

*Pierre Thomas*

111  
Vins suisses  
à ne pas  
manquer

*Avec des photographies de Tobias Fassbinder*



emons:

# À qui aime les vins...

Que vous découvriez les vins suisses ou que vous les connaissiez déjà, j'espère que ce guide vous rendra service. Derrière chaque flacon, il y a un paysage, une région, un(e) vigneron(ne), souvent une famille, parfois installée depuis plusieurs générations. Pour un si petit pays, qui n'a pas de réputation vitivinicole internationale – parce qu'il n'exporte pas ou très peu ses produits (seulement un million sur 100 millions de litres de vin produits, bon an, mal an) –, la diversité des terroirs, des cépages et des styles de vins est renversante.

Pour un peu moins de 15 000 ha de vigne, on compte plus de 1 500 caves qui embouteillent leurs vins. Très libérale, la législation (celle sur les appellations d'origine contrôlée, AOC, date de 1992) autorise les variétés les plus diverses, même si 27% du vignoble est planté en pinot noir, le principal cépage suisse, et 25% en chasselas, le principal cépage blanc. Ces deux variétés sont sous-représentées dans ces pages, pour laisser la place à une cinquantaine d'autres. Car près de 250 cépages sont recensés, internationaux, autochtones, obtentions propres à la Suisse ou classés comme résistants aux maladies (PIWI).

Pour concevoir ce livre, j'ai dû procéder par soustraction. Il ne s'agit pas d'un répertoire, mais bien d'une sélection : dans une vision prospective, y figurent plus de domaines en bio (et en biodynamie), plus de femmes et plus de jeunes qu'en proportion mathématique...

Que ces 111 évocations subjectives vous aident à pousser la porte de caves aux quatre coins d'un pays qui occupe le dixième rang mondial, quand on met en rapport la surface plantée en vigne et celle du territoire, dominé par le massif alpin. Enfin, je remercie l'éditeur qui m'a confié ce mandat et Swiss Wine Promotion sans qui je n'aurais pas pris le risque d'écrire ce livre.



© Emons Verlag GmbH

Tous droits réservés

Crédits photographiques : © Tobias Fassbinder

Mise en page : Eva Kraskes, d'après un concept de

Lübbecke | Naumann | Thoben

Cartographie : Swiss Wine Promotion, 2017.

Impression et façonnage : Grafisches Centrum Cuno, Calbe

Conformément à une jurisprudence constante (Toulouse 14. 01.1887), les erreurs ou omissions involontaires qui auraient pu subsister dans ce guide, malgré nos soins et les contrôles de l'équipe de rédaction, ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur.

Achévé d'imprimer en 2021

Édition originale

Dépôt légal : octobre 2021

ISBN : 978-3-7408-1291-1

## 33 — L'antithèse du non filtré

*Blanche Loye, AOC Neuchâtel \*\**

Neuchâtel lance officiellement le chasselas non filtré le troisième mercredi de janvier. Presque tous les producteurs en proposent, Chambleau aussi, et même davantage que les 4000 bouteilles de cette antithèse du premier vin suisse de l'année... Louis-Philippe Burgat, dès ses débuts en vinification dans sa cave des hauts de Colombier en 2006, a décidé d'élaborer un rare « chasselas d'élevage ». Cueilli tôt, et pas en surmaturité, le raisin, provenant d'une seule parcelle, est pressé, puis le moût trouble non débourbé entonné dans des fûts de chêne de 600 l de plusieurs passages, qui ont contenu auparavant du chardonnay. « On laisse le vin tranquille une année. On le bâtonne un peu. Enfin, on le soutire, sans le filtrer... Il perd ses arômes primeurs de tilleul et son pétillant, mais il se conserve plus longtemps : les lies ont nourri le vin », explique le vigneron. C'est un souvenir du XVIII<sup>e</sup> siècle, lorsque les chasselas neuchâtelois étaient consommés après quatre ou cinq ans. À cette époque, pour le distinguer du vin bu à la maison, le lot destiné au commerce se nommait « loye ».

Sur ce domaine passé en Bio bourgeon en 2016, à majorité rouge (avec gamaret, galotta et divico), la « quête » de Louis-Philippe Burgat, c'est le pinot noir : « Les paramètres de terroirs, d'expositions, de vinifications, d'élevage permettent d'exprimer toutes les variables ! » Derniers pinots en date, une version jugée meilleur « vin nature » du Concours national des vins bio 2021, et la sélection parcellaire La Gavotte, vinifiée à 75 % en raisins entiers et élevée un an en barrique, dès le millésime 2018. Ce dernier prend place entre le Pur Sang, au trésor de la Mémoire des vins suisses, à petit rendement, mûr, concentré, élevé entre 12 et 18 mois en fûts (30 % de bois neuf), et la Cuvée Charlotte, une sélection à la vendange, baptisée par Louis-Philippe Burgat du nom de sa fille, désormais ingénieure-œnologue, et qui devrait revenir prochainement travailler sur ce domaine de 16 ha.

Caves de Chambleau | Colombier, 2013 Milvignes | Tél. +41/32/731 16 66 | [www.chambleau.ch](http://www.chambleau.ch) | [info@chambleau.ch](mailto:info@chambleau.ch)



## 65 — Un rouge du pays impérial

*Cornalin Les Empereurs, AOC Valais \*\*\**

Sur 12,5 ha des beaux coteaux de Sierre, le vigneron Joël Briguet cultive 24 cépages. « Je viens de planter, près de la cave, le 25<sup>e</sup>, du divico ! » Flanthey est connu pour le festival Le temps du cornalin qui a lieu au début de l'automne, un week-end pour mettre en lumière le rouge du pays, rebaptisé « cornalin » en 1972. Il ne faut pas le confondre avec le cornalin valdôtain – le vrai ! –, qui est l'humagne rouge en Valais. Ils sont parents : le premier, issu de mayolet et de petit rouge, cépages typiques de la vallée d'Aoste, a enfanté l'humagne rouge... pour laquelle La Romaine est aussi réputée (elle figure au trésor de la Mémoire des vins suisses).

Sur ce domaine, il y a six fois plus de « rouge du pays », sur une dizaine de parcelles, que d'humagne rouge. « À la vigne, j'accorde autant d'importance à la version en cuve qu'à celle en barriques : la matière première est la même. » Elle est vinifiée dans des cuves en bois tronconiques. Lequel des deux vins préférer ? « Il y a deux écoles et je ne choisis pas », confie Joël Briguet, quinquagénaire, qui collabore depuis vingt ans avec son vinificateur, Vincent Tenu, de douze ans son cadet. Ici, le « rouge du pays » donne naissance à 10 000 bouteilles (10% de la production), dont deux tiers en cuve. « On recherche le fruité, la fraîcheur d'un cépage exigeant qui déteste les coups de soleil. Avec la barrique, on gagne en complexité. » L'élevage se fait avec doigté, pour éviter de trop marquer le vin.

Le même duo – avec l'assistance d'un banquier genevois – s'occupe du Clos de Tsampéhro, 2,5 ha d'un seul tenant, patiemment réuni en une seule entité. Et qui produit quatre crus haut de gamme : deux assemblages, un rouge (où on retrouve le cornalin, avec les cabernets et le merlot) et un blanc (heida et rèze), une barrique d'un rare complet et un mousseux brut, mûri 42 mois sur lattes, à base de pinot noir, de chardonnay et de petite arvine. Le Clos de Tsampéhro est déjà en reconversion Bio bourgeon, comme une large partie des vignes de La Romaine.

Cave La Romaine | Route de Granges 124, 3978 Flanthey | Tél. +41/27/458 46 22 | [www.cavelaromaine.com](http://www.cavelaromaine.com) | [info@cavelaromaine.ch](mailto:info@cavelaromaine.ch)



# 111 Le restaurateur du nebbiolo

*Godié Brut, IGT della Svizzera italiana \*\*\*\**

Fils de paysans qui élevaient vaches et vignes, Enrico Trapletti, auto-didacte, a longtemps piloté des locomotives à la gare de Chiasso, à la frontière avec l'Italie, tout en suivant quelques céps à Coldrerio. En 1992, ce vigneron amateur proposait trois vins, un blanc, un rosé et un rouge. Et en 2004, il surprenait avec son Cudrée 1999, sacré meilleur merlot de Suisse. À un peu plus de 50 ans, il a décidé de se replier sur ses 3,4 ha de vignes de Coldrerio, cultivées en Bio fédéral, juste en face de l'Institut cantonal agricole de Mezzana, où son jeune fils, Iacopo, suit la formation de viticulteur.

Enrico Trapeletti est connu pour avoir réintroduit le nebbiolo au Tessin, il y a vingt-cinq ans : « Je suis le seul ! », assure-t-il. En 1906, quand le merlot fut choisi pour le vignoble tessinois, le bondola au nord, mais aussi le trio piémontais freisa, barbera et nebbiolo composaient le vignoble du sud des Alpes, rongé par le phylloxéra. « Le merlot, c'est la facilité ! Il offre couleur, fruité et tanins fins », résume le vigneron. Le nebbiolo, lui, accumule les tares : « Il est très tardif, peu productif, donne des vins peu colorés, très acides et très tanniques. » Son nebbiolo classique figure à la Mémoire des vins suisses depuis 2010. Le cépage assure la base du Nabumba (une bombe en dialecte local), un rouge baroque, longuement élevé en fûts neufs.

Depuis peu, Trapletti s'est pris de passion pour les mousseux, dont il effectue les opérations en méthode classique, du remuage au dégorgeage et à la mise en bouteilles, tout à la main. Son Godié (Diégo, en verlan, en hommage à son frère disparu), nebbiolo rosé brut, reste 26 mois sur lattes et se montre vif, ample et vineux. « C'est le plus masculin de mes mousseux, avec un peu d'amertume comme je l'aime ; un *spumante* sérieux, pour manger, pas pour l'apéritif ! » Quant aux merlots, ils sont d'une belle fraîcheur de fruit, sur des tanins fermes et des notes boisées qui se fondent avec le temps.

Tenuta Vitivinicola Trapletti | Via Pier-Francesco Mola 34, 6877 Coldrerio |  
Tél. +41/91/630 11 50 | [www.traplettivini.ch](http://www.traplettivini.ch) | [ufficio@traplettivini.ch](mailto:ufficio@traplettivini.ch)

