



# Vins blancs suisses

22 Mars 2022

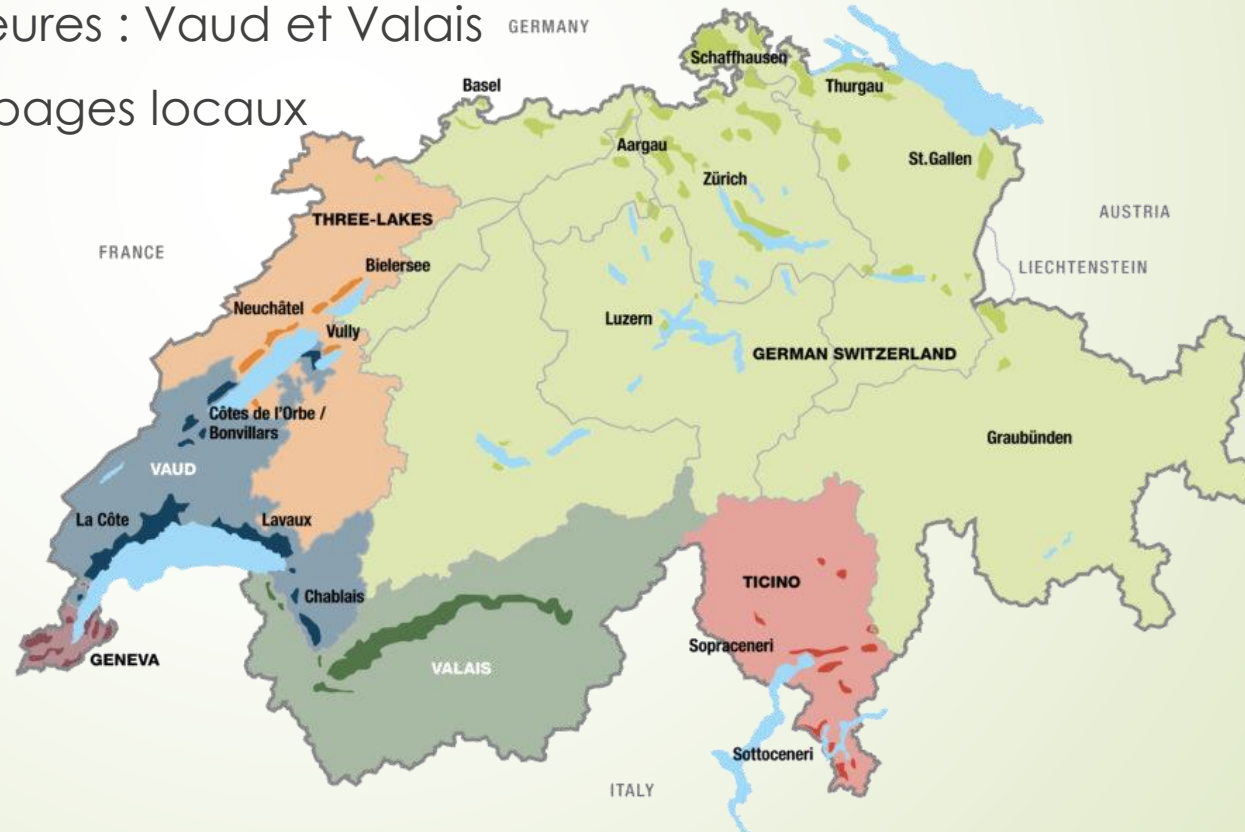
# La Suisse terre de vignobles

- Des montagnes, des lacs et des fleuves : des piémonts idéaux pour la vigne

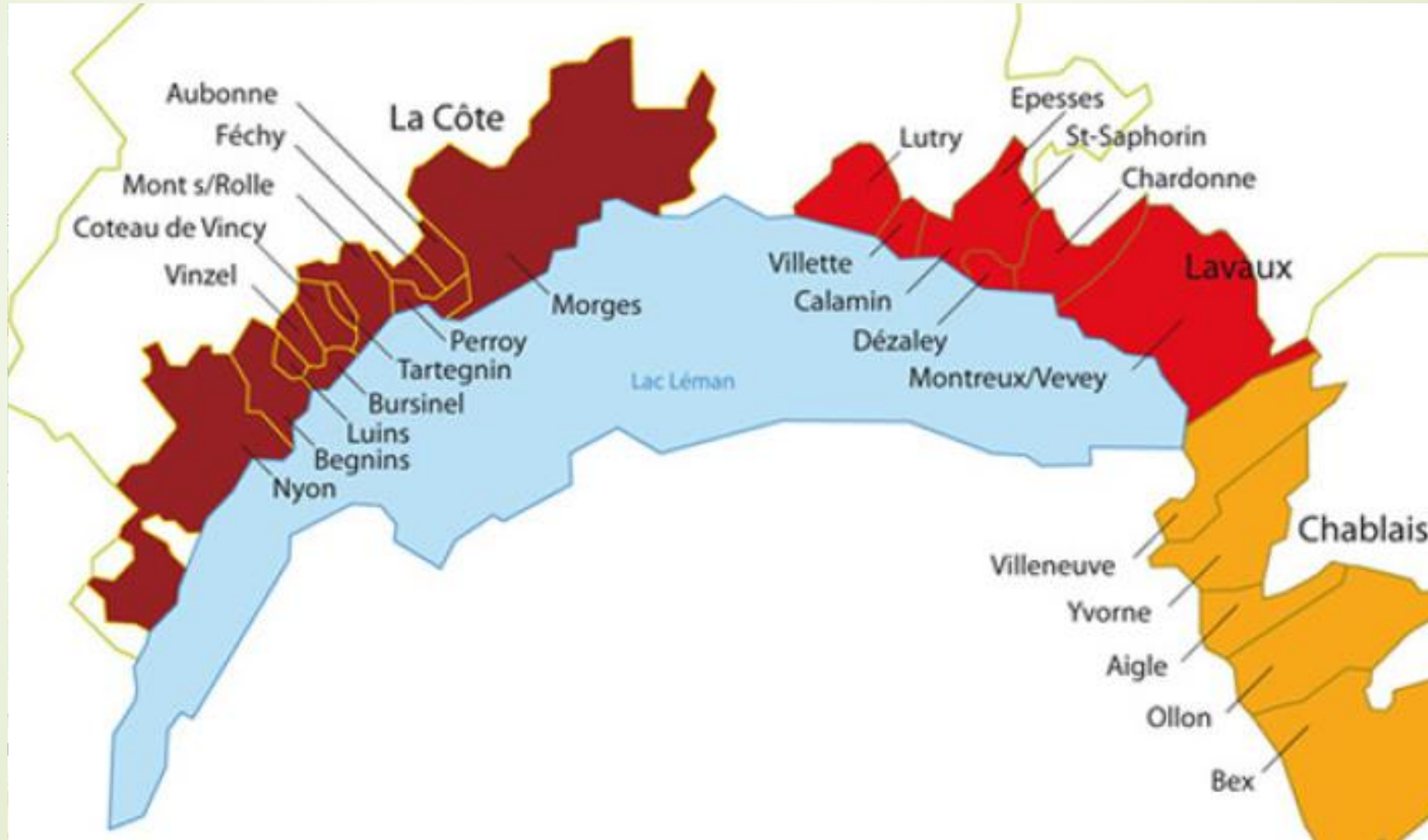


# La Suisse terre de vignobles

- Des vignobles partout
- 2 régions majeures : Vaud et Valais
- Nombreux cépages locaux
  - Rouges
  - Blancs



# Canton de Vaux : le royaume du chasselas



# Lavaux

- *Ici, il y a trois soleils : celui du ciel, celui du lac et celui des murs. (450 km de murs, 10 000 terrasses)*
- *Vent thermique supprimant l'humidité*
- *Terrain calcaire*



# Lavaux

- Le domaine du Chasselas
  - Cépape origine de Suisse Romande
  - Raisin de table en France
  - Fendant en Valais
  - Cépape précoce et productif
  - Vins très fins
  - Grande garde



# Dézalay

- Le vin le plus célèbre de Suisse
- Grand cru depuis 2009
- 54 ha 133 propriétaires
- Pas de chiffres de rendement  
80 hl/ha selon mes calculs
- Parfois un peu surcoté



# Dézaley

- Yvan Duboux –Epeses
- 20 CHF pour 70 cl





# St-Saphorin

- A l'est du Dézaley
- Plus d'argile moins de calcaire



# Pierre-Luc Leyvraz St-Saphorin Grand Cru Les Blassinges 2010



- Le pape du chasselas
- 10 parcelles
  - 20% d'argile
  - 55% de limon
  - 25% de sable
  - Soit 36% de calcaire
- 20 CHF



*Huit fois finaliste de la Coupe Chasselas Vinum, 1<sup>er</sup> rang en 1998, 4<sup>ème</sup> en 2000, 4<sup>ème</sup> en 2001 et 2<sup>ème</sup> en 2003.*

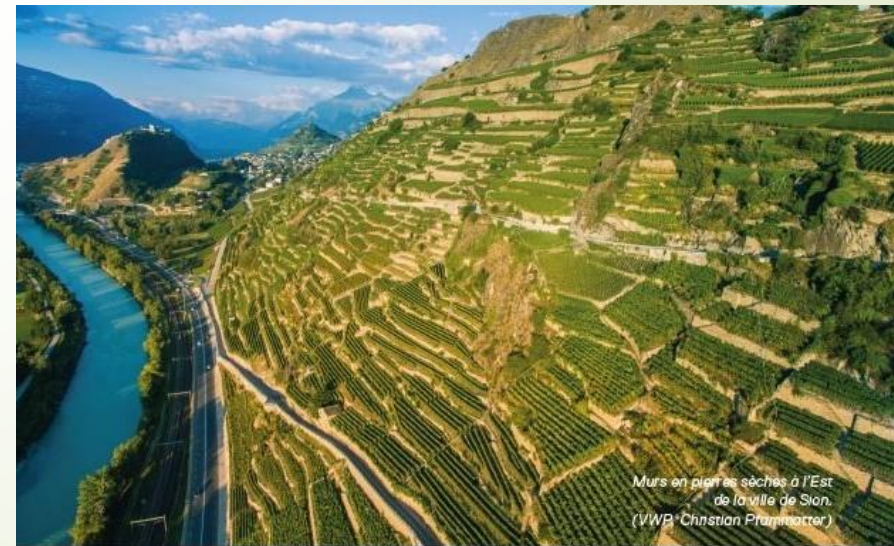
*« Coup de Cœur » du Guide Hachette des vins de France 2001, 2004 et 2011.*

*1<sup>er</sup> rang de la catégorie chasselas du Grand Prix du Vin Suisse 2007.*

*1<sup>er</sup> rang, Lauriers de Platine « Terravin » en 2008.*

# Le Valais

- Plus grand vignoble suisse
- De 450 à 1000 m
- Climat continental
- Fort ensoleillement
- Foehn favorise les cépages tardifs
- 50 cépages
- Sol mixte calcaire et schistes selon l'endroit



Murs en pierres sèches à l'Est de la ville de Sion.  
(VWB: Christian Prammer)

# La petite Arvine

- La reine du Valais
- Cépage autochtone de la vallée d'Aoste au Valais
- Tardif et sensible au mildiou et à la pourriture
- Sec à doux : mi-flétrie, flétrie, flétrie sur souches
- Proche de la roussanne (chignin bergeron)



# Les Fromages

➤ Appenzeller



➤ Gruyère de la Gruyère



➤ Bükuschazi



# Gérald Besse

- Installé depuis 1979 à Martigny
- 20 hectares
- Adéquation du cépage au terroir



# Gérald Besse

## Petite Arvine Martigny 2019

- Vendanges manuelles
- Pressurage en grappes entières
- Fermentation alcoolique en cuves béton et inox
- Bâtonnage des lies pendant 3 mois après fermentation
- Version sec
- 14,5°
- 24 CHF



# Païen / Heida

- La version suisse du savagnin
  - Païen à l'ouest
  - Heida à l'est
- Jusqu'à 1000 m d'altitude à Visperterminen
- Très aromatique
- Acide





# Gérald Besse

## Païen Les serpentines 2017

- Vendanges manuelles
- Élevage en barrique et en foudre
- 14,4°
- 27,5 CHF



# Ermitage

- Version suisse de la marsanne
- Cépage tardif
- Sec ou liquoreux
- Demande à vieillir quelques années
- Vin plus opulent



# Gérald Besse

## Ermitage Les serpentines

### Vieilles vignes 2016

- Vendanges manuelles
- Élevage en barrique et en foudre
- 13,5°
- 28,5 CHF



# Marie-Thérèse Chappaz

## La papesse du Valais

- Installée depuis 1987 à Fully
- Vigneronne de l'année Gault et Millau 1996
- 10 ha en biodynamie
- Elever de grands vins représentatifs de leur terroir



# Marie-Thérèse Chappaz Grain Noble Valais 2018

- Assemblage de grains passerillés
  - Marsanne de Fully
  - Petite Arvine
  - Malvoisie de Leytron
- 30<sup>ème</sup> vendange de MTC
- Elevage de 2 ans en futs de chênes
- 13,5°
- 200 € pour 150 cl



# Malvoisie

- La version suisse du pinot gris
- Souvent surmûri
- Vin gras, aromatique et peu acide



# Gérald Besse

## Malvoisie Les serpentines

### Flétrie sur souche 2016

- Vendanges manuelles
- Grains récoltés une fois séchés l'hiver
- Élevage en barrique
- 12°
- 31,5 CHF pour 50 cl

