

# Le Chevalier

de L'Ordre de la Channe



**PREMIÈRE CONFRÉRIE BACHIQUE DU VALAIS**

**[ordre-de-la-CHANNE.ch](http://ordre-de-la-CHANNE.ch)**



# - EDITO -



## Quel vin boirons-nous demain ?

Voici l'automne qui s'installe doucement. Les jours raccourcissent et la fraîcheur des nuits descend sur les ceps chargés de raisins qui n'attendent plus que le sécateur des vendangeuses. Les vignes de blancs sont d'ailleurs vides et les feuilles prêtes à tomber.

Pendant que les caves engrangent une vendange généreuse promettant des vins de qualité supérieure, les plats d'automne remplissent nos assiettes et le vin de l'an dernier emplie nos verres. Seulement les nouvelles ne sont pas bonnes partout.

Alors qu'un terrible tremblement de terre dévaste le centre du Maroc, des crues diluviennes s'abattent sur la Lybie rayant de la carte la ville de Derna. Dans le même temps toutes les forêts Canada brûlent de mille feux. Les tempêtes localisées se font légion comme à la Chaux-de-Fonds et emportent avec elles toitures, arbres centenaires et tout espoir de lendemain. Vivons-nous le dérèglement climatique en direct et pour de vrai ? Sans doute.

Une question se pose : Quel vin boirons-nous demain ?

Le vin de demain se profile déjà, dérèglement climatique et nouveaux modes de consommation façonnent l'avenir de cette boisson millénaire.

Un premier constat indique que la tendance est au moins d'alcool chez les consommateurs européens qui souhaitent rester en bonne santé et en forme plus longtemps. Deuxième constat : le réchauffement climatique entraîne une augmentation de degré d'alcool dans quasiment tous les vins.

Alors quelle sont les solutions dont disposent nos vigneron du Valais ? sont-elles légions ou ne restent-il que les yeux pour pleurer sur un temps où les récoltes étaient abondantes et produisaient des vins léger et gouleyants ?

Des solutions existent bel et bien et elles semblent plus nombreuses que suspecté. L'article en page XX vous donnera des pistes qu'explorent les Écoles de viticulture et l'Agroscope.

Nous pouvons donc continuer à organiser chapitres, Disnées et Dégustations le cœur léger. En novembre c'est la ville de Berne qui nous recevra pour notre chapitre automnal. Nos amis bernois ont mis les bouchées doubles pour nous accueillir comme des rois et des princesses. Alors il. Ne vous reste qu'une chose à faire : jeter vous sur notre site internet et inscrivez-vous sans tarder pour vivre une journée exceptionnelle en note compagnie. Vous nous feriez là un bien beau cadeau ! à Bientôt

## Sommaire

2-3 Editorial

4-5 Les vins bernois

6 Un test peu banal

7 Portrait de Sébastien Avanthay

8-9 Quel vin boirons-nous ?

10-11 Vinéa

12-13 Photos du chapitre de St-Luc

14-15 Expovina

## «Was für Wein trinken wir morgen?»

Der Herbst hat sich allmählich bemerkbar gemacht. Die Tage werden kürzer, und die kühlen Nächte senken sich auf die voll behangenen Reben, die nur noch auf die Schere der Traubenernter warten. Die Rebstöcke der weissen Traubensorten sind bereits geerntet und ihre Blätter fallen langsam ab.

Die Kellereien freuen sich über eine reiche Traubenernte – es soll ein guter Jahrgang werden. Feine Herbstgerichte füllen unsere Teller und edle Weine des vergangenen Jahres unsere Gläser.

Aber leider erreichen uns nicht nur positive Nachrichten.

Ein verheerendes Erdbeben verwüstete Zentralmarokko, in Libyen wurde die Stadt Derna durch Sturzfluten von der Landkarte gespült, und zur selben Zeit brannten in Kanada zahlreiche Wälder lichterloh. Lokale Stürme wie in La Chaux-de-Fonds sind keine Seltenheit mehr. Sie reißen Dächer und jahrhundertalte Bäume mit sich – und die Hoffnung auf ein Morgen. Erleben wir den Klimawandel live und in Echtzeit? Es sieht ganz danach aus.

Da drängt sich eine Frage auf: Was für Wein werden wir morgen trinken?

Der Wein von morgen kündigt sich bereits an, denn der Klimawandel und ein verändertes Konsumverhalten werden die Zukunft dieses jahrtausendealten Getränks prägen.

Erste Erkenntnisse deuten darauf hin, dass die europäischen Verbraucher, die länger gesund und fit bleiben wollen, weniger Alkohol konsumieren werden. Eine zweite Erkenntnis: Die globale Erwärmung wird zu einem Anstieg des Alkoholgehalts in nahezu allen Weinen führen.

Welche Lösungen bieten sich unseren Walliser Weinbauern künftig an? Gibt es überhaupt welche oder bleibt unseren Winzern nichts Anderes als den guten alten Zeiten nachzutruern, in denen die Ernten reichlich ausfielen und leichte, süffige Weine hervorbrachten?

Lösungen gibt es sehr wohl und sie scheinen zahlreicher zu sein als angenommen. Der Beitrag auf Seite 7 stellt Ihnen einige Ansätze vor, die von Weinbauschulen und Agroscope erforscht worden sind.

Wir können also auch weiterhin mit gutem Gewissen Kapitel, Disnéés und Degustationen abhalten. Im November lädt uns die Stadt Bern zu unserem nächsten Herbstkapitel ein. Unsere Berner Freunde legen sich mächtig ins Zeug, um uns wie Könige und Prinzessinnen zu empfangen. Um mit uns einen ganz besonderen Tag zu verbringen, müssen Sie nur noch eines tun: auf unsere Website gehen und sich anmelden. Damit würden Sie uns ein schönes Geschenk bereiten! Bis bald also!

Der gute Wein ist dein Freund, sei der Freund des guten Weins!





# BERNE TERRE DE VIN

**Le vignoble bernois se subdivise en deux zones principales qui bordent respectivement les lacs de Biemme et de Thoune.**

Au total, les quantités de raisins qui y ont été récoltées en 2022 ont été optimales avec un volume de 1'854 tonnes, soit le double de la vendange de l'année précédente. Ces aires de production présentent en fait de fortes disparités, ceci dans plusieurs registres. Dans le cas de Biemme, la situation est même plus complexe, puisque la rive gauche et la rive droite du lac possèdent des caractéristiques assez dissemblables. La viticulture y est pratiquée depuis au moins 1'150 ans, comme en témoigne une lettre papale datant de 866 qui a été conservée.

Au Moyen Âge, les domaines viticoles appartenaient en grande partie à des églises. Les abbayes et les communautés monastiques ont été remplacées par des familles patriciennes lors de la Réforme, au XVI<sup>e</sup> siècle. Pour les vendanges, les responsables d'exploitation avaient recours à la main-d'œuvre villageoise. Leur salaire était généralement constitué de la moitié du rendement de la récolte. Ce système de partage est resté isolé sur les bords du lac de Biemme jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle.

## Bienne d'un côté

Aujourd'hui, ce sont près de 60 viticulteurs qui exploitent une surface avoisinant les 220 hectares de vignes. Les sols du versant sud-est du lac de Biemme produisent des vins de grand caractère. Dans les environs de Cerlier et sur l'Île Saint-Pierre, ce sont les sols de molasse qui dominent. Les vignes profitent du stockage de la chaleur du lac et des avantages microclimatiques du terrassement. Au total, plus de 70 cépages ont trouvé leur place sur ces rives.

Le lac de Biemme est traditionnellement une région de vins blancs. Le sol calcaire typique est idéal pour le Chasselas, les cépages bourguignons comme le Chardonnay, ainsi que la famille des Pinot (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc). Le Müller-Thurgau, le Gewürztraminer, le Sauvignon Blanc et de nombreuses autres spécialités y bénéficient également de conditions optimales.

Parmi les cépages rouges, outre le Pinot Noir, le Malbec, le Diolinoir ou le Saint-Laurent deviennent de plus en plus fréquents. Ils sont souvent élevés en barrique. Ces spécialités ne sont cependant disponibles qu'en quantités limitées.

## Thoune de l'autre côté

Concernant Thoune maintenant, il faut savoir qu'il y a 200 ans, les rives de son lac étaient recouvertes d'environ 250 hectares de vignes. Le paysage présentait une apparence similaire à celle du lac de Biemme



aujourd'hui. La concurrence de la Suisse romande et les maladies de la vigne ont entraîné un recul total de la viticulture au début du XX<sup>e</sup> siècle. Les initiatives en vue d'une renaissance du vignoble à Spiez et Oberhofen ont été couronnées de succès. À l'heure actuelle, des vignes y sont cultivées sur plus de 20 hectares. Une grande variété de cépages se sentent chez eux dans la région de Thoune. Les principaux d'entre eux sont le Riesling-Sylvaner et le Pinot Noir.

Les spécialités sont le Regent, le Cabernet Jura, le Cabernet Dorsa, l'ancien Elbling et les nouveaux cépages résistants. Ces vins sont labellisés AOC. Le vignoble a colonisé une pente offrant une exposition sud. La terre est arable sur un fond rocheux. Cette typicité permet d'obtenir des associations végétales et des vins de caractère variés et individuels.

Les sols recouverts d'herbes, de graminées et de plantes à fleurs font des vignobles un habitat précieux pour de nombreux microorganismes qui, en retour, assurent la vitalité et l'aération de la terre. La biodiversité est très importante sur le lac de Thoune où elle est vécue activement. Les vignobles fleurissent, gazouillent et bourdonnent, les insectes utiles y sont ménagés et on renonce généralement aux herbicides.

## Rien n'est donné

Certains vignobles de la région du lac de Thoune présentent des pentes allant jusqu'à 75 %, ce qui complique le travail des viticultrices et des viticulteurs. Cela rend parfois impossible l'utilisation de machines. Cette difficulté apparente est en réalité un bienfait pour le vin: les vignes reçoivent en effet davantage de rayonnement solaire grâce aux pentes abruptes. Ce terroir apporte une grande diversité d'arômes, un bon degré de maturité et une acidité agréable. Cette dernière caractéristique est une denrée rare dans le contexte du changement climatique. Elle confère aux vins du lac de Thoune leur fraîcheur et leur fruité typiques. Dans cette région, les vents alpins frais d'altitude rencontrent de surcroît les masses d'air chaud du lac. Ce climat méditerranéen-alpin, associé au foehn automnal, permet une maturation idéale des raisins durant les journées d'automne qui sont déterminantes en termes de qualité.

François Praz

[www.thunerseewein.ch](http://www.thunerseewein.ch) - [www.vinsdulacdebienne.ch](http://www.vinsdulacdebienne.ch)



# EN MARGE DE NOTRE CHAPITRE: ZOOM SUR GLÉRESSE

## LE MUSÉE DU VIN

Implanté sur les bords du lac de Biene, ce village abrite le Musée de la viticulture qui est situé dans le Fornel («Hof», en allemand), l'ancienne résidence des Barons de Gléresse. Ce bâtiment au style gothique flamboyant sert à la fois de centre d'exposition et de palais des congrès (tél.: 032/ 315 21 32).

Plusieurs sentiers partent ou passent par cette bourgade (qui porte le nom de Ligerz en allemand), dont ceux de la vigne et du lac qui relie Biene à La Neuveville ou encore celui du pèlerin. Ce chemin historique serpente à travers les vignes de Klein-Twann, puis passe par l'église de Gléresse, avant de se diriger vers Schafis.

Depuis le débarcadère du village, des bateaux assurent des liaisons régulières avec l'Île Saint-Pierre, Erlach, Twann et Biene. À Gléresse, on trouve quatre restaurants: l'hôtel Kreuz (032/ 315 11 15), le restaurant Zur Ilge (032/ 315 11 36), le restaurant Lariau (032/ 315 11 53) et le restaurant Aux Trois Amis (032/ 315 11 44).

[www.ligerz.ch](http://www.ligerz.ch)

## LE VINIFUNI

Ce funiculaire transporte les visiteurs de Gléresse jusqu'à Prêles à travers de magnifiques vignobles qui offrent une vue splendide sur le Pays des Trois-Lacs. «Le vinifuni» est le seul funiculaire au monde à partir d'une commune alémanique (Gléresse/Ligerz) pour arriver dans une commune romande (Prêles). Il est à noter que ce village (qui est surnommé le « balcon du Jura ») est, lui aussi, le point de départ de belles balades.

Après la visite de cette localité, pourquoi ne pas innover pour regagner Gléresse ? Il est en effet possible d'y redescendre en trottinette. Vous bénéficierez au préalable des instructions d'un guide. Une fois informés, vous pourrez entamer la descente en trottinette à travers les vignes.

Plusieurs haltes sont prévues en chemin afin que le guide puisse vous donner des explications et anecdotes sur la région et ses vins. Vous aurez également l'occasion de pousser les portes de la célèbre église de Gléresse, véritable emblème de la région. Vous pourrez enfin déguster un délicieux verre de vin local sur les rives du lac de Biene.



## LE PRODUCTEUR BERNOIS DE L'ANNÉE

En lice face aux créations de 33 autres viticultrices et viticulteurs, Remo et Sandra Giaque-Kunz ont remporté le prix du «Vin bernois de l'année». Ce titre revient au vigneron ou à la vigneronne qui obtient le plus grand nombre de points cumulés avec trois de ses productions.

Les lauréats se sont vu remettre un diplôme par le Conseiller d'État Christoph Ammann. Remo et Sandra Giaque-Kunz pourront utiliser la dénomination «Vin bernois de l'année 2023» pour commercialiser leurs bouteilles qui seront par ailleurs servies lors des manifestations officielles du Conseil-exécutif.

Cette édition a vu l'arrivée d'un nouveau titre, le «Prix spécial du meilleur vin PIWI bernois». Cette distinction récompense les producteurs qui travaillent de manière durable. 21 produits ont été présentés dans cette catégorie qui a été remportée par Ruth Wyssseier, Werner Schweizer et Manuel Tschanz. Fait notable, un peu plus de 40% du vignoble bernois est cultivé biologiquement et 64% sont entretenus sans herbicides.



## Voici une suite originale à ma harangue du Chapitre de St-Luc sur les vins en altitude, tirée des Propos de l'Ordre de la Channe N°14, par Silvio Bayard

### « UN TEST PEU BANAL »

Patrick Bérod

De tous temps, la tradition valaisanne, les témoignages des vacanciers, des touristes, des alpinistes ont dit et redit que le vin s'améliorait en altitude.

C'est pourquoi l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (OPAV) et l'Union valaisanne du Tourisme (UVT) ont imaginé une expérience susceptible de confirmer ou démentir cette assertion.

En automne 1969, dix vins ont été logés à Champex, altitude 1480m. Il s'agissait de Fendant, Johannisberg, Ermitage, Arvine, Amigne, Malvoisie, Païen, Dôle A, B, et C prélevés chez des producteurs en Valais. Des bouteilles témoin de ces mêmes vins sont restées logées dans la plaine à l'altitude de 500m environ ont été apportées à Champex deux jours avant l'épreuve.

La dégustation comparative eut lieu le 20 juin 1970 au moyen du test 3 pour 2 (trois verres pour deux vins). M. Schopfer décrit le processus : « On présente à l'aveuglette ou anonymement, 3 verres dans lesquels sont versés deux vins à comparer : Deux verres contiennent le même vin. Soit 'P' le vin logé en plaine et 'M' le vin logé à la montagne ; on peut présenter ou servir les deux vins selon une des six possibilités suivantes :

**M M P  
P P M**

**M P M  
P M P**

**P M M  
M P P**

Le dégustateur doit tout d'abord reconnaître ou désigner quels sont les deux verres contenant le même vin. Puis il doit répondre à une question simple concernant la comparaison de ces deux vins, comme : Quel est le meilleur ? ou quel est le plus fin ? ou encore quel est le plus altéré ? ou le plus oxydé ?

**A Champex ont été posées les deux questions suivantes :**

- Constatez-vous une différence ?
- Si oui, signalez le ou les numéros du ou des verres contenant le vin qui vous paraît le meilleur.

Quatre-vingt-cinq personnes ont participé à la dégustation. Le total des dégustations comparatives ou des jugements fut de 465.

**Voici les résultats récapitulatifs pour les 10 vins :**

- Dans 320 jugements les deux verres contenant le même vin n'ont pas été reconnus : les deux vins ont été confondus. (68,8%)
- Dans 77 jugements où les deux verres ont été identifiés correctement, le vin désigné comme meilleur a été le vin logé à la montagne. (53,1%)
- Dans 68 jugements, où les deux verres ont été identifiés correctement, le vin désigné comme le meilleur a été le vin logé en plaine. (46,9%)

Sans manquer gravement à la prudence scientifique, on peut affirmer que les vins logés en altitude pendant 9 mois n'ont pas évolué différemment des mêmes vins conservés en plaine.

Ce constat ne supprime pas la véracité d'impression ou de sensation que l'on perçoit en altitude quand on boit du vin et qui fait trouver dans cette boisson agrément et plaisir démultipliés.

Les explications pourraient être les suivantes : d'une part l'air pur conserve à la bouche et au nez toutes leurs facultés ; d'autre part l'ambiance et la détente des vacances, le calme et la fraîcheur de la montagne permettent de jouir vraiment du vin consommé.



Conclusion : Le vin est le produit de la vigne et des agents fermentaires vivants, levures et bactéries, dont l'action sur la matière première connaît des cheminement et résultats si étonnants qu'elle est une illustration exemplaire de la chimie biologique. Produits de la nature, les vins ne peuvent qu'être variés. Il convient de les accepter et de les honorer dans leur variété, à condition toutefois qu'ils soient sains. Ce développement montre assez la composition ou constitution remarquable du vin. Que le vin ne soit pas une boisson quelconque. Il faut non seulement l'apprendre mais surtout se le rappeler dans toutes les circonstances, dans les moindres comme dans les plus fastueuses.

### VALAIS : LE CHOC DES TITANS

Les grands barrages alpins comptent parmi les grands symboles de la Suisse (et de l'habileté de ses ingénieurs). Car malgré la fonte des glaciers, le pays reste le «château d'eau de l'Europe», source des grands fleuves viticoles que sont le Rhône et le Rhin, ainsi que de l'Inn (qui, après un parcours autrichien, se jette dans le Danube) et du Tessin (rivière tributaire du Pô italien), sans oublier une foule d'affluents. Et parmi ces impressionnants barrages qui les domptent, il y a la Grande-Dixence, ici...

**Le rapport avec le vin? Le voici...**

Provins a eu l'idée d'amener dans les entrailles de ces murs de béton et de roches excavées des vins conçus dans la vallée du Rhône. Après des essais menés depuis 2010, des barriques ont été transportées dès 2015 dans le barrage, à 2200 m. d'altitude. Aujourd'hui, près de 300 tonneaux «dorment» dans des galeries. La plupart sont logées à la Grande-Dixence. Mais depuis peu, s'y ajoutent une cinquantaine de fûts de cornalin dans une niche du barrage de Mauvoisin, et autant de syrah, au Nant-de-Dranse, au bout d'une galerie longue de 10 kilomètres. Dans ces deux derniers cas, l'altitude est moins haute (1800 m.) et la température constante un peu plus élevée qu'à la Grande-Dixence (5°C toute l'année). L'hygrométrie reste saturée, à 100% d'humidité. Ce sont ces paramètres qui sont la clé de ce projet, mené par le maître caviste Luc Sermier, qui a fait toute sa carrière chez Provins, et le consultant français Nicolas Vivas.



# NOS CHEVALIERS - SÉBASTIEN AVANTHAY

**Val-d'Illien, il l'est de tout cœur. Ayant vu le jour en 1987 dans une fratrie de trois enfants, il n'a jamais quitté sa terre natale. Après un apprentissage de polymécanicien, il y a repris la direction de la menuiserie-ébénisterie familiale à laquelle s'est ajoutée une entreprise de gestion de chantiers.**



Sébastien a épousé ce printemps Élisabeth. À l'heure où nous mettons sous presse, il réglait les derniers préparatifs de leur voyage de noces sous les cocotiers. C'est à notre chanteur émérite Nicolas Carruzzo que nous devons son entrée dans notre confrérie. Il l'a rejointe lors du mémorable chapitre de Charmey.

### ***Quand et comment as-tu découvert le vin?***

J'étais très jeune. J'ai dû en chiper quelques gouttes en cachette. En réalité, mon père était un fin connaisseur des vins. Nous avons eu la chance qu'il nous en explique les caractéristiques et qu'il nous les fasse déguster.

### ***Quelles vertus reconnais-tu à ce noble breuvage?***

Il est antioxydant et cardioprotecteur. Plus sérieusement, il représente la convivialité. Le vin est plein de complexité. Cela favorise les échanges. On fait ainsi des rencontres. Quand on ouvre une bouteille, on la découvre tous en même temps.

### ***As-tu déjà effectué des travaux de la vigne?***

Non. Je suis par contre sensible au travail de vinification en cave. Je suis toujours prêt à déguster un nouveau vin.

### ***Quels sont tes vins préférés?***

Le Cabernet pour les rouges et le Sauvignon pour les blancs. J'apprécie aussi beaucoup les cépages blancs typiquement valaisans. Mais j'aime énormément les Bordeaux. Mon vin favori est le Château Chasse-Spleen.

### ***Y a-t-il des producteurs que tu suis particulièrement?***

J'en citerai un: Pierre-Maurice Carruzzo, de Chamason. Son Merlot a été champion du monde. J'adore son Cabernet.

### ***Quel genre de dégustateur es-tu?***

Je fonctionne aux coups de cœur. Je suis un «épicoutout» plus encore qu'un «épicurien». J'apprécie beaucoup les dégustations à l'aveugle. J'aime mettre mes sens en éveil pour récolter le maximum d'informations. J'ai plutôt un bon palais.

### ***Avec qui aimes-tu partager un verre?***

Avec ma femme naturellement, mais aussi avec toute personne qui ne boit pas du goron en cubi.

### ***Avec qui rêverais-tu de prendre l'apéritif?***

Avec l'un des meilleurs sommeliers du monde. J'apprendrais beaucoup de choses à son contact.

### ***Si tu devais porter un toast pour saluer le vin, quel serait-il?***

Le vin. Tu nous donnes le sourire aux lèvres, le bonheur dans le cœur et l'œil malicieux. Ton nectar n'a jamais cessé de s'améliorer et de se complexifier d'année en année pour atteindre des qualités qui réjouissent une multitude de passionnés. Pour tout cela merci, et surtout merci à tes créateurs, nobles vigneronns qui s'attellent à sublimer ton fruit.

### ***Y a-t-il une citation sur le vin que tu aimes utiliser?***

Nous avons organisé notre mariage en le ponctuant de citations sur le vin. J'en ai donc plusieurs en réserve. Pour n'en mentionner qu'une: «Je boirai du lait quand les vaches mangeront du raisin».



# QUEL VIN BOIRONS-NOUS DEMAIN ?

Patrick Béro

L'Editorial vous a posé une question pour le moins saugrenue : Quel vin boirons-nous demain ? Mais est-ce si saugrenu alors qu'il énumère les catastrophes climatiques que nous vivons bientôt chaque jour. En réalité, le vin de demain se profile déjà, dérèglement climatique et nouveaux modes de consommation façonnent l'avenir de cette boisson millénaire.

Un premier constat indique une tendance au moins d'alcool chez les consommateurs qui souhaitent rester en bonne santé plus longtemps. Deuxième constat : le réchauffement climatique entraîne une augmentation de degré d'alcool dans quasiment tous les vins.

Pour répondre à ce problème, l'Agroscope – centre de recherches en viticulture de la confédération – a développé une technique culturale appelée celle du rapport feuille-fruit de la vigne. En effet, la quantité de feuillage qu'on laisse par rapport au rendement influence la maturation du raisin et peut le retarder. Ce retard aura pour effet une diminution du sucre et par conséquent du degré d'alcool.

Monika Christmann, directrice de l'Institut d'œnologie à l'Université de Geisenheim en Allemagne a notamment mis en avant une autre technique qui a pour objectif de diminuer le taux d'alcool dans les mousseux. Il s'agit de la méthode Charmat ou « cuve close » brevetée en 1907. Cette méthode consiste à réaliser la prise en bulles dans un contenant qui n'est pas une bouteille mais une cuve résistant à la pression.

Mme Christmann évoque aussi la culture de nouvelles variétés qui font partie de la solution au réchauffement climatique. Ces cépages multi-résistants sont issus de croisement de différents cépages porteurs de la résistance aux maladies fongiques, tel que le Divico déjà bien connu en Valais. En outre, ce croisement de Gamaret et de Bronner a permis de réduire de manière significative l'utilisation de produits phytosanitaires. Facette importante, puisque la durabilité devient chaque jour plus importante surtout pour les consommateurs en particulier l'empreinte carbone du vin et la réduction de pesticides. Depuis 2018 le Divico a un petit frère de raisins blancs appelé Divona.

Pour preuve le succès grandissant des vins bio et des vins nature. En Valais par exemple, Miège petit village viticole de 1400 habitants possède deux de ces caves : La Biocave de René et Marc Güntert est la cave qui propose la plus grande gamme de vins biologiques en Valais ; et la cave Caloz gérée par Sandrine Caloz qui fut nommée Vigneronne Bio de l'année 2019.

Les techniques culturales toujours plus performantes vont permettre aux viticulteurs valaisans de cultiver leur Fendant et Pinot noir de nombreuses années encore. En revanche il est probable que ces cultures passent de la rive gauche à la rive droite, c'est du moins ce qui est attendu par les experts qui appellent ce phénomène la relocalisation.

L'Agroscope mène diverses expériences pour trouver des solutions aux périodes de sécheresses de plus en plus fréquentes. Vivian Zufferey

précise qu'ils testent la réaction de divers cépages au stress hydrique. Ils comparent ensuite les résultats et déterminent lesquels sont les plus résistants à la sécheresse. Il ajoute : « Pour réaliser ces comparaisons, nous disposons de domaines expérimentaux sur l'ensemble du territoire national. Nos recherches ont pour but d'aider les viticulteurs à s'adapter aux nouvelles conditions climatiques ». M. Zufferey utilise la technique de la chambre à pression, car il estime important de déterminer l'eau qu'une vigne, qu'une feuille perd en cours de journée afin de pouvoir l'irriguer de manière optimale.

Sources : Coopération – Aude Chevillat – Vivian Zufferey - Agroscope:



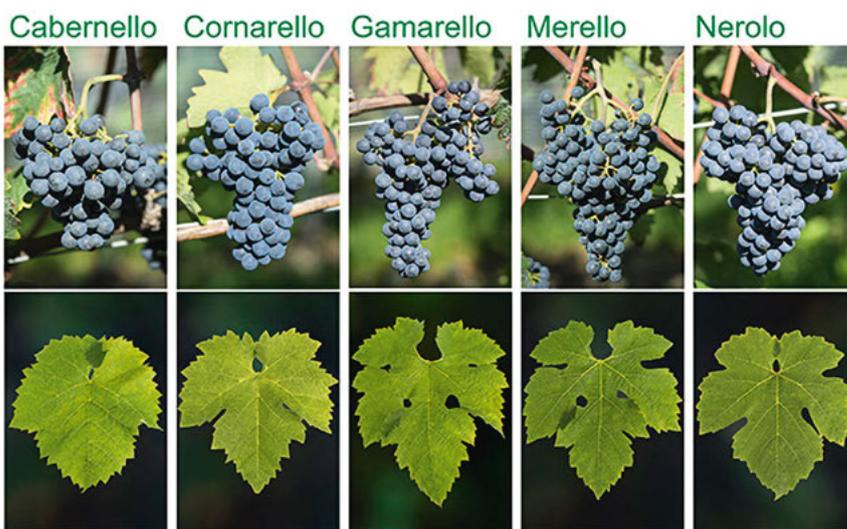
## AGROSCOPE A CRÉÉ CINQ NOUVEAUX CÉPAGES ROUGES

dotés d'une bonne résistance à la pourriture du raisin avec une palette aromatique méridionale. Fruits de plus de vingt ans de recherche, l'homologation de ces variétés est intervenue en 2017.

Toutes sont issues d'un croisement avec le Gamaret qui confère une résistance à la pourriture grise (botrytis), principal pathogène de la vigne en suisse. Les autres cépages parents, Cabernet franc, Merlot, Humagne rouge et Nebbiolo, offrent une large gamme de typicités différentes ainsi qu'un potentiel qualitatif élevé.

Les résultats sont des variétés adaptées aux principales zones viticoles suisses et produisant des vins rouges puissants alliant structure, équilibre et personnalité typée sud.

Ces cinq nouveaux cépages sont le Cabernello, Cornarello, Gamarello, Merello et Nerolo



## DIVICO, UN ACCUEIL ENTHOUSIASTE AUPRÈS DES VITICULTEURS

Les statistiques officielles 2019 nous apprennent qu'en peu de temps Divico s'est hissé au premier rang des cépages résistants cultivés en Suisse avec une surface proche de 50 hectares. Cette catégorie de cépages ne représente à l'heure actuelle qu'un peu plus de deux pourcents de la surface viticole en Suisse mais est en constante progression, notamment en raison du profil écologique très favorable de ces variétés.

Divico a largement confirmé, dans les conditions de la pratique, son très bon niveau de résistance aux maladies qui permet une réduction drastique de l'utilisation de produits phytosanitaires. Intéressant est son potentiel à produire des vins de haute qualité, qui ont rapidement bénéficié d'une reconnaissance au niveau des professionnels de l'œnologie et de la dégustation en Suisse.



# GRAND PRIX DU VIN SUISSE 2023

**Près de la moitié des places en finale du Grand Prix du Vin Suisse (GPVS), organisé conjointement par VINUM et VINEA, sont décrochées par des caves valaisannes.**

A fin juillet, durant 5 jours, **2740** vins étaient mis en dégustation, à l'Hôtel de Ville de Sierre, auprès de **160 dégustatrices et dégustateurs** venus de toute la Suisse.

A l'arrivée, ce sont 91 vins finalistes qui ont participé à la soirée de remise des prix à l'occasion du «Gala du Vin Suisse» qui s'est déroulé le 6 octobre 2023, au Kursaal de Berne.

## CAVE SUISSE DE L'ANNÉE, CAVE LEUKERSONNE DE SUSTEN.



Plus de 560 représentants de la scène viticole suisse, politiciens, représentants de la presse et amateurs de vin étaient réunis le vendredi 6 octobre 2023 au Kursaal de Berne pour célébrer la soirée de gala du 16<sup>e</sup> Grand Prix du Vin Suisse. Le prestigieux titre «**Cave suisse de l'année**» revient une nouvelle fois au Valais, à la cave **Leukersonne de Susten**.

Dirigée par Damian et Fabienne Seewer ainsi que par Jörg et Karin Seewer, la cave Leukersonne remporte le prestigieux titre de «**Cave suisse de l'année**».



# LE VALAIS DOMINE LE CONCOURS EN REMPORTANT 8 DES 15 CATÉGORIES

Le Valais, le plus grand canton viticole de Suisse en termes de superficie, a remporté huit des 15 catégories. Mais la Suisse alémanique et Neuchâtel, avec deux victoires de catégorie chacun, ainsi que Vaud, Genève, Schaffhouse et le Tessin, avec une victoire de catégorie, se sont également distingués.

Le GPVS est le reflet de la viticulture suisse. Les cantons ayant les plus grandes surfaces viticoles fournissent également les plus gros contingents de vins inscrits, comme les grandes régions du Valais, avec environ 38%, et Vaud, avec environ 21%, de tous les vins inscrits.

Quelques petits changements sont à relever par rapport à l'année précédente : Genève, par exemple, a progressé avec un taux de participation de 8%, représentée cette année au GPVS avec plus de vins que le Tessin. Et par rapport à la taille de sa région viticole, le canton de Zurich présente comparativement beaucoup de vins à l'évaluation.

## RÉSULTATS ET PHOTOS

Tous les résultats du 17<sup>e</sup> Grand Prix du Vin Suisse et photos de la soirée de gala peuvent être téléchargés sur [www.grandprixduvinsuisse.ch](http://www.grandprixduvinsuisse.ch)

Ce concours de vins unique en Suisse met en lumière, sur la scène nationale, le meilleur de la viticulture suisse.

Les caves valaisannes s'illustrent également dans les **Prix Spéciaux** avec Fabrice Carron qui a reçu le «**Prix découverte 2023**» pour son Gamaret de Saillon 2022, AOC Valais, et la Colline de Daval qui s'est vu attribuer le prix spécial «**Lifestyle Wine 2023**».

## 2 PRIX SPÉCIAUX CAVE FABRICE CARRON

## COLLINE DE DAVAL



## A DÉCOUVRIR, À DÉGUSTER LORS DU CHAPITRE D'AUTOMNE DU 18 NOVEMBRE

À l'approche des fêtes de fin d'année, nous avons le plaisir de vous offrir, en collaboration avec l'Association VINEA, un tour de Suisse des vins effervescents, avec, lors de l'apéritif, une dégustation des meilleurs effervescents en provenance des 6 régions viticoles suisses, avec entre autres les trois meilleurs effervescents du Grand Prix du Vin Suisse







Chapitre de Saint-Luc 2023



## EXPOVINA

**Das EXPOVINA-Team organisiert drei alljährlich wiederkehrende Veranstaltungen und ist seit 2023 auch Partner des Ordre de la Channe**

### Die EXPOVINA Primavera.

Die Frühlings-Weinmesse in der Giessereihalle im PULS 5 mit rund 80 Ständen richtet sich an ein jüngeres, urbanes Publikum. Der Auftritt mit grosszügigen Messeständen in modernem Design, die Werbung frisch und auf das Zielpublikum ausgerichtet.

### Die EXPOVINA Wine Trophy, Zürich.

Im Zürcher Technopark beurteilen und bewerten jeweils rund 150 anerkannte Weinfachleute, Oenologen und Fachleute aus Produktion, Gastronomie und Handel, während einer Woche rund 2'000 Weine. 30 Prozent der an der Internationalen Weinprämierung verkosteten Produkte werden mit Gold- und Silberdiplomen ausgezeichnet. Sonderpreise für die Spitzenweine der sechs Schweizer Weinbauregionen und der wichtigsten Importländer werden im Rahmen eines Festanlasses verliehen.

### Die EXPOVINA Zürcher Wein-Ausstellung im Spätherbst.

Rund 130 Aussteller an 170 Ständen präsentieren auf 12 Zürichsee-Schiffen am Bürkliplatz ihr vielfältiges Angebot. Die 15 Tage dauernde Weinmesse zieht jährlich rund 70'000 Besucher an. Drei Restaurants stehen den Besuchern zur Verfügung.



# GESCHICHTE DER EXPOVINA

## EXPOVINA – eine Erfolgsgeschichte - Vom «Wyschiff» zur Weinflotte



Angefangen hat alles anfangs der Fünfzigerjahre, als die neue „Linth“ als erstes „Wyschiff“ am alten Schiffsteg beim Zürcher Bürkliplatz festmachte. Die bis heute faszinierende Idee des Gründers der Zürcher Weinausstellung, J. F. Sauter, war verwirklicht. Die EXPOVINA war geboren. Gegen 6000 Neugierige wagten sich damals an Bord der neuen „Linth“, um das vor 60 Jahren noch recht kleine Wein-Europa zu entdecken. Heute sind der Besuch der Weinschiffe und das Eintauchen in die grosse Weinwelt für über 70'000 Weinfreunde alljährlich ein fester Termin.

Rund 20 Wein- und Spirituosenhändler hatten den Sprung ins Ungewisse gewagt. Aus der ganzen Schweiz waren sie an den Zürichsee gekommen, die Mehrheit aus der Romandie. An Bord der neuen „Linth“ sollte der Konsument erstmals Gelegenheit haben, an einer speziell dafür geschaffenen Ausstellung Weine und Spirituosen verschiedener Produzenten und Händler nebeneinander zu degustieren. Ein absolutes Novum! Wein-Verkostungen waren für den Weinfreund damals praktisch nur anlässlich von Kellerei-Besuchen möglich. Die Vermittlung von Wein-Information durch persönliche Degustation und über das Gespräch mit Fachleuten ist bis heute das zentrale Anliegen der EXPOVINA geblieben.

### Aufschwung in den 60er Jahren

In den 60er Jahren explodierte die EXPOVINA: 1962 standen zwei Schiffe im Einsatz, 1964 waren es bereits sechs! 66 Produzenten und Weinhändler präsentierten damals rund 600 Weine. Das Ausland war 1964 durch Weine aus 10 Ländern vertreten, darunter alle heute für den Schweizer Markt traditionellen Anbauggebiete. Unter diesen figurierte übrigens bis Ende der 70er Jahre mit einem erstaunlich breiten Angebot Deutschland. 1981 ankerten bereits 11 EXPOVINA-Schiffe im Zürcher „Weinhafen“, und mit dem Jahr 2000 wurde das Dutzend voll. Ein weiterer Ausbau der Weinschiffe ist aufgrund der Grösse der Anlegestelle am Bürkliplatz nicht möglich. Heute werden den Besuchern an 170 Ständen über 4000 Weine zur Degustation, zum Vergleich und zum Kauf offeriert.



### Weltweit grösste Degustationsmesse für Konsumenten

Nicht allein die Zahl von Ausstellungs-Schiffen, von Ständen und von Weinen ist im Laufe der letzten Jahrzehnte grösser geworden, sondern auch die Vielfalt an Weintypen und Weinländer, die an Bord präsent sind. Die zunehmende Marktöffnung, der Generationenwechsel innerhalb der Schweizer Produktion sowie die wachsende Mobilität der Konsumenten haben Angebot und Nachfrage grundlegend verändert.

Das von Handel und Produktion auf den Weinschiffen gezeigte Sortiment widerspiegelt diese Entwicklung. Neue Sorten, gewagte Experimente „moderne“ Stile und unbekannte Provenienzen ergänzen seit Beginn der 80er Jahre die bis anhin traditionelle Weinpalette. Den Auftakt macht Übersee. Es folgen Gewächse aus Südosteuropa und Asien. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts versammelt sich an der EXPOVINA fast die ganze Weinwelt. In deren Mittelpunkt steht – heute wie vor 60 Jahren – immer noch der Schweizer Wein.

Die Expovina AG wurde im April 2022 von der Event Agentur Aroma AG (aroma.ch) übernommen.

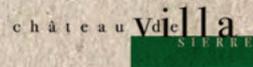




REMERCIEMENTS À NOS SPONSORS



SWISS WINE | SANS HÉSITER  
VALAIS



CAVES PARTENAIRES



ordre-de-la-chaîne.ch  
Membre de la Fédération suisse  
des confréries bachiques et gastronomiques.

