

## Rencontre annuelle MDVS (Mémoire des vins suisses) en Suisse orientale du 4 au 8 mars 2015

VINvitation vous raconte son séjour : 5 jours et plus de 230 vins dégustés



### Mercredi 4 mars

En fin d'après-midi, visite de la pépinière et du domaine Sternen d'Andreas Meier, à Würenlingen dans le canton d'Argovie, puis repas au Restaurant Sternen appartenant à la famille. Le sauvignon blanc 2014 dégusté à la cuve est prometteur !

### Jeudi 5 mars

Après un copieux petit-déjeuner, nous sommes partis en car en direction d'Eglisau, dans le canton de Zurich afin de visiter le domaine Urs Pirscher.

Urs Pirscher a repris le domaine familial très jeune suite au décès de son père en 1979. A ce jour le domaine comprend 14 hectares de vignes dont 12 de Pinot noir, 1,5 de Riesling-Sylvaner, 0,3 en Gewurtztraminer et le reste en divers cépages.



Coups de cœur VINvitation de la dégustation :

- 🔑 Rauschling 2013 : nez d'agrumes, mirabelle, pierre à fusil, attaque vive, salinité, finesse (malo partielle)
- 🔑 Rauschling 2011 : nez sur de légers hydro-carbures et d'agrumes, attaque franche, équilibre, agrumes confits et belle longueur, (pas de malo)
- 🔑 Pinot gris 2011 : nez de fruits jaunes, pétrole, attaque droite et vive, sec, écorce de citron et pêche jaune
- 🔑 Gewurztraminer 2013 : nez typé, rose, fumé, fin, attaque franche, droit, tendu et vif, (pas de malo)
- 🔑 Pinot noir 2011, cuvée Stadtberg : au début, réduction marquée, puis après aération, arômes de fleurs séchées, de fumé et de fraise des bois. Attaque franche, tannins fermes, grain fin, quelques épices et des fruits rouge bien mûrs, long et équilibré.

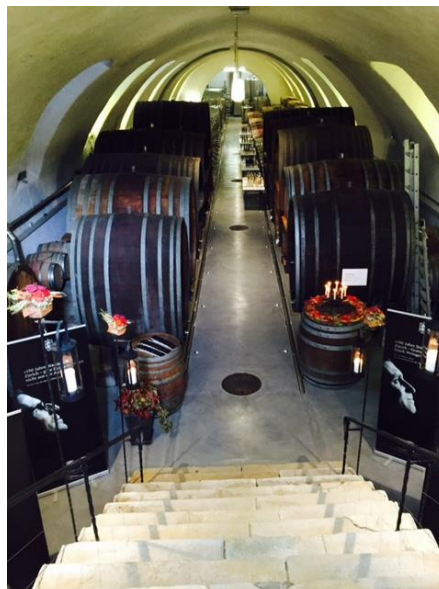
Puis nous avons rejoint le bord du Rhin et sommes montés sur un fort joli bateau pour une croisière avec un repas de type buffet à bord, accompagné d'un Riesling-Sylvaner 2013 et d'un Blauburgunder Auslese 2013 du domaine Pirscher, tous les deux excellents.



Arrivée en début d'après-midi à Rheinau pour une visite de l'Eglise entièrement rénovée et pour la visite de la Stadtkellerei de Zurich.



Les caves datent de 1585 et sont situées à côté du monastère. En 1997 la maison Stadtkellerei est rachetée par Mövenpick et la production annuelle est d'environ 500'000 bouteilles. Une centaine de vigneron livrent leur raisin à la cave pour une superficie de 64 hectares, soit 10 % du vignoble du canton de Zurich (615 hectares). Il faut relever que tous les vins blancs ne font pas la fermentation malolactique. Il est intéressant de noter qu'il y a plusieurs siècles, le canton de Zurich disposait de plus de 5000 hectares de vignes, soit autant que le canton du Valais, qui dispose à ce jour de la plus grande surface viticole de Suisse.



Coups de cœur VINvitation de la dégustation :

- ♀ Riesling-Sylvaner 2013, Rebbau Spiez, Berne : arômes de citron jaune, vif, fin et salin
- ♀ Pinot noir 2011, tête de cru, Stadtkellerei Zurich : nez de fruits noirs et rouges, d'épices, boisé marqué mais élégant, tannins fermes et serrés, belle longueur et grand potentiel.
- ♀ Malbec 2013, Rolf & Marianne Schenk, Zurich : robe sombre, nez de fruits noirs, cassis, épicé, attaque droite, frais, tannins élégants, note de fumé et belle longueur.

En fin d'après-midi, nous sommes allés visiter la cave de Beatrice et Ruedi Baumann, à Oberhallau dans le canton de Schaffhouse.

Coups de cœur VINvitation de la dégustation :

- 🔑 Müller-Thurgau 2013 Alte Reben : nez de fruits blancs et d'agrumes, attaque précise et vive, vin subtil avec une minéralité marquée
- 🔑 Pinot noir classique 2012 : nez de griotte et de framboise, élégant et de belle longueur, notes minérales (sols calcaires)
- 🔑 Pinot noir Ann Mee 2012 : le nez « pinote », fraise des bois, fumé, attaque souple et distinguée, longueur et profondeur, vin de charme

Repas au Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen chez Michael Meyer :



Dès notre arrivée, nous prenons l'apéritif dans une magnifique salle voutée en compagnie du Pinot blanc 2013 de la Mémoire, signé Michael Meyer, accompagné de délicieux petits cubes de tarte aux oignons. Le repas servi était tout simplement délicieux ! Simple mais délicieux : filet de truite grillé sur peau et beurre citronné, 4 salades en saladiers, avec sauce maison – c'est très rare de nos jours – médaillons de filets mignon de veau, carottes, spaetzlis et sauce à la crème goûteuse, gâteau au chocolat et sorbet au coing.

Les vins servis lors du repas furent les Zwaa, 2004 et 2013 pour le blanc et 2004 et 2012 pour les rouges, dont le 2012 en magnum. Les cuvées Zwaa sont issues de vendanges des deux vignerons (Ruedi Baumann et Michael Meyer) qui sont assemblée dès la récolte. Un Chardonnay passerillé de Ruedi Baumann fut servi pour le dessert.

Le Zwaa blanc, est constitué de moitié de Chardonnay et moitié de Pinot blanc. Le Zwaa rouge quant à lui est composé de 100 % de Pinot noir.

Coups de cœur VINvitation de la dégustation :

- 🔑 Zwaa weiss 2004 : note d'évolution, légèrement beurrée et briochée, résine, coco, amaretti
- 🔑 Zwaa weiss 2013 : vif, fruits jaunes, agrumes, bel équilibre et bonne longueur
- 🔑 Zwaa rot 2012 : nez de griotte, d'épices, bouche suave, tannins fins et élégants, minéralité



Michael Meyer, cuisinier-vigneron, et Ruedi Baumann

### Vendredi 6 mars

Le vaste choix du buffet du petit-déjeuner nous permet de prendre des forces pour la journée, car nous en avons bien besoin ! De plus le soleil est au rendez-vous et dès la mi-journée ce sont les premières températures printanières qui nous accompagneront tout au long de notre séjour.



A 10 heures, nous avons rendez-vous au domaine Bachtobel de Johannes Meier à Weinfeld en dans le canton de Thurgovie pour une magnifique dégustation des vins des vigneron du Ottenberg : Schlossgut Bachtobel, Michael Broger, Michael Burkhart et Martin Wolfer. Chaque vigneron présente une cuvée de Pinot noir de trois millésimes différents, 2011, 2009 et 2007, sauf Michael Burkhart qui n'a pas de 2011 à cause de la grêle et l'a remplacé par un 2010. Il faut relever le haut niveau de la plupart des douze vins.

Coups de cœur VINvitation de la dégustation :

- 🔑 Weingut Burkhart, Schloss Weinfeld Burgunder 2010 : nez très pinot, fruits rouges, minéral, attaque pleine, tannins serrés, très bel équilibre entre les tannins, l'acidité et le fruit, long et élégant
- 🔑 Broger Weinbau, Ottenberger Blauburgunder alte Rebe 2009 : explosion de fruits rouges au nez, « pinote », attaque ronde et précise, grande finesse, longueur fantastique, grande profondeur de vin

- 🔑 Broger Weinbau, Ottenberger Blauburgunder alte Rebe 2007 : nez encore très frais, fruits rouges, épices, aucun fruit cuit, tannins ronds et fondus, grande élégance, finale complexe et d'une très belle longueur

Le repas de midi simple à Weinfeld, au Winzerkeller Felsenburg, nous a réservé une découverte en apéritif : un Kernling de la Weingut Burkhart, croisement entre du Kerner et du Riesling. Le vin se présente assez vif avec des notes d'agrumes, mais assez tendre à cause des quelques grammes de sucre résiduel présents dans ce vin.

A 17h30 précises, nous arrivons à la Wirtschaft Neumarkt chez René Zimmermann en plein centre de Zurich pour la dégustation d'arrivage de tous les vins de la Mémoire des vins suisses. Les membres de la Mémoire étant en retard à cause de l'Assemblée générale qui s'est quelque peu prolongée, nous pouvons bénéficier de cette dégustation presque en « privé ». Au total, 56 vins seront dégustés.

Coups de cœur VINvitation de la dégustation :

- 🔑 Calamin AOC Grand Cru Cuvée Vincent, Domaine Blaise Duboux, 2013 : jolis fruits jaunes, agrumes, floral et vif
- 🔑 Clos de Mangold Vieilles Vignes, Domaine Cornulus, 2013 : floral, fruité, note de pierre à fusil, belle longueur
- 🔑 Humagne blanche « Tradition », Domaine des Muses, 2013 : note de fumé et d'abricot, bel équilibre entre le respect du cépage et la barrique, long et gras
- 🔑 Petite arvine Maître de Chais, Provins, 2013 : pamplemousse rose, salin, belle tension, sec
- 🔑 Marsanne Fully Les Claives, Domaine la Rodeline, 2013 : fraise des bois, gras, cire, équilibre acidité et fruit, beaux amers
- 🔑 Heida Veritas, St. Jodern Kellerei, 2012 : notes d'épices, curry doux, jolie barrique, gras et belle longueur
- 🔑 Fläscher Completer, Weingut Hermann, 2013 : agrumes, belle tension, acidité complexité
- 🔑 Donatsch Completer „Malanserrebe“, Weingut Donatsch, 2013 : prune, vif et complexe, long et gras, bel équilibre
- 🔑 Pinot noir no 3, Schlossgut Bachtobel, 2012 : fruits rouges, épices, fin élégant, long et suave
- 🔑 Malanser Pinot noir Selfi-Wingert, Weingut Georg Fromm, 2012 : fumé, puissant mais fin, tannins fermes et équilibré
- 🔑 Churer Blauburgunder Gian-Battista, Weinbau von Tschärner, 2011 : boisé noble, concentré, grosse matière, bouche équilibrée
- 🔑 Mondeuse noire Le Vin de Bacouni, Domaine Mermetus, 2013 : jolis épices, fruits, noirs, puissant
- 🔑 Cornalin, Anne-Catherine & Denis Mercier, 2012 : cerise noire, épice, matière superbe, tanins fins et élégants, texture magnifique, grand vin
- 🔑 Syrah de Fully Quintessence, Benoît Dorsaz, 2012 : floral, violette, myrtille, poivre blanc, grande fraîcheur, tannins fins, longueur et distinction, grand vin
- 🔑 Bondola del Nonu Mario, Azienda Mondo, 2012 : fumé, fruits rouges, épices, fraîcheur et original, équilibre
- 🔑 Comte de Peney, Domaine des Balisiers, 2010 : cassis, tannins serrés, longueur et équilibre
- 🔑 Balin, Cantina Kopp von der Krone Visini, 2012 : fruits rouges, épices, tannins fermes mais élégants, typé merlot, fraîcheur, très long, grand vin
- 🔑 Sassi Grossi, Gialdi Vini SA, 2012 : boisé fumé, poivre, jolis tannins, bel équilibre

Le repas du soir nous est servi au Restaurant Carlton, chez Markus Segmüller, en plein centre de Zurich dans une ambiance festive et sympathique.

#### Vendredi 6 mars

Après un nouvel épisode du petit déjeuner copieux, nous nous rendons au bord du Lac de Zurich pour embarquer sur un bateau disposant de grandes baies vitrées pour une croisière sur le lac d'environ 1h30. Du café et quelques vins mousseux forts convenables furent servis à cette occasion.



À 11 heures, nous avons assisté à une conférence sur les différentes levures, animée par le Professeur Jürg Gafner.

Nous avons pris le repas de midi au Schloss Hinter Au, qui fut composé d'une salade mêlée et de perches du lac de Zurich et un assortiment de fromages. Le tout accompagné de vins de la Schwarzenbach Weinbau Meilen : Meilener Riesling-Sylvaner 2013. Meilener Sauvignon 2014 et Meilener Blauburgunder 2012.



En début d'après-midi, nous avons repris le bateau pour traverser le Lac et se rendre à Meilen, au domaine de la famille Schwarzenbach pour une dégustation très originale de vieux Räuschlings.

Coups de cœur de VINvitation : 26 Rauschling (de 2013 à 1935), domaine Schwarzenbach Weinbau à Meilen et 6 de R3 (assemblage de Rauschling de 3 vigneronns : Monica Hasler Bügi, Rico Lüthi et Hermann Schwarzenbach, de 2013 à 2008)

- 🔑 2010 : sec : gras, fruits jaunes, agrumes, équilibré complexe
- 🔑 2008 : sec : cire, fruits blancs et jaune, belle tension, charnu grande longueur
- 🔑 1995 : sec : cire, acidité soutenue, agrumes, encore frais
- 🔑 2007 : doux : nez d'hydro-carbure, belle tension, très bel équilibre sucre, acide et volume
- 🔑 2010 R3 : citron confit, amande, pureté, et très élégant
- 🔑 p.s. : les très vieux millésimes furent très intéressants à déguster, mais la plupart étaient passés et fatigués



Vieux Rauschling de 1935



Bord du lac de Zurich avec soleil couchant





Opéra de Zurich

Après le retour de croisière, nous sommes conviés à un apéritif sur le toit de l'immeuble du siège de la Mémoire du Vin Suisse, où un Müller-Thurgau 2013 de chez Wolfer accompagne parfaitement un Alp-Brinz de 5 ans, de la région de l'Oberland bernois.

Puis nous retournons à l'hôtel Dolder Waldhaus, pour se reposer un peu et se préparer pour la soirée de gala. Le repas sera servi au Dolder Grand, magnifique palace 5 étoiles, se situant à quelques encablures de notre hôtel.

Lors du repas, deux vins par plats nous ont été servis :

- 🔑 Avec la première entrée qui manquait de tonus et surtout d'une touche acide, c'est le Clos de Mangold VV 2009 (chasselas) du domaine Cornulus qui a devancé largement la Petite Arvine Maître de Chais 2007, qui avait déjà un joli cheveu gris, dans ce duel valaisan.
- 🔑 Comme seconde entrée, une soupe au vin blanc crémée avec quelques queues d'écrevisse nous a été servie. La confrontation fut vaudoise. L'accord avec le St-Saphorin Les Manchette 2012 de Pierre Monachon a pris le dessus sur l'Yvorne Gran Cru, Château la Maison Blanche 2007, qui semblait fatigué.
- 🔑 Ensuite, avec le risotto, jus de viande, et morceaux de porc et poulet, très joli plat, nous avons en confrontation tessinoise le chardonnay Beride Dosso 2010 de Züdel et le Balin 2010 de la Cantina Kopp von der Crone Visini. Le côté boisé et beurré du Chardonnay a rendu le plat un peu lourd, alors que le fantastique Balin permettait à toutes les saveurs sapides de ce plat de ressortir magistralement ! Le Balin 2010 fut le meilleur vin de ce repas !
- 🔑 Puis, le duel suivant a mis en confrontation deux pinots noirs de Suisse allemande : Le Malanser Pinot noir Barrique 2009 de Fromm et le Pinot noir Stadtberg Eglisau 2006 de chez Pirscher. Accompagné d'un filet de bœuf au jus de veau et de petit légumes, le Pirscher prit largement les devants !
- 🔑 Avec les fromages (Tête de moine, Vacherin et Brévine) 3 vins de la région des Trois Lacs ont été servis. Un Pinot gris 2011 de Steiner Schernelz Village, un Traminer Vully 2009 Cru de l'Hôpital et un rouge, Pinot noir Auvèrner 2008, domaine de la Maison Carrée. Le Traminer s'accordait bien avec le vacherin et le pinot noir avec la Tête de moine.

🔑 Le vin de dessert choisi fut celui d'Emilienne et Jean Hutin, du domaine les Hutin, en 2011. Très joli vin avec plein de fraîcheur.

Après cette journée fatigante mais au combien passionnante, nous avons retrouvé avec grand plaisir nos chambres d'hôtel pour un repos bien mérité.

Le lendemain matin, dès 11 heures, chacun des vigneron de la Mémoire présentaient pour la plupart 3 vins. Le premier, celui de la dégustation d'arrivage du vendredi en fin d'après-midi et pour les seconds et troisième, les organisateurs ont choisi deux autres millésimes à faire déguster au public et aux professionnels.

Coups de cœur VINvitation de la dégustation : (autres que ceux de la dégustation d'arrivage de vendredi soir), par manque de temps, nous n'avons pas pu déguster tous les vins :

- 🔑 Humagne blanche « Tradition » 2012, Domaine des Muses, Robert Taramarçaz : floral, fruits blancs, très belle barrique fine et discrète, long, gras, vin équilibré
- 🔑 Syrah de Fully Quintessence 2010, Benoît Dorsaz : nez typé, grande complexité et grande fraîcheur, frais minéral, long et très belle texture, superbe expression de la syrah !
- 🔑 Aigle Grand cru 2010, Clos du Crossex Grillé, Cuvée des Immortels, Bernard Cavé : nez sur les fruits jaunes, gras long, belle minéralité, superbe vin
- 🔑 Churer Blauburgunder Gian-Battista 2010, Weinbau von Tschärner : nez typé pinot, fruits rouges et noirs, large d'épaule, long et puissant, barrique présente, mais tannins serrés et fermes de belle qualité
- 🔑 Churer Blauburgunder Gian-Battista 2007, Weinbau von Tschärner : nez de fraises des bois, complexe, attaque franche, épicé, puissant et long, typé bourguignon
- 🔑 Sassi Grosse 2006, Gialdi Vini SA : jolie évolution, minéral, fruits mûrs, caillasse, très bel équilibre, très long en bouche
- 🔑 Balin IGT 2006, Cantina Kopp von der Krone Visini : nez de fruits noirs et rouges, finesse, vins soyeux à son apogée, note de réglisse, tannins fondus, très beau vin !

A 13 heures, nous avons dû partir en vitesse de la dégustation pour rejoindre l'aéroport de Zurich-Kloten où notre avions nous attendait pour nous raccompagner dans nos demeures respectives !

Ce séjour fut passionnant tant au point de vue des vins dégustés que des personnes charmantes et attachantes que nous avons rencontrés. VINvitation remercie chaleureusement Andreas Keller et Susanne Scholl pour leur dynamisme et pour la parfaite organisation.

L'an prochain, c'est Genève qui organisera en avril la rencontre annuelle.

Nous espérons que ce bref récit aura suscité en vous la curiosité de découvrir les vins suisses dans son ensemble.

Salutations vineuses

Catherine Cornu & Stéphane Meier

VINvitation