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

**Herausgeber:** Organisation des Suisses de l'étranger

**Band:** 28 (2001)

Heft: 4

**Artikel:** Vins suisses : la quête de la qualité sans compromis

Autor: Baumann, Alice / Schwander, Philipp

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-913099

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF: 21.11.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 «supertessinois» 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.



Le Merlot baigné du soleil du Tessin.

# La quête de la qualité sans compromis

#### INTERVIEW: ALICE BAUMANN

De plus en plus de vignerons 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 vignerons produisent d'excellents vins.

#### Quelle est la caractéristique de la Suisse vinicole?

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 vinicole.

#### Ouels 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 vinicole - 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 v 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 5000 à 6000 propriétaires de vignes produisent du vin à plein temps ou à temps partiel.

### Combien la Suisse produit-elle de bou-

Environ 125 millions de litres par an, moitié blanc et moitié rouge.

### Ouelle est la recette du succès des vigne-

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

### Ou'appréciez-vous dans le vin suisse? Sa typicité orientée vers la qualité à long

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

gens de bureau d'aujourd'hui tout à la fois la

nature, la culture, la sensualité, la nostalgie

«Le fait est qu'il y a

bons vins suisses»,

«Master of Wine».

et le vovage.

toujours davantage de très

déclare Philipp Schwander,

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

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

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 réaulièrement des articles sur le vin, par exemple pour la «Neue Zürcher Zeitung».

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. Je leur inoculerais le virus de la qualité sans com-

### 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 qua-

### 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

REVUE SUISSE Nº 4 - AOÛT 2001

## **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 Orchidee». 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, typique des prunes.»



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 fleure au palais les épices et l'arôme

REVUE SUISSE Nº 4 - AOÛT 2001