

Vins suisses : la quête de la qualité sans compromis

Autor(en): **Baumann, Alice / Schwander, Philipp**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **28 (2001)**

Heft 4

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-913099>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

doit le choix d'avoir planté du merlot. Aujourd'hui encore, il ne dépasse pas 6% de l'encépagement suisse, soit 800 ha au Tessin et quelques hectares à Genève.

L'expérience d'un siècle et un renouveau amorcé il y a vingt-cinq ans pour donner à un rouge sans âme des ambitions ont permis au «merlot del Ticino» d'engendrer de très grandes bouteilles.

Le revers de la médaille, c'est que ces vins, élevés plus d'un an dans des barriques de chêne français, sont rares et chers. Les «super-tessinois» dépassent les trente francs suisses la bouteille: un prix à payer inimaginable il y a vingt ans. Mais, face aux pays producteurs du Nouveau Monde, la Suisse n'a pas d'autre carte à jouer que de produire des vins à haute valeur ajoutée. Et de le faire savoir au monde entier.

La quête de la qualité sans compromis

INTERVIEW: ALICE BAUMANN

De plus en plus de vigneron suisses produisent d'excellents vins. C'est aussi l'avis de Philipp Schwander, marchand de vin et unique «Master of Wine» de Suisse.

Monsieur Schwander, quelle est l'approche des vins suisses d'un «Master of Wine»?
Actuellement, leur image de marque n'est pas brillante. Cela tient à la résistance politique farouche opposée à la libéralisation des importations de vin blanc. Car, ces dernières années, la qualité s'est sensiblement améliorée: en Valais et au Tessin, en particulier, de plus en plus de vigneron produisent d'excellents vins.

Quelle est la caractéristique de la Suisse viticole?

La Suisse a de nombreux petits producteurs qui exploitent des vignes sur de nombreux coteaux et pentes raides et une grande palette de cépages différents – le Merlot excepté, peu de cépages «internationaux». Le Chasselas occupe la plus grande surface viticole.

Quels sont les différents terroirs (sols, conditions climatiques)? Quels cépages sont vinifiés en Suisse?

Même si la Suisse ne dispose que de 15 000 hectares de surface viticole – à l'étranger, beaucoup de vignobles couvrent à eux seuls cette surface – nous avons jusqu'à sept climats différents. En Valais, par exemple, il fait très chaud, en Suisse orientale beaucoup plus frais. La plus grande partie du raisin vinifié est le Chasselas et le Riesling-Sylvaner – appelé à l'étranger Müller Thurgau – pour le blanc, le Pinot noir, le Gamay et le Merlot pour le rouge.

Combien y a-t-il de domaines viticoles et quelles sont les qualités connues en Suisse? Nous distinguons trois catégories: AOC



pour l'appellation d'origine, vin de table et autres. De plus, nous avons 33 000 propriétaires de vignes, qui, toutefois, ne produisent pas tous du vin. On estime que 5 000 à 6 000 propriétaires de vignes produisent du vin à plein temps ou à temps partiel.

Combien la Suisse produit-elle de bouteilles?
Environ 125 millions de litres par an, moitié blanc et moitié rouge.

Quelle est la recette du succès des vigneron suisses?

Il n'y en a pas. Je trouve bien qu'on plante peu de variétés à la mode, comme le Chardonnay par exemple, qu'on trouve maintenant en quantité dans le monde entier, et qu'on se concentre plutôt sur les spécialités.

Qu'appréciez-vous dans le vin suisse? Sa typicité orientée vers la qualité à long terme.

En clair, la valeur culturelle du vin suisse est-elle plus importante que sa valeur «culinaire»?

«Le fait est qu'il y a toujours davantage de très bons vins suisses», déclare Philipp Schwander, «Master of Wine».



Philipp Schwander, 36 ans, est économiste et le seul «Master of Wine» de Suisse. Depuis le début de l'an 2000, il dirige le commerce de vin Albert Reichmuth AG à Zurich. Il écrit régulièrement des articles sur le vin, par exemple pour la «Neue Zürcher Zeitung». AB

gens de bureau d'aujourd'hui tout à la fois la nature, la culture, la sensualité, la nostalgie et le voyage.

Vous êtes non seulement «Master of Wine», mais également marchand de vin. Nos lecteurs vivent à l'étranger: pouvez-vous, en toute bonne conscience recommander l'exportation de vins suisses?

Nostalgique de la Suisse, j'exporterais des vins de grande qualité, tels le Merlot tessinois, la Syrah du Valais, le Pinot noir des

Grisons, mais aussi quelques-uns des meilleurs Chasselas.

Si vous étiez tout puissant, qu'est ce que vous changeriez au vignoble suisse?

Je ne changerais pas les conditions mais la mentalité de nombreux producteurs. Le leur inoculerais le virus de la qualité sans compromis.

C'est difficile à dire. Le fait est qu'il y a de plus en plus de très bons vins suisses.

En d'autres termes, quelle est la place du vin suisse, du point de vue de la qualité, en comparaison avec les autres vins dans le monde?

Le vin suisse est pratiquement inconnu à l'étranger, étant donné qu'il n'est pratiquement pas exporté. Il manque des «locomotives» qui, par leur image, pourraient donner un éclat international aux vins suisses. En outre, à l'heure actuelle, la mode est malheureusement à la critique des vins indigènes en Suisse. Au moment précis où l'on assiste à une grande amélioration de la qualité.

Qu'est-ce qui a favorisé la culture du vin à l'origine, les glaciers, les rivières?

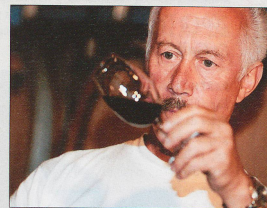
Il y a eu tout d'abord les Romains, puis les moines et enfin la topographie.

Comment expliquez-vous ce culte de la production et de la consommation du vin?

Le vin est devenu le produit à la mode par excellence. Ce qui était, à l'époque, associé aux travaux agricoles représente pour les

Banquier vigneron

«Le Merlot tessinois est parmi les meilleurs du monde», affirme, avec une pointe d'orgueil, Giancarlo Muschi, vigneron indépendant depuis près de vingt ans, après avoir été banquier à Zurich durant vingt ans. Passionné de botanique, il a appelé deux Merlots produits sur sa propriété – un rouge et un blanc – «Le Orchidée». Muschi, qui aime à se définir lui-même comme «expérimentateur», mise tout sur la qualité, unique chance de survie sur un marché toujours plus compétitif. Le cépage Merlot est typiquement tessinois. «Il convient à merveille à nos sols, tout en demandant des soins assidus». La qualité du produit dépend à 60 pour cent du vignoble et à 40 pour cent du processus de vinification. A ce propos, Muschi affirme que «l'élevage en fûts de chêne donne au vin une saveur particulière, l'arrondit, l'enrichit d'arômes spéciaux. Ces vins se marient parfaitement avec tous les types de viande,



Giancarlo Muschi, vigneron: l'œil du connaisseur.

surtout avec le gibier». «La Cappellaccia» de Giancarlo Muschi est un Merlot rouge affiné dans de petits fûts. Muschi, portant son verre à ses lèvres, résume ainsi ses impressions: d'un rouge rubis typique, il fleurit au palais les épices et l'arôme typique des prunes.» PC



Le Merlot baigné du soleil du Tessin.