandrine Caloz, diplômée d'œnologie en poche, est revenue au domaine viticole familial.

Quatre ans qu'elle collabore avec ses parents, Conrad et Anne-Carole et même parfois son grand-père Fernand, 85 ans, qui est toujours un «précieux conseiller». Dès son retour, elle a pris les vinifications à son compte: «on déguste toujours ensemble avec papa, aucune décision n'est prise sans concertation préalable de l'autre». Et à la question, qu'a-t-elle apporté de nouveau au domaine elle répond avec humour: «depuis que je suis là nous avons plutôt fait un pas en arrière! Nous travaillons toujours plus avec des traitements biologiques, nos vignes ont plus d'herbe qu'avant, je suis très peu interventionniste en cave, je laisse faire la nature». C'est moins sécurisant mais l'œnologue y gagne en intérêt et en responsabilité»!

Vor mittlerweile vier Jahren ist Sandrine Caloz, das Diplom als frischgebackene Önologin in der Tasche, auf das Weingut ihrer Familie zurückgekehrt.

Seit vier Jahren arbeitet sie also zusammen mit ihren Eltern, Conrad und Anne-Carole, bisweilen sogar noch mit dem 85 Jahre alten Grossvater Fernand, der immer noch «als wertvoller Ratgeber» fungiert. Seit ihrer Rückkehr ist Sandrine verantwortlich für die Vinifikation: «Ich degustiere immer zusammen mit meinem Vater, es wird keine Entscheidung gefällt, ohne dass wir uns abgestimmt und geeinigt haben.» Auf die Frage, was sie Neues eingeführt habe, meint sie humorvoll: «Seit ich hier bin, haben wir eher einen Schritt zurück gemacht. Wir arbeiten immer öfter mit biologischen Behandlungen, in unseren Rebbergen wächst mehr Gras als vorher, im Keller greife ich so wenig wie möglich ein, ich lasse lieber die Natur machen.» Das vermittelt zwar weniger ein Gefühl der Sicherheit, doch die Önologin hat dadurch noch grösseres Interesse an ihrer Arbeit und gewinnt an Verantwortung.

Four years ago Sandrine Caloz, her oenologist's diploma in hand, returned to the family winery.

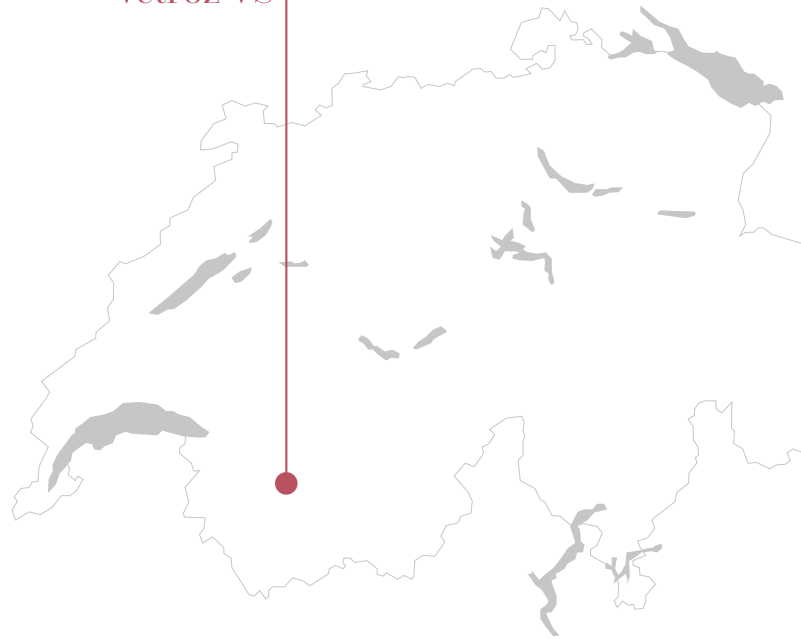
And for four years she has been working with her parents, Conrad and Anne-Carole, and sometimes with her grandfather Fernand, age 85, who continues to provide "precious good counsel". Since her return she has taken over vinification. "We taste together, always with Papa, and no decision is made without each first consulting the other." As to what she has brought to the winery, she laughs that "since I've been here we've taken a step backwards! We are using organic treatments more, our vines have more greenery around them and I intervene very little in the cellar – I let nature do her work. It's less certain but the oenologist is compensated with more interesting work and greater responsibility."



Partir pour mieux revenir

Chloé et André Fontannaz

Cave la Madeleine André Fontannaz,
Vétroz VS



C'est André Fontannaz lui-même qui a vinifié le tout premier millésime de la Cave la Madeleine en 1991.

Que de chemin parcouru depuis avec son caviste et complice Marc-André Pitteloud qui vinifie ses crus depuis plus de 20 ans! A la clé un impressionnant tableau de consécration glanées aussi bien avec son cépage fétiche l'Amigne qu'avec sa célèbre malvoisie flétrie plusieurs fois médaillée grand or au Mondial des Pinots ou sa Syrah barrique deux fois dans le top ten du concours Syrah du Monde! Quand sa fille aînée Chloé décide de se lancer dans l'aventure, il lui donne les moyens de partir se former en Afrique du Sud, en Allemagne et en Autriche. «Une expérience précieuse pour elle et pour le domaine. A son retour, nous avons planté du Sauvignon blanc! ». Chloé est actuellement cheffe de culture à plein temps pour une grande cave sédunoise, mais «elle participe à chaque dégustation».

Es war André Fontannaz höchstpersönlich, der den allerersten Jahrgang der Cave la Madeleine im Jahr 1991 vinifizierte.

Seither hat er zusammen mit seinem Kellermeister und Freund Marc-André Pitteloud, der seit mehr als zwanzig Jahren für die Vinifikation zuständig ist, einen beeindruckenden Weg zurückgelegt. Unzählbar die Medaillen und Auszeichnungen, welche er gewonnen hat, mit seiner Starsorte Amigne eben so wie mit der berühmten Malvoisie flétrie, die beim Mondial des Pinots schon mehrmals Grosses Gold geholt hat, oder mit seiner barriquegereiften Syrah, die es beim Concours Syrah du Monde zweimal in die Top Ten schaffte. Als Andrés älteste Tochter Chloé entschied, sich auf das Abenteuer Weinbau einzulassen, bot er ihr die Möglichkeit, sich in Südafrika, Deutschland und Österreich weiterzubilden. «Eine wertvolle Erfahrung für sie und auch für unser Gut. Nach ihrer Rückkehr haben wir Sauvignon blanc angepflanzt». Chloé arbeitet mittlerweile Vollzeit als Rebchefin einer grossen Kellerei in Sion, «aber sie nimmt an jeder Degustation teil».

André Fontannaz himself vinified the first vintage at the Cave la Madeleine in 1991 – and what a path he's cleared since then, working with his cellar master and friend Marc-André Pitteloud, responsible for making the wines for more than 20 years.

The impressive list of awards the winery has garnered cover his favourite grape variety, Amigne, the withered grapes Malvoisie that has won great gold medals several times at the Mondial des Pinots, the oaked Syrah which has twice been in the top 10 at the Syrah du Monde competition. When his daughter Chloé decided to enter the wine business he helped her leave to train in South Africa, Germany and Austria. "An important experience for her and for the winery. When she came back, we planted Sauvignon Blanc." Chloé is now head of grape cultivation, fulltime, for a large Sion winery, but "she joins us for every tasting".



Benjamin et Luc Massy

Clos du Boux, Luc Massy, Epesses VD



Transmettre la passion du travail



Luc Massy incarne la 3^{ème} génération qui fait du vin à Lavaux, région dont une des traditions est la défense du chasselas, héritage de cette zone.

La transmission du domaine viticole à ses descendants reste aussi une tradition bien ancrée à Lavaux. Des deux fils Massy, Benjamin, œnologue, travaille déjà au domaine et devrait être rejoint par son frère Grégory. La recette d'une transmission réussie: «Vous devez leur faire partager votre passion. Le passage de témoin ne doit pas être une obligation, ils seront motivés uniquement s'ils s'intéressent à la vigne. En premier lieu, c'est essentiel qu'ils fassent leur propre expérience de vie et qu'ils accomplissent des stages». Luc a lui-même travaillé 10 ans avec son père. «Dès le début j'avais des droits et aussi des devoirs.» Maintenant qu'il collabore avec son fils il se souvient qu'«au départ, vous avez l'impression de vous marcher dessus, puis finalement chacun trouve sa place». Il est particulièrement fier que Benjamin ait déjà modifié la façon de vinifier les rouges. Prochaine étape: «je pourrais laisser tomber les aspects techniques et la comptabilité pour me recentrer sur les vignes et l'accueil des clients».

Luc Massy produit en 3^{ème} génération du vin à Lavaux, une région avec une tradition: la défense du chasselas, héritage de cette zone.

Die Tradition will es auch, dass Winzer das Weinmachen an die Jungen weitergeben. Ein Sohn, der Önologe Benjamin, arbeitet bereits auf dem Gut, sein Bruder Grégory wird bald folgen. Das Rezept für eine erfolgreiche Betriebsnachfolge: «Du musst deine Leidenschaft mit ihnen teilen. Es darf keine Verpflichtung sein, den Betrieb zu übernehmen – sie sind nur motiviert, wenn es ihnen wirklich ernst ist. Zuerst müssen sie ihr eigenes Leben führen und Erfahrungen sammeln.» Er selbst hat zehn Jahre lang mit seinem Vater gearbeitet. «Ich hatte von Anfang an Rechte, aber auch Pflichten.» Jetzt, da er mit seinem Sohn arbeitet, erinnert er sich daran, «dass man zuerst meint, sich auf die Füße zu treten, aber dann Arbeiten abtritt.» Er ist stolz darauf, dass Benjamin bereits die Vinifikation bei den Rotweinen geändert hat. Der nächste Schritt: «Es kann gut sein, dass ich technische Arbeiten und Buchhaltung aufgeben und nur noch die Reben besuche und die Kunden bewirte.»

Luc Massy is the third generation of his family to make wine in Lavaux, an area with a fine tradition: protecting its Chasselas heritage.

An equally strong tradition is for families to hand down the wine business. One son, Benjamin, oenologist, works with him and another, Grégory, will likely join them. The recipe for a successful handover: "You have to share the passion with them. There can't be a sense of obligation to take it on – they're motivated only if they really care. First, they need to have their own lives and training is very important." He worked for 10 years with his own father. "From the start I had rights, but I also had obligations." Now that he is working with his sons he's reminded that "at first you have the impression that you're stepping on each other's toes, but then you start to hand over work". He's proud that Benjamin has already changed the way they vinify reds. Next step: "I may give up the technical work, the accounting, to visit the vines, welcome clients."



L'Europe dans les vignes

Laurent Desbaillets

Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly GE



«Ma famille est originaire du hameau Les Baillets dans le Mandement et les premières traces écrites de son existence remontent à 1378» explique René Desbaillets.

Depuis 1999, il est épaulé de son fils Laurent qui va reprendre le domaine à son nom dans le courant de l'année 2016. «La tradition viticole s'est transmise de génération en génération. Nous cultivons nos vignes avec de hautes densités de plantation et sommes toujours à la pointe question mécanisation». Comme bien des collègues du canton, ils ont tous les deux étudié la mécanique avant de commencer la viticulture. Ils sont aussi au point question diversification: pas moins de 20 cépages sont cultivés sur leurs parcelles! «On a l'Europe dans nos vignes! Notre clientèle très internationale n'est pas habituée au Chasselas en apéritif, il faut pouvoir lui proposer des vins qui correspondent à son goût».

«Meine Familie stammt aus dem Weiler Les Baillets im Mandement, die ersten schriftlichen Spuren reichen weit zurück, bis ins Jahr 1378», erklärt René Desbaillets.

Seit 1999 wird er von seinem Sohn Laurent unterstützt, der das Weingut im Lauf des Jahres 2016 übernehmen wird. «Die Weinbautradition hat sich bei uns von Generation zu Generation weitervererbt. Wir kultivieren unsere Reben mit grosser Pflanzdichte und sind in Sachen Mechanisierung immer auf dem neusten Stand.» Wie viele ihrer Kollegen aus dem Kanton Genf haben Vater und Sohn Desbaillets zuerst Mechaniker gelernt, bevor sie der Familientradition gemäss Winzer wurden. Top sind sie auch in Sachen Diversifizierung: Nicht weniger als 20 Rebsorten kultivieren sie in ihren Parzellen. «Wir haben ganz Europa in unseren Rebbergen! Unsere sehr internationale Kundschaft ist sich nicht an Chasselas als Aperitif gewöhnt, wir müssen ihr Weine anbieten können, die ihrem Geschmack entsprechen.»

"My family is from the hamlet of Les Baillets in the Mandement in Geneva; the earliest records of the family date back to 1378," says René Desbaillets.

His son Laurent has worked with him since 1999. He will take over the winery, in his name, during 2016. "The wine-producing tradition has been handed down from one generation to the next. We grow densely planted grapes and we use barely any machinery." Like many of their colleagues in the canton both of them studied machining before moving to grape cultivation. They are very much on top of diversification, with some 20 grape varieties grown in their vine parcels. "We have Europe in our vineyard! Our clients are very international and they are not used to Chasselas as an aperitif. We need to be able to suggest wines that suit their taste."



Michel Desbaillet

Domaine des Molards, Russin GE



650 ans de
tradition viticole!



Comme le prouve l'imposant arbre généalogique qui trône au milieu du carnotzet, la famille Desbaillet a une longue, très longue histoire viticole!

«Je représente la 21^{ème} génération comme propriétaire et exploitant de la petite parcelle viticole originelle située dans le hameau des Bailleys sur la commune de Russin» s'exclame avec fierté Michel Desbaillet (60 ans). A l'heure actuelle il peut encore compter sur l'appui inconditionnel de son père Charles (89 ans) et sur celui de son fils Fabien (29 ans) qui tous vouent un respect commun à la vigne: «notre longue expérience nous a appris à ne jamais contraindre la plante, à juste la guider». Le domaine compte désormais 20 ha de vignes dont 4 sur des coteaux affichant plus de 50% de pente, «une rareté à Genève qui a exigé une adaptation de nos méthodes de culture et de mécanisation».

So wie es der imposante genealogische Stammbaum beweist, der unübersehbar in der Mitte des Carnotzets prangt, schaut die Genfer Familie Desbaillet auf eine sehr, sehr lange Weinbaugeschichte zurück.

«Ich vertrete die 21. Generation als Besitzer und Bewirtschafter des kleinen, originellen Weinguts im Weiler Les Bailleys in der Gemeinde Russin», betont der 60-jährige Michel Desbaillet stolz. Im Moment kann er noch auf die aussergewöhnliche Unterstützung seines 89 Jahre alten Vaters Charles und seines 29 Jahre jungen Sohnes Fabien zählen; beide hegen wie er selbst einen tiefen Respekt für die Reben. «Unsere lange Erfahrung hat uns gelehrt, der Pflanze nie zu widersprechen, sondern sie einfach nur anzuleiten und zu begleiten.» Das Weingut umfasst 20 Hektaren Reben, vier davon liegen auf Hängen mit mehr als 50% Gefälle, «eine Seltenheit in Genf, was eine Anpassung unserer Weinbaumethoden und der Mechanisierung verlangt.»

The Desbaillet family has a long – make that very long – grape-growing tradition, as the imposing genealogy tree that dominates the wine-tasting room makes clear.

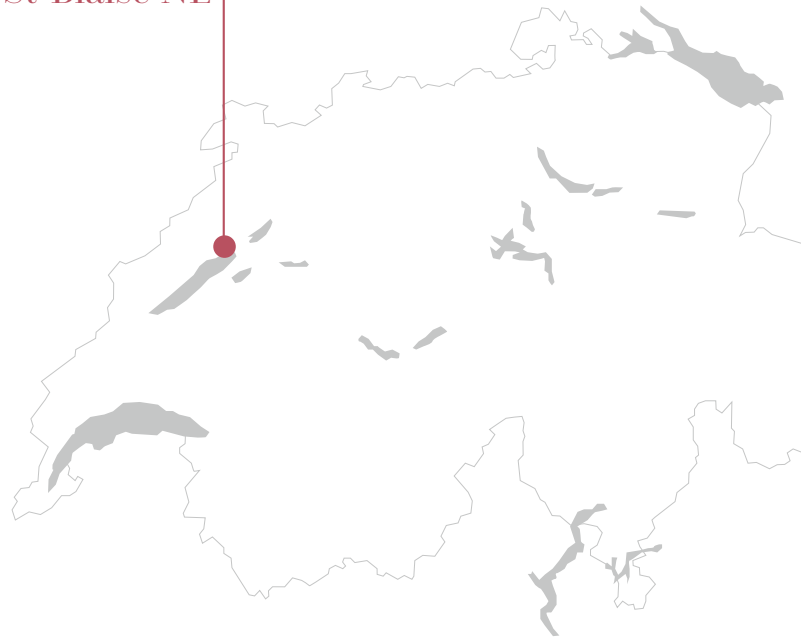
“I am the 21st generation of owners who work this small and original vineyard in the hamlet of Bailleys, in the commune of Russin,” Michel Desbaillet (age 60) says proudly. He can still count on the unconditional support of his father Charles, who is 89, as well as help from his son Fabien, age 20. They share a common respect for the vine. “Our long experience has shown us that you can't go against the plant; you must simply guide it.” The domain has 20 hectares of vines, 4 of which are on slopes with grades steeper than 50%, “rare in Geneva, and we had to adapt our growing methods and reconsider mechanization for them.”



Authentique et pur

Jean-Pierre et Elodie Kuntzer

Domaine Saint-Sébastien - Kuntzer SA,
St-Blaise NE



Jean-Pierre Kuntzer n'aime pas trop les assemblages. « Ne vous méprenez pas: il y a des assemblages excellents, mais moi je préfère reconnaître une région et un terroir dans un vin ».

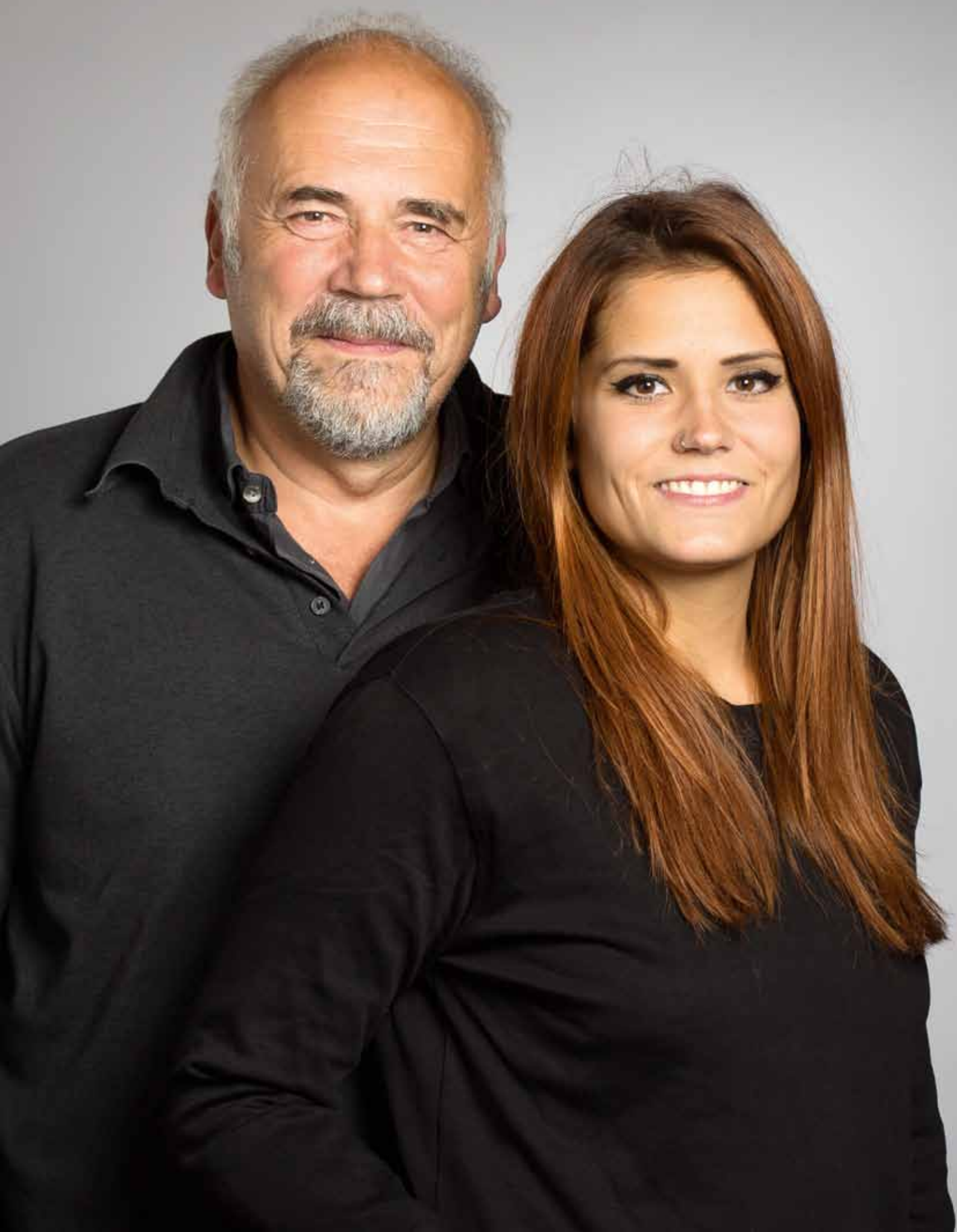
Depuis qu'il travaille en biodynamie, il s'est rapproché encore davantage de son objectif, «nos vins ont encore plus de fruit et de minéralité». En 2012 il a converti la totalité des 19 ha de son domaine en biodynamie, «je ne fais pas de concessions!» En cave il travaille avec des levures indigènes. «Maintenant je m'inquiète pour l'état sanitaire des vignes pendant la phase de végétation et après les vendanges pour la fermentation...», rit-il. Parmi ses vins les plus célèbres on trouve le Chasselas Vieilles Vignes et le rare Pinot noir Clos de la Perrière, élevé en barriques neuves et limité à un quota de six bouteilles par client. Sa fille Elodie, œnologue fraîchement diplômée se réjouit de travailler sur le domaine qui l'a vue grandir. Ce qui réjouit son père Jean-Pierre, tout en ajoutant: «Elle devrait aller à l'étranger d'abord, ou au moins en Suisse alémanique...»

Assemblagen sind nicht Jean-Pierre Kuntzers Sache. «Verstehen Sie mich nicht falsch: Es gibt ausgezeichnete Cuvées, aber ich will im Wein eine Region, ein Terroir wiedererkennen.»

Seit er biodynamisch arbeitet, ist er diesem Ziel noch näher gekommen, «unsere Weine bieten nun noch mehr Frucht und Mineralität». 2012 hat er seine ganze Fläche von 19 ha auf Biodynamik umgestellt, «ich bin der Alles-oder-nichts-Typ!» Im Keller arbeitet er seither mit eigenen, nicht selektierten Hefen. «Nun Sorge ich mich in der Vegetationsphase um die Gesundheit der Reben und nach der Lese um die Gärung...», lacht er. Zu seinen bekanntesten Weinen gehört der Chasselas Vieilles Vignes und der in neuen Barriques gereifte Pinot noir Clos de la Perrière, der auf sechs Flaschen pro Kunde kontingentiert werden muss. Jean-Pierre Kuntzers Tochter Elodie, frisch gebackene Önologin, möchte nichts lieber, als auf dem elterlichen Betrieb mitarbeiten. Was Vater Jean-Pierre nicht nur freut: «Sie soll doch zuerst einmal ins Ausland oder zumindest in die Deutschschweiz...»

Jean-Pierre Kuntzer is not a man for blends. "Don't get me wrong – there are excellent wines like this, but I want to find a region and a terroir in a wine."

Working biodynamically has brought him closer to this goal. "Our wines now offer more fruit and they are more mineral." He began to work the entire 19 hectares of vines following biodynamic principles in 2012. "I'm an all or nothing person." He has since been working in the cellar with his own spontaneous yeasts. "Today I worry during the growing season about the health of the vines and after the harvest about fermentation!" he laughs. His most respected wines include a Chasselas Vieilles Vignes and Clos de la Perrière, a Pinot Noir matured in new oak barrels – customers are limited to 6 bottles each. His daughter Elodie has just finished her education as an oenologist and she's keen to join the family business. But her father is firm: first she must "go abroad, or at least to German-speaking Switzerland".





Sylvain Klausener

**Eric and Sylvain Klausener,
Purasca TI**

The pleasure of teamwork

Sylvain Klausener a quitté la maison familiale, sac au dos pour découvrir le monde, «se forger une personnalité et développer une philosophie de vie».

Trois ans plus tard, après avoir exploré l'Australie et l'Asie du Sud-Est, et atteint ses objectifs, il était prêt pour rejoindre ses parents sur le petit domaine familial (1.5 ha, 10'000 cols) près du lac de Lugano. Originaires du village vaudois de Grandvaux qu'ils ont quitté en 1983, ses parents Eric et Fabienne lui ont légué la direction du domaine en 2015 un peu plus tôt que prévu en raison de problèmes de santé, alors même que Sylvain terminait ses 3 années d'apprentissage de viticulture. Après ses premières vendanges solo, les parents et le fils s'accordent à dire que la transition se passe bien. «Nous discutons ensemble et il essaye de me convaincre» dit Sylvain, «mais si au final j'insiste, il me laisse faire». Travailler ensemble reste toujours un plaisir pour le père et le fils. «J'évolue dans les vignes depuis l'âge de 3 ans. J'ai toujours beaucoup participé et mon père aime son métier, il veut donc que son domaine évolue et perdure».

Sylvain Klausener reiste mit dem Rucksack rund um die Welt, «um als Person zu reifen, aber auch um eine Lebensphilosophie zu entwickeln».

Drei Jahre später, nach Reisen durch Australien und Südostasien, war er bereit, sich mit seinen Eltern auf dem kleinen Weingut (1,5 Hektaren, 10'000 Flaschen) unweit des Luganersees zusammenzutun. Eric und Fabienne, die das waadtländische Grandvaux 1983 verlassen hatten, übergaben ihm 2015 die Leitung der Kellerei, wegen gesundheitlicher Probleme früher als geplant und kaum dass Sylvain seine dreijährige Ausbildung zum Winzer abgeschlossen hatte. Nach seiner ersten Weinlese, die er allein verantwortete, sagen Eltern und Sohn, der Übergang laufe gut. «Wir diskutieren alles und Eric versucht mich zu überzeugen», erzählt Sylvain, «aber wenn ich insistiere, dann lässt er mich machen. Er versucht nicht, sich gegen Änderungen zu stemmen.» Teamwork bleibt ein Vergnügen für Vater und Sohn. «Ich war in den Reben, seit ich drei war. Ich habe immer viel geholfen. Und mein Vater liebt seine Arbeit, deshalb will er weitermachen.»

Sylvain Klausener left home with a backpack to see the world, "grow as a person and to develop a philosophy to live by".

Three years later, with Australia and SE Asia under his belt, he had done all three and he was ready to join his parents at the small (1.5 hectare, 10,000 bottles) family winery near Lake Lugano. His parents Eric and Fabienne, who left Grandvaux, Vaud in 1983, handed over management of the cellar in 2015, earlier than planned due to health problems and just as Sylvain was finishing three years of viticulture school and apprenticeships. After his first solo harvest, parents and son say the transition is going very well. "We discuss things and he tries to convince me," says Sylvain, "but, in the end if I still insist, he's okay with that. He's not trying to keep it unchanged from what he created." Teamwork remains a pleasure for both. "I've been in the vines since I was three. I've always helped a lot. And my father likes his work, so he'll want to continue."



Sabine und Charles Steiner
Steiner Schernelz Village, Ligerz BE



Präzise, terroirgeprägte Bielerseeweine



Sabine Steiner, jeune maman d'une petite Lucy, a repris le domaine en 2014, et peut toujours compter sur l'appui inconditionnel de ses parents AnneMarie et Charles.

Sabine Steiner, frischgebackene Mutter von Töchterchen Lucy, hat den Betrieb 2014 übernommen, wird aber weiterhin von den Eltern Annemarie und Charles unterstützt.

Sabine Steiner, new mother of daughter Lucy, took over the operation in 2014, but her parents Annemarie and Charles still work with her.

«C'est un vrai travail d'équipe» dit la sympathique vigneronne. «Ma signature? Je ne cherche pas de bombes de fruits, mais des vins clairs et honnêtes sans fioritures.» Des vins qui ressemblent à ceux qui les font. L'accent est clairement mis sur les blancs dont le Sauvignon minéral, crayeux, inspiré par Sancerre. A noter aussi le Chardonnay qu'elle décline en une version en cuve et une version élevée sous bois. «J'apprécie autant mon Chardonnay en cuve que celui en barrique», confie-t-elle. L'un est marqué par ses arômes et son gout de terroir, alors que la version barrique séduit par son corps et sa complexité. Sabine préfère travailler dans les vignes, «c'est ici que l'on forge la qualité du vin». Elle cultive déjà la moitié du domaine en agriculture biologique et utilise des pesticides à base de plantes. Dans l'avenir elle aimerait valoriser encore plus le terroir et proposer des cuvées parcellaires.

«Das ist eine richtige Teamarbeit», meint die sympathische Winzerin. «Meine Handschrift? Nun, ich suche keine Fruchtbomben, sondern schnörkellose, gradlinige und ehrliche Weine.» Weine also, die sind wie sie selbst. Das Schwergewicht liegt deutlich auf weissen Weinen, ihre Favoriten sind der mineralische, kreative, von Sancerre inspirierte Sauvignon blanc sowie der Chardonnay, den sie in einer Stahltank- und einer Barriqueversion keltert. «Wobei ich den aus dem Stahltank genauso spannend finde.» Er setzt auf Aromatik und Terroir, während der aus der Barrique eher durch Cremigkeit und Komplexität überzeugt. Am liebsten arbeitet Sabine in den Reben, «dort wird schliesslich die Basis für den Wein gelegt». Bereits die Hälfte des Betriebs bewirtschaftet sie ökologisch und benutzt Spritzmittel auf pflanzlicher Basis. In Zukunft möchte sie die Einzellagen noch mehr in den Vordergrund rücken.

"This is really teamwork," says the young producer. Her recipe for good wine: "I'm not looking for fruit bombs; I want no-frills, straightforward and honest wines." Wines that reflect their maker. The emphasis is clearly on whites, and her favourites are a mineral and chalky Sancerre-inspired Sauvignon Blanc and two Chardonnays, one made in stainless steel, the other an oaked version. "The steel tank version is just as exciting for me." She relies on aromas and terroir, but looks to oaking for creaminess and complexity. She prefers to work in the vines, "where the wine's foundations are laid". Half of the operation is now cultivated organically and plant-based pesticides are used, a process she wants to develop further.



Ueli Bänninger
Tschäpperliweine GmbH, Aesch BL



Burgundische Finesse aus Baselland



Cela fait trente ans qu'Ulrich Bänninger dirige ce domaine dont la longue histoire remonte à 1619.

Seit dreissig Jahren ist Ulrich Bänninger Geschäftsleiter dieses Weinguts, das 1619 erstmals urkundlich erwähnt wurde.

Ulrich Bänninger has managed this winery, first mentioned in documents in 1619, for 30 years.

Depuis cette date, le Klushof situé dans la vallée de Klus à Aesch, fief héréditaire du prince-évêque de Bâle est confié à la famille Blarer von Wartensee. Le domaine comprend 3.5 ha de vignes, mais aussi des forêts, des surfaces de compensation laissées à l'état naturel et des pâturages. «Nous investissons chaque année environ 30'000 francs pour entretenir les murs en pierres naturelles. De nombreux efforts sont faits pour conserver ce paysage naturel et nous sommes fiers de la biodiversité dans notre vignoble.» Chez Tschäpperli la qualité est également une priorité. «Notre vin phare», le Pinot gris élevé en barriques est régulièrement médaillé. Le Pinot noir fait aussi partie des fleurons du domaine. Cultivé sur des sols calcaires du Jura, il fait preuve d'une finesse toute bourguignonne et se décline en Auslese classique et en élevage barrique. «Nos vins sont volontairement mis en bouteille très tard. Ils ne sortent sur le marché qu'au moment où ils sont prêts à boire.»

Seit damals (und bis heute) gehört der Klushof im Aescher Klustal als Erblehen des Basler Fürstbischofs der Familie Blarer von Wartensee. Neben 3,5 ha Reben umfasst das Gut auch Wälder, Ausgleichsflächen und Weiden, «wir investieren jährlich gegen 30'000 Franken allein in den Unterhalt der Natursteinmauern. Wir setzen alles daran, diese Naturlandschaft intakt zu halten und sind stolz auf die grosse Artenvielfalt in unseren Reben.» Qualität wird ebenfalls grossgeschrieben im Tschäpperli. Aufsehenerregende Erfolge feiert etwa der im Holz ausgebaute und regelmässig mit Medaillen ausgezeichnete Pinot gris, «unser Flaggschiff». Doch auch der Blauburgunder, einmal als klassische Auslese, einmal in Barriques gereift, erlangt auf den Jurakalkböden burgundische Finesse. «Wir füllen unsere Weine bewusst spät ab und bringen sie erst auf den Markt, wenn sie ihre Trinkreife erlangt haben.»

The Klushof was once the fiefdom of the bishop of Basel; today it is the property of the von Blarer family. The owners have 3.5 hectares of vineyard but their land also includes forests, compensation areas (left fallow for flora and fauna) and pasture land. "We invest some CHF 30,000 a year just to maintain the dry stone walls. We want to keep this natural landscape intact; we're also proud of the rich biodiversity of our vineyards." Quality is a top priority for the Tschäpperli, which has seen good success with its oaked wines, particularly for the award-winning Pinot Gris, "our flagship wine". The Pinot Noir, matured as a classic red in oak barrels, has a Burgundy-style delicacy and elegance. "We deliberately release our wines late, bringing them to market only once they are fully mature and ready to drink."



Zurück zu den Wurzeln



Robin Haug

Weingut Haug, Weiningen ZH



Robin Haug n'a pas encore trente ans et partage son temps de travail entre l'interprofession des vins de Suisse alémanique (60%) et le domaine familial (40%).

«Je reprendrai le domaine d'ici cinq ans, mais pour l'instant, je trouve passionnant d'apprendre en découvrant de nombreuses caves et d'autres approches de travail... J'ai des collègues vigneron·nes dans toute la Suisse.» A la maison, l'œnologue formé à Changins travaille surtout en cave. Toutes les décisions sont prises en accord avec son père Hans-Heinrich Haug. La gamme des Haug comprend de nombreuses spécialités. Robin est passionné par les cépages résistants, la plupart encore au stade expérimental. C'est excitant mais il pense que l'avenir appartiendra aux variétés plus traditionnelles: «Je veux revenir à l'essentiel, aux choses qui ont fait leurs preuves pendant des décennies. Je crois au Räuschling, au Riesling-Sylvaner souvent critiqué, et naturellement au Pinot noir, qui reste notre cépage principal.» Son vin préféré est le Pinot noir puissant, élevé dans du chêne de Weiningen.

Robin Haug, noch keine dreissig, arbeitet im Moment 60% beim Branchenverband Deutschschweizer Wein und 40% auf dem elterlichen Weingut.

«Bis in fünf Jahren werde ich den Betrieb übernehmen, im Moment finde ich es aber sehr spannend, Einblick in zahlreiche Winzerbetriebe zu bekommen und andere Philosophien kennenzulernen. Ich habe Winzerkollegen in der ganzen Schweiz.» Zu Hause arbeitet er als ausgebildeter Önologe vor allem im Keller, alle Entscheidungen werden mit Vater Hans-Heinrich Haug abgestimmt. Das Sortiment der Haugs umfasst diverse Spezialitäten, doch obwohl Robin moderne Sorten, die teilweise erst im Versuchsstadium sind, interessant findet, glaubt er, dass die Zukunft eine Rückkehr zum Altbewährten bringen wird: «Ich will zurück zu den Wurzeln, zum dem, was sich jahrzehntelang als vorzüglich erwiesen hat. Ich glaube an den Räuschling, den oft geschmähten Riesling-Sylvaner und natürlich an den Blauburgunder, der unsere Hauptsorte bleiben wird.» Sein Lieblingswein ist denn auch der kraftvolle, in Barriques aus eigener Weiningen Eiche ausgebaute Pinot noir.

Robin Haug, not yet 30 years old, works 60% for the Deutschschweizer Wein association and 40% on his parents' estate.

"In five years I'll take over the winery, but for now I find it really exciting to learn about so many other cellars and to get to know others' approaches. I have wine-making colleagues everywhere in Switzerland." He is a trained oenologist and at home he works in the cellar, making decisions jointly with his father Hans-Heinrich Haug. The range of Haug wines includes several specialties. Robin likes new grape varieties, some of which are only in the testing stage. These are exciting, but he believes the future will bring us back to old methods. "I want to return to the basics, to things that have proven themselves over the decades. I believe in Räuschling and Riesling-Sylvaner – much maligned – and of course in Pinot Noir, which will remain important for us." His favourite wine is the powerful oaked Weiningen Pinot Noir.





événements 2016 anlässe 2016 events 2016



du 22 au 24 avril 2016
Sierre, Valais
www.mondial-du-merlot.com



du 27 juin au 2 juillet 2016
Sierre, Valais
www.grandprixduvinsuisse.ch



du 7 au 9 août 2016
Sierre, Valais
www.mondial-des-pinots.com



2 et 3 septembre 2016
Sierre, Valais
www.vinea.ch

Les visages du vin suisse

Edition 2016

Responsable de la publication

Association Vinea, Sierre
François Murisier, Président
Elisabeth Pasquier, Directrice

Comité de rédaction

Ellen Wallace
Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Conception graphique

Diane Zanni, Blancarmina.ch

Photos

Denis Emery, Photogenic.ch

Traductions

Ellen Wallace
Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Tirage

www.saint-paul.ch
Imprimé sur papier
Olin Smooth high white
couverture 350 gm²
pages intérieures 120 gm²
en décembre 2015
à 2 500 exemplaires

Contact

Rue Beausite 4
CH-3960 Sierre
info@vinea.ch
www.vinea.ch
+ 41 27 456 31 44

Die Gesichter des Schweizer Weins

Edition 2016

Herausgeber

Vereinigung Vinea, Sierre
François Murisier, Präsident
Elisabeth Pasquier, Direktorin

Redaktion

Ellen Wallace
Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Grafisches Konzept

Diane Zanni, Blancarmina.ch

Fotos

Denis Emery, Photogenic.ch

Übersetzungen

Ellen Wallace
Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Druck und Auflage

www.saint-paul.ch
Gedruckt auf Olin Smooth
high white Papier
Einband 350 gm²
Innenseiten 120 gm²
Gedruckt im Dezember 2015 in
einer Auflage von 2500 Exemplaren

Kontakt

Rue Beausite 4
CH-3960 Sierre
info@vinea.ch
www.vinea.ch
+ 41 27 456 31 44

The face of Swiss wine

Edition 2016

Published by

Association Vinea, Sierre
François Murisier, Président
Elisabeth Pasquier, Directrice

Editorial

Ellen Wallace
Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Graphic design

Diane Zanni, Blancarmina.ch

Photos

Denis Emery, Photogenic.ch

Translations

Ellen Wallace
Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Print run

www.saint-paul.ch
Printed on paper
Olin Smooth high white
Cover 350 gm²
inside pages 120 gm²
December 2015
print run: 2,500

Contact

Rue Beausite 4
CH-3960 Sierre
info@vinea.ch
www.vinea.ch
+ 41 27 456 31 44

