



Les visages
du vin suisse
Die Gesichter
des Schweizer Weins
The face of
Swiss wine



sommaire inhalt contents

1	<i>sommaire inhalt contents</i>
2-3	<i>préface vorwort foreword</i>
4-5	<i>l'app VINEA en 60 visages die VINEA-app in 60 gesichtern VINEA app in 60 faces</i>
6-7	<i>les régions viticoles die weinregionen swiss wine regions</i>
8-33	<i>grandes caves grosse kellereien large wineries</i>
34-59	<i>innovatifs die innovativen innovators</i>
60-85	<i>gardiens de la tradition bewahrer der tradition guardians of tradition</i>
86-111	<i>talentueux die talentierten talented all-rounders</i>
112-137	<i>discrets et confirmés diskret und bewährt discreet and distinguished</i>



François Murisier

Président de VINEA – Präsident der VINEA
VINEA President

Elisabeth Pasquier

Directrice de VINEA – Direktorin der VINEA
VINEA Director

FR | Tel un joyau dissimulé entre montagnes, lacs et vallées, le vignoble suisse est cultivé depuis l'époque romaine. Aujourd'hui il est composé d'un grand nombre de cépages indigènes et internationaux, cultivés dans une mosaïque de paysages allant de l'alpin au méditerranéen.

Bien que la Suisse soit un très petit pays viticole (environ 15'000 hectares de vignes), elle compense sa faible surface par une qualité exceptionnelle, et des vins qui savent définitivement se défendre. Leur diversité résulte de l'énorme mosaïque des sols et des cépages cultivés dans le pays : le vignoble suisse se compose de 6 régions viticoles, chacune d'entre elles offre quantité de micro climats. Plus de 160 cépages y sont cultivés, dont 60 environ en quantités importantes, et la qualité remarquable des vins en fait des produits d'un excellent rapport qualité prix.

La gamme de vins suisses va des assemblages classiques aux spécialités, des vins de cépages purs (élaborés à base de cépages locaux ou rares, et de variétés plus anciennes comme la petite arvine ou l'Heida.), sans oublier un esprit novateur : certains producteurs se plaisent à exprimer leur créativité au cœur de leurs vignobles et caves, encouragés par cette riche palette de goûts et de couleurs. Du vigneron artisan, aux coopératives et aux grands acteurs, les producteurs de vins suisses sont aussi variés que leurs vignobles, mais tous créent des vins qui remportent régulièrement des prix et des podiums dans les concours internationaux.

Ce sont ces récompenses et ces médailles qui réjouissent nos cœurs et nous rendent si fiers de nos producteurs vedettes : leurs cuvées empruntées du terroir sont très appréciées par les consommateurs locaux et fascinent les visiteurs de notre pays !

DE | Wie kostbare Schmuckstücke, verborgen zwischen Bergen, Seen und Tälern, werden die Schweizer Weinregionen seit der Römerzeit kultiviert. Bestockt sind sie mit einer Fülle von einheimischen und internationalen Sorten, die in einem Mosaik von alpinen bis hin zu mediterran angehauchten Landschaften wachsen.

Die Schweiz ist ein winziges Weinland (mit rund 15 000 Hektaren Reben), kompensiert das aber durch aussergewöhnliche Qualität und schlagkräftige Weine, deren Vielfalt von der Topographie und der Sortenfülle geprägt wird. Die Schweiz umfasst sechs Weinregionen, von denen jede diverse Mikroklimas bietet. Mehr als 160 Rebsortenvarietäten werden angebaut, rund 60 davon in grösseren Mengen. Die Weine, die aus diesen Sorten gekeltert werden, bestechen durch herausragende Güte und exzellentes Preis-Qualitätsverhältnis.

Das Schweizer Weinangebot bietet klassische Assemblagen und Spezialitäten, reinsortige Weine auf der Basis von lokalen oder raren Rebsorten und alten Varietäten wie Petite Arvine oder Heida, ohne natürlich innovative Kreationen zu vergessen: Gewisse Produzenten lieben es, mit dieser reichen Palette zu spielen, und leben ihre Kreativität in Weinberg und Keller aus.

Schweizer Weinproduzenten, vom kleinen, handwerklich arbeitenden Winzer bis hin zu den Kooperativen und den grössten Akteuren, sind so unterschiedlich wie ihre Rebberge. Doch sie alle produzieren Weine, die regelmässig bei internationalen Wettbewerben Preise und Applaus einheimsen.

Diese Auszeichnungen und Medaillen erwärmen uns das Herz und machen uns stolz auf unsere erfolgreichen Winzer: Ihre vom Terroir geprägten Weine werden von lokalen Weinliebhabern wie auch von Besuchern unseres Landes hoch geschätzt.

EN | A gem hidden between mountains, lakes and valleys, Swiss wine has been cultivated since the Roman era. Today it is crafted from a vast selection of indigenous and international grapes, planted in a patchwork of landscapes that range from Alpine to Mediterranean.

Although Switzerland is a very small wine country (around 15,000 hectares of vines), what it lacks in size, it more than makes up for in quality, and its wines certainly pack a big punch: their diversity stems from the country's topographical and varietal range. Swiss vineyards span six wine regions, each boasting scores of micro-climates. More than 160 grape varieties are grown here, with around 60 used in sizeable quantities, and the outstanding quality of the wines made from these vines makes them excellent value for money.

Swiss wines range from classic blends to specialty, single-grape bottles (made from local and/or rare, older varietals such as Petite Arvine and Heida), with innovation adding to the mix: with such a rich palette to play with, some producers just love to get creative in their vineyards and cellars. From artisan growers and cooperatives to major players, Swiss producer profiles are as varied as their vineyards, but all create wines that regularly win praise and plaudits in international competitions.

It is these awards and medals which warm our hearts and make us so proud of our Swiss wine-growing champions: their terroir-driven cuvées are appreciated by local wine lovers, and regularly discovered with delight by visitors to our country.

l'app VINEA en 60 visages die VINEA-app in 60 gesichtern VINEA app in 60 faces

L'app VINEA vins suisses présente chaque année 500 producteurs de vin de toute la Suisse, choisis pour leur notoriété et les bons résultats obtenus dans les concours. Elle montre la très grande diversité de la production viticole suisse.

Cette année pour la troisième fois, VINEA a choisi d'illustrer cette diversité en sélectionnant parmi les 500 producteurs de l'app, **60 caves, réparties en 5 familles: les «grandes caves», les «innovatifs», les «gardiens de la tradition», les «talentueux», les «discrets et confirmés».**

L'année prochaine ce sera le tour de 60 autres et ainsi de suite.

Ce tour de Suisse, nous l'espérons, vous permettra, de découvrir les artisans du vin suisse sous des angles originaux.

Die VINEA-App Schweizer Weine präsentiert jedes Jahr 500 Weinproduzenten aus der gesamten Schweiz, ausgewählt wegen ihres Bekanntheitsgrads sowie der guten Resultate, die sie bei diversen Weinconcours erreicht haben. So zeigt die App eindrücklich die riesige Vielfalt der Schweizer Weinproduktion.

Zum dritten Mal hat sich die VINEA dieses Jahr entschlossen, diese Vielfalt in einer speziellen Broschüre zu illustrieren und aus den 500 Produzenten der App **60 Kellereien auszuwählen, die fünf «Familien» repräsentieren: die grossen Kellereien, die Innovativen, die Bewahrer der Tradition, die Talentierten und die Diskret und bewährt**

Nächstes Jahr werden wieder 60 andere Produzenten im Fokus stehen.

Diese kleine Tour de Suisse wird Ihnen, so hoffen wir, etliche Kunsthandwerker des Schweizer Weins auf originelle Weise näherbringen.

The VINEA Swiss wines app every year presents some 500 wine producers from throughout Switzerland, selected for their reputation and the good results they have had at wine competitions. The app shows the great diversity that is part of Swiss wine production.

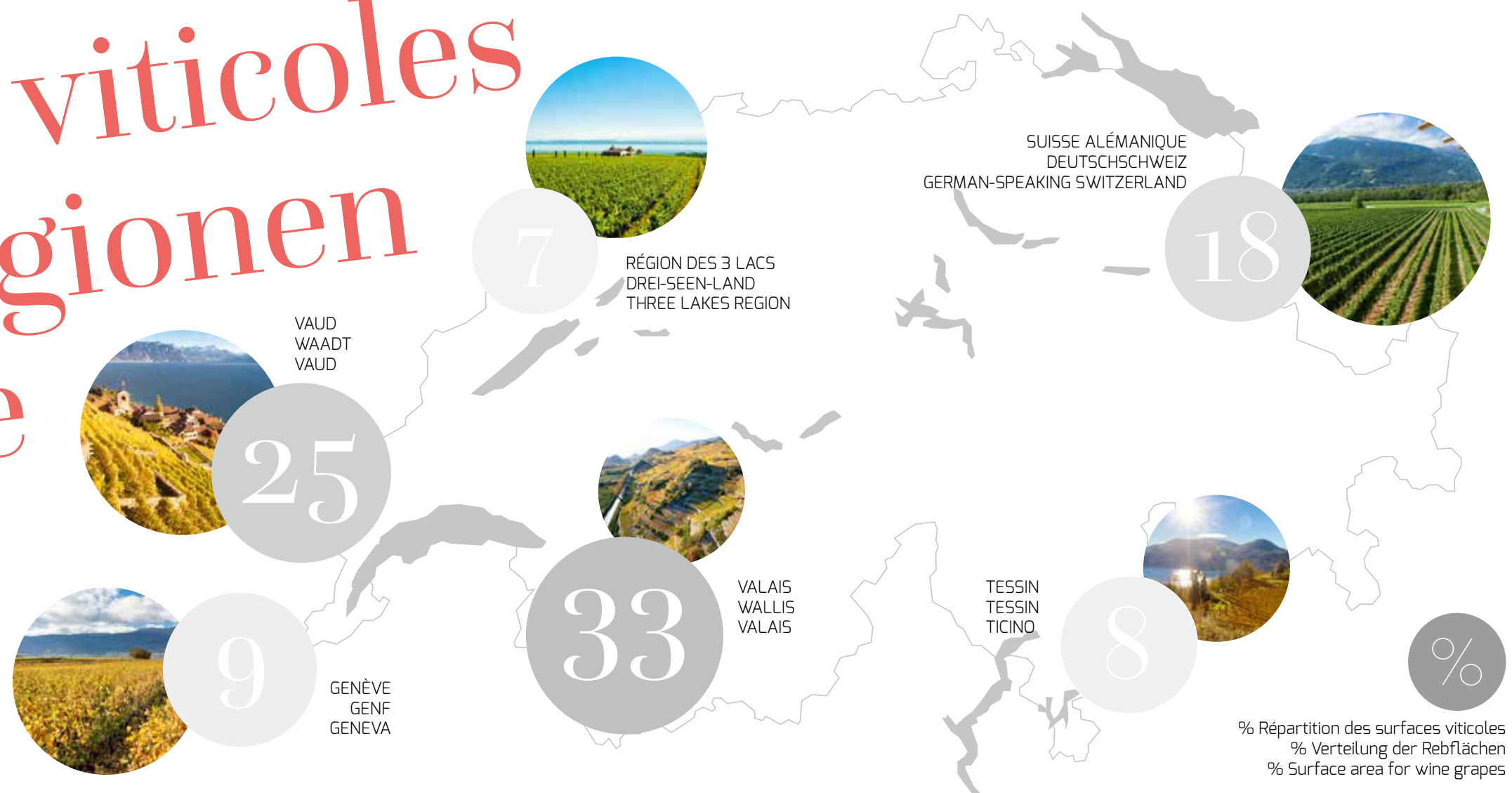
This year for the third time VINEA is highlighting this diversity by choosing, among the 500 producers in the app, **60 wineries, who represent five groups: large wineries, innovators, guardians of tradition, talented all-rounders and discreet and distinguished.**

Next year, another 60 will figure, and so it continues.

This tour of Switzerland will help you, we hope, to learn more about these Swiss wine artisans, seen from new angles.



les régions viticoles die weinregionen swiss wine regions



GENÈVE | Le vignoble genevois s'étire entre Jura, Léman et frontière française. Les rouges y sont majoritaires et donnent de magnifiques cuvées plébiscitées dans les concours... et à Genève! Et oui, les vins genevois sont à nouveau tendance en ville, c'est une reconquête!

GENF | Die Genfer Rebberge liegen zwischen dem Jura, dem Genfersee und der französischen Grenze. Die roten Sorten dominieren und ergeben hier wunderbare Cuvées, die bei Concours und beim Genfer Publikum reüssieren. O ja, die Genfer Weine sind in der Stadt ausgesprochen «in» – und das ist gut so!

GENEVA | Geneva's vineyards stretch from the Jura mountains down to Lake Geneva and the nearby French border. Reds dominate here, giving wonderful blends that are frequent winners in wine competitions, and that are hugely popular in Geneva itself. Geneva's wines are once again definitely trendy in this city, a happy state of affairs for all concerned!

RÉGION DES 3 LACS | Jaloné de belles demeures et de fermes fleuries, le vignoble des 3 Lacs invite à la rêverie et aux balades bucoliques. Mais si la tradition est toujours bien présente dans les caves, la nouvelle génération de producteurs dynamique et bien formée regorge d'idées nouvelles et d'ambition!

DREI-SEEN-LAND | Gesäumt von schönen Landgütern und blumengeschmückten Bauernhöfen, verführt die Weinregion Dreiseen zum Träumen und zu bukolischen Spaziergängen. Die Tradition ist zwar immer noch sehr präsent in den Weinkellern, doch die junge und dynamische, gut ausgebildete Generation sprüht nur so vor Ideen und Ambitionen!

THREE LAKES REGION | Marked by lovely country manor houses and flower-bedecked farmhouses, the vineyards in the Three Lakes region have an aura of dreaminess and beckon visitors to wander on bucolic country paths. Tradition is strong in the cellars here, but the younger generation balances this well with its dynamic and innovative approach to wine, sparked by plentiful new ideas and a healthy ambition.

SUISSE ALÉMANIQUE | Diversité: c'est la force du vignoble Suisse alémanique! Diversité des sols, des climats et des cépages, toutefois avec un seigneur: le Pinot noir. On trouve la vigne sur les rives des lacs comme à Zurich, dans les vallées alpines des Grisons ou le long des fleuves comme le Rhin.

DEUTSCHSCHWEIZ | Vielfalt! Das ist die Stärke der Weinregion Deutschschweiz. Vielfalt der Böden, der Kleinklimazonen und der Rebsorten, allerdings mit einem Herrscher: dem Pinot noir. Die Reben wachsen an den Seeufern wie etwa am Zürichsee, in den Alpentälern wie in der Bündner Herrschaft oder entlang der Flussläufe wie am Rheinufer.

GERMAN-SPEAKING SWITZERLAND | Diversity! This is the strength of the Swiss German-speaking wine region. Diversity in the soils, the climates and grape varieties, but note that this is always woven through with one common and beautiful thread: Pinot Noir. The grape is found along lakeshores, for example in Zurich, as well as in the Alpine valleys of Graubünden and along the banks of the Rhine river.

TESSIN | Le Merlot a trouvé son terroir de prédilection au sud des Alpes. Introduit au Tessin depuis 100 ans, il a depuis lors, colonisé tout le vignoble. Ses nombreuses cuvées accompagnent aussi bien la cuisine traditionnelle des *grotti* que la haute gastronomie des palaces du bord du lac!

TESSIN | Der Merlot hat auf der Alpensüdseite seine Wahlheimat gefunden. Vor mehr als 100 Jahren im Tessin eingeführt, hat er seither die gesamte Weinregion kolonisiert. Die aus ihm gekelterten Weine begleiten sowohl die traditionellen Spezialitäten der *grotti* wie auch die gastronomische Küche der Hotelpaläste an den Seeufern.

TICINO | Merlot found its true home in the southern Alps! It was introduced into Ticino 100 years ago and has since virtually taken over the vineyards. The many versions of this wine are wonderful paired with the traditional cooking of the *grotti* as well as with the fine cuisine of the world-class hotels for which its lake shorelines are famous.

VALAIS | Le plus grand vignoble s'étire le long du Rhône, au cœur des glaciers et des hauts sommets alpins. Ici les grappes tu-toient les abricotiers, les cigales et les oliviers! Les Valaisans sont très fiers de leurs cépages exclusifs comme la petite Arvine, l'Amigne ou le Cornalin...

WALLIS | Die grösste Weinbauregion der Schweiz liegt an der Rhone, umgeben von Gletschern und hohen Alpengipfeln. Hier wachsen die Trauben neben Aprikosen, Oliven und Zikaden... Die Walliser sind stolz auf ihre exklusiven Rebsorten wie Petite Arvine, Amigne oder Cornalin.

VALAIS | This largest of Swiss wine-producing regions runs alongside the Rhone river and sits in the heart of the Alps, surrounded by glaciers and snow-capped peaks. Grapes here grow next to apricot trees and olives, with crickets singing nearby. The people of Valais are very proud of their native grape varieties, such as Petite Arvine, Amigne and Cornalin.

VAUD | Le Chasselas est bien ici chez lui, en Pays de Vaud. Nulle part ailleurs il n'exprime avec autant de finesse et d'élégance la mosaïque des terroirs sur lesquels il prospère. Entre Alpes et Jura, sur les rives du Léman ou du lac de Neuchâtel, on lui voue un véritable culte...

WAADT | Der Chasselas ist hier auf Waadtländer Boden zu Hause, das ist seine Heimat. Nirgendwo sonst drückt er mit ebensoviel Finesse und Eleganz das Mosaik von Terroirs aus, auf denen er gewachsen ist. Zwischen Alpen und Jura, an den Ufern des Lac Léman und des Neuenburgersees, zollt man ihm Respekt und Bewunderung

VAUD | Chasselas calls Vaud home. Nowhere else does it express with such elegance and delicacy the patchwork of terroirs where it grows. Between the Alps and the Jura, along the banks of Lake Geneva and Lake Neuchatel: everywhere here, it has a passionate following.



Grandes caves Grosse Kellereien Large wineries



Elles vinifient le raisin de leurs propres vignes, de leurs coopérateurs ou de fournisseurs de vendanges et commercialisent plus de 100'000 cols par année. Chez elles qualité rime avec quantité.

Sie verarbeiten die Trauben aus ihren eigenen Rebbergen, von ihren Genossenschaftern oder Traubenlieferanten und kommerzialisieren mehr als 100'000 Flaschen pro Jahr. Bei ihnen reimt sich Qualität auf Quantität.

These wineries use grapes from their own vines, cooperative members and grape suppliers; they sell more than 100,000 bottles a year. For them, quality and quantity are intertwined.



Vinifier au cœur des domaines



Connue et reconnue de longue date pour son fameux Pinot noir La Licorne, la maison Bolle s'est illustrée en 2015 en remportant les prestigieux Lauriers de Platine Terravin avec son Féchy Filet d'or.

Une satisfaction personnelle pour Jean-François Crausaz, le responsable des vinifications, mais surtout «une occasion de booster l'image de nos Chasselas». Créé il y a 150 ans, la Maison Bolle cultive 44 ha sur la Côte dont les prestigieux Domaine du Plessis, Domaine du Château de Vufflens et Domaine de Sarraux-Dessous. «Nous vinifions au cœur même de ces magnifiques domaines, dans les antiques vases de bois dont le plus grand contient 17'000 litres» s'enthousiasme le maître-caviste! «Pour le vinificateur, c'est intéressant de disposer de gros volumes, ça nous permet de faire des essais grandeur nature de cuvées parcellaires ou de nouveaux cépages. Nous venons d'ailleurs de sortir plusieurs nouveautés dont le Galotta, le Viognier ou le Merlot».

Das Haus Bolle, seit langem bekannt und geschätzt für seinen berühmten Pinot noir La Licorne, hat sich 2015 besonders ausgezeichnet, gewann doch sein Féchy Filet d'or die prestigereichen Platinlorbeeren von Terravin.

Eine grosse persönliche Genugtuung für Jean-François Crausaz, verantwortlich für die Vinifikation bei Bolle, «vor allem aber eine Gelegenheit, das Image unserer Chasselasweine aufzupeppen». Das vor 150 Jahren gegründete Haus Bolle kultiviert 44 Hektaren in der Waadtländer Côte, darunter so angesehene Güter wie die Domaine du Plessis, die Domaine du Château de Vufflens oder die Domaine de Sarraux-Dessous. «Wir vinifizieren im Herzen dieser wundervollen Weingüter, in alten Holzfässern, von denen das grösste 17'000 Liter fasst», begeistert sich der Kellermeister. «Es ist spannend, grosse Volumen zu vinifizieren, denn so kann man richtige Versuche machen mit Lagenabfüllungen und neuen Sorten. Wir haben mehrere Neuheiten im Sortiment, etwa Galotta, Viognier oder Merlot.»

Well-known for many years for their Pinot Noir La Licorne, the Bolle company was in the spotlight once again in 2015, winning the prestigious Lauriers de Platine Terravin award for their Féchy Filet d'Or.

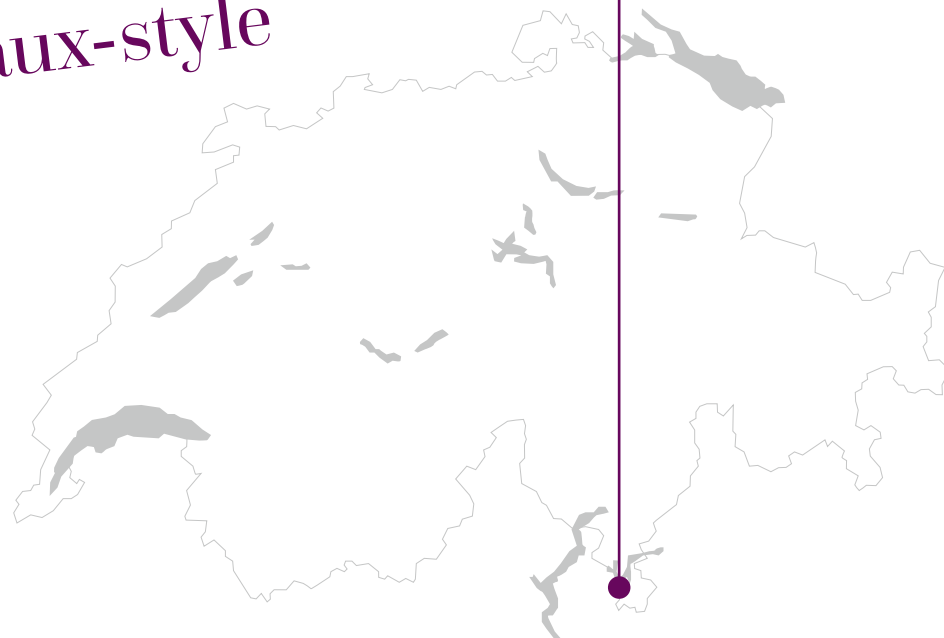
This was personally satisfying for head winemaker Jean-François Crausaz, but above all it was "an opportunity to enhance the image of our Chasselas wines." Founded 150 years ago, Bolle grows 44 hectares of vines at la Côte, including the prestigious Domaine du Plessis, Domaine du Château de Vufflens and Domaine de Sarraux-Dessous.

"We vinify right there, on the spot at these magnificent domaines, in ancient wood casks, the largest of which holds 17,000 litres" explains cellar master Crausaz. "For a wine maker, it's very interesting to be able to use such large volumes, it gives us the chance to experiment on a large scale by vinifying individual plots or new grape varieties. On that note, we've just brought out some new varieties including Galotta, Viognier and Merlot."





Elegance, Bordeaux-style



Guido Brivio a étudié l'œnologie en France et aux États-Unis et est en recherche constante de nouveaux marchés pour ses vins.

«Nous exportons 1.5% de notre production, mais même en Suisse alémanique il y a encore du potentiel...» Son entreprise, fondée à la fin des années 1980, a été intégrée en 2001 dans le groupe Gialdi, «ceci a créé des synergies intéressantes». A la cave officie le talentueux œnologue Alfred De Martin «je l'assiste pendant la période des assemblages, nous dégustons et décidons ensemble». Les raisins proviennent de 120 vignerons du Sottoceneri. Les vins ont ensuite droit à un écrin de rêve entre la cave avant-gardiste et le spectaculaire chai à barriques creusé dans les entrailles du Monte Generoso. Le résultat? «Des crus élégants et polis, sans lourdeur et droits avec des tannins fins, c'est notre but» à l'image du grand classique *Riflessi d'Epoca*, le vin préféré de Guido Brivio.

Guido Brivio, in Frankreich und den USA zum Önologen ausgebildet, ist fast pausenlos im Einsatz, um neue Absatzmärkte für seine Weine zu erschliessen.

«Wir exportieren 1,5% der Produktion, doch auch in der Deutschschweiz hat es durchaus noch Potential...» Sein Unternehmen, Ende der 1980er Jahre gegründet, wurde 2001 in die Gruppe Gialdi integriert, «das hat interessante Synergien ergeben». Im Keller wirkt Gialdis hochdotierter Önologe Alfred De Martin, «beim Assemblieren bin ich aber natürlich dabei, wir degustieren und entscheiden gemeinsam». Die Trauben werden bei 120 Winzern im Sottoceneri eingekauft, die Weine im avantgardistischen Keller vinifiziert und im spektakulären Barriquekeller tief in den Felsen des Monte Generoso ausgebaut. Das Resultat? «Elegante, geschliffene Weine ohne jede Schwere, gradlinig und mit feinen Tanninen – das ist unser Ziel.» Ganz nach dem Vorbild des grossen Klassikers *Riflessi d'Epoca*, Guido Brivios Lieblingswein

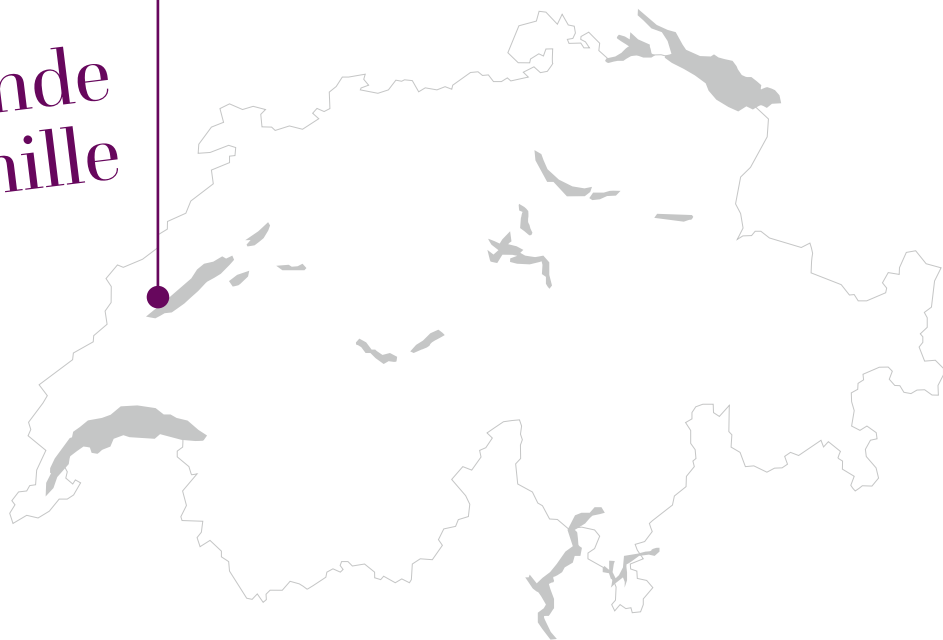
Guido Brivio studied oenology in France and the US, and he's always on the look out for new markets for his wines.

"We export 1.5% of our production but there's still potential in German-speaking Switzerland," he says. Founded in the late 1980s, his company merged with the Gialdi groupe in 2001 "which brought about some interesting synergies." Talented oenologist Alfred De Martin is in charge of the winery: "I help him during the blending, we taste and decide together." The grapes come from the 120 growers of the Sottoceneri area, and the wines are nurtured in the wonderful setting between the avant-garde winery and the spectacular barrel cellar carved out of Monte Generoso. The result? "Clean, elegant, polished wines with a certain lightness and fine tannins, this is our goal," says Guido - just like the famous classic *Riflessi d'Epoca*, his favourite wine.





Une grande famille



« Nous sommes une grande cave avec une petite structure très familiale » commente la pétillante directrice Sylvie Mayland, « ça nous rend plus réactifs ! ».

« Wir sind eine grosse Kellerei mit einer kleinen, sehr familiären Struktur », kommentiert die quirlige Direktorin Sylvie Mayland, « so können wir schneller reagieren. »

“We’re a large wine coop with a small, family-sized structure” comments director Sylvie Mayland, “and that means we can respond more quickly.”

A la tête depuis 10 ans de la Cave des Viticulteurs de Bonvillars, véritable « poids lourd » local qui encave 100 des 200 ha que compte l'AOC, elle forme un duo très complémentaire avec l'œnologue Olivier Robert. Ensemble, et grâce à la formidable synergie créé avec leurs sociétaires, ils ont relevé avec succès le défi de l'augmentation de la diversité et de la qualité de leurs vins, de leur commercialisation aussi. « Il y a 10 ans nous vendions 80 % de vrac, maintenant nous commercialisons 900'000 cols par an auprès d'une clientèle essentiellement locale mais néanmoins diversifiée qui va de la grande distribution, aux privés en passant par la restauration et les commerces spécialisés. Nos vins sont connus et appréciés, nous pouvons désormais penser à les « exporter » un peu plus loin en Suisse ! » conclut-elle dans un sourire.

Seit zehn Jahren steht sie an der Spitze der Cave des Viticulteurs de Bonvillars, des lokalen «Schwergewichts», kellert die Cave doch die Hälfte der 200 Hektaren der AOC ein. Mit dem Önologen Olivier Robert bildet sie ein komplementäres Duo. Gemeinsam und dank der Synergie mit den Genossenschaftern haben es die beiden geschafft, Vielfalt und Qualität der Weine zu erhöhen und die Kommerzialisierung zu verbessern. «Vor zehn Jahren setzten wir noch 80% offen ab, heute verkaufen wir 900'000 Flaschen pro Jahr an eine lokale, aber trotzdem vielschichtige Kundschaft, vom Grossverteiler über Gastronomie und Fachhandel bis hin zu Privaten. Unsere Weine sind bekannt und werden geschätzt, wir können also langsam daran denken, sie über die Grenzen der Region hinaus zu exportieren», schliesst sie mit einem Lächeln.

The Cave des Viticulteurs de Bonvillars is a major player in the area, taking in grapes from across 100 hectares of the 200 hectare appellation. It has been headed up by Sylvie for ten years now. She forms a dynamic duo with oenologist Olivier Robert; together, thanks to the remarkable synergy created with their members, they have successfully met the challenge of ensuring diversity and quality across their wines, and of marketing them too. “Ten years ago we sold 80% of our wine in bulk, but today we sell 900,000 bottles a year to local clients, who range from supermarkets to private customers via restaurants and specialist businesses. Our wines are known and enjoyed, and we can now think about “exporting” them to other parts of Switzerland,” says Sylvie with a smile.





Nähe, Vielfalt und Komplementarität



«Depuis la cave, je suis à 7 minutes en voiture de notre parcelle la plus éloignée» explique Manfred Cina, «ça nous permet de suivre de très près la culture de nos vignes car c'est là que nous construisons la qualité de nos vins».

La cave familiale a fêté ses 60 ans l'année dernière. «Ça fait 30 ans que nous avons repris mon frère Damian et moi, nous sommes très complémentaires» et curieux aussi! «Lors de la reprise, nous cultivions 90% de Pinot noir, nous avons maintenant 38 cépages différents sur nos 16 ha!». Une diversité extrême qui va de l'ethnique Rèze aux très exotiques Tempranillo, Grenache ou Sangiovese. «Nous voulions voir comment se comportaient ces cépages méridionaux dans nos conditions climatiques du Valais. Ils sont devenus une vraie carte de visite! C'est très utile de pouvoir proposer des spécialités exclusives à notre clientèle zurichoise cosmopolite ou pour démarcher un nouveau restaurant!»

«In sieben Minuten gelange ich von der Kellerei im Auto zur am weitesten entfernten Parzelle», erklärt Manfred Cina, «so können wir die Kultivierung unserer Reben aus nächster Nähe mitverfolgen, denn hier im Rebberg entsteht die Qualität unserer Weine».

Der Familienbetrieb feierte letztes Jahr seinen 60. Geburtstag. «Vor dreissig Jahren haben mein Bruder Damian und ich den Betrieb übernommen, wir ergänzen uns bestens! Und sind beide neugierig. Zu Beginn waren 90% mit Pinot noir bestockt, heute kultivieren wir 38 Rebsorten auf unseren 16 Hektaren.» Eine extreme Vielfalt, die von der Ethnosorte Resi bis zu den exotischen Varietäten Tempranillo, Grenache oder Sangiovese reicht. «Wir wollten wissen, wie sich diese südlichen Sorten im Walliser Klima verhalten. Sie sind zu unserer Visitenkarte geworden! Es ist nützlich, unserer kosmopolitischen Kundschaft aus Zürich oder anspruchsvollen Restaurants exklusive Spezialitäten anbieten zu können.»

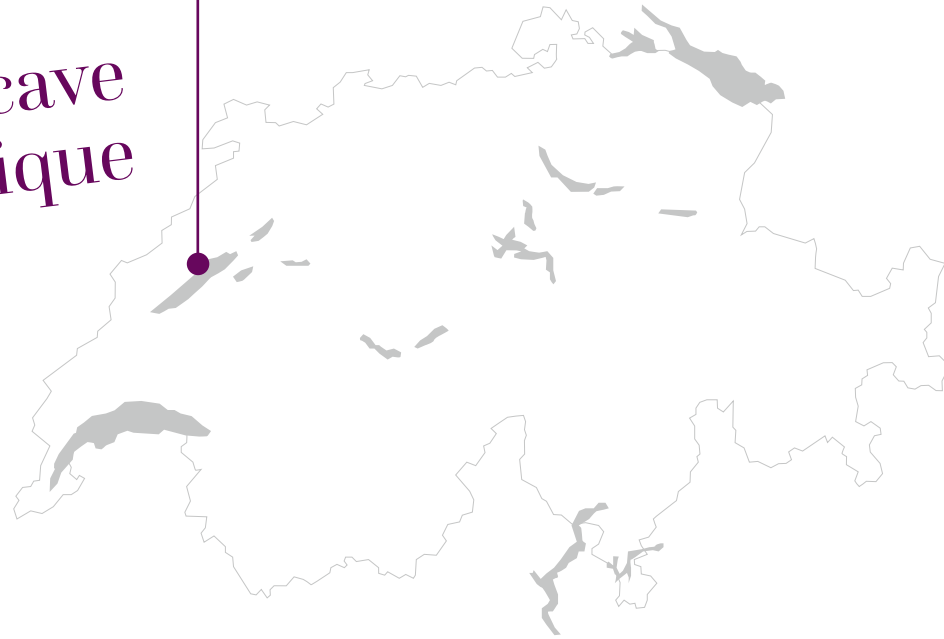
"It only take 7 minutes to drive from the winery to our furthest plot of vines," explains Manfred Cina, "which means we can keep a close eye on them, which is important for the quality of our wines."

This family winery celebrated its 60th anniversary last year. "My brother Damian and I took over the reins 30 years ago, and we complement each other very well." They are obviously keen to experiment too: "When we took over the domaine, 90% of our vines were Pinot Noir: now we've got 38 different varieties planted on our 16 hectares!" This extreme diversity runs from the ethnic Rèze grape to very exotic varieties like Tempranillo, Grenache and Sangiovese. "We wanted to see how these southern grapes would grow in the Valais climate, and they've become a real calling card for us. It's very useful to have such rare speciality wines to offer to our cosmopolitan clients in Zurich, or to new restaurants."





Une cave historique



Châtenay et Bouvier, deux caves fondées respectivement en 1796 et 1811, ont fusionné dès 1931. Aujourd'hui l'entreprise est dirigée par Pierre-Alain Jeannet, les vinifications étant placées depuis de nombreuses années déjà sous la responsabilité de Janine Schaer.

La maison est célèbre pour ses grands classiques neuchâtelois, mais aussi de plus en plus pour ses spécialités blanches et rouges, ses assemblages et ses vins élevés en barrique des lignes Château Vaumarcus ou Châtenay. Incontournables également les vins mousseux de la gamme Bouvier Frères. Les Bouvier ont été les précurseurs en Suisse de la méthode traditionnelle. Janine Schaer admet avoir un faible pour ses mousseux «il était difficile d'atteindre un si haut niveau qualitatif, mais maintenant je les aime vraiment bien!» Dès l'instant où la responsable des vinifications a décidé de n'utiliser que des vins d'AOC Neuchâtel comme vins de base de ses mousseux, la qualité a fait un bond en avant! «L'accent est toujours mis sur la finesse et le fruit du raisin.»

Châtenay und Bouvier, 1796 bzw. 1811 gegründet, fusionierten 1931. Heute wird das Unternehmen von Pierre-Alain Jeannet geleitet, für die Vinifikation der Weine ist seit vielen Jahren Janine Schaer zuständig.

Berühmt ist das Haus für die grossen Neuenburger Klassiker, zunehmend aber auch für weisse und rote Spezialitäten, Assemblagen und Barriqueweine der Linien Château Vaumarcus oder Châtenay – und natürlich die hochklassigen Schaumweine von Bouvier Frères (die Bouviers waren die ersten, die in der Schweiz nach traditioneller Methode «Mousseux» produzierten). Janine Schaer räumt eine Schwäche für eben diese Schaumweine ein, «es war schwierig, auf ein derart hohes Qualitätsniveau zu kommen – aber jetzt gefallen sie mir richtig gut!» Einen Qualitätssprung machten die Schäumers, seit die Kellermeisterin, die liebend gerne probelt, nur noch Neuenburger AOC-Weine als Grundweine verwendet. «Im Zentrum steht bei mir immer die Finesse. Und die unverfälschte Frucht der Trauben.»

The Châtenay and Bouvier wineries were founded in 1796 and 1811 respectively; they merged in 1931. Today, the company is managed by Pierre-Alain Jeannet and the wine-making has been supervised for many years now by Janine Schaer.

Famous for its classic Neuchâtel wines, Châtenay-Bouvier is becoming increasingly known for its reds and whites made from original varieties, its blends and its barrel-aged Château Vaumarcus and Châtenay wines, while the sparkling wines of the Bouvier Frères range are also well worth tasting. The Bouvier brothers pioneered the *méthode traditionnelle* in Switzerland and Janine Schaer admits to having a soft spot for these sparkling wines: "it was difficult to make such high quality wines but I really like them now" - and once she decided to use only AOC Neuchâtel wines as the base wine, the quality of her sparkling wines really improved - "with the emphasis still on fruit, and finesse."



De très beaux terroirs à Sauvignon



André Serex

Domaine Les Vallières, Satigny GE



«*Nous sommes un domaine familial de 15ha, une entreprise à taille humaine où tout le monde est flexible et polyvalent, c'est notre force!*» martèle André Serex.

Il a pris en 2002 les rênes de la cave à la suite de son père Louis. Amoureux des vins de caractère, il a planté du Nebbiolo «un vin à contre-courant des modes, très tannique et très acide. Nous le vendangeons très tard et je l'élève 4 ans en barrique». Un vin de patience! Il avoue ne pas avoir de vin favori «ça dépend de l'occasion et de ce que l'on mange» mais il reconnaît quand même un penchant pour son Sauvignon *Magie blanche* «nous avons à Genève de très beaux terroirs pour le Sauvignon» ainsi que pour son assemblage *Esprit de Genève*. «Nous sommes signataires de la charte depuis ses débuts en 2004 et nous sommes très réguliers dans la qualité». Aux Vallières, L'*Esprit de Genève* se compose de 50% de Gamay, 40% de Gamaret et 10% de Merlot.

«*Wir sind ein Familienbetrieb mit 15 Hektaren, ein Betrieb von überschaubarer Grösse, in dem alle flexibel und vielseitig einsetzbar sind, das ist unsere Stärke», betont André Serex, der 2002 seinen Vater Louis in der Leitung der Kellerei ablöste.*

Er, der verliebt ist in seine Charakterweine, hat Nebbiolo gepflanzt, «einen Wein gegen den Strom der gängigen Moden, tanninreich und säurebetont. Wir lesen ihn sehr spät und ich baue ihn vier Jahre lang in Barriques aus.» Ein Wein der Geduld! Einen bevorzugten Wein hat André Serex nicht, «das hängt von der Gelegenheit und vom Essen ab», aber er räumt doch ein Faible für seinen Sauvignon *Magie blanche* ein: «Wir haben in Genf sehr schöne Sauvignon-Terroirs!» Auch die Assemblage *Esprit de Genève* liegt ihm am Herzen. «Wir sind seit Beginn im Jahr 2004 Unterzeichner der Charta und qualitativ ausgesprochen regelmässig.» Auf Les Vallières wird L'*Esprit de Genève* aus 50% Gamay, 40% Gamaret und 10% Merlot komponiert.

"*We're a 15-hectare family domaine, a small company where everyone has to be flexible and multi-skilled, that's our strength!*" says André Serex.

In 2002 he took over the reins from his father Louis: he loves characterful wines and planted Nebbiolo, "an unfashionable, tannic, very acidic grape. We harvest it very late and barrel-age it for four years," so it's a wine that needs patience, for sure. André claims not to have a favourite wine ("it depends on the occasion and what I'm eating") but he admits to having a soft spot for his Sauvignon *Magie blanche* - "we have soil in Geneva that's just right for Sauvignon" - and for his blend *Esprit de Genève*. "We signed a quality charter in 2004 and we're very consistent." Les Vallières' *Esprit de Genève* is a blend of 50% Gamay, 40% Gamaret and 10% Merlot.





Bio... et bien plus encore!



«Nos clients viennent chez nous car nos vins leur plaisent» explique Willy Cretegny, propriétaire du domaine de la Devinière qu'il exploite avec son fils Martin.

«Unsere Kunden kommen zu uns, weil ihnen unsere Weine gefallen», erklärt Willy Cretegny, Besitzer der Domaine de la Devinière, die er zusammen mit seinem Sohn Martin bewirtschaftet.

"Our customers come to us because they like our wines," explains Willy Cretegny, owner of domaine de la Devinière which he runs with his son Martin.

«Le fait qu'ils soient produits en bio est un plus qu'ils apprécient, mais pas un critère déterminant pour leur choix» ajoute-t-il! «Nous nous sommes lancés dans le bio en 1995, convaincus qu'il n'y avait pas d'autre solution!» constate-t-il satisfait qu'un grand nombre de ses collègues osent désormais franchir le pas. «Lors de saisons viticoles difficiles comme 2016, nous sommes contents d'avoir 20 années d'expérience derrière nous pour faire face à la pression sans relâche des maladies!». Mais à la Devinière, on voit déjà plus loin et plus global: les eaux de pluie sont collectées et servent pour le lavage des machines et les traitements de la vigne, les bouteilles sont pour la plupart récupérées, lavées et recyclées. Les exploitants envisagent même d'introduire une consigne au verre pour favoriser le retour des flacons au domaine.

«Die Tatsache, dass sie biologisch produziert werden, ist ein Plus, das sie schätzen, aber kein entscheidendes Kriterium bei ihrer Wahl. Wir haben 1995 mit Bio-Weinbau angefangen, überzeugt davon, dass es keinen anderen Weg gibt.» Zufrieden konstatiert er, dass immer mehr seiner Kollegen den Schritt ebenfalls wagen. «In schwierigen Weinjahren wie 2016 sind wir glücklich, zwanzig Jahre Erfahrung zu haben, um dem steten Krankheitsdruck zu begegnen.» Doch auf La Devinière blickt man voraus und denkt global: Das Regenwasser wird gesammelt und dient zum Waschen der Maschinen und Behandeln der Reben, die Flaschen werden grösstenteils zurückgenommen, gewaschen und recycelt. Sogar die Einführung eines Flaschenpfands ist im Gespräch, um die Rückgabe der Flaschen zu fördern.

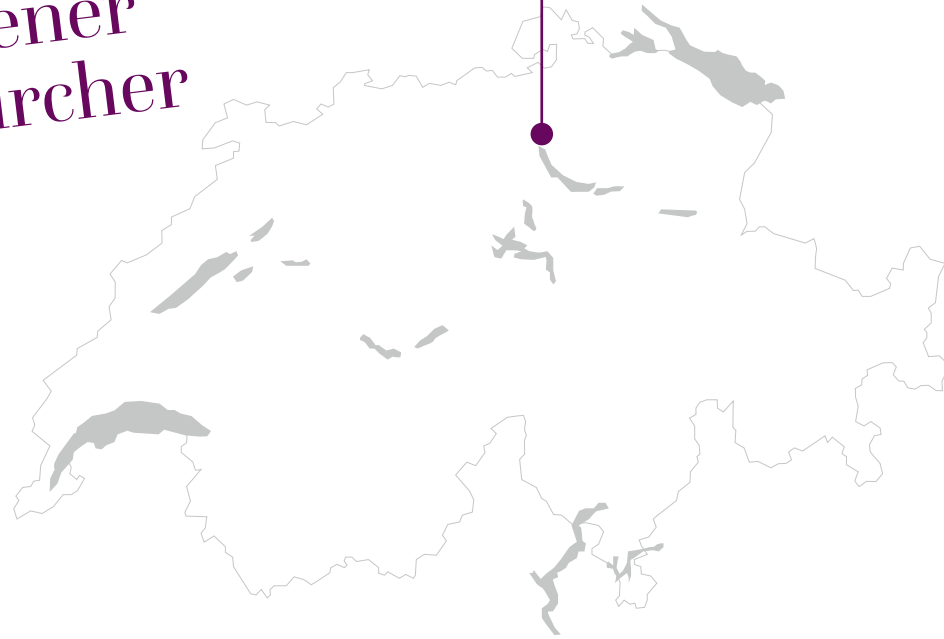
"The fact that our wines are organic is a bonus, but it's not a major factor in their choice," he adds. "We started organic farm-ing in 1995, convinced that there was simply no other way," he says, noting with satisfaction that a large number of his colleagues have also dared to take this step. "In difficult years like 2016, we're glad to have 20 years of experience so we can deal with the unrelenting disease pressure in the vineyard." But the vision at La Devinière is global and goes further than this: rain water is collected and used to wash machinery and for vine treatments, and their bottles are (mostly) collected, washed and recycled. The owners are even considering charging a small deposit on their bottles, to encourage customers to bring them back to the domaine.



Marc Landolt
Landolt Weine AG, Zürich ZH



Weltoffener Stadtzürcher



«C'est facile de produire du bon vin en Suisse», explique l'œnologue globetrotteur Marc Landolt, «nous devons uniquement améliorer la communication qui tourne autour».

«Es ist einfach, in der Schweiz guten Wein zu produzieren», findet Weltenbummler und Önologe Marc Landolt, «nur die Musik darum herum müssen wir noch weiter verbessern».

"It's easy to make good wine in Switzerland," explains globe-trotting oenologist Marc Landolt, "we just have to improve the way we communicate about it."

Il réalise 80% de son chiffre d'affaires avec des vins internationaux «je connais tous les vignerons personnellement», le solde avec les vins de ses propres domaines. La vinification des crus zurichois est sous-traitée chez deux collègues, «en respectant bien entendu nos directives et nos exigences de qualité.» Et d'ajouter à propos de ces célèbres vins de la ville de Zurich «on n'a jamais eu assez de bouteilles, mais maintenant que nous avons rajeuni les étiquettes, nous en avons encore moins!» Marc Landolt est en train de recentrer sa gamme sur des vins de marque de grande qualité, comme par exemple la Cuvée *Mythos* déclinée en rouge et blanc. «Mais les fleurons resteront le Räuschling et le Pinot noir. Je suis un vrai fan de Pinot, ce cépage est une diva mais irrésistiblement sexy...»

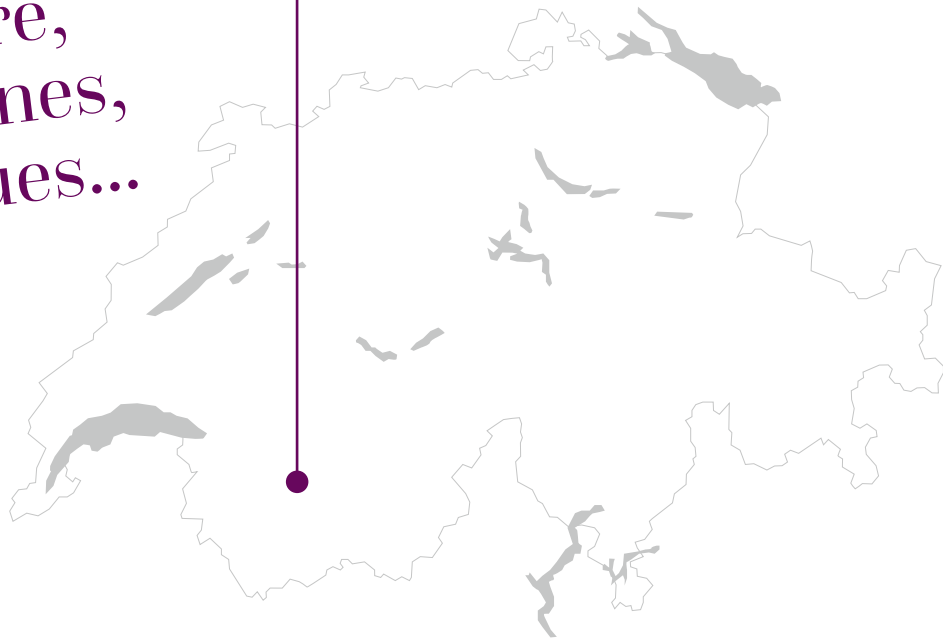
80% des Umsatzes macht er mit internationalen Qualitätsweinen («ich kenne alle diese handverlesenen Güter und Winzer persönlich»), den Rest mit selbst produzierten. Mittlerweile werden die Zürcher Weine bei zwei befreundeten Betrieben vinifiziert, «natürlich nach unseren Vorgaben und Qualitätsvorstellungen». Von den berühmten Stadtzürcher Weinen «hatten wir schon immer zu wenig, nach einem Relaunch mit coolen Etiketten sind es nun gar viel zu wenig...» Marc Landolt ist dabei, das Sortiment zu straffen, statt fünf Weine aus jedem Dorf, will er vermehrt hochstehende Markenweine anbieten, etwa die Cuvée *Mythos* in rot und weiss. «Aber das Rückgrat bleiben Räuschling und Blauburgunder. Ich bin ein absoluter Pinot-Fan – die Sorte ist eine Diva, aber unwiderstehlich sexy...»

Some 80% of his business consists of wines made outside Switzerland ("I know all the producers personally"), with the remainder from the wines of his own domaines. The vinification of the Zurich wines is handled by two colleagues, "who follow our instructions and quality guidelines, of course." Talking about the famous Zurich city wines, he says: "we could never make enough of them in the first place, but now we've modernised the labels, there are even less of them!" Marc Landolt is currently refocusing his range on top quality wines, for example his cuvée *Mythos* (made in red and white versions). "But our flagship wines will always be the Räuschling and Pinot Noir. I'm a real Pinot fan, it's a bit of a 'diva' grape but it's irresistibly sexy..."





Une histoire, des domaines, des marques...



«La maison Gilliard dispose de 3 atouts majeurs: son histoire, ses domaines et ses marques» énumère le directeur marketing Marek Moos.

«Das Haus Gilliard verfügt über drei Haupttrümpfe: seine Geschichte, seine Domänen und seine Marken», zählt Marketingdirektor Marek Moos auf.

"The house of Gilliard has three main assets: its history, its domaines and its brands," says marketing director Marek Moos.

Fondée il y a 130 ans, la grande maison sédunoise travaille 60 ha de vignes dont 30 lui appartiennent. «Nous avons la chance d'être propriétaires de domaines d'exception comme le très spectaculaire Clos de la Cochetta aux vertigineux murs de pierres sèches ou le Clos du Mont, berceau de la *Dôle des Monts*». Cette marque phare créée en 1885 figure désormais dans toutes les ambassades et consulats suisses à travers le monde! Et l'avenir? «Nous réalisons tout de A à Z, de la culture des vignes à la vente aux 4 coins de la Suisse, en passant par la vinification des 62 crus de notre gamme. Nous voulons faire venir nos clients à Sion pour leur montrer notre savoir-faire! Nos fabuleux domaines sont un moyen idéal de créer un lien émotionnel avec nos clients en leur offrant une expérience unique de découverte de nos crus!»

Das vor 130 Jahren gegründete Weinhaus aus Sion bewirtschaftet 60 Hektaren Reben, 30 davon eigene. «Wir haben das Glück, Ausnahmedomänen zu besitzen wie den spektakulären Clos de la Cochetta mit seinen steilen Trockensteinmauern oder den Clos du Mont, wo der *Dôle des Monts* wächst.» Dieses Flaggschiff des Hauses, 1885 gegründet, wird übrigens in allen Schweizer Botschaften und Konsulaten der Welt ausgeschenkt. Und die Zukunft? «Wir realisieren alles von A bis Z, von der Pflege der Reben über die Vinifikation unserer 62 Weine bis zum Verkauf in der ganzen Schweiz. Wir möchten unsere Kunden nach Sion einladen, um ihnen unser Savoir-faire zu zeigen. Unsere fabelhaften Domänen sind ein ideales Mittel, um eine emotionale Verbindung zu unseren Kunden aufzubauen und ihnen ein einzigartiges Erlebnis beim Entdecken unserer Weine zu bieten.»

Founded 130 years ago, this major player from Sion farms 60 hectares of vines of which 30 belong to the company. "We're lucky to own some outstanding domaines, like the spectacular Clos de la Cochetta with its stunning dry stone walls and the Clos du Mont, birthplace of *Dôle des Monts*." This famous wine, created in 1885, now features in all Swiss embassies and consulates throughout the world. As for the future, "we do everything from A to Z, from farming the vines to selling the wines the length and breadth of Switzerland, not forgetting the vinification of the 62 different wines in our range. We want our clients to come to Sion to see our skills and know-how! Our wonderful domaines are the ideal tool for building relationships, we can use them to give our clients a unique opportunity to discover our wines."

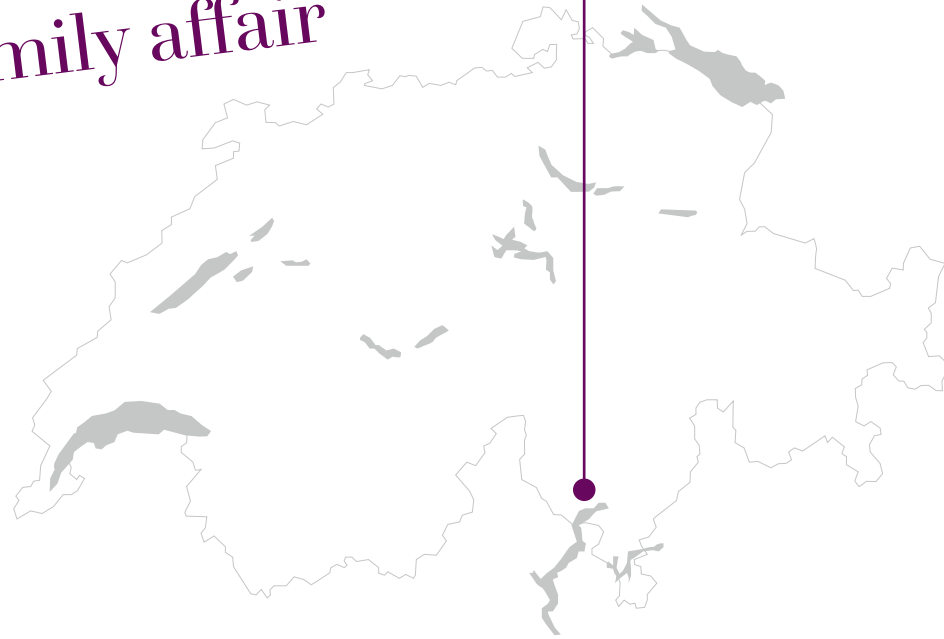


Angelo & David Delea

Vini e Distillati Angelo Delea SA
Losone TI



A family affair



Parti de rien, Angelo Delea a construit en 33 ans l'une des plus importantes maisons de vin du Tessin! Elle compte notamment une gamme complète de crus originaux et de haute tenue, une distillerie remarquable et un chai à barriques spectaculaire.

«Nous produisons des vins *alla bordelese*, selon le modèle des grands Bordeaux élevés en barriques de chêne français», souligne Angelo Delea. Il a la réputation d'être un créateur toujours en recherche de nouveauté. «Depuis les années nonante nous produisons notre propre Spumante, j'ai importé et planté dans ce but des clones de Chardonnay et Pinot noir de Champagne.» La star incontestée de la maison reste naturellement le Merlot qui connaît de grands succès, en rouge comme en blanc! Il est désormais accompagné par d'innombrables spécialités et assemblages. Et la passion familiale va perdurer avec les fils de la maison, David et Cesare, tous deux fortement impliqués dans l'entreprise.

Innerhalb von 33 Jahren hat Angelo Delea fast aus dem Nichts eines der bedeutendsten Tessiner Weinhäuser aufgebaut, das heute mit einem originellen, umfassenden und hochstehenden Weinsortiment, einer sehenswerten Destillerie und einem spektakulären Barriquekeller auftrumpft.

«Wir produzieren Weine *alla bordelese*, nach dem Vorbild der grossen Bordeauxweine, verfeinert in französischen Barriques», betont Angelo Delea. Er geniesst den Ruf eines innovativen Machers mit viel Lust an Neuem. «Bereits seit den Neunzigerjahren produzieren wir beispielsweise unseren eigenen Spumante, ich habe extra Chardonnay- und Pinot-noir-Klone aus der Champagne importiert und gepflanzt.» Unangefochtener Star des Hauses ist und bleibt natürlich der Merlot, der auch als Weisswein grosse Erfolge feiert, doch längst wird er sekundiert von zahllosen Spezialitäten und Assemblagen. Die Söhne David und Cesare wollen die Geschichte der väterlichen Leidenschaft weiterschreiben.

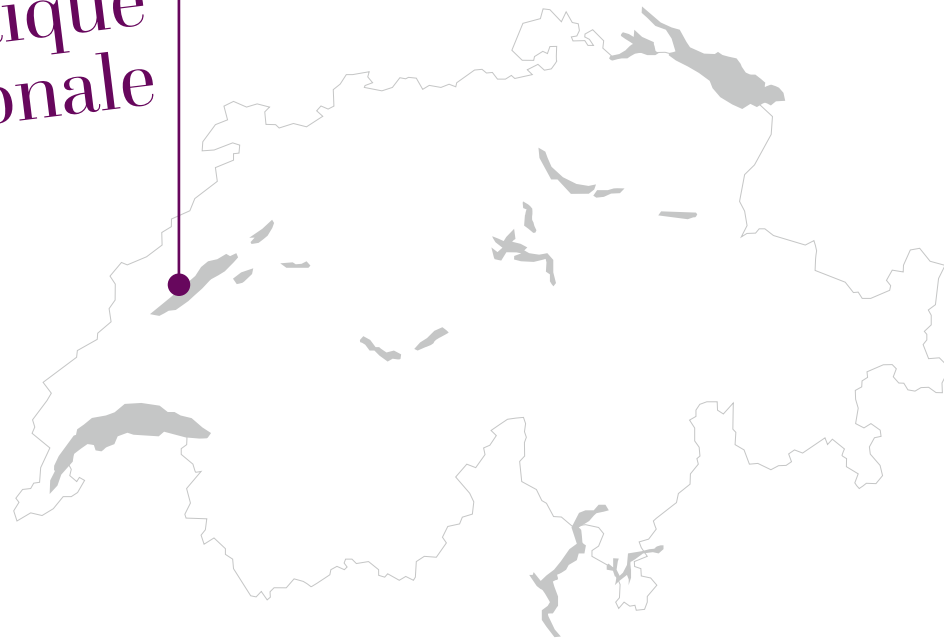
Starting from scratch 33 years ago, Angelo Delea has created one of the Ticino region's leading wineries with a complete range of top quality, highly original wines, a remarkable distillery and a spectacular barrel cellar.

"We make wines *in the Bordeaux style*, similar to fine Bordeaux wines aged in French oak," comments Angelo. Renowned for his creativity and always on the look out for new ideas, he continues: "We've been making our own Spumante since the 1990s, I imported and planted Chardonnay and Pinot Noir clones from Champagne to do this." The domaine's star wine is undoubtedly their very successful Merlot, available in both red and white versions, but nowadays there are many others made from lesser-known, original varieties, as well as blends. Happily, the family flag will continue to fly at Vini & Distillati Angelo Delea thanks to sons David and Cesare who are both very much involved in the business.





Politique intercantonale



C'est grâce à sa femme Séverine et à sa formidable équipe que Boris Keller peut gérer son fier domaine à cheval sur les cantons de Neuchâtel et de Vaud en plus de son mandat politique au Grand Conseil.

«Les décisions les plus importantes c'est Boris l'œnologue qui les prend», dit sa femme, qui est depuis longtemps «contaminé» par le virus du vin. «Bien sûr nous avons tous les classiques neuchâtelois dans notre gamme – l'Œil-de-Perdrix est particulièrement populaire –, mais mon mari a planté de nombreuses spécialités comme le Viognier, le Sauvignon blanc, le Pinot blanc, le Cabernet ou le Diolinoir.» Leur gamme comprend 19 vins, avec en vedette l'assemblage rouge *Libertin* composé de Merlot et de Cabernet.» La centralisation des divers lieux de production et de stockage reste encore un rêve. «J'aimerais bien avoir un joli chai à barriques pour pouvoir accueillir dignement nos clients», dit Séverine Keller qui apprécie et soigne le contact avec la clientèle.

Dass Boris Keller es schafft, neben seinem politischen Mandat als Grossrat sein stolzes Weingut in Neuenburg und der Waadt zu bewirtschaften, verdankt er seiner Frau Séverine und seiner grossartigen Equipe.

«Die wichtigen Entscheidungen trifft Boris, der ja ausgebildeter Önologe ist», erzählt seine Frau, längst ebenfalls vom Weinvirus befallen. «Natürlich haben wir die Neuenburger Klassiker im Angebot – besonders beliebt ist der Œil-de-Perdrix –, aber mein Mann hat zahlreiche Spezialitäten wie Viognier, Sauvignon blanc, Pinot blanc, Cabernet oder Diolinoir gepflanzt.» Mittlerweile sind 19 Weine im Angebot, einer der Renner ist die rote Assemblage *Libertin* aus Merlot und Cabernet.» Ein Traum bleibt aber noch: das Zentralisieren der verstreuten Produktions- und Lagerstandorte. «Es wäre schön, einen hübschen Barriquekeller zu haben, um unsere Kunden gebührend empfangen zu können», findet Séverine Keller, die den Kontakt zur Kundschaft schätzt und pflegt.

If Boris Keller runs his imposing domaine situated between the cantons of Neuchâtel and Vaud as well as holding down a role in the world of politics at the Grand Conseil, it's thanks to his wine Séverine and their amazing team.

"Boris takes the most important decisions in his role as oenologist," says his wife, who was bitten by the wine bug many years ago. "Naturally we have all the Neuchâtel classics in our range - Œil-de-Perdrix is especially popular - but my husband has also planted many specialty grapes like Viognier, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Cabernet and Diolinoir." Their range comprises 19 wines, with the red Merlot and Cabernet blend *Libertin* the star of the line up. Centralising the various production and storage sites is still a dream. "I'd love to have an attractive barrel cellar in which to welcome our clients properly," says Séverine Keller, who enjoys meeting and greeting their customers and takes it very seriously.





Eine beeindruckende ErVOLGsgeschichte



Hermann Steitz est l'œnologue en chef de VOLG depuis 2012. Il bénéficie du précieux appui d'Hansjörg Schwarz et d'Horst Schafferus mais est actuellement difficile à joindre: «la construction de la nouvelle cave...», s'excuse-t-il.

Pour quelles raisons ce professionnel allemand est-il venu travailler chez VOLG? Il répond en riant: «L'annonce semblait très excitante, je n'ai pas pu résister. En fait, il s'agit de l'une des plus fascinantes entreprises que je connaisse. Ici je peux appliquer toutes mes connaissances, depuis la culture des vignes jusqu'aux produits de haut de gamme». VOLG se distingue par une polyvalence unique, «nous vinifions la récolte de 300 vignerons, mais nous cultivons aussi les 50 ha de vignobles en propriété à Winterthur, Hallau et Malans sur des terroirs complètement différents – un grand défi!» Son cœur bat pour les vins de terroir de la ligne prestige «Primum Inter Paria»: «Le niveau qualitatif est extrêmement élevé en Suisse, maintenant il faut que les clients le réalisent...»

Hermann Steitz, seit 2012 leitender Önologe von VOLG und sekundiert von Hansjörg Schwarz sowie Horst Schafferus, ist momentan schwer zu erreichen. «Der Kellerneubau...», entschuldigt er sich.

Was hat ihn, den Deutschen, zu VOLG verschlagen? Lachend meint er: «Das Inserat klang so spannend, da konnte ich nicht widerstehen. Tatsächlich ist das einer der faszinierendsten Betriebe, die ich kenne. Hier kann ich mein ganzes Wissen anwenden, von den Reben bis hin zu den Spitzenprodukten.» Das Besondere an VOLG sei die einzigartige Vielseitigkeit, «wir verarbeiten die Ernte von 300 Winzern, kultivieren aber mit unseren Rebstationen von Winterthur, Hallau und Malans auch 50 Hektaren eigene Reben auf verschiedensten Terroirs – eine grossartige Herausforderung!» Sein Herz schlägt denn auch für die Terroirweine der Prestigelinie «Primum Inter Paria»: «Das Qualitätsniveau in der Schweiz ist extrem hoch – nun muss man das den Kunden nur noch bewusstmachen...»

Hermann Steitz is VOLG's head oenologist from 2012. He is ably assisted by Hansjörg Schwarz and Horst Schafferus but these days it's difficult to get hold of him - "we're building a new winery," he apologises.

German-born, he came to be working at VOLG "because the job advertisement seemed very exciting. I couldn't resist! In fact, this is one of the most fascinating companies I know of. I can use all my skills and experience here, from viticulture right through to products of the highest level." VOLG is known for being uniquely versatile: "we vinify the harvest of 300 growers but we also farm 50 hectares of vines in Winterthur, Hallau and Malans on soils which are completely different from each other – quite a challenge!" He has a soft spot for the terroir-driven wines of their prestige range Primum Inter Paria: "quality levels in Switzerland are very high, wine buyers need to realise this now..."





Innovatifs Die Innovativen Innovators



Grands ou petits, ils ont toujours une idée d'avance tant pour la production que pour l'habillage ou la promotion de leurs flacons. Ils sont souvent copiés, rarement égalés.

Ob gross oder klein, sie haben stets eine Idee Vorsprung, sei es in der Produktion, bei den Etiketten oder der Promotion ihrer Flaschen. Sie werden oft kopiert, aber nur selten erreicht.

Small or large, they're always one step ahead, whether in the vineyard, or making wine, or labelling and marketing their bottles. They're often imitated, but rarely duplicated.

August und Kathrin Pünter
August Pünter Weinbau
Stäfa ZH



Tüftler in Rebberg und Keller



Quand August Pünter glisse en bateau sur le lac de Zurich dans le silence matinal, son regard se dirige automatiquement vers ses vignes dans la célèbre Sternenhalde.

Wenn August Pünter in frühmorgendlicher Stille im Ruderboot über den Zürichsee gleitet, wandert sein Blick hinauf zu seinen Reben in der berühmten Sternenhalde.

When August Pünter slips quietly out on Lake Geneva in the early morning silence, his eyes go straight to his vines in Sternenhalde. "I have several jobs," he says.

« Je pratique plusieurs professions », dit-il. Lui qui enseignait à l'école d'ingénieurs de Wädenswil réalisa un jour qu'il voulait aussi « manier la pelle et la pioche ». Aujourd'hui il est « vigneron, œnologue, vendeur, mécanicien, paysagiste... » Sans oublier professeur car il donne aussi des cours de viticulture pour partager les ficelles du métier. Sa créativité et sa soif d'expérimenter se reflètent dans sa passionnante gamme de vins. Son vin préféré? « Ça dépend du millésime, de mon humeur et de ce que ma femme Kathrin a cuisiné... ». Le choix va des spécialités comme le Räuschling, le Riesling, le Scheurebe ou le Zweigelt, aux assemblages en passant par un Pinot noir élevé dans un fût de chêne de Stäfa abattu et fendu par ses soins. Et pour autant, August Pünter n'a pas encore épuisé toutes ses idées...

« Ich übe zahlreiche Berufe aus », meint er, der früher an der Ingenieurschule Wädenswil unterrichtete, bald aber merkte, « dass ich auch schaufeln und pickeln will ». Heute ist er « Winzer, Önologe, Verkäufer, Maschinenmechaniker, Landschaftsgärtner... » Nicht zu vergessen Leiter von Weinbaukursen, in denen er interessierten Laien sein Handwerk näherbringt. Vielseitigkeit und unstillbare Lust am Probieren hinterlassen Spuren im spannenden Sortiment. Sein Lieblingswein? « Je nach Jahrgang, Stimmung und dem, was meine Frau Kathrin gekocht hat... » Zahlreiche Spezialitäten wie Räuschling, Rheinriesling, Scheurebe oder Zweigelt, Cuvées sowie ein in Barriques aus selbst gefällter und gespaltener Stäfner Eiche ausgebauter Pinot stehen zur Auswahl. Und die Ideen gehen August Pünter noch lange nicht aus...

He used to teach at Wädenswil engineering school and then realised that he too wanted to use a spade and pick. Today, he describes himself as "a wine grower, oenologist, salesman, mechanic, landscape gardener..." - and he's also still a teacher, as he gives viticulture lessons and thus shares his craft. His creativity and desire to experiment are reflected in his delightful range of wines. Asked to name his favourite wine, he replies: "It depends on the vintage, my mood, and what my wife Kathrin has cooked..." He has plenty to choose from, ranging from varieties such as Räuschling, Riesling, Scheurebe or Zweigelt to blends, via a barrel-aged Pinot Noir (made from a Stäfa-grown oak tree that he chopped down and sawed up with his own hands). And you can rest assured that August Pünter still has plenty of tricks up his sleeve...



S'adapter à la clientèle



Denis et Luc Hermanjat

Cave de la Charrue, Commugny VD



« Depuis 20 ans, le domaine a radicalement changé de visage » explique Denis Hermanjat, co-exploitant avec son frère Luc.

« En 1996, nous avons créé une cave pour mettre en valeur les raisins de notre domaine agri-viticole et vendre nos bouteilles en direct ». Mais depuis, les habitudes d'achat ont évolué: terminée l'époque du coffre de voiture plein de cartons le samedi matin! « Nous faisons désormais du commerce de petit détail au quotidien! », ce qui exige organisation et disponibilité. En visionnaires, les deux frères ouvrent alors un salon de thé-boutique du terroir. C'est Suzanne, l'épouse de Denis pâtissière-confiseuse qui officie avec les farines de la ferme. La boutique commercialise les crus du domaine, dont le tout dernier Pinot Meunier en méthode traditionnelle, ainsi que des produits du terroir. Conseils personnalisés, sourires, bonnes pâtisseries maison et ambiance cosy sont aussi des ingrédients qui entrent dans la recette du succès!

« In den letzten zwanzig Jahren hat sich unser Gut radikal verändert », erklärt Denis Hermanjat, der die Kellerei zusammen mit seinem Bruder Luc bewirtschaftet.

« 1996 haben wir einen Keller gebaut, um die Trauben unseres Mischbetriebs selber einzukellern und unseren eigenen Wein zu verkaufen. » Seither haben sich die Kaufgewohnheiten geändert. Vorbei die Zeit der mit Weinkartons gefüllten Kofferräume am Samstagmorgen! « Wir betreiben mittlerweile einen täglichen Kleinhandel », was Organisation und Verfügbarkeit verlangt. Die vorausschauenden Brüder eröffneten deshalb einen « Salon de thé » mit Terroirboutique. Suzanne, Denis' Frau, gelernte Bäckerin und Konditorin, verarbeitet das eigene Mehl zu Backwaren. Der Laden bietet die Weine des Hauses an, darunter den brandneuen, traditionell vinifizierten Schaumwein aus Pinot Meunier, sowie weitere Terroirprodukte. Persönliche Beratung, freundlicher Empfang, hausgemachte Patisseries und gemütliche Atmosphäre machen den Erfolg aus!

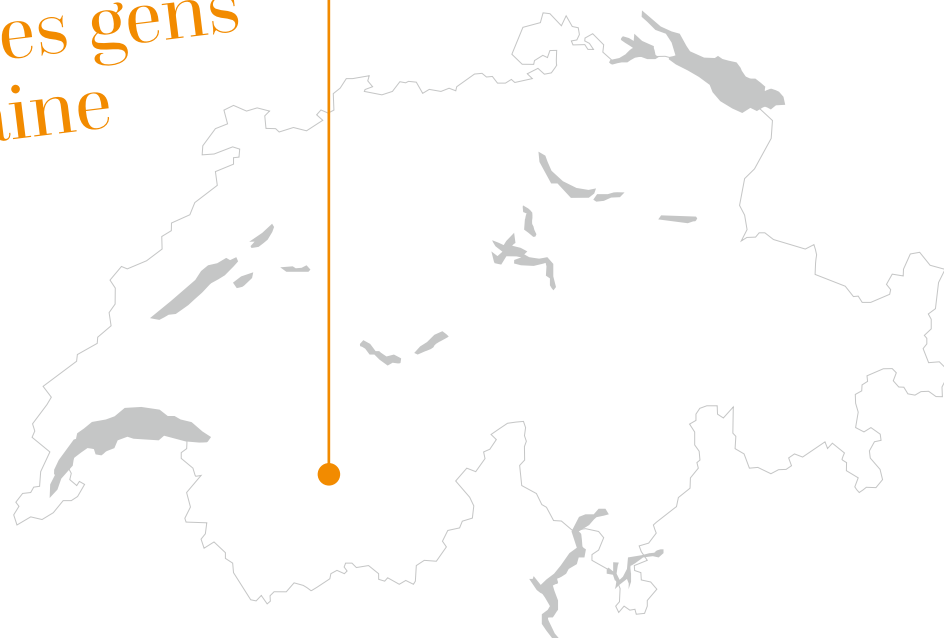
“Our domaine has really changed a lot in the last 20 years,” says Denis Hermanjat, who runs Cave de la Charrue with his brother Luc.

“In 1996 we created our winery to show off the grapes grown at our farm-vineyard and sell our wines direct.” However, habits have changed: customers loading up their cars with bottles of wine on a Saturday morning are a thing of the past. “Nowadays, we sell smaller quantities, on a daily basis,” explains Denis, which calls for being organised and flexible. So looking ahead, the brothers have opened a tea room and local produce shop presided over by Denis' wife Suzanne, a baker/pâtisserie chef who uses flour milled at the farm. The shop sells the domaine's wines, including the latest Pinot Meunier méthode traditionnelle, as well as terroir-driven local produce. Advice, smiles, tasty home-made pastries and a cosy ambiance are the ingredients that make up this winning recipe!





Faire venir les gens sur le domaine



«Nous avons eu la chance d'hériter de 2 magnifiques domaines viticoles, nous n'avons fait que poursuivre l'œuvre de nos parents», explique Monique Caloz-Evéquoz.

«Wir hatten das Glück, zwei wunderbare Weingüter zu erben. Wir setzen nur das Werk unserer Eltern fort», erklärt Monique Caloz-Evéquoz.

"We were lucky enough to inherit two magnificent wine domains, we simply followed in our relatives' footsteps," explains Monique Caloz-Evéquoz.

Avec Bertrand, son mari, ils sont à la tête d'une vaste exploitation comprenant vigne, cave, arboriculture et asperges. Lorsque l'opportunité d'acquérir l'ancien château d'eau situé au sommet de la Colline de Daval avec l'idée d'y aménager des chambres d'hôtes se présente, ils n'hésitent pas: «nous étions convaincus de la nécessité d'amener les gens sur le domaine». Bien des démarches plus tard, ils signent la première charte d'agritourisme, puis d'œnotourisme en Valais en ouvrant le Castel de Daval: 5 chambres confortables aux noms de cépages et petit déjeuner à base de produits du domaine. Le succès est au rendez-vous, les hôtes ont droit à une visite de la cave et une dégustation des produits du domaine «nous passons beaucoup de temps à discuter avec nos clients, à leur expliquer notre métier, à les initier à la région».

Mit ihrem Mann Bertrand leitet sie einen grossen Betrieb mit Reben, Kellerei, Obstbau und Spargelkultur. Als sich die Gelegenheit bot, das ehemalige Wasserschloss auf dem Gipfel der Colline de Daval zu kaufen und darin Gästezimmer einzurichten, zögerten die beiden nicht: «Wir waren davon überzeugt, dass wir die Leute auf das Gut holen müssen.» Zahlreiche Herausforderungen später unterzeichnen sie die erste Charta des Agri-, dann des Weintourismus im Wallis und eröffnen das Castel de Daval: fünf nach Rebsorten benannte, komfortable Zimmer mit Frühstück, aus hofeigenen Produkten. Der Erfolg gibt ihnen Recht. Die Gäste dürfen den Keller besichtigen und die Produkte des Hauses degustieren. «Wir diskutieren häufig mit unseren Kunden, erklären ihnen unser Metier und machen sie mit der Region vertraut.»

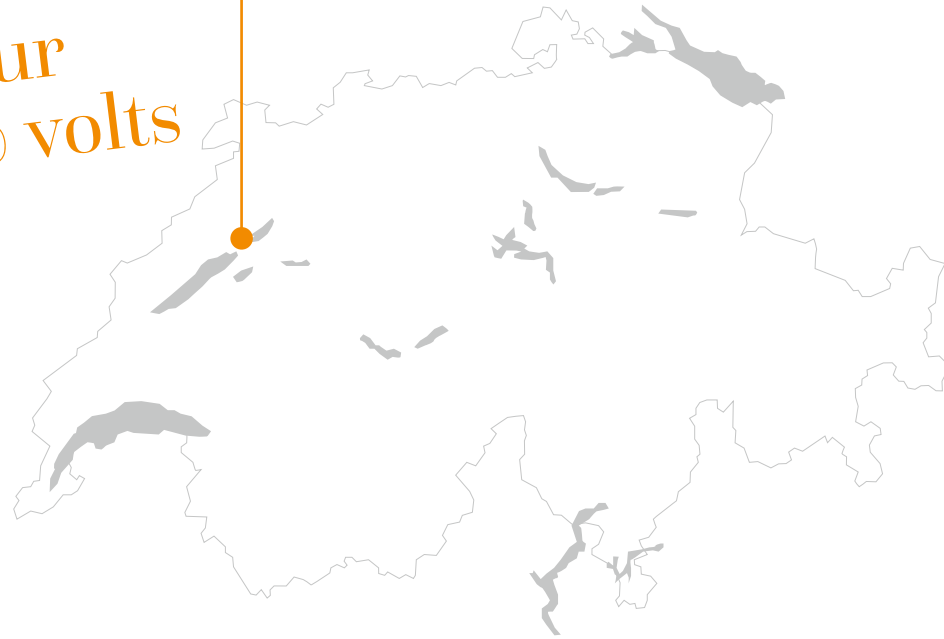
She and her husband Bertrand head up a large operation including vineyards, orchards, asparagus fields and a winery. They jumped at the chance to purchase the former water tower at the top of the Colline de Daval and turn it into tourist accommodation: "we were quite convinced that we needed to attract people to the domaine." Many steps later, they finally signed the first agritourism and wine tourism charters in canton Valais by opening Castel de Daval, offering five comfortable bedrooms named after grape varieties with breakfast based on home-grown produce. The venture is proving to be a success, with guests given a winery tour and a tasting of the domaine's produce: "we spend a lot of time talking with our guests, telling them all about our work and our region."



Jean-Claude Angelrath
Domaine Angelrath
Le Landeron NE



Monsieur 100'000 volts



La journée de Jean-Claude Angelrath devrait compter 48 heures tellement l'œnologue déborde d'énergie et d'idées.

Jean-Claude Angelraths Tage müssten 48 Stunden haben, denn der Önologe sprüht vor Energie und Ideen.

Jean-Claude Angelrath is an oenologist with so much energy and so many ideas that his days ought to be 48 hours long.

Quand il lit quelque chose, il doit immédiatement le réaliser. Rien d'étonnant donc si sa gamme compte 25 vins différents « ma cave est pleine de barriques et de petites cuves expérimentales. » Dès qu'il a repris le domaine au début des années nonante, il a tout de suite planté de nouveaux cépages. Un grand nombre de ses vins sont élevés en barriques, même le chasselas, « certains vins sont élevés trois ans sous bois puis encore en bouteille. Je veux vendre des vins prêts à boire. » Il prétend d'ailleurs que son stock de bouteilles remplace son assurance - grêle... Son idéal de vin ? « J'aime les vins puissants et concentrés. C'est la raison pour laquelle nous limitons sévèrement les rendements dans le vignoble et nous vendangeons tard, souvent en plusieurs passages, quand la maturité parfaite est atteinte et uniquement le matin. Ça prend plus de temps mais c'est nécessaire pour atteindre le niveau de qualité que je souhaite. Je peux ainsi réduire au minimum les interventions en cave. » Tous les vins sont disponibles en dégustation dans son restaurant Carnotzet.

Wenn er etwas liest, muss er es sofort ausprobieren. Kein Wunder, umfasst sein Sortiment 25 Weine, «mein Keller ist voll mit Versuchsbarriques und -tanks.» Zu Beginn der Neunzigerjahre, als er den Betrieb übernahm, pflanzte er umgehend neue Sorten. Viele seiner Weine werden in Barriques ausgebaut, auch ein Chasselas, «manche Weine lasse ich drei Jahre im Holz und dann noch in der Flasche. Ich will trinkfertige Weine verkaufen.» Ausserdem ersetze sein Flaschenlager die Hagelversicherung... Sein Weinideal? «Ich liebe kraftvolle, konzentrierte Weine. Deshalb begrenzen wir den Ertrag schon im Rebberg sehr streng und lesen spät, oft in mehreren Durchgängen, bei optimaler Reife und nur morgens. Das dauert länger, bringt aber die Qualität, die ich will. So kann ich die Eingriffe im Keller auf ein Minimum reduzieren.» Probieren kann man die Weine in seinem Restaurant Carnotzet.

When he reads about something, he has to do it at once, so it's no surprise that he has a range of 25 different wines: "my cellar is full of barrels and experimental wines." He took over the domaine at the beginning of the 1990s and planted new grape varieties straight away. Many of his wines are barrel-aged, even the Chasselas: "some wines spend three years in barrel and then more time in bottle. I want to sell wines that are ready to drink," and he claims that he keeps a stock of bottles instead of having a hail insurance policy. As for his favourite style of wine, "I like powerful, concentrated wines. That's why we keep our yields low and harvest late, only in the morning, often in several passes, and only when the ripeness is truly optimum. It takes more time but it's what we have to do to get the quality levels I want. This way, I can reduce the amount of intervention in the winery to a strict minimum." All his wines are available at his restaurant Carnotzet.



Faites la fête
au château!



Frédéric Probst

Domaine du Château de Collex
Collex-Bossy GE



«J'avais de gros volumes de locaux inoccupés et il y avait de la demande pour des salles à louer».

«Ich besass grosse, leerstehende Räume – auf der anderen Seite wuchs die Nachfrage nach Sälen zum Mieten.»

"I had some large, unoccupied spaces and there was a demand for function rooms to rent," says Frédéric Probst.

Frédéric Probst, vigneron et propriétaire du majestueux Château de Collex a commencé par restaurer une salle il y a 20 ans, puis deux... De fil en aiguille, il dispose désormais de 6 lieux d'accueil qui peuvent être privatisés. Une seule obligation: consommer exclusivement les vins produits sur le domaine viticole! Il encave le tiers de la production de son vignoble de 12ha et est en train de développer un pack d'accueil au domaine qui comprendra le visionnage d'un film sur les saisons viticoles qu'il a lui-même tourné, une dégustation dans les vignes suivie d'un menu du terroir. «J'adore créer, tous les ingrédients seront produits sur le domaine ou chez des collègues éleveurs ou agriculteurs genevois!». Et comme il pense à tout, il affine la recette d'un pétillant de raisin maison destiné à sa clientèle du Moyen-Orient qui ne consomme pas d'alcool!

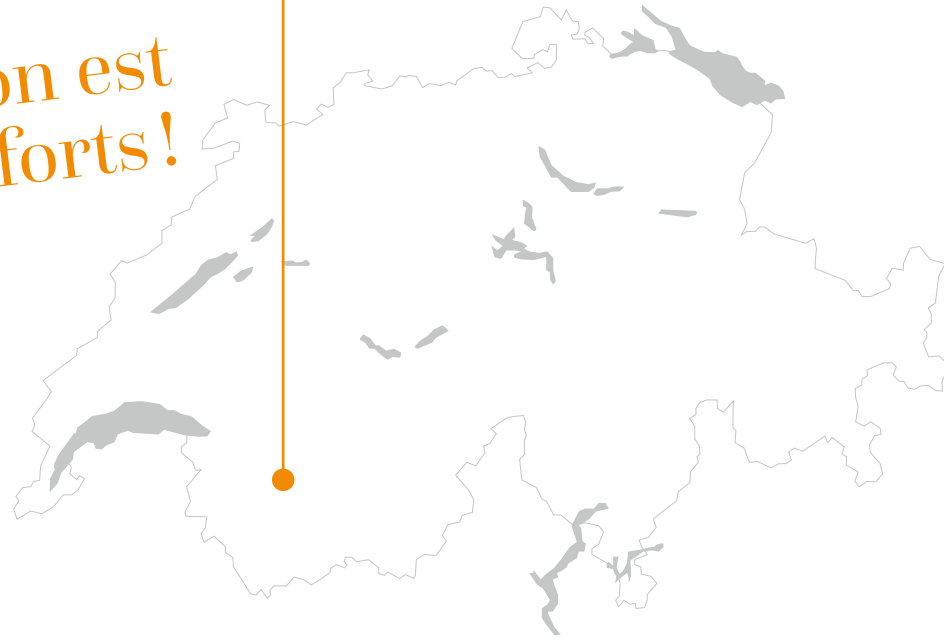
Frédéric Probst, Winzer und Besitzer des majestätischen Château de Collex, renovierte vor zwanzig Jahren einen ersten Saal, dann einen zweiten... Mittlerweile verfügt er über sechs Empfangsräume, die für private Anlässe genutzt werden können. Unter einer Bedingung: Es dürfen nur die Weine seines Guts konsumiert werden! Er kellert einen Drittel der Produktion seiner zwölf Hektaren Reben ein und ist dabei, ein «Package» für seine Kunden zusammenzustellen, das einen von ihm selbst gedrehten Film über die Jahreszeiten im Rebberg, die Degustation seiner Weine in den Reben sowie ein Terroirmenü beinhaltet. «Ich liebe es, etwas zu erschaffen. Alle Zutaten werden von uns selbst produziert oder stammen von befreundeten Genfer Bauern.» Und da er an alles denkt, verfeinert er gerade das Rezept eines alkoholfreien Schaumweins – für seine Kundschaft aus dem Mittleren Osten.

Wine grower and owner of the majestic Château de Collex, he started twenty years ago by renovating first one room, then another. One thing led to another and today he has six function rooms that can be hired. The only condition is that the only wines consumed are those of the domaine. He makes wine from a third of the grapes from his 12-hectare vineyard and is creating a wine tourism package at the domaine which will include a film (made by him) about a year in the vineyard, and a tasting amongst the vines followed by a meal featuring local produce. "I love creating things, all the ingredients will come from the domaine or from local growers," he says. And as Frédéric is a man who thinks of everything, he is creating a sparkling grape juice for his Middle East customers who don't drink alcohol!





À 2 on est
10 fois plus forts!



Cayas et Mitis sont désormais tellement célèbres qu'on en oublie le nom de la cave qui les produit!

Cayas und Mitis sind mittlerweile derart berühmt, dass man darob glatt den Namen der Kellerei vergisst, die sie produziert!

Cayas and Mitis are wines that are so well-known, that one might be forgiven for forgetting the name of their creators.

Jean-René Germanier et Gilles Besse sont associés depuis une vingtaine d'années à la tête de l'entreprise familiale qu'ils ont façonnée au gré de leurs coups de génie. « On fonctionne toujours en duo, Jean-René avec son esprit entrepreneurial et visionnaire, moi avec mon côté plus créatif et artistique » explique Gilles Besse, « quand l'un propose une idée, il doit convaincre l'autre et non le contraindre, ça oblige à aller au fond des choses ». Parmi les derniers défis en date, on a le choix entre la réhabilitation quasi titanesque de vignobles de montagne en voie d'abandon, la culture bio de... 14 ha dans les vignobles en coteaux ou la vinification parcellaire de fendant pour mettre en lumière les différents terroirs. Quel duo hyper-créatif!

Jean-René Germanier und Gilles Besse leiten den Familienbetrieb, den sie gemäss ihren Geniestreichen geformt haben, seit zwanzig Jahren gemeinsam. « Wir funktionieren immer als Duo: Jean-René mit seinem unternehmerischen und visionären Geist, ich mit meiner eher kreativen, künstlerischen Seite », erklärt Gilles Besse. « Wenn einer eine Idee hat, muss er den anderen überzeugen und nicht zwingen, das verpflichtet dazu, den Dingen auf den Grund zu gehen. » Zu den jüngsten Herausforderungen gehören die gigantische Instandsetzung von vergandeten Rebbergen in den Bergen, die biologische Bewirtschaftung von 14 (!) Hektaren in Hanglagen oder die nach Parzellen getrennte Vinifikation von verschiedenen Terroir-Fendants. Was für ein superkreatives Duo!

Jean-René Germanier and Gilles Besse have been working together for around twenty years, managing the family company that they have fashioned in their unique style. "We always work as a pair, Jean-René brings a certain entrepreneurial spirit and vision, while I bring more creative, artistic input," explains Gilles Besse. "If one of us has an idea, he has to convince the other rather than simply imposing his vision, and that means we have to really dig deep." Their most recent challenges have included the enormous task of rehabilitating quasi-abandoned mountain vineyards, organically farming 14 hectares of hillside vines, and vinifying individual parcels of Fendant to highlight the different terroirs. They truly are a super-creative duo!





Révéléateur de terroir



«Produire du vin, c'est comme jouer de la musique. Au début tu fais tes gammes, tu apprends la technique...

«Weinproduzieren, das ist wie Musikspielen. Zu Anfang machst du deine Serien, erlernst die Technik.

"Making wine is like playing music. At the beginning you practice your scales, learn the technique.

Puis avec l'expérience, tu t'en détaches peu à peu et tu interprètes la partition selon tes émotions, ton ressenti» affirme Raymond Paccot, qui aime à rappeler que «l'homme est au centre de son terroir». En quête perpétuelle de l'excellence, il a commencé très vite à cultiver ses vignes en biodynamie, ne met plus de sulfites en vinification et n'utilise que des levures indigènes, fermement convaincu qu'il «peut toujours faire mieux, aller vers des vins plus vivants, plus expressifs». Il remet au goût du jour le vin «de lieu». Grâce au remaniement parcellaire, il a pu arrondir sa parcelle *Les Curzilles* et y planter des cépages bien adaptés. «Ils sont cultivés, vendangés et vinifiés ensemble, comme dans la période préphylloxérique, les raisins sont au service du terroir».

Dann mit der Erfahrung löst du dich langsam davon und interpretierst die Partitur nach deinen Emotionen, deinem Empfinden», bestätigt Raymond Paccot, der gerne daran erinnert, dass «der Mensch im Zentrum seines Terroirs steht». Ständig auf der Suche nach Vorzüglichkeit, begann er sehr rasch, seine Reben biodynamisch zu kultivieren, verwendet bei der Vinifikation keinen Schwefel mehr und arbeitet nur mit eigenen Hefen. Er ist felsenfest davon überzeugt, «es immer noch besser machen, noch lebendigere, ausdrucksvollere Weine produzieren zu können». Er schafft den Trend hin zum Wein «des Ortes». Dank einer Güterzusammenlegung konnte er seine Parzelle *Les Curzilles* abrunden und bestens geeignete Sorten pflanzen. «Sie werden zusammen kultiviert, geerntet und vinifiziert, wie in der Zeit vor der Phylloxera; die Trauben stehen im Dienst des Terroirs.»

Then, as you become more experienced, you interpret the score according to your moods and feelings," says Raymond Paccot, reminding us that "man is at the heart of his terroir." On a never-ending quest for excellence, Raymond started farming his vines according to biodynamic principles very early on, he no longer uses any sulfites in his vinification, and only uses natural yeast: he is quite convinced that he "can always do better, create wines that livelier, more expressive." Today, he is helping bring back the idea of wine with a sense of place. By re-arranging his plots he has managed to increase the size of his *Curzilles* parcel and plant it with grapes that are well suited. "They are farmed, harvested and vinified together, as in pre-phylloxera times, the grapes' role is to reveal the terroir."





Jean-Michel Novelle

Domaine Le Grand Clos, Satigny GE

Créateur de nectars



Le moins que l'on puisse dire, c'est que Jean-Michel Novelle est un vigneron difficile à atteindre, isolé dans les sphères créatrices, accaparé par ses mandats de flying winemaker qui lui font faire le tour du monde!

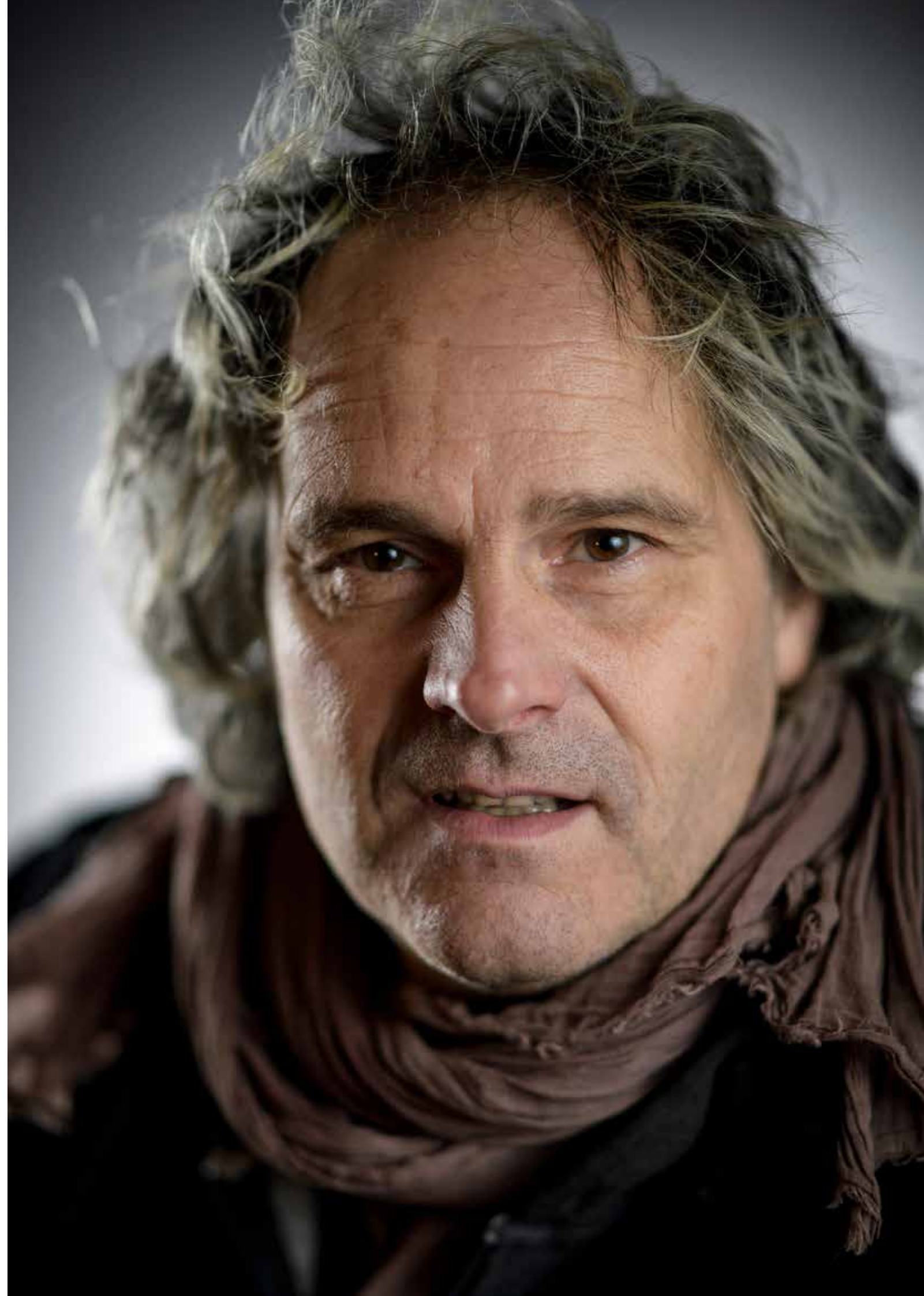
A Satigny, son domaine familial de 7ha est planté d'une multitude de cépages dont les inattendus en terre genevoise Petit Manseng et Petite Arvine. Sa gamme de vins est entièrement réinventée chaque année pour laisser s'exprimer au mieux le millésime. Elle comprend une quinzaine de crus dont une majorité d'assemblages ciselés par le génie créateur du maître des lieux à l'image des deux versions de *Empreinte* l'une rouge, l'autre blanche. A découvrir aussi son *Empreinte* douce passerillée, ou l'union unique dans un même flacon des cépages phares du Sauternais, du Jurançon et du Valais!

Das mindeste, was man von Jean-Michel Novelle sagen kann: Er ist ein ausgesprochen schwierig zu erreichender Winzer, gefangen in höheren kreativen Sphären und völlig in Beschlag genommen von seinen Mandaten als Flying Winemaker, die ihn rund um die Welt führen!

Auf seinem sieben Hektaren umfassenden Familienweingut in Satigny wächst eine Vielfalt von Rebsorten, darunter auf Genfer Boden unerwartete Varietäten wie Petit Manseng oder Petite Arvine. Sein Weinsortiment wird Jahr für Jahr von Grund auf neu erfunden, damit sich der Jahrgang möglichst gut ausdrücken kann. Es umfasst rund 15 Crus, eine Mehrheit davon ziselierte Assemblagen, geprägt vom Genie des Hausherrn, so etwa die beiden Versionen des *Empreinte*, die eine rot, die andere weiss. Zu entdecken ist auch der süsse *Empreinte* aus getrockneten Trauben, eine einzigartige Verbindung der Spitzensorten aus Sauternes, Jurançon und dem Wallis.

Jean-Michel Novelle is certainly hard to get hold of: this highly creative flying winemaker is very much in demand and often travelling around the world.

His 7-hectare family domaine in Satigny is planted with many different grape varieties, including (unusually for the Geneva area) Petit Manseng and Petite Arvine. His range of wines is entirely revised each year, in order to show the vintage at its best. It includes around 15 wines, most of which are blends that are skilfully made by the creative genius who created two versions of *Empreinte* (one red, the other white). Be sure to taste his sweet *Empreinte* too, made from dried grapes – a unique blend of the leading varieties from Sauternes, Jurançon and canton Valais!



Enrico Trapletti

Tenuta Vitivinicola Trapletti SA
Coldrerio TI



Unconventional and uncompromising



Enrico Trapletti, «est né et a grandi dans les vignes». Véritable passionné, il est aussi fanatique de qualité.

Enrico Trapletti, «in den Reben geboren und aufgewachsen», ist ein leidenschaftlicher Qualitätsfanatiker.

Enrico Trapletti was practically born and raised in a vineyard. A highly committed producer, he is totally focused on quality.

Lui qui a commencé en 1992 avec 300 bouteilles, en produit aujourd'hui 100'000 et cultive 13 hectares de vignes. «Maintenant l'objectif est de me stabiliser, de me concentrer sur l'essentiel. La qualité des vins est la seule chose qui compte!» Comme par exemple celle de ses vins mousseux qu'il vinifie lui-même de A à Z en méthode traditionnelle afin qu'ils puissent satisfaire ses exigences. Son vin préféré n'est pas le renommé *Culdrée* élevé en barriques, mais le «simple et honnête» *Trapletti*, «sans dosage» c'est-à-dire sans élevage sous bois: «C'est seulement dans ce type de vin que l'on peut parler de terroir, de tradition et de typicité.» Dernièrement Enrico s'est fait remarquer avec son Nebbiolo élégant et plein de finesse qui prouve, que ce cépage «répandu chez nous avant la phylloxera» a un grand potentiel au Tessin.

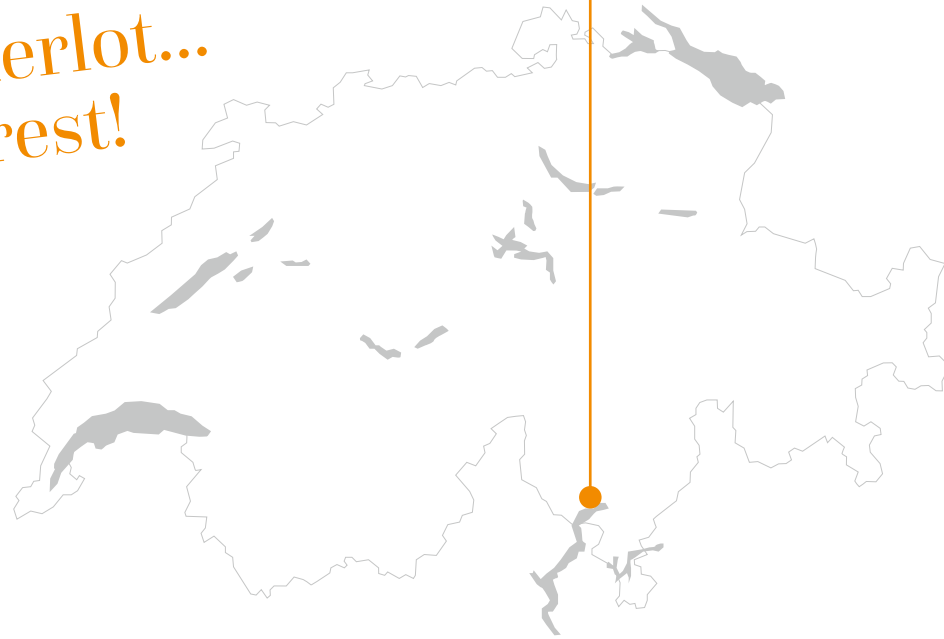
Er, der 1992 mit 300 Flaschen anfang, produziert heute 100'000 Flaschen und bewirtschaftet 13 Hektaren Reben. «Jetzt geht es darum, mich zu stabilisieren, mich auf das Wichtige zu konzentrieren. Nur die Qualität der Weine zählt!» Etwa die seiner Schaumweine, die er von A bis Z selber und nach traditioneller Flaschengärmethode bereitet, damit sie seinen Ansprüchen genügen. Natürlich spielt auch bei Trapletti der Merlot die Hauptrolle. Sein Favorit ist allerdings nicht der bekanntere, barriquegereifte *Culdrée*, sondern der «einfache, ehrliche» *Trapletti*, «ungedopt», sprich ohne Holzausbau: «Nur so kann man von Terroir, von Tradition und Typizität sprechen.» In letzter Zeit sorgt Enrico mit seinem eleganten, finessenreichen Nebbiolo für Furore und zeigt, dass diese Sorte, «vor der Phylloxera bei uns verbreitet», im Tessin zu Grossem fähig ist.

He started out in 1992 making 300 bottles but today he produces 100,000 and farms 13 hectares of vines. "My aim now is to stabilize the business and focus on the most important aspects; the quality of the wine is the only thing that counts," he says. He makes his *méthode traditionnelle* sparkling wines from start to finish, doing everything himself to ensure that they meet his very high standards. His favourite wine is not the famous barrel-aged *Culdrée* but rather *Trapletti*, which he describes as "simple, honest" and "unenhanced" - in other words, not aged in oak: "we can only talk about terroir, tradition and typicity with this kind of wine." Enrico has recently been noted for his elegant, refined Nebbiolo, an example of the potential of this grape ("widely planted here before phylloxera") in the Ticino area.



Singled out for his Merlot... and the rest!

Markus von Dach
Terreni alla Maggia SA
Ascona TI



Depuis 27 ans le Zurichois, enfin plus précisément le «Höngger» Markus von Dach est œnologue et chef de culture du célèbre domaine Terreni alla Maggia.

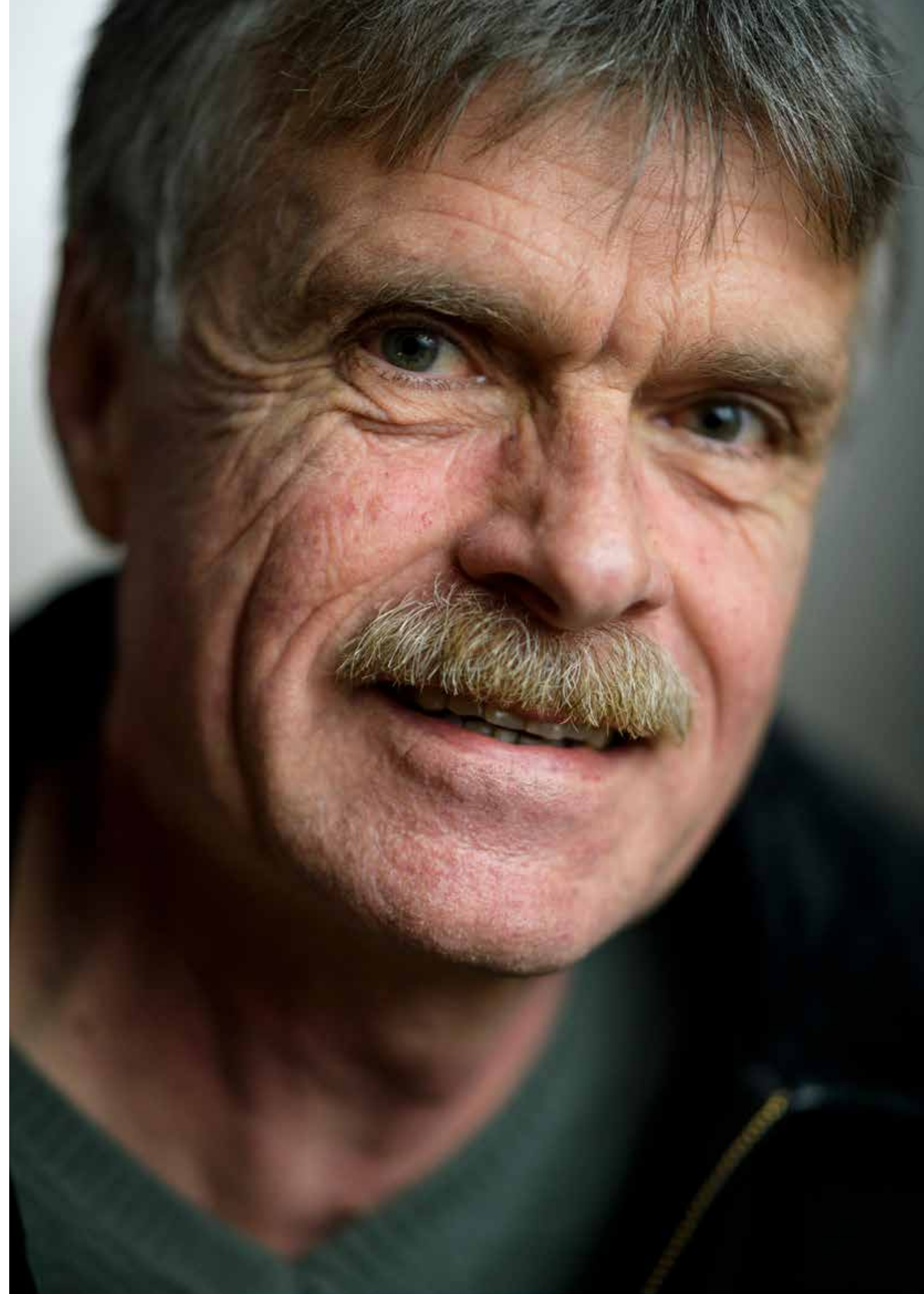
Après plusieurs années de voyage en Italie il cherchait un nouveau défi «et puisque je préfère les cépages plus structurés au délicat Pinot noir, le Tessin était une évidence». Et son intérêt fut encore renforcé par le fait que le domaine cultivait déjà de nombreux cépages blancs en plus du Merlot, ce qui à l'époque était assez rare. S'il vinifie le plus naturellement possible, il admet quand même adorer faire des essais de levures ou d'élevage. «Et c'est grâce à ces expériences que notre gamme est passée de 4 à 14 vins.» Il est possible que l'assortiment soit réduit à l'avenir, «mais je teste toujours de nouveaux cépages. Quelques pourcentages d'un autre cépage donnent de nouvelles facettes au Merlot et permettent de se distinguer de la concurrence. Nous ne devons pas nous arrêter!»

Seit 27 Jahren schon ist der Zürcher, genauer: der Höngger, Markus von Dach Chef-önologe und Leiter des Bereichs Weinbau beim renommierten Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia.

Nach Wanderjahren in Italien suchte er eine neue Herausforderung. «und da ich lieber voluminösere Sorten als den filigranen Blauburgunder vinifiziere, lag das Tessin nahe». Dass Terreni alla Maggia nicht nur Merlot, sondern auch weisse Sorten angepflanzt hatte – damals noch eine Rarität –, reizte ihn zusätzlich. Er vinifiziert möglichst traubennah, räumt aber ein Faible fürs Präbeln ein, etwa mit Hefen und Ausbauarten. «Und so wuchs das Sortiment von vier auf heute 14 Weine.» Betriebsintern werde diskutiert, ob das Angebot gestrafft werden sollte. «Aber ich studiere immer an neuen Sorten herum. Mit ein paar Prozent einer anderen Sorte kann man dem Merlot neue Facetten verleihen und sich von der Konkurrenz abheben. Man darf nicht stehenbleiben!»

Markus von Dach is from Zurich (Höngg, to be specific); for 27 years he has been the oenologist and vineyard manager at the famous Terreni alla Maggia domaine.

After travelling around Italy for several years he was seeking a new challenge: "I prefer grape varieties that have more structure than Pinot Noir, so Ticino was the obvious choice for me." The fact that besides Merlot, this domaine was already growing several white grapes (quite unusual at the time), served to convince him. He vinifies the grapes as naturally as possible, but admits that he loves to experiment with yeasts and ageing. "It's thanks to these experiments that our range has grown from four to 14 wines," he says. The range might be reduced a little in the future, "but I'm always trying out new varieties. A few percentage points of another variety give Merlot a whole new profile and help us stand out from the competition. We can't just stand still!"



Andreas Krebs
Weingut Krebs, Twann BE



Burgund am Bielersee



Le sympathique Andreas Krebs a repris le domaine en 2015 et représente la quinzième génération à la tête de la cave familiale.

Der sympathische Andreas Krebs, der das elterliche Gut seit 2015 bereits in 15. Generation führt, ist ein erklärter Burgunderfan.

Mild-mannered Andreas Krebs is the 15th generation to run this family domaine (he took over in 2015).

Fervent amateur de vins de Bourgogne, il commente: « nous avons ici au lac de Bienne des conditions presque bourguignonnes, avec des sols calcaires et un climat doux tempéré par le lac. » Le Pinot est sa grande passion, la Bourgogne son idéal qu'il visite régulièrement. « Nous avons chez nous un énorme potentiel », dit-il convaincu. Il pourrait sans aucun doute vendre le double voire le triple de son vin phare, le Twanner Pinot noir *Alte Reben* issu de vignes de 40 ans. A l'avenir il souhaiterait se limiter à quelques cépages seulement: Pinot noir, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon blanc et un peu de Chasselas. Ses vins blancs secs, sans fard et minéraux sont d'ailleurs aussi attrayants que ses Pinots. Ils sont appréciés par les gourmets et les gastronomes. Ceci n'a d'ailleurs rien d'étonnant puisqu'il a appris son métier chez le grand maître autrichien Emmerich Knoll dans la région de Wachau!

« Und wir haben hier am Bielersee ja fast burgundische Verhältnisse, mit kalkhaltigen Terroirs und mildem Seeklima. » Seine grosse Leidenschaft ist der Pinot, sein Leitbild das Burgund, das er regelmässig besucht. « Das Potential bei uns ist gross », ist er überzeugt. Von seinem Spitzenwein, dem Twanner Pinot noir *Alte Reben* von mindestens 40-jährigen Reben, könnte er gut und gerne das doppelte oder dreifache verkaufen. Künftig will er sich auf wenige Sorten – Pinot noir, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon blanc, etwas Chasselas – beschränken. Seine Weissweine, trocken, gradlinig und mineralisch, stehen den Pinots übrigens in nichts nach und sind bei Feinschmeckern wie Gastronomen begehrt. Kein Wunder, hat er sein Handwerk doch unter anderem bei Grossmeister Emmerich Knoll in der Wachau gelernt.

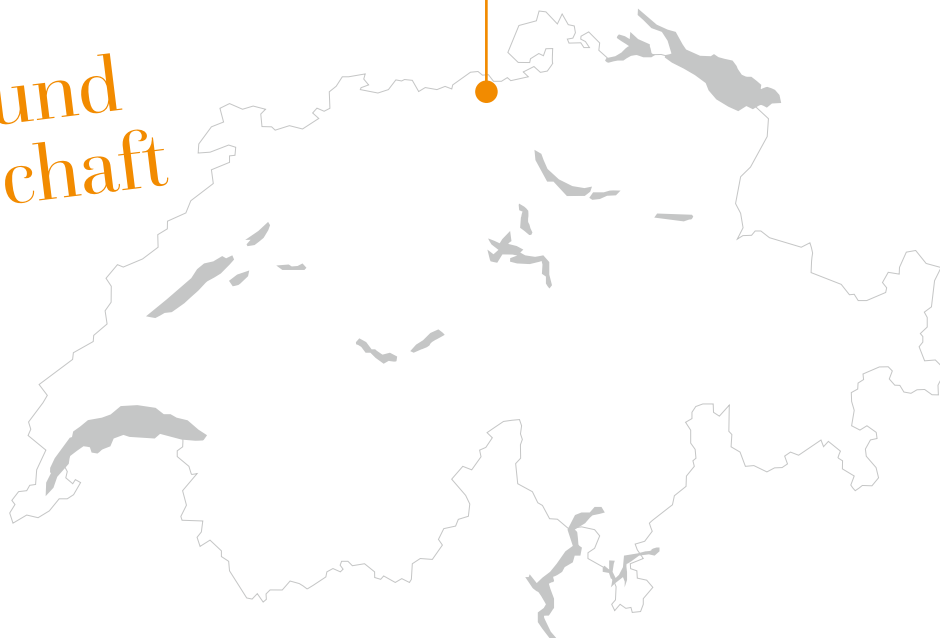
A keen fan of Burgundy wines, he comments: "here at Lake Biemsee we have almost the same conditions as in Burgundy, with chalky soils and a mild climate thanks to the lake's influence." Pinot is his passion and he visits his beloved Burgundy regularly. "We've got enormous potential here," he says, quite convinced. His flagship wine is the Twanner Pinot Noir *Alte Reben* made from 40 year-old vines, and undoubtedly he could sell it two or three times over. In the future he would like to limit himself to just a few grape varieties: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc and a little Chasselas. His dry white wines have an authentic, mineral profile and are just as attractive as his Pinots. Both are appreciated by fans of fine dining, which comes as no surprise, given that Andreas learned his craft with Austria's star wine grower Emmerich Knoll in Wachau.



Andreas Meier
Weingut zum Sternen
Würenlingen AG



Passion und Wissenschaft



Tradition et innovation ne doivent pas se contredire. Andreas Meier nous le prouve tous les jours avec sa gamme de vins de très haut niveau.

Tradition und Innovation brauchen sich nicht auszuschliessen. Das beweist Andreas Meier Tag für Tag mit seinem hochklassigen Weinsortiment.

Tradition and innovation can go hand-in-hand: the proof is Andreas Meier and his range of top quality wines.

Soutenu par son frère Manuel, il représente la 17^{ème} génération et dirige avec succès un domaine viticole de onze hectares et l'une des plus célèbres pépinières du pays. Il considère sa carrière comme évolutive, afin de produire un vin meilleur, voire même à viser le vin parfait. «Je suis convaincu qu'on peut constamment s'améliorer avec l'expérience et le savoir faire», dit le vigneron passionné qui se décrit comme un «Terroiriste» et qui maintient une relation presque paternelle avec chacun de ses ceps. «L'emplacement, le sol et le climat se reflètent dans le vin – c'est notre devoir de préserver cette identité.» Il déteste les paillettes du marketing et préfère une approche scientifique et calme afin d'offrir aux vignerons les meilleures conditions possibles et vinifier des vins précis et élégants.

Unterstützt von seinem Bruder Manuel, leitet er einen erfolgreichen Weinbaubetrieb mit elf Hektaren Reben sowie eine der bekanntesten Rebschulen des Landes in 17. Generation. Er versteht sein Handwerk als evolutionäres Streben hin zum Besseren, sprich zum perfekten Wein. «Ich bin überzeugt davon, dass man sich dank Erfahrung und Wissen stetig verbessern kann», betont der leidenschaftliche Winzer, der sich selbst als «Terroiristen» bezeichnet und zu jedem seiner Rebstöcke ein fast väterliches Verhältnis pflegt. «Standort, Boden und Klima spiegeln sich im Wein – es ist unsere Aufgabe, diese Identität zu erhalten.» Lautes Marketinggeschrei ist ihm ein Greuel, viel lieber sind ihm ein wissenschaftlicher, unaufgeregter Zugang, um den Reben die bestmöglichen Rahmenbedingungen zu bieten. Und sehr präzise, stilvolle Weine zu keltern.

Helped by his brother Manuel, Andreas is the 17th generation of the Meier family; he successfully manages the 11-hectare domaine alongside one of the country's most famous nurseries. He sees his career as a journey moving onward and upward, always seeking to make a better wine, aiming for perfection. "I'm quite sure we can always improve what we do, through experimentation and know-how," says this committed grower who describes himself as a "terroiriste" and who has an almost fatherly relationship with each of his vines. "The exposure, soil and climate are all reflected in the wine, it's our duty to preserve this identity," comments Andreas. He despises showy marketing and prefers to take a calm, scientific approach, giving his vines the best possible conditions and then making wines which are elegant and precise.





Gardiens de la Tradition Bewahrer der Tradition Guardians of tradition



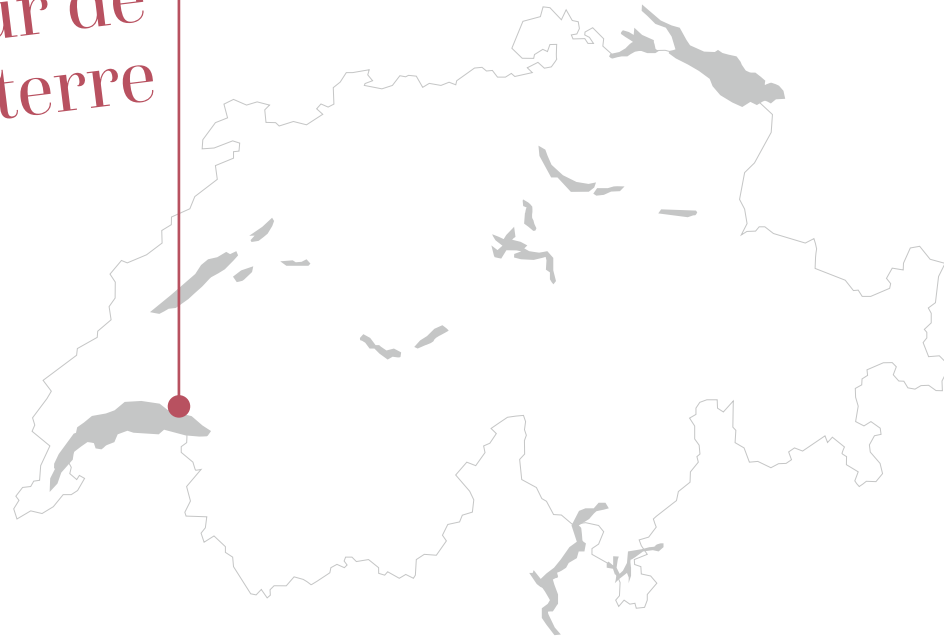
Chez eux deux générations ou plus travaillent ou ont travaillé ensemble. Des entreprises riches de l'alchimie entre expérience, dynamisme et progrès!

Bei ihnen arbeiten zwei oder mehr Generationen zusammen – oder haben zusammen gearbeitet. Betriebe, die reich sind an dieser speziellen Alchimie aus Erfahrung, Dynamik und Fortschritt.

*Guardians of tradition
Two or more generations are (or were) working together. These wineries boast a family chemistry with a wealth of experience, dynamic energy and a sense of progress.*



L'amour de la terre



«L'amour, l'ancrage à la terre, c'est l'héritage transmis par ma famille».

«Die Liebe zur Erde, die Verankerung in ihr, das ist das Erbe meiner Familie.»

"It was my family who gave me my roots, and this love for the earth,"

Christelle Conne a étudié le tourisme et travaillé plusieurs années dans l'événementiel avant de revenir au domaine en 2010 et collaborer 3 ans avec ses parents Claudine et Jean-Michel, puis prendre la relève en 2013. «C'est passionnant de vivre au rythme de la vigne, d'être tributaire de la météo. J'ai dû apprendre la patience dans un monde où tout va très vite!». Elle a signé son premier millésime de cheffe d'entreprise par un relookage complet de toutes ses bouteilles en y amenant sobriété, uniformité et...féminité «je veux qu'on puisse reconnaître mes vins partout». Son favori? Le Chasselas *Leurs Excellences de Berne* car elle avoue avoir un faible pour cette parcelle de Chardonne et pour le cépage fétiche des vaudois, «un vin de partage, un vin d'amitié».

Christelle Conne hat Touristik studiert und war mehrere Jahre in der Eventorganisation tätig, bevor sie 2010 aufs Gut zurückkehrte, um drei Jahre mit ihren Eltern Claudine und Jean-Michel zu arbeiten und 2013 ihre Nachfolge anzutreten. «Es ist faszinierend, im Rhythmus der Reben zu leben, vom Wetter abhängig zu sein. Ich musste Geduld lernen in einer Welt, in der alles sehr schnell geht.» Beim ersten Jahrgang, den sie als Chefin des Betriebs vorlegte, überarbeitete sie von Grund auf die Etiketten, die sich nun schlicht, einheitlich und... feminin präsentieren. «Ich will, dass man meine Weine überall wiederkennen kann.» Ihr Favorit? Der Chasselas *Leurs Excellences de Berne*, denn sie räumt ein Faible für diese Parzelle in Chardonne sowie für die unbestrittene Waadtländer Starsorte ein: «Ein Wein des Teilens, der Freundschaft.»

says Christelle Conne, who studied tourism and worked in event management for several years before coming back to the family domaine in 2010 and working three years with her parents Claudine and Jean-Michel before taking over from them in 2013. "It's wonderful to follow the vines' rhythms, and to depend on the weather. I've had to learn to be patient in a world where everything goes so fast!" She marked her first vintage at the head of the domaine by revamping all her bottles, bringing a certain sobriety, uniformity and femininity: "I want my wines to be easily recognised, everywhere." Her favourite is the Chasselas *Leurs Excellences de Berne* as she has a soft spot for this plot in Chardonne and for the emblematic grape of the Vaud, which she uses to make "a friendly wine for sharing."





La diversité pour tradition familiale



«On est vaudois avec un esprit valaisan» plaisante Marco Gognuz, épaulé depuis 2002 par son fils François.

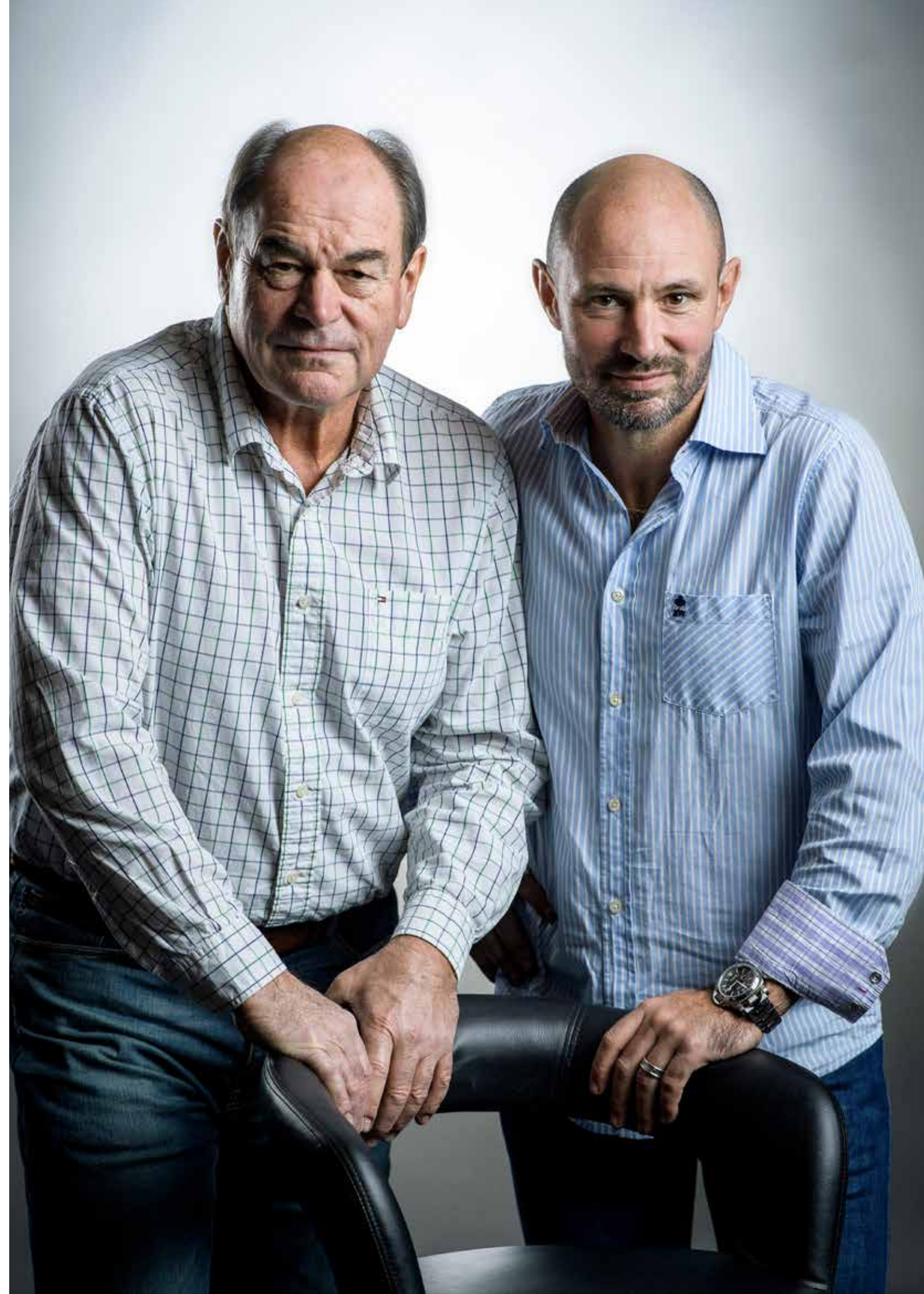
«Wir sind Waadtländer mit Walliser Esprit», scherzt Marco Gognuz, seit 2002 von Sohn François unterstützt.

“We’re from canton Vaud but we’ve got the Valais spirit,” jokes Marco Gognuz, whose son François has been working alongside him since 2001.

Les Gognuz sont vignerons vaudois depuis 1848 et se sont étendus en terres valaisannes au milieu des années 70. De ce morcellement ils ont fait une force, à la manière de leurs collègues d’outre Rhône: petite Arvine, Viognier, Syrah, Sauvignon, Cornalin, Paien, Chardonnay et bien sûr Chasselas et Pinot noir figurent parmi la vingtaine de cépages qu’ils cultivent. Comme leurs terroirs, les hommes aussi sont complémentaires: «Nous sommes polyvalents, nous faisons tout tous les deux. Si l’un est absent, l’autre peut le remplacer.» François s’est formé en Suisse puis a fait 5 vendanges en Californie avant de revenir travailler au domaine, «un atout d’aller voir ailleurs». Et si on demande à Marco Gognuz son vin favori: «J’aime tous mes vins, comme un père aime tous ses enfants».

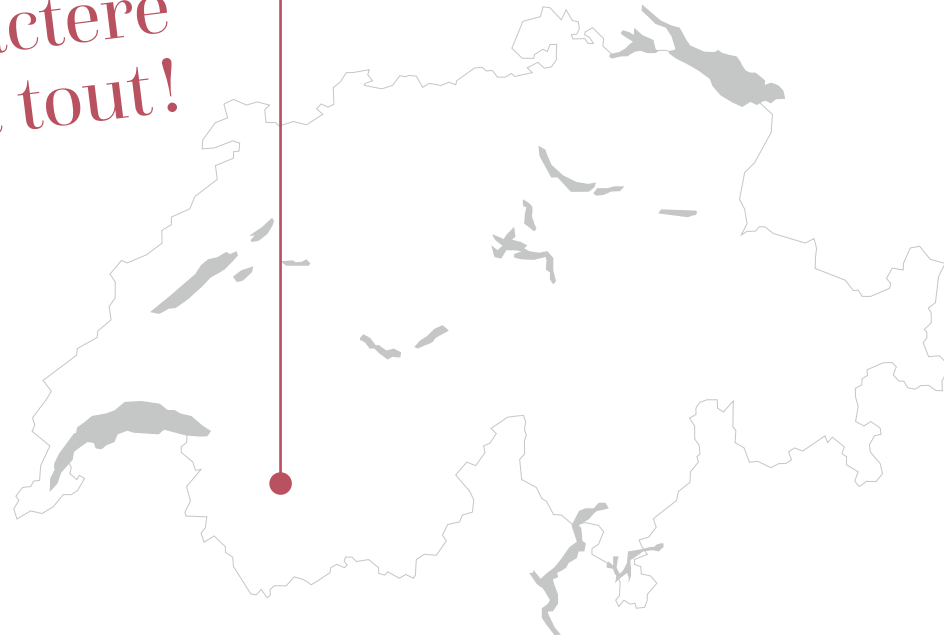
Die Familie Gognuz arbeitet seit 1848 als Winzer in der Waadt, Mitte der 1970er Jahre begann sie sich auch im Wallis auszubreiten. Diese zerstückelten Reblagen sind zu ihrer Stärke geworden, wie bei den Kollegen an der oberen Rhone: Petite Arvine, Viognier, Syrah, Sauvignon, Cornalin, Heida, Chardonnay und selbstverständlich Chasselas sowie Pinot noir gehören zu den rund zwanzig kultivierten Sorten. So wie ihre Terroirs sind auch die Menschen komplementär: «Wir sind vielseitig, wir machen beide alles. Wenn einer abwesend ist, kann der andere ihn ersetzen.» François hat nach seiner Ausbildung in der Schweiz fünf Weinlesen in Kalifornien begleitet, bevor er aufs Familiengut zurückgekehrt ist. «Es ist ein Vorteil, auch anderswo gearbeitet zu haben.» Und wenn man Marco Gognuz nach seinem Lieblingswein fragt, meint er: «Ich liebe alle meine Weine, so wie ein Vater alle seine Kinder liebt.»

The Gognuz family has made wine in canton Vaud since 1848, moving into vineyards in canton Valais in the mid-1970s. From this patchwork of vines they’ve created a solid base, like their colleagues further afield: Petite Arvine, Viognier, Syrah, Sauvignon, Cornalin, Paien, Chardonnay and of course Chasselas and Pinot Noir figure amongst the twenty-odd grape varieties that they grow. Just like their vineyards, the two men complement one another: “We’re multi-skilled, we can both do everything. If one of us is absent, the other can replace him.” François trained in Switzerland and then worked five vintages in California before returning to the family domaine: “it’s a real benefit to see how things are done elsewhere,” he says. Asked to name his favourite wine, Marco Gognuz replies: “I love hem all, just as a father loves all his children.”





Le caractère avant tout!



Le vin préféré de Jean-Daniel Favre ? L'Humagne rouge, «un vin différent des autres, plein de paradoxes, à la fois léger et au caractère bien affirmé».

Jean-Daniel Favres Lieblingswein? Die Humagne rouge, «ein Wein, der anders ist als die anderen, voller Widersprüche, leicht und charaktervoll zugleich».

Jean-Daniel Favre's favourite wine is Humagne rouge, "a wine that's different to any other, it's a real paradox, light-bodied but with a very distinctive character."

À la tête depuis 2002 de la cave La Tornale à Chamoson, il a hérité de son père un patrimoine qu'il s'applique à conserver jalousement. «J'essaie de garder mes vignes le plus longtemps possible, je cultive actuellement du Chardonnay et de l'Humagne rouge de plus de 50 ans, ça donne des vins plus pointus, des vins au caractère marqué». Il a eu l'opportunité en 2005 de reprendre le Domaine de Clavoz à Sion qu'il cultive désormais en bio «il a fallu apprendre ce nouveau terroir complètement différent de celui de Chamoson», une expérience passionnante qu'il se réjouit de poursuivre avec Adrien, son fils qui a terminé sa formation viticole et effectué des stages avant de revenir au domaine.

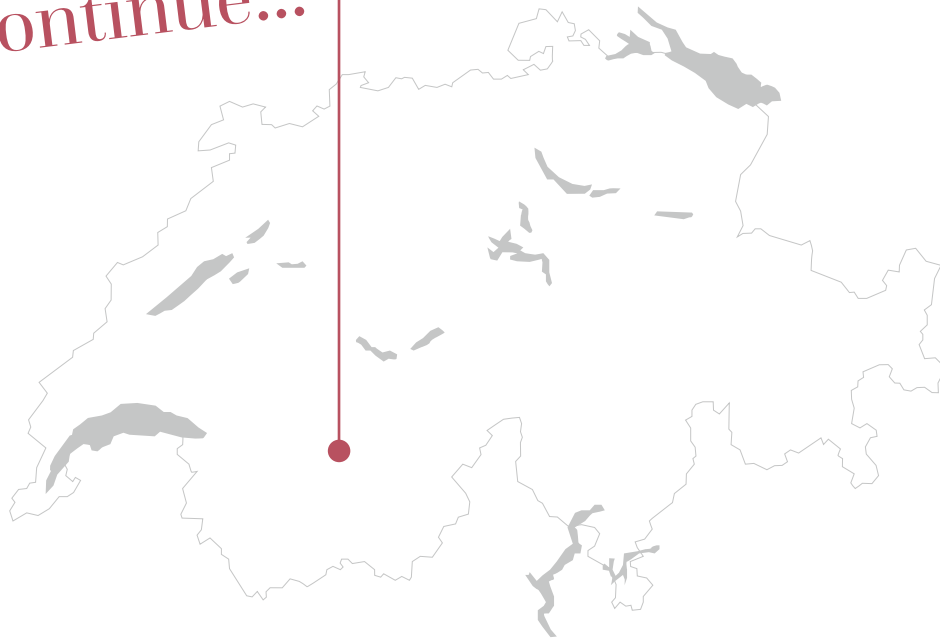
Er leitet seit 2002 die Cave La Tornale in Chamoson und hat von seinem Vater ein Erbe übernommen, das er mit aller Macht bewahren will. «Ich versuche meine Reben so lange wie möglich zu behalten, im Moment kultiviere ich Chardonnay- und Humagne-rouge-Stöcke, die über 50 Jahre alt sind; das ergibt Spitzenweine mit ausgeprägtem Charakter.» 2005 bot sich ihm die Gelegenheit, die Domaine de Clavoz in Sion zu übernehmen, die er seither biologisch kultiviert. «Ich musste erst das neue Terroir kennenlernen, das so anders ist als das in Chamoson.» Eine spannende Erfahrung, die er gerne mit seinem Sohn Adrien teilen wird. Dieser hat gerade seine Winzerausbildung abgeschlossen und absolviert nun Praktika, bevor er auf das Gut zurückkommt.

In charge at La Tornale winery in Chamoson since 2002, he inherited an estate from his father that he is carefully preserving. "I'm trying to keep my vines for as long as possible. I'm currently growing Chardonnay and Humagne rouge vines that are more than 50 years old and they make wines that are more refined, which have a distinct character." In 2005 he got the chance to take over Domaine de Clavoz in Sion, which he now farms organically: "I had to learn about this terroir, which is completely different to that in Chamoson," a fascinating experience which he's delighted to be sharing with his son Adrien, who finished his wine growing studies and undertook a number of work placements before coming back to the domaine.





L'aventure continue...



Anne-Catherine et Denis Mercier ont créé leur domaine en 1982. De 3 hectares de vignes à l'origine, ils en cultivent aujourd'hui un peu plus de 7, «une taille optimale pour notre structure restée très familiale».

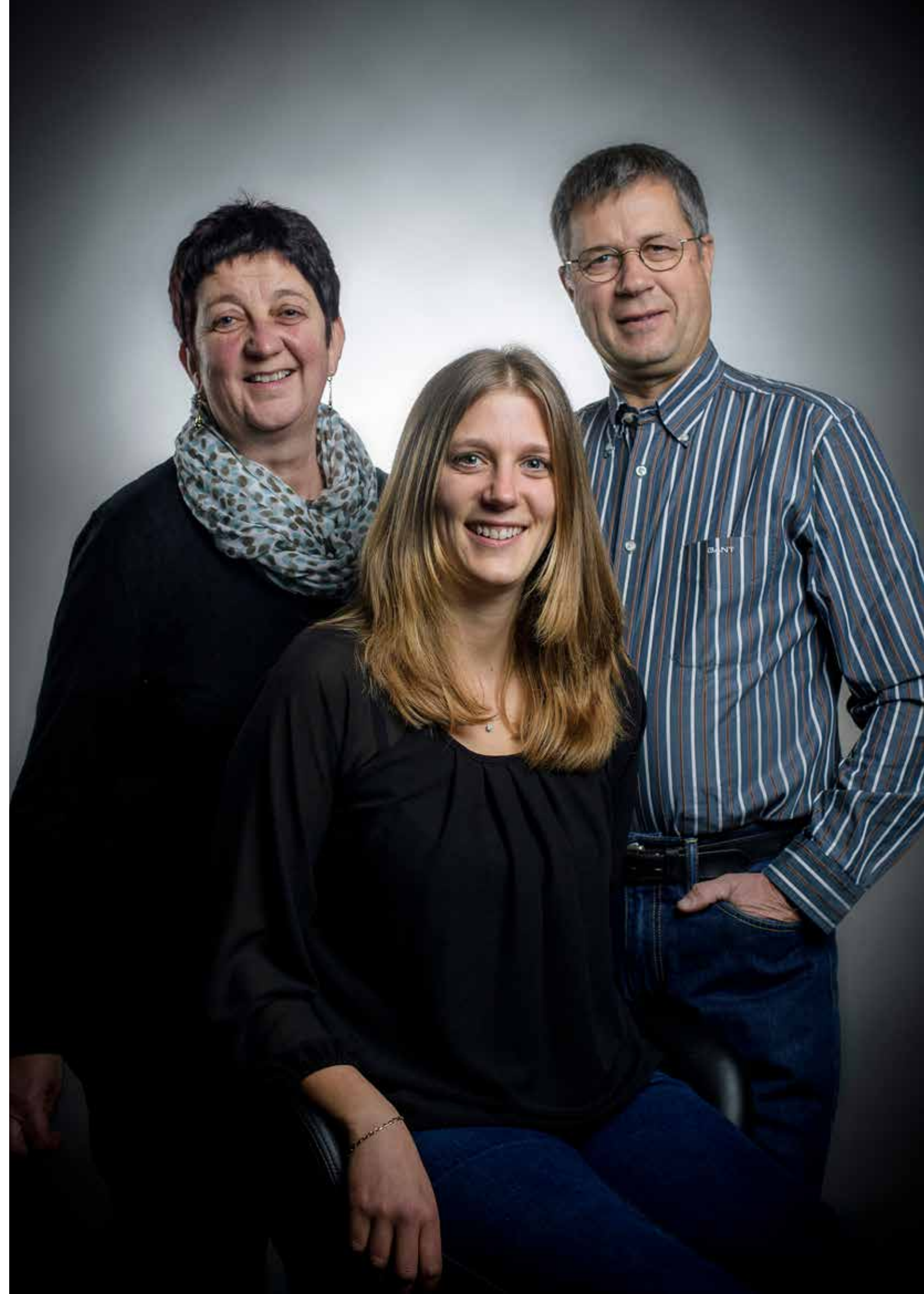
Le couple a tout créé de A à Z: son vignoble, sa gamme de vins, sa clientèle, avec en prime sa fantastique notoriété! «L'investissement d'une vie» selon Anne-Catherine, alors «l'idée que l'un de nos enfants reprenne et que le domaine va perdurer est vraiment très précieuse pour nous». Madeleine, au bénéfice d'une solide formation d'œnologue et de plusieurs expériences dans et au-delà des frontières, est associée à ses parents depuis 2012. «Pour l'instant elle s'immerge progressivement dans tous les postes clés du domaine. Nous échangeons énormément. Son premier vin, un Pinot noir 2015 élevé en barrique devrait être commercialisé courant 2017».

Anne-Catherine und Denis Mercier gründeten ihr Gut 1982. Aus ursprünglich drei Hektaren Reben sind mittlerweile etwas mehr als sieben geworden, «eine ideale Grösse für unseren sehr familiär gebliebenen Betrieb.»

Das Paar hat alles von A bis Z aufgebaut: Rebberge, Weinsortiment, Kundschaft – und vor allem einen fantastischen Bekanntheitsgrad! «Die Investition, das Werk eines Lebens», meint Anne-Catherine, und fährt fort: «Dass eines unserer Kinder das Weingut übernehmen und der Betrieb damit fortbestehen wird, ist wirklich wunderbar für uns.» Madeleine, ausgerüstet mit einer soliden Ausbildung als Önologin und verschiedenen Erfahrungen auf in- und ausländischen Betrieben, ist seit 2012 als Partnerin auf dem elterlichen Gut tätig. «Zurzeit arbeitet sie sich nach und nach in alle wichtigen Bereiche des Betriebs ein. Ihr erster Wein, ein in Barriques ausgebauter Pinot noir 2015, kommt im Lauf des Jahres 2017 auf den Markt.»

Anne-Catherine and Denis Mercier created their domaine in 1982. Starting with only three hectares of vines, they now farm just over seven, "which is just right for our family-sized business."

They have built everything from scratch: the vineyard, the wine range, their customer base, and above all, an excellent reputation. "It's a lifetime's work," says Anne-Catherine, and so "the idea that one of our children might take over the domaine is very dear to us." Madeleine, who has studied oenology and worked abroad, joined her parents in 2012. "For the moment, she's getting to grips with the different areas of responsibility at the domaine: we're talking a great deal. We'll start selling her first wine, a 2015 barrel-aged Pinot Noir, in 2017."





Préserver sa liberté



Quand il a repris l'exploitation familiale, il y a 30 ans de cela, Christian Sossauer disposait d'1.5 ha de vignes, de cultures et de bétail.

Als Christian Sossauer vor dreissig Jahren den Familienbetrieb übernahm, umfasste dieser 1,5 Hektaren Reben, Ackerland und Vieh.

When he took over his family's estate 30 years ago Christian Sossauer had 1.5 ha of vines, crops and some cattle.

A l'heure où son fils David se pose la question du retour au domaine, ce dernier compte un vignoble de 10 ha, une gamme de 18 vins et 40'000 bouteilles commercialisées par an. «Au-delà des aspects économiques, cette mutation de fond était indispensable pour conserver ma liberté d'indépendant». Il a donc agrandi son vignoble, diversifié tout de suite son encépagement pour «produire des vins rares et bons qui répondaient aux demandes de la clientèle très internationale de Genève». Et il y a encore tant à faire! «Les gens ne viennent plus QUE pour le vin, il faut leur proposer une autre expérience» Tours dans les vignes, ballades au bord de l'eau, création de vins, mise en valeur des chênes du domaine... les idées ne manquent pas, juste le temps de les réaliser!

Heute, wo sich Sohn David überlegt, auf das Gut zurückzukehren, zählt dieses zehn Hektaren, ein Sortiment von 18 Weinen und 40'000 kommerzialisierte Flaschen pro Jahr. «Abgesehen von den ökonomischen Aspekten, war dieser grundlegende Wandel notwendig, damit ich meine Freiheit als Selbstständiger bewahren konnte.» So hat Christian Sossauer die Rebfläche vergrössert und die Sorten diversifiziert, «um gute, rare Weine zu produzieren, die den Erwartungen der sehr internationalen Genfer Kundschaft entsprechen». Und es gibt noch viel zu tun! «Die Leute kommen nicht mehr NUR wegen des Weins, man muss ihnen andere Erfahrungen bieten.» Rundgänge durch die Reben, Spaziergänge am Wasser, das Kreieren eines Weins, das Zur-Geltung-Bringen der eigenen Eichen... An Ideen mangelt es nicht, aber an Zeit, sie umzusetzen!

Today, as his son David considers returning to the family domaine, they have 10 ha of vineyard, a range of 18 wines and 40,000 bottles sold each year. "Besides the business reasons, this radical change was really necessary to preserve my freedom as an independent person." So Christian extended his vineyard, diversified his grapes "to make rare, good wines that would meet the demands of the very international clientele of Geneva," and there is still more to be done. "People no longer come just for the wine, they want other experiences." From vineyard tours to waterside walks, wine blending to showcasing the domaine's oak trees, it's not ideas which are in short supply, just the time in which to make them happen...





Savoir faire confiance



«Nous travaillons ensemble depuis 2011 mais depuis 3 ans, c'est lui qui fait tout» annonce d'emblée Guy Ramu en évoquant sa collaboration avec son fils Mathurin.

«Wir arbeiten seit 2011 zusammen, aber seit drei Jahren macht er alles», erklärt Guy Ram, wenn er von der Zusammenarbeit mit seinem Sohn Mathurin spricht.

"We've worked together since 2011 but he's done everything for the last three years," says Guy Ramu, talking about his son Mathurin.

Leur petit domaine de 4ha aux vignes très escarpées est travaillé à la main. «Nous produisons 14 vins différents. Nous dégustons ensemble mais c'est lui qui fait les choix techniques. Il est bien formé, je lui fais entièrement confiance»... et à juste titre! L'assemblage Le *Mathurin* de Gamaret et Cabernet –Sauvignon vinifié intégralement en barrique a reçu le prix spécial de l'Ecole Hôtelière à la Sélection des Vins de Genève 2015! «J'ai gardé les tâches administratives moins intéressantes, je veux être un soutien et non un frein à son énergie et ses idées novatrices». L'harmonie règne dans ce petit paradis qu'est le Chafalet, entouré des chevaux de course de sa sœur Valentine et des statues de bronze de la maman Sylvie.

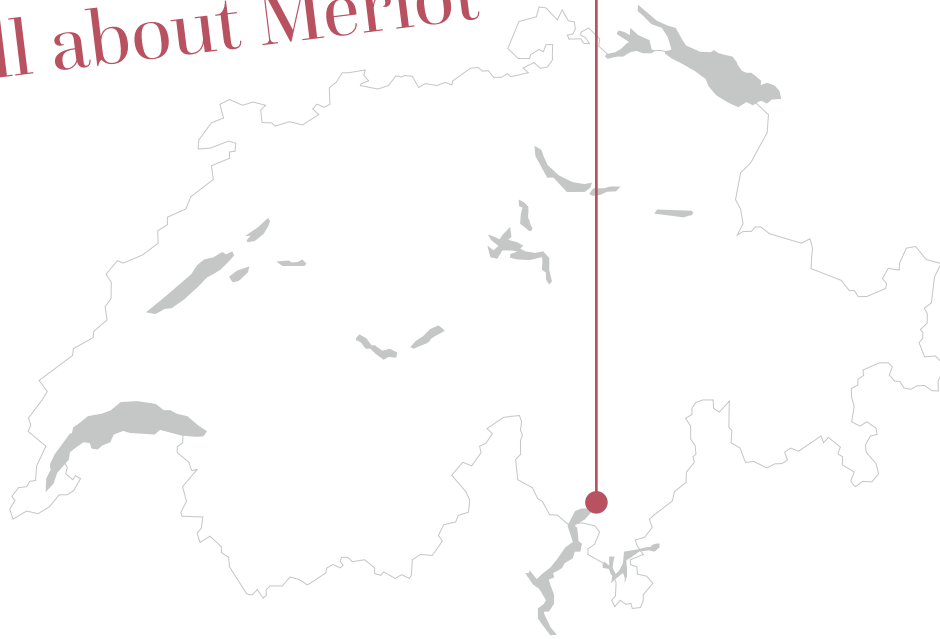
Ihr kleines Weingut von vier steilen Hektaren Reben wird von Hand bewirtschaftet. «Wir produzieren 14 verschiedene Weine. Wir verkosten zusammen, aber er fällt die technischen Entscheidungen. Er ist gut ausgebildet, ich vertraue ihm vollkommen...!» Und das zu Recht. Die Assemblage Le *Mathurin* aus Gamaret und Cabernet Sauvignon, integral in Barriques vinifiziert, hat bei der Selektion der Genfer Weine 2015 den Spezialpreis der Hotelfachschule gewonnen. «Ich kümmere mich um die weniger interessanten administrativen Aufgaben. Ich will ihn unterstützen und nicht seine Energie oder seine innovativen Ideen bremsen.» Im kleinen Paradies der Domaine de Chafalet herrscht grosse Harmonie, umgeben von den Rennpferden von Tochter Valentine und den Bronzestatuen von Mutter Sylvie.

Their small 4-hectare domaine and its steep vineyard slopes is farmed by hand. "We make 14 different wines, we taste together but he's the one who takes all the technical decisions. He's had very good training. I trust him completely..." And rightly so! Their *Mathurin* wine (a barrel-vinified blend of Gamaret and Cabernet Sauvignon) was awarded the Ecole Hôtelière special prize at the Sélection des Vins de Genève 2015. "I take care of the less interesting administrative work, so I can support him and let his energy and new ideas have free reign," says Guy. All of which makes for a harmonious atmosphere at Le Chafalet, where sister Valentine's race horses graze and mother Sylvie's bronze statues stand guard.





It's all about Merlot



Historiquement, c'est grâce à la maison Matasci que le Merlot s'est fait connaître au nord du Gothard.

Fabiana Matasci (3^{ème} génération) a pris en 1989 les rênes de la maison familiale qui vinifie actuellement le cinquième de la récolte tessinoise. «A la base je suis ingénieure alimentaire, la passion du vin je l'ai découverte par hasard et sur le tard.» Pour elle tout tourne autour du Merlot, «il est et il reste le cœur de notre métier!» Même l'un de leurs vins blancs est un Merlot bianco. «Nous étions probablement les derniers à commencer à utiliser des barriques», rit Fabiana, «je n'aime pas les vins trop boisés et je trouve dommage de masquer le fruit». En 2006, elle a construit un chai «miniature» spécialement dédié à la vinification des petits volumes et à l'élevage en barrique. Quel est son vin préféré? Le Merlot *Tendro* «le premier cru de la maison» de la ligne Terroir qui compte en tout 5 Merlots.

Das Weinhaus Matasci, das rund einen Fünftel der Tessiner Ernte einkellert, ist auch historisch von Bedeutung, wurde doch der Merlot nördlich des Gotthards erst dank Matasci bekannt.

Im Keller des Hauses wirkt seit 1989 in dritter Generation Fabiana Matasci. «Ursprünglich bin ich ausgebildete Lebensmittelingenieurin, die Passion für den Wein habe ich eher zufällig und spät entdeckt.» Bei ihr dreht sich alles um den Merlot, «das ist und bleibt unsere Kernkompetenz!» Sogar einer der beiden Weissweine ist ein Merlot bianco. «Wir waren vermutlich die letzten, die Barriques einsetzen», lacht Fabiana, «ich mag keine überholzten Weine und finde es schade, wenn die Frucht maskiert wird». Ab 2006 baute sie parallel zum grossen einen «Puppenstubenkeller» mit kleinen Volumen und Fässern auf. Ihr Lieblingswein? Der Merlot *Tendro* aus der Terroir-Linie, «der erste Cru des Hauses». Dem sich mittlerweile vier weitere hinzugesellt haben. Natürlich ebenfalls aus Merlot gekellert.

It's thanks to Matasci Vini that Merlot became established north of Gothard.

In 1989 Fabiana Matasci (the 3rd generation of the family) took over the reins of this domaine which now vinifies about a fifth of Ticino's grape harvest. "I'm a food engineer by training, I discovered my passion for wine by chance, later in life." For Fabiana, it's all about Merlot: "it has always been right at the heart of what we do," and one of their white wines is... a Merlot Bianco. "We were probably the last to start using barrels," laughs Fabiana. "I don't like wines that are too marked by oak, I think it's a shame to obscure the fruit." In 2006 she built a very small cellar just for vinifying small volumes and ageing them in barrel. Asked to name her favourite wine, she replies: "Merlot *Tendro*, our top level wine" from the Terroir range, which features no less than five Merlots.



A highly committed duo

Marco and Vincenzo Meroni
Fratelli Meroni, Biasca TI



Lorsqu'en 1986 le père de Marco et Vincenzo Meroni a souhaité stopper la culture de ses vignes, les deux frères ont immédiatement pris le relais de cette tradition familiale.

Als Marco und Vincenzo Meronis Vater 1986 seine Rebgrärten nicht mehr bewirtschaften mochte, waren die beiden Brüder sofort bereit, die Familientradition weiterzuführen.

When Marco and Vincenzo Meroni's father decided to stop farming his vines in 1986, the two brothers took over the reins of the family domaine straight away.

Aujourd'hui, trente ans plus tard, ils le font plus que jamais avec enthousiasme, «mais la vigne reste pour nous un hobby...», dit Vincenzo. Comment «un hobby»? Les six vins, dont le Merlot *Rampèda* élevé 18 mois en barriques, sont la preuve d'un artisanat magistral. Des projets plein la tête, ils réalisent en partenariat avec des vignerons amis un vin doux et un mousseux issu de raisins hybrides, les fameux *Americani*. «Chez nous on ne peut travailler qu'à la main, la plupart des vieilles vignes sont en Pergola. C'est notre passion!» Les parcelles sont dispersées sur des escarpements inaccessibles, soutenues par des murs en pierre. «Ici seule la qualité compte» Outre la passion il faut de la «pazienza», la patience, une qualité devenue rare, sans laquelle rien ne fonctionne dans la viticulture. «Car c'est la nature qui commande!»

Heute, dreissig Jahre später, sind sie mehr denn je mit Feuereifer dabei, «aber wir sind nur Hobbywinzer...», meint Vincenzo. Was heisst da bitte «nur»? Die sechs Weine, etwa der 18 Monate in Barriques verfeinerte Merlot *Rampèda*, zeugen von meisterhafter Handwerkskunst. Ebenso die Projekte mit befreundeten Winzern, etwa ein Süsswein oder ein Schaumwein aus Americanotrauben. «Bei uns ist nichts anderes als Handarbeit möglich, die meisten alten Reben sind im Pergolasystem erzogen. Das ist unsere Passion!» Die Parzellen sind verstreut in unzugänglich steilen Lagen, gestützt von Steinmauern. «Da kann es nur um Qualität gehen...» Neben Leidenschaft brauche es «pazienza», Geduld, eine selten gewordene Tugend, ohne die im Weinbau nichts geht. «Denn es ist die Natur, die kommandiert!»

Thirty years on, they still run the business with just as much enthusiasm, "but wine growing is a hobby for us," says Vincenzo. How come? Their six wines (including *Rampèda*, a Merlot that spends 18 months in barrel) demonstrate their finely-honed skills. The brothers have many plans and are working with other grower-friends to make a sweet wine and a sparkling from hybrid grapes. "We can only work by hand, most of our older vines are trained on pergolas, and this is our passion." The parcels are dotted over steep, inaccessible slopes supported by stone walls. "We can only make quality wine here..." As well as passion, patience is also needed – a rare virtue and one that is essential for vine growing, "because it's Mother Nature who is in charge."





Vaste choix de cépages



A Praz, dans le Vully fribourgeois, se trouve la grande maison vigneronne de la famille Schmutz. Sébastien Schmutz, représentant de la quatrième génération, dirige ce domaine familial, épaulé de sa sœur Christine.

Ils vinifient la récolte de 15 hectares de vignes, dont six appartiennent au domaine, le reste est acheté. «Le Pinot noir représente 20% de la production et le Chasselas 60%», explique Sébastien Schmutz, «ce dernier donne un vin très populaire et agréable en bouche avec peu d'acidité. Personnellement je l'apprécie beaucoup...» Le Chasselas est vinifié de manière traditionnelle sur lies dans des grands foudres. Très traditionaliste, il a néanmoins bien diversifié son encépagement en plantant de nombreuses spécialités telles que le Riesling-Sylvaner, le Chardonnay, le Traminer, le Pinot Gris, le Gamaret, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet franc et le Merlot. Ils sont vinifiés purs la plupart du temps, «notre vin doux par contre est un assemblage de cépages blancs.»

In Praz, im Freiburger Vully, steht das behäbige Winzerhaus der Familie Schmutz. Bereits in vierter Generation bewirtschaftet Sébastien Schmutz den Betrieb, unterstützt von seiner Schwester Christine.

Eingekellert wird die Ernte von 15 Hektaren Reben, sechs davon sind eigene, der Rest wird zugekauft. «20% unserer Produktion entfallen auf Pinot noir und 60% auf Chasselas», erklärt Sébastien Schmutz, «diesen süffigen, sehr beliebten Wein mit angenehm wenig Säure, den ich selber ausgesprochen gerne mag...» Vinifiziert wird der Chasselas nach alter Väter Sitte im grossen Holzfuder auf den Feinhefen. Seine innovative Seite kann der Traditionalist in den zahlreichen Spezialitäten wie Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Traminer, Pinot gris, Freiburger, Gamaret, Garanoir, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc oder Merlot ausleben. Sie werden zumeist reinsortig vinifiziert, «unser Süsswein allerdings ist eine Assemblage weisser Sorten.»

The Schmutz family's wine domaine and imposing house is situated in Praz, in the Vully area of canton Fribourg. Sébastien Schmutz (fourth generation) manages the estate with the help of his sister Christine.

They vinify grapes from 15 hectares, including six of their own, the rest being purchased from other growers. "Pinot Noir represents 20% of our production and Chasselas 60%," explains Sébastien, "the latter makes a very popular, low-acidity, easy-drinking wine which I really like myself." Their Chasselas is made on its lees in large casks, in the traditional manner. Although he's a traditionalist, Sébastien has certainly introduced some diversity into his vineyards by planting a number of speciality grapes like Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Traminer, Pinot Gris, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot. Though they are usually made into mono-varietal wines, "our sweet wine is a blend of white varieties."



Anne-Claire Schott
Schott Weinbau, Twann BE



Auf die Natur hören



Agée de 30 ans, Anne-Claire Schott est à la fois historienne d'art et œnologue. Voilà un an qu'elle a repris le domaine familial de Twann. «Après mes études j'ai beaucoup voyagé, puis lors d'un stage chez Sarah Meylan à Genève, je suis tombée complètement amoureuse du métier de vigneronne!»

Anne-Claire Schott, 30 Jahre jung, Kunst-historikerin mit Önologiediplom, hat vor einem Jahr den elterlichen Betrieb in Twann übernommen. «Nach meinem Studium bin ich viel gereist, dann habe ich ein Praktikum bei Sarah Meylan in Genf gemacht – und mich total in den Beruf der Winzerin verliebt!»

Thirty year-old Anne-Claire Schott is an art historian and oenologist. A year ago, she took over the family domaine in Twann: "After my studies I travelled a lot, then while I was doing a work placement with Sarah Meylan in Geneva, I fell in love with the idea of being a wine grower."

Le déclic est venu plus tard, aux Etats-Unis, sur un domaine viticole industriel: «C'est là que j'ai compris que je voulais retourner à mes racines, au travail manuel.» Les vignobles escarpés du lac de Bienne sont cultivés à la main depuis toujours et de plus en plus selon les préceptes de la biodynamie, «je n'ai même pas de véhicule à chenilles». Les vins d'Anne-Claire sont censés refléter à la fois leur millésime, leur terroir, leurs cépages, «mais également le magnifique paysage culturel, ainsi que ma philosophie». Sa toute première création assemble six cépages rouges et blancs qui poussent ensemble le long des murs de pierres sèches. Vinifiée en œuf de béton, la jeune œnologue l'a poétiquement baptisée «Arôme du paysage».

Das Schlüsselerlebnis folgte in den USA, auf einem industriellen Weinbetrieb: «Dort wurde mir klar, dass ich zurück zu den Wurzeln, zur Handarbeit will.» Die steilen Reben am Bielersee werden wie seit je von Hand und zunehmend biodynamisch bearbeitet, «ich habe nicht einmal ein Raupenfahrzeug». Anne-Claire's Weine sollen nicht nur ihren Jahrgang, ihr Terroir und ihre Rebsorte widerspiegeln, «sondern auch diese grossartige Kulturlandschaft und meine Philosophie ausdrücken». Ihr ganz persönlicher Wein, gekeltert aus sechs (roten und weissen) Sorten, die an den Trockensteinmauern wachsen, wird im Betonei vinifiziert und heisst folgerichtig «Aroma der Landschaft».

Things fell into place later in the United States at an industrial-scale winery - "I realised that I wanted to go back to my roots, back to manual work." The steeply-sloping vineyards around Lake Biel have always been tended manually, and they are increasingly farmed according to biodynamic principles - "I don't even own a caterpillar-track vehicle." Anne-Claire's wines are the reflection of their vintage, their terroir and their grapes - "but they also speak of our magnificent landscape and culture, and my philosophy." Her very first wine is a blend of six red and white varieties which are planted together along the dry stone walls. This young wine grower vinifies them in concrete eggs and has given them the poetic name "Arôme du Paysage."



Weltoffene Tradition



Michael Deppeler, 39 ans, œnologue et commandant des pompiers, dirige depuis 5 ans le domaine créé par ses parents trois ans avant sa naissance.

Der 39-jährige Önologe und Feuerwehrkommandant Michael Deppeler leitet das elterliche Weingut, das drei Jahre älter ist als er selber, seit fünf Jahren.

39 year-old Michael Deppeler is an oenologist and a senior firefighter. For five years he has been running the domaine created by his parents three years before he was born.

«J'ai toujours voulu devenir vigneron» dit-il simplement. Il apprécie particulièrement de partager ses connaissances et sa passion avec ses apprentis. En plus de ses 5 hectares à Tegerfelden, il en cultive désormais un supplémentaire à Mellingen. «Mon cépage préféré est sans aucun doute le Pinot noir. Ce cépage sophistiqué est un vrai défi qui exige précision et sensibilité.» Si le jeune œnologue reste également fidèle au Riesling-Sylvaner, il avoue néanmoins une préférence pour le Sauvignon blanc: «Aucun autre cépage ne permet d'expérimenter autant de variantes aromatiques. Je ne veux surtout pas me disperser avec trop de spécialités mais je n'ai pas pu résister à planter une parcelle de Pinotage...».

«Ich wollte schon immer Winzer werden», meint er schlicht. Gerne teilt er sein Wissen und seine Freude am Probieren mit seinen Lehrlingen. Neben den über fünf Hektaren in der Rebsiedlung in Tegerfelden bewirtschaftet er mittlerweile auch mehr als eine neu angelegte Hektare in Mellingen. «Meine Lieblingssorte ist klar der Blauburgunder. Diese anspruchsvolle Varietät zu keltern, ist eine Herausforderung, die Präzision und Fingerspitzengefühl verlangt.» Die Treue hält Deppeler auch dem Riesling-Sylvaner, sein weisser Favorit ist aber der Sauvignon blanc: «Bei keiner anderen Sorte kann man derart viele aromatische Spielarten ausprobieren». Er wolle sich keineswegs verzetteln mit zu vielen Spezialitäten, aber «ich konnte nicht widerstehen, eine Parzelle mit Pinotage zu bestocken...»

"I always wanted to be a wine grower," he says simply. He particularly enjoys sharing his knowledge and passion with his junior staff. Besides five hectares of vines in Tegerfelden, he now farms another vineyard in Mellingen. "My favourite grape is Pinot Noir, without a doubt. It's a sophisticated variety and a real challenge that requires precision and a certain sensitivity," he comments. This young oenologist is also keen on Riesling-Sylvaner, but he admits to being a Sauvignon Blanc fan: "No other variety gives you as much opportunity to experiment with aromatics. And although I certainly don't want to get distracted by having too many specialty grapes, I couldn't resist planting a plot of Pinotage..."



Jung, kreativ
und... klassisch

Roman Hermann
Weingut Hermann, Fläsch GR



Quel début de carrière fulgurant pour le jeune Roman Hermann qui a repris le domaine de ses parents Rosie et Peter Hermann le 1^{er} Janvier 2017 seulement et a déjà été nommé «Rookie of the year 2017» par le Gault & Millau!

Roman Hermann, der am 1. Januar 2017 das Weingut von seinen Eltern Rosie und Peter Hermann übernommen hat, startet als Rookie of the year 2017 (Gault & Millau) fulminant.

Young Roman Hermann's career has certainly got off to a flying start: he only took over the domaine from his parents (Rosie and Peter Hermann) on January 1, 2017 and he has already been named Rookie of the Year 2017 by Gault & Millau.

«Mes parents avaient déjà tout fait...», dit-il en riant. Les Hermann sont en effet réputés de longue date pour leurs blancs subtils et élégants. «Ce n'est pas très habituel, mais nous avons beaucoup de blancs dans notre gamme. Avec le temps je vais probablement restreindre le nombre de cépages.» Ambitieux et soucieux de qualité, Roman voudrait concentrer tous ses efforts sur le Pinot noir, le Chardonnay et «le fleuron de la maison», le Completer. Il a beaucoup appris pendant ses divers stages à l'étranger, dont un en Nouvelle-Zélande et un en Californie. Il a d'ailleurs retenu de ces expériences que faire du bon vin est à la portée de tout le monde, que vous ayez une cave toute simple ou que vous soyez milliardaire avec un domaine de luxe, «ceci m'a motivé!» Malgré sa jeunesse et l'envie de créer il avoue quand même: «J'aime les vins classiques, et je me consacre intégralement à la qualité!»

«Meine Eltern haben gut vorgelegt...», lacht er. In der Tat: Die Hermanns sind seit langem bekannt für ihre glasklaren, eleganten Weine. «Untypischerweise haben wir viele Weisse im Sortiment. Mit der Zeit werde ich wohl die Zahl der Sorten etwas zurechtstutzen.» Roman, kompromisslos, qualitätsbewusst und ehrgeizig, will Pinot noir, Chardonnay und «unser weisses Aushängeschild Completer» ganz in den Mittelpunkt stellen. Bei seinen diversen Praktika im Ausland, etwa in Neuseeland oder Kalifornien, hat er viel gelernt. Unter anderem, dass jemand mit einfachem Keller keine schlechteren Weine produziert als der Milliardär mit dem Luxusweingut. «Das hat mich ermutigt!» Trotz Jugend und kreativer Schaffenslust: «Ich stehe auf klassische Weine – und setze voll und ganz auf Qualität!»

"My parents had already done everything," he laughs. And indeed, Rosie and Peter have been well-known for many years for their subtle, elegant white wines. "It's not very common, but we do have a lot of whites in our range. Over time I will probably limit the number of grape varieties," says Roman, who is both ambitious and attentive to quality: he wants to focus all his efforts on Pinot Noir, Chardonnay and the domaine's star variety, Completer. He learned a great deal during his work placements abroad, including time in New Zealand and California, which taught him that good wine can be made anywhere, be it a humble winery or a more luxurious, millionaire-funded set up - "that really motivated me!" Despite his youth and a creative streak, he admits: "I love classic wines, and I'm totally committed to quality."





Talentueux Die Talentierten Talented all-rounders



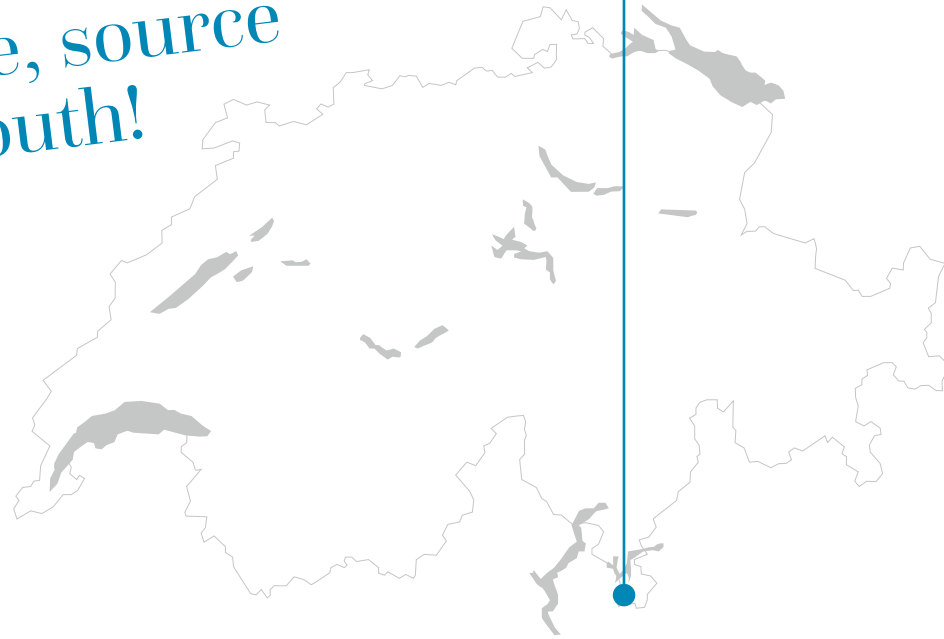
Ils sont bons dans tous les domaines, sur toute leur gamme et tout le temps. De vraies valeurs sûres chez qui l'on peut acheter sans se tromper!

Sie sind gut – in allen Bereichen, immer und im ganzen Sortiment. Sichere Werte, bei denen man blind einkaufen kann.

These producers are very good in every area of their work, across their range of wines, and consistently so. Solid, reliable wineries; you can't go wrong buying from them.



Wine, source of youth!



Meinrad Perler ne fait absolument pas ses 80 ans! Il pense que tout a déjà été dit sur lui, sur son titre de vigneron de l'année en 2010 et son célèbre domaine Agriloro.

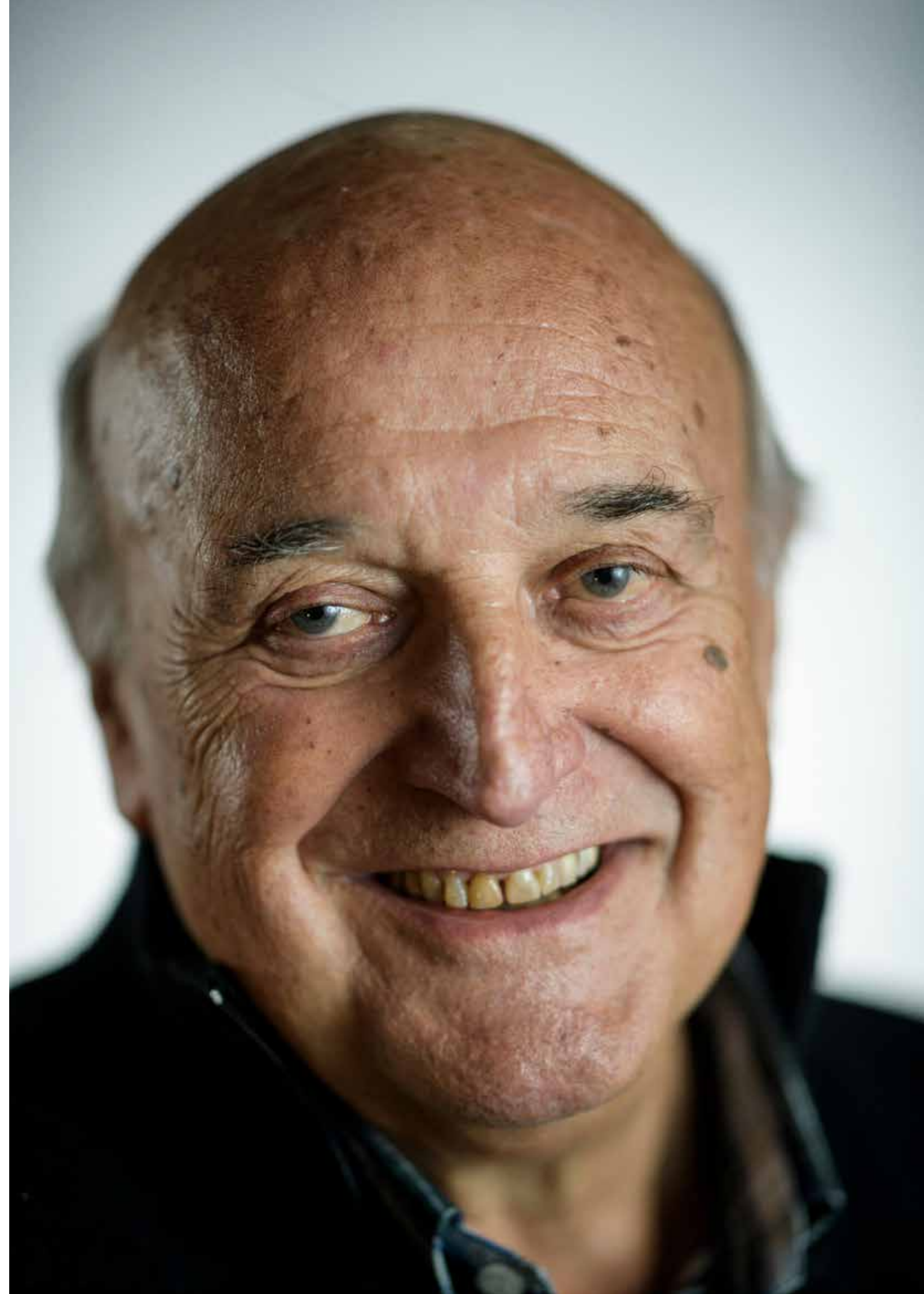
Et pourtant, rapidement son tempérament se dévoile et il nous décrit enthousiaste les 4 nouveaux vins qu'il vient de déguster en cave, dont trois sont élevés en amphore. «Faire du vin c'est comme une drogue, je n'en ai jamais assez!» Sa vie a basculé il y a 35 ans, quand l'ancien banquier décida de se consacrer à la culture du vin. Aujourd'hui son entreprise compte deux domaines, une toute nouvelle cave, un magnifique jardin ampélographique, et une gamme de vins très originale dont le Sottobosco est le fleuron. Francesco Tettamanti dirige l'entreprise. Le jeune œnologue Mattia Vossen «à seulement 26 ans a déjà acquis de solides expériences professionnelles en Argentine, en Afrique du Sud et à Bordeaux. Il fait un remarquable travail!»

Meinrad Perler, dem man seine 80 Jahre nicht glauben mag, findet, es sei doch schon alles über ihn, den Winzer des Jahres 2010, und seinen (famosen!) Betrieb Agriloro gesagt.

Doch schon geht das Temperament mit ihm durch und er erzählt begeistert von vier neuen Weinen, die er gerade im Keller verkostet; drei von ihnen werden in Amphoren ausgebaut. «Das Weinmachen ist wie eine Droge, davon bekomme ich nie genug!» Das Abenteuer seines Lebens startete vor 35 Jahren, als der ehemalige Banker beschloss, sich fortan der Weinkultur zu widmen. Heute umfasst der Betrieb zwei Weingüter, einen brandneuen Keller, einen fantastischen Sortengarten – und ein höchst originelles Weinsortiment, angeführt vom Aushängeschild Sottobosco. Als Direktor des Betriebs amtiert Francesco Tettamanti, als Önologe der junge Mattia Vossen, der «trotz seiner erst 26 Jahre bereits Erfahrungen in Argentinien, Südafrika und Bordeaux gesammelt hat. Er macht seine Sache ausgezeichnet!»

Meinrad Perler is 80 years old but he certainly doesn't look it. When asked about himself, he says that everything's already been said about his title (he was Wine Grower of the Year 2010) and his famous domaine Agriloro.

However, he soon warms up and describes his four new wines (of which three are made in amphora) with great enthusiasm: he has just tasted them in the winery. "Wine making is a drug, I just can't get enough of it!" he says. His life changed radically 35 years ago when the former banker decided to turn to wine growing. Today, his company includes two domaines, a brand new winery, a magnificent ampelographic garden and a highly original range of wines, with Sottobosco as the flagship. Francesco Tettamanti manages the company, while young oenologist Mattia Vossen "is only 26 years old but he's already had some solid work experience in Argentina, South Africa and Bordeaux. He's very talented!" says Meinrad.



Anne Müller
Anne Müller, Yverne VD



Partager son rêve



«J'ai fait mon apprentissage viticole sur le tard», explique Anne Müller, «ça m'a laissé le temps de m'ouvrir à plein de choses!».

Lorsqu'à 30 ans cette jeune femme solaire et bourrée d'énergie reprend les vignes paternelles, son choix est clair: «ce sera en biodynamie et rien d'autre!». Pour aller au bout de son rêve, elle sort de la coopérative et confie la vinification de ses crus au talentueux Frédéric Blanc: « nous formons une bonne équipe, il tempère mes folles idées!». En quelques millésimes construits sur la pureté et le fruit, elle a réussi la prouesse de convaincre! «J'adore mes vins, chaque année ils sont différents! Faire un vin, c'est quelque chose de très intime. Il y a d'abord les longues heures passées à la vigne, les liens créés avec le cep, puis la genèse en cave, les choix œnologiques... Mais découvrir chaque année la surprise et l'étincelle de joie dans les yeux de mes clients, c'est vraiment la plus belle des choses!»

«Ich habe mich erst spät für eine Winzerlehre entschlossen», erzählt Anne Müller, «das hat mir Zeit gegeben, mich für vieles anderes zu öffnen.»

Als die sonnige und vor Energie sprühende, dreissigjährige Frau die väterlichen Reben übernimmt, steht ihr Entscheid fest: «Biodynamik und nichts anderes!» Um ihren Traum zu erfüllen, verlässt sie die Kooperative und vertraut die Vinifikation ihrer Weine dem talentierten Frédéric Blanc an: «Wir sind ein gutes Team. Er mässigt meine verrückten Ideen...!» In nur wenigen Jahrgängen gelingt ihr die Heldentat, mit reintonigen, fruchtigen Weinen zu überzeugen. «Ich liebe meine Weine, jedes Jahr sind sie anders. Einen Wein zu produzieren, ist etwas sehr Intimes. Lange Stunden in den Reben, die Verbindung zu den Rebstöcken, dann die Entstehung im Keller, die önologischen Entscheidungen... Das Schönste aber ist, jedes Jahr die Überraschung und die Freude in den Augen meiner Kunden zu entdecken!»

"I studied viticulture late in life," explains Anne Müller, "so that gave me time to really live life fully and experience many things."

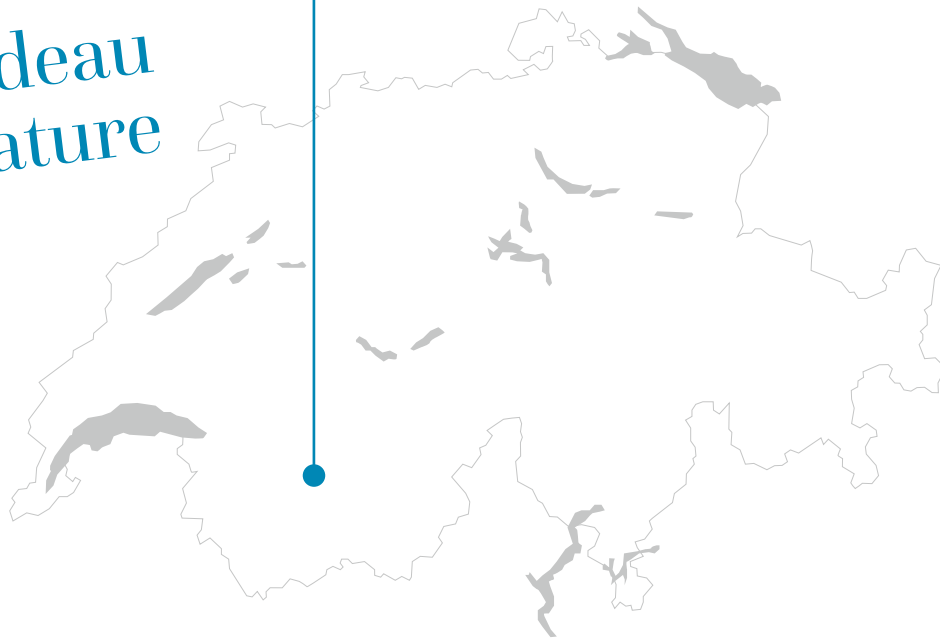
When this radiant, energetic 30 year-old took over her father's vines, she was very clear: biodynamic farming was the only choice. To make her dream come true, she took her vines out of the local coop and handed over the vinification to the talented Frédéric Blanc: "we're a good team, he brings me back down to earth!" And after several vintages that take purity and fruit as their watch words, she has certainly achieved what she set out to do. "I love my wines, and every year they are different. Making wine is a very intimate experience. There are long hours spent in the vineyard, the relationship you form with your vines, then the birth of the wine and the process in the winery, the choices you have to make... but discovering the results each year and seeing my clients' eyes sparkle with joy, that's really the very best part of all."



Antoine et Christophe Bétrisey
Antoine et Christophe Bétrisey
Saint-Léonard VS



Profiter du cadeau de la nature



Chaque année, la moisson de médailles des frères Antoine et Christophe Bétrisey est juste impressionnante!

Jedes Jahr gewinnen die Brüder Antoine und Christophe Bétrisey eine beeindruckende Menge von Medaillen.

Every year, brothers Antoine and Christophe Bétrisey have an impressive crop... of medals.

«Nous pratiquons une viticulture soignée» explique Antoine, «nous vendangeons tard et souvent en plusieurs passages pour profiter au mieux du formidable cadeau que la nature nous offre avec le foehn.» Chez eux la priorité est donnée à la plante: «nous cultivons 20ha d'arbres fruitiers, l'expérience acquise en arboriculture me permet d'affiner mes techniques viticoles et mon ressenti du cep» ajoute Antoine. Ils cultivent tous leurs cépages avec la même passion mais avouent un faible pour l'ethnique Rèze et le très tardif Fumin, cousin du Cornalin, ramené au hasard d'une dégustation dans la vallée d'Aoste, «une expérience passionnante que d'adopter et d'adapter ce cépage à nos conditions!» L'«expérience» est semble-t-il déjà couronnée de succès puisque leur *Conquête*® a été médaillé d'or et nommé au Grand Prix du Vin Suisse 2015!

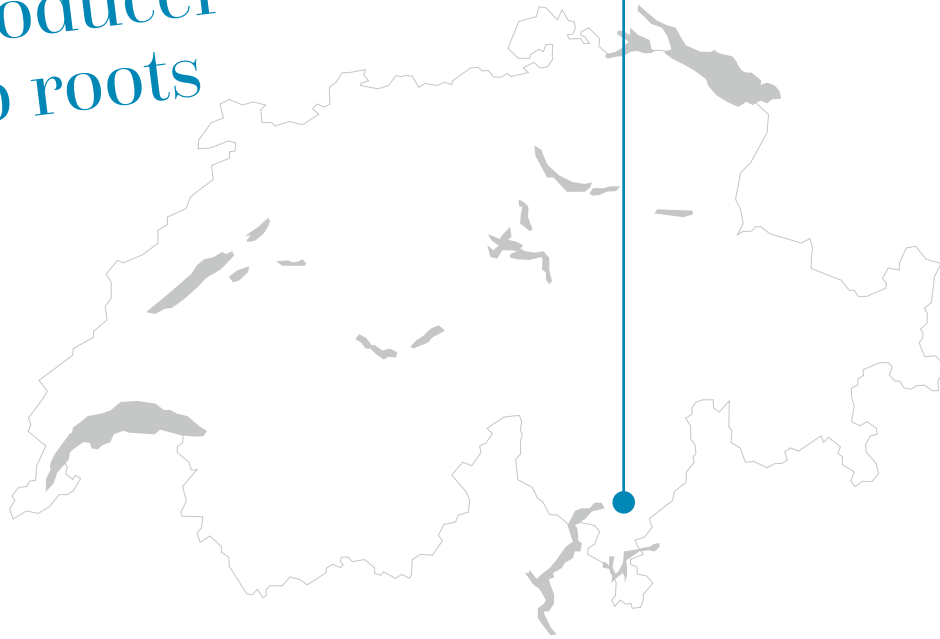
«Wir praktizieren einen gepflegten Weinbau», erklärt Antoine, «wir lesen spät und oft in mehreren Durchgängen, um das wunderbare Geschenk, das uns die Natur mit dem Föhn macht, so gut wie möglich zu nutzen.» Erste Priorität hat die Pflanze: «Wir kultivieren 20 Hektaren Obstbäume. Diese Erfahrung hilft, die Techniken im Weinbau und das Gespür für die Rebe zu verfeinern.» Die Brüder pflegen all ihre Rebsorten mit derselben Passion, räumen aber ein Faible für die ethnische Resi ein sowie für den sehr spätreifenden Fumin, den Cousin des Cornalin, den sie zufällig von einer Degustation im Aostatal mitbrachten. «Es ist total spannend, diese Rebsorte zu adoptieren und an unsere Bedingungen anzupassen!» Das «Experiment» wurde bereits von Erfolg gekrönt, gewann doch ihr *Conquête*® Gold beim Grand Prix du Vin Suisse 2015 und wurde erst noch nominiert.

“We tend our vines with great care, we pick our grapes later, and often over several days to make the very most of the warm, dry, southerly Foehn wind.” Plants have priority here: “we grow 20 hectares of fruit trees, which really helps me refine my vine-growing skills,” comments Antoine. They farm all their grapes with equal attention but confess to having a soft spot for the local Rèze variety and the late-ripening Fumin, cousin of the Cornalin grape, which they brought back by chance from a tasting in the Aosta valley - “adopting this grape and helping it adapt to our climate has been a fascinating experiment!” The experiment appears to have borne fruit as their *Conquête*® won a gold medal and was short-listed at the Grand Prix du Vin Suisse 2015.





A wine producer with deep roots



Giorgio Rossi s'est fait connaître en Suisse grâce à sa sympathique et rustique Bondola.

De nature discrète, il n'apprécie pas tellement les feux de la rampe: «Nous sommes un vrai domaine familial, tout le monde met la main à la pâte, surtout mon frère Andrea.» Son cœur bat pour la Bondola, «c'est notre tradition, notre histoire, même si c'est le Merlot et nos 25% de cépages blancs qui nous font vivre.» Ses Merlots sont assemblés avec de plus ou moins grandes quantités de Cabernet Sauvignon. «Dans nos trente parcelles la pente est telle que l'on ne peut les travailler qu'à la main. Ça demande un gros effort, mais ça crée un lien étroit avec les plantes et la nature.» Giorgio essaye de travailler le plus naturellement possible, «le tout biologique n'est pas possible avec le climat que l'on a et la pression des maladies.» Après vingt ans d'expériences en cave «je joue de plus en plus sur la simplicité, je veux des vins sincères et honnêtes.»

Wer sich mit der sympathisch rustikalen Tessiner Spezialität Bondola schweizweit einen Namen macht, muss schon ein besonderer Winzer sein.

Aber Giorgio Rossi steht ungern im Mittelpunkt: «Wir sind ein richtiger Familienbetrieb, alle helfen mit, vor allem auch mein Bruder Andrea.» Sein Herz schlägt für die Bondola, «das ist unsere Tradition, unsere Geschichte, wir leben aber längst vom Merlot und von den 25% weissen Sorten.» Und vom Cabernet Sauvignon, der dem Merlot in kleineren oder grösseren Anteilen beigemischt wird. «In unseren dreissig steilen Parzellen ist nur Handarbeit möglich, das ist zwar eine grosse Anstrengung, führt aber auch zu einer engen Verbundenheit mit den Pflanzen, mit der Natur.» Giorgio versucht so naturnah wie möglich zu arbeiten, «strikt biologisch schaffen wir es bei unserem Klima nicht.» Nach zwanzig Jahren Erfahrung im Keller, «setze ich immer mehr auf Einfachheit. Und letztlich auf immer aufrichtigere, ehrlichere Weine.»

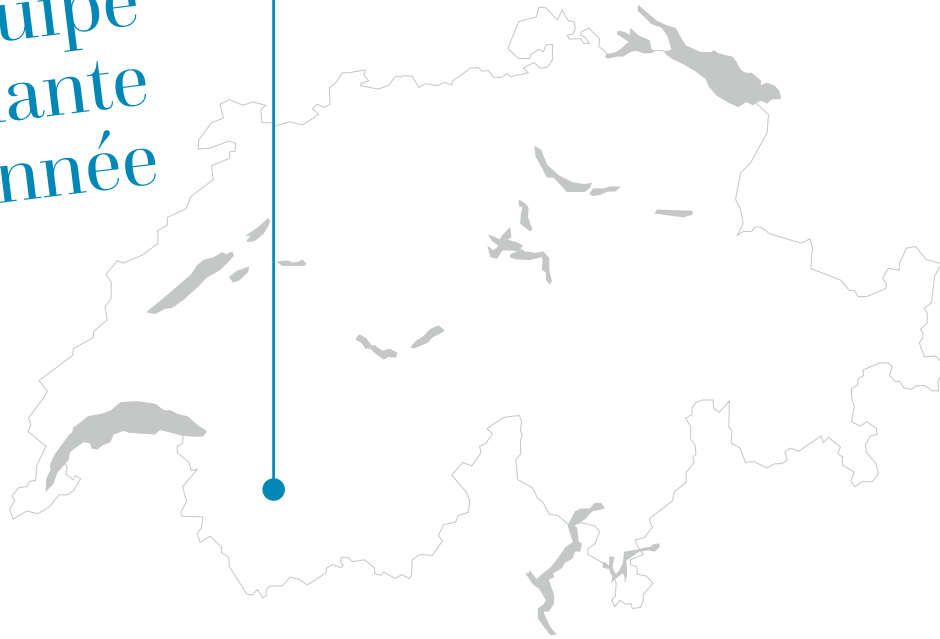
Giorgio Rossi is known in Switzerland for his easy-drinking, rustic Bondola wine.

He's a quiet man who doesn't like being in the spotlight: "We're a real family domaine, everyone gets involved, especially my brother Andrea." He has a soft spot for Bondola, "it's our tradition, our history, even if it is our Merlot and our white wines which keep us afloat." His Merlot wines are blended with different amounts of Cabernet Sauvignon. "Our 30 plots are on such steep slopes that we can only farm them by hand. It means a lot of work but it creates a real bond between the vines and nature." Giorgio tries to work as naturally as possible, "although being totally organic is not really possible because of our climate and disease pressure." After 20 years of experimenting in the winery, he concludes: "I am increasingly turning to simplicity. I want to make true, honest wines."





Une équipe performante et passionnée



L'année 2016 est synonyme d'anniversaire à la Cave Ardévaz, celui des 60 ans de la création de la cave!

Im Jahr 2016 feierte die Cave Ardévaz ihren sechzigsten Geburtstag.

2016 was a special year for Cave Ardévaz, which celebrated its 60th anniversary:

Mais 2016 correspond aussi à un nouveau sacre avec l'obtention du titre tant convoité «d'Etoile d'Or de la Syrah» ou «meilleure Syrah du canton» à la Sélection des Vins du Valais. «La récompense de la motivation et du travail» selon Rachel Boven, responsable du domaine qui dit «avoir beaucoup de chance d'être entourée d'une équipe fidèle, performante à tous les niveaux et passionnée». Car non seulement la Cave Ardévaz produit de grands vins, mais elle sait aussi «se mettre à disposition du client» dans son Espace Ardévine. Du mercredi au samedi, ce bar à vins-œnothèque propose les crus du domaine dans une ambiance moderne et décontractée. «J'ai fait l'école hôtelière, et je trouvais que nous pouvions faire plus en matière d'accueil et de conseils au client» argumente la patronne.

2016 war aber auch das Jahr, als der Betrieb bei der Selektion der Walliser Weine den begehrten Titel «Etoile d'Or de la Syrah» für den besten Syrah des Kantons gewann. Die Belohnung für unsere Motivation und unsere Arbeit», meint Rachel Boven, die Leiterin des Guts, die betont, «grosses Glück zu haben, von einer derart treuen, leistungsstarken und passionierten Equipe umgeben zu sein». Die Cave Ardévaz produziert nicht nur grosse Weine, sie versteht es auch bestens, «sich in den Dienst der Kunden zu stellen»: Die Weinbar und Önothek Ardévine bietet von Mittwoch bis Samstag in moderner und entspannter Atmosphäre die Weine des Hauses an. «Ich habe die Hotelfachschule absolviert», erzählt die Patronne, «und ich war der Meinung, wir könnten mehr tun in Sachen Empfang und Beratung der Kunden».

celebrations were also in order because they won the highly-coveted "Etoile d'Or de la Syrah" and the "meilleure Syrah du canton" awards at the Sélection des Vins du Valais. According to domaine head Rachel Boven, "this is a reward for our commitment and hard work." She counts herself lucky to have such a loyal team, whose members are talented, enthusiastic all-rounders. Not only does Cave Ardévaz make excellent wines but it also welcomes visitors in the Espace Ardévine wine bar and shop where the domaine's wines are served from Wednesday to Saturday in a modern, relaxed setting. "I had been to hotel school and I felt we could do more in terms of welcoming and advising our visitors," comments Rachel.





Accroître la diversité



«Lorsque j'ai commencé à travailler avec mon père il y a quinze ans, nous ne cultivions que du Pinot et du Gamay. Aujourd'hui, je produis 13 vins différents... et je compte encore accroître ma diversité.»

«Als ich vor 15 Jahren mit meinem Vater zu arbeiten begann, kultivierten wir nur Pinot und Gamay», erzählt Pierre-Yves Poget. «Heute dagegen produziere ich 13 verschiedene Weine... und ich will noch mehr Vielfalt!»

Pierre-Yves Poget, dont la plus grande fierté reste à ce jour le titre de meilleur vin rouge du canton obtenu pour son Gamay barrique alors qu'il «sortait tout juste de Changins», avoue construire ses vins dès la parcelle. «J'ai une cave très simple, sans technologie. Le gros du travail, je le fais à la vigne, je passe beaucoup de temps à bichonner mes ceps». Alors qu'il s'est fait connaître par ses rouges ciselés et pleins de caractère à l'image de son Merlot médaillé d'or au Mondial du Merlot 2014, il avoue être de plus en plus «amoureux de son Chasselas» qu'il qualifie de «fin et friand, un vrai vin d'apéro!». La part de ses rouges pourrait bien à l'avenir diminuer un peu au profit des blancs...

Sein grösster Stolz bleibt der Titel für den besten Rotwein des Kantons, den er für seinen barriquegereiften Gamay gewonnen hat, «kaum dass ich Changins abgeschlossen hatte». Der Winzer «konstruiert» seine Weine bereits in der Parzelle. «Ich habe einen sehr einfachen Keller, ohne Technologie. Das Gros der Arbeit leiste ich deshalb in den Reben; ich verbringe viel Zeit damit, meine Rebstöcke zu pflegen.» Obwohl er sich mit ziselierten, charaktervollen Rotweinen einen Namen gemacht hat – etwa mit seinem Merlot, der beim Mondial du Merlot 2014 Gold gewann –, bekennt er eine wachsende Liebe zu seinem «feinen und frischen» Chasselas, einem richtigen «Apérowein». Gut möglich also, dass künftig der Anteil der Rotweine zugunsten der Weissen etwas sinkt...

"Fifteen years ago when I started working with my father, we only grew Pinot and Gamay. Today, we make 13 different wines and I plan to increase this diversity,"

says Pierre-Yves Poget, proud holder of the Best Red Wine of the Canton award for his barrel-aged Gamay (despite being newly-graduated from Changins school), and who envisions his wines starting from the plots they are grown in. "I have a very simple winery, there's no technology. Most of the work is done in the vineyard, I spend a lot of time caring for my vines." Although Pierre-Yves is known for his precise, characterful red wines (such as his Merlot, which took gold at the Mondial du Merlot 2014), he admits to falling in love with his Chasselas, describing it as "elegant and mouthwatering, a perfect aperitif wine!" Who knows, perhaps in the future he'll make more white wine, and a little less red?





Nicolas Cadoux

Domaine des Graves, Athenaz GE

Un
environnement
exceptionnel!



« J'ai la chance de travailler dans un lieu idyllique! Mon domaine est très éparpillé dans la Champagne genevoise avec des parcelles escarpées cernées de bosquets et ruisseaux. Ce n'est pas facile à cultiver, pas intensif mais c'est tellement riche! ».

Nicolas Cadoux travaille l'un des vignobles les plus occidentaux de Suisse, aux confins de la campagne genevoise. « Comme la plupart de mes collègues, je cultive un grand nombre de cépages, par curiosité, mais aussi pour satisfaire notre clientèle cosmopolite ». Le vin dont il est le plus fier? Son *Ancolie*, un Pinot gris passerillé qu'il produit depuis 17 ans et qui a reçu une Grande médaille d'or au Mondial des Pinots 2013. « C'est un vin qui demande énormément de travail à la vigne, à la récolte, en vinification. C'est le fleuron du domaine, jamais je n'aurai cru pouvoir rivaliser avec les grands vins doux! ». Et pourtant...

« Ich habe das Glück, an einem idyllischen Ort arbeiten zu können. Meine Rebberge liegen verstreut in der Genfer Champagne in steilen Parzellen, gesäumt von kleinen Wäldchen und Bächen. Das ist nicht einfach zu kultivieren, nur extensiv, aber um so reichhaltiger! »

Nicolas Cadoux bewirtschaftet eines der westlichsten Weingüter der Schweiz, am äussersten Rand des Kantons Genf. « Wie die meisten meiner Kollegen kultiviere ich eine grosse Anzahl Rebsorten, aus Neugier, aber auch, um unsere kosmopolitische Kundschaft zufriedenzustellen. » Auf welchen Wein er besonders stolz ist? Auf den *Ancolie*, einen Pinot gris aus getrockneten Trauben, den er seit 17 Jahren produziert und der beim Mondial des Pinots 2013 eine Grosse Goldmedaille gewonnen hat. « Das ist ein Wein, der enorm viel Arbeit verlangt, in den Reben, bei der Lese, während der Vinifikation. Er ist das Aushängeschild der Domäne. Ich hätte niemals gedacht, mit den grossen Süssweinen rivalisieren zu können...! »

"I'm lucky enough to be working in an idyllic spot. My domaine is scattered across the Champagne area west of Geneva, with steep plots bordered by thickets and streams. It's not easy land to work, it's not intensive but it's so rich!" says Nicolas Cadoux,

who farms one of Switzerland's most westerly vineyards, deep in the countryside near Geneva. "Like most of my colleagues, I grow many different grapes, partly out of curiosity but also to satisfy our cosmopolitan clients." Asked which wine he's most proud of, he nominates *Ancolie*, a Pinot Gris made from dried grapes which he has made for 17 years now and which won a Grand Gold medal at the Mondial des Pinots 2013. "It's a wine that needs a huge amount of work in the vineyard, at harvest, and during the vinification process. It's our flagship wines, and I never thought we'd be able to compete with the major names of sweet wine," he comments. And yet...



Des vins qui lui ressemblent



Sophie Dugerdil

Domaine Dugerdil, Dardagny GE



C'est en parcourant le monde comme déléguée du CICR que Sophie Dugerdil a redécouvert ses racines terriennes et viticoles.

De retour en Suisse elle reprend le domaine paternel et y débute l'encavage en 2004. Un parcours atypique que l'on retrouve dans ses vins «ces expériences m'ont apporté de l'indépendance, de l'ouverture, bref un regard différent.» Elle s'est rapidement fait remarquer pour ses rouges francs, certains rares à l'image du Marselan au caractère bien trempé. Du côté des blancs, elle les préfère sans sucre et tendus «j'étais l'une des premières à Genève à ne plus faire la malo». Ses vins lui ressemblent? «Bien sûr, on met tout notre cœur et toute notre âme dans nos vins, c'est normal qu'ils soient à notre image!». Et quand on lui demande de nous dévoiler son vin préféré elle répond très franchement: «je n'ai pas de vin préféré, ça dépend du moment où tu le bois et avec qui tu le partages».

Als Rotkreuz-Delegierte durch die Welt reisend, entdeckt Sophie Dugerdil ihre Wurzeln, ihre erdverbundene, weinbauliche Herkunft.

Zurück in der Schweiz, übernimmt sie das väterliche Gut und kellert 2004 ihren ersten Wein ein. Ein untypischer Werdegang, der sich in ihren Weinen widerspiegelt: «Diese Erfahrungen haben mich unabhängig und offen gemacht, mir einen anderen Blick beschert.» Schnell macht sie mit ihren offenen Rotweinen auf sich aufmerksam, etwa mit dem raren, charaktervollen Marselan. Die Weissweine mag sie ohne Restsüsse und voller Spannung, «ich war eine der ersten in Genf, die auf den biologischen Säureabbau verzichteten». Gleichen ihr ihre Weine? «Selbstverständlich. Wir legen unser ganzes Herz, unsere ganze Seele in unsere Weine, da ist es normal, dass sie uns ähneln.» Nach ihrem Lieblingswein gefragt, antwortet Sophie frank und frei: «Ich habe keinen Lieblingswein. Das hängt vom Moment ab, davon, wo und mit wem du ihn trinkst.»

Sophie Dugerdil rediscovered her roots and connection to wine while travelling round the work for work.

On her return to Switzerland she took over the family domaine and started making wine in 2014. Her somewhat unusual journey into wine is reflected in her bottles: "my background gave me a sense of independence, openness, a different way of looking at things," she says. Her forthright red wines were soon getting lots of attention, including for example her Marselan with its very distinctive character. Sophie prefers her white wines to be precise and bone dry: "I was one of the first growers in Geneva to stop doing malolactic fermentation." Asked if her wines resemble her, she replies: "Of course! We put our heart and soul into them, so it's normal that they do! When asked to nominate a favourite wine, she answers honestly: "I don't have a favourite; it all depends on the moment you drink it and who you share it with..."





Im Zeichen des Burgunds



Inutile de demander au champion du monde des Pinots 2012 sacré grâce à son formidable «Hohle Gasse» le nom de son cépage préféré !

Den Pinot-Weltmeister von 2012, der mit seinem Spitzenpinot «Hohle Gasse» den sensationellen Titel holte, braucht man nicht nach seiner Liebingsorte zu fragen.

No need to ask Urs Jauslin the name of his favourite grape variety. The creator of the outstanding Hohle Gasse, champion wine of the Mondial des Pinots 2012, is a Burgundy fan.

Urs Jauslin est un passionné des bourgognes. «Le sol du MuttENZer Wartenbergs se compose de calcaire jurassien et son climat est particulièrement doux, un terroir idéal pour les cépages bourguignons.» Mais aussi pour le Sauvignon blanc, la star blanche du domaine. «Je vais régulièrement en Bourgogne pour acheter des barriques, pour visiter des collègues vignerons et pour bien manger...» Grâce à l'expérience accumulée, il a identifié les meilleurs clones et connaît les pratiques culturelles les plus adaptées pour obtenir des raisins parfaits. «On ne peut extraire des raisins que ce qu'il y a dedans. Le vin doit refléter l'originalité et le style du terroir.» Les cépages à la mode et les assemblages ne sont pas pour les Jauslin. Adrian, son fils, qui est actuellement en stage à travers le monde partage d'ailleurs cette opinion.

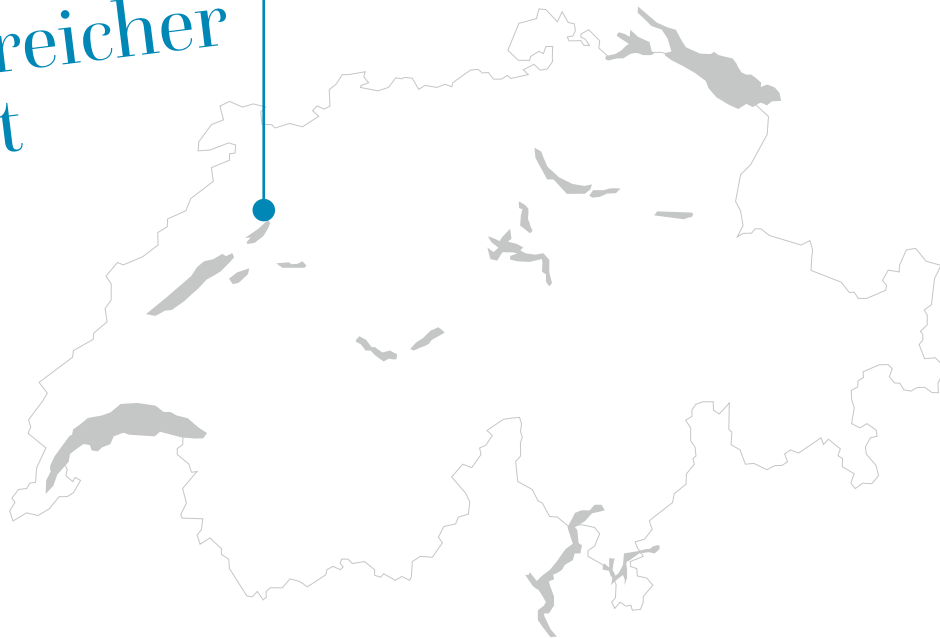
Urs Jauslin ist ein durch und durch passionierter Burgunderfan. «Das Terroir des MuttENZer Wartenbergs besteht aus Jurakalk, das Klima ist mild – ideale Bedingungen also für die Burgundersorten.» Und für den Sauvignon blanc, den weissen Star des Betriebs. «Ich bin regelmässig im Burgund, um Fässer zu kaufen, mich mit Winzerkollegen auszutauschen, fein zu essen...» Dank langer Erfahrung weiss er, welche Klone sich am besten eigenen, welche Entscheidungen im Rebberg nötig sind, um perfekte Trauben zu lesen: «Man kann nur aus den Trauben holen, was drinsteckt. Im Wein sollen sich die Eigenständigkeit und Stilistik des Terroirs spiegeln.» Schnellschüsse oder Sortenwirrwarr sind nicht Jauslins Sache. Da ist Sohn Adrian, zur Zeit gerade auf Wanderschaft in den Weinregionen der Welt, gleicher Meinung.

“The MuttENZer Wartenbergs soil is made up of jurassic limestone and the climate is very gentle, so it's ideal terroir for Burgundy varieties,” he explains. And also for Sauvignon Blanc, the domaine's star white wine. “I often go to Burgundy to buy barrels, to visit fellow growers and to eat well,” says Urs. Thanks to his experience acquired over the years, he has identified the best clones and knows how best to farm them to get the very best grapes. “You can only get out of the grapes what is already there. The wine has to reflect the originality and style of its terroir,” so fashionable grape varieties and blends are not for the Jauslin family. His son Adrian (currently travelling round the world doing work placements) shares his father's opinion.





Erfolgreicher Spagat



L'année 2016 a été couverte de lauriers pour Ruth Wyseier, licenciée ès lettres et dotée d'une formation en œnologie et son partenaire Werner Schweizer !

«Nos deux piliers ont été récompensés. Il est vrai que nous faisons un véritable grand écart!» Leurs «piliers», ce sont d'un côté les cépages classiques, et notamment le Chasselas et le Pinot noir, les préférés de Ruth. De l'autre côté les cépages résistants tels que le Solaris, le Johanniter, le Léon Millot qu'ils cultivent depuis 25 ans, ainsi que le Cabernet blanc planté plus récemment. «L'avenir appartient clairement aux cépages résistants, l'année 2016 l'a clairement prouvé.» Faut-il vinifier ces cépages de manière différente? «Non, mais aussi bien que les classiques!» Werner Schweizer s'occupe de la culture des vignes, elle, assume de son côté le rôle de cheffe prudente et autocritique en cave. Et sa nièce Carly Wyseier, qui dirige le restaurant familial où s'écoule la moitié de la production, complète cette équipe gagnante en véritable ambassadrice des vins.

Ruth Wyseier, Phil-Einerin mit Önologieausbildung, kann es kaum fassen: Noch nie haben sie und ihr Partner Werner Schweizer so viele Lorbeeren eingeheimst wie 2016, «und zwar für beide Standbeine.

Denn wir machen einen richtigen Spagat!» Der eine Fuss, das sind die klassischen Sorten, allen voran Ruths Lieblinge Chasselas und Pinot noir. Der andere Fuss, das sind – seit 25 Jahren! – pilzresistente Sorten wie Solaris, Johanniter, Léon Millot oder der neu angepflanzte Cabernet blanc. «Die Zukunft gehört ganz klar den PIWI-Sorten, das hat das verregnete Jahr 2016 gezeigt.» Muss man diese Varietäten anders vinifizieren? «Nein, aber genauso gut wie die klassischen!» Werner Schweizer, «ein optimistischer Gambler», hat das letzte Wort im Rebberg, sie hingegen ist die vorsichtige und selbstkritische Chefin im Keller. Und als Botschafterin der Weine fungiert Nichte Carly Wyseier, die das familieneigene Restaurant führt und dort die Hälfte der Produktion absetzt.

2016 was a highly successful year for Ruth Wyseier, (an Arts graduate and oenologist by training) and her partner Werner Schweizer. "Both parts of our domaine have won awards, that's quite something!"

The two parts question are their classic grape varieties, in particular Chasselas and Pinot Noir which are Ruth's favourites, and the disease-resistant varieties like Solaris, Johanniter, Léon Millot (which they've been growing for 25 years) and Cabernet Blanc (which they planted more recently). "The future clearly belongs to resistant varieties, 2016 really proved that," they declare. Do these grapes need to be vinified differently? "No, but they have to be vinified just as carefully as the classics!" they reply. Werner Schweizer oversees the vines while Ruth is in charge of the winery. This winning team is completed by Ruth's niece Carly Wyseier, an ambassador for Räblus wines: she runs the family restaurant where half their wines are sold.



Ein Leben für den Wein...

Irene Grünenfelder
Weingut Eichholz, Jenins GR



Est-il encore nécessaire de présenter Irene Grünenfelder et son petit, mais remarquable domaine? Renommée depuis longtemps, elle s'est fait connaître en premier lieu avec son Pinot noir et son Sauvignon blanc.

Vorstellen braucht man Irene Grünenfelder und ihren kleinen, aber feinen Ein-fraubetrieb ja längst nicht mehr. Seit vielen Jahren sorgt sie mit ihren Weinen, allen voran mit ihrem Blauburgunder und ihrem Sauvignon blanc, für Furore.

Irene Grünenfelder and her small but remarkable domaine need no introduction. Well-known for many years, she first rose to fame for her Pinot Noir and Sauvignon Blanc.

L'exploitante s'est investie corps et âme dans son métier de vigneronne «J'aime beaucoup travailler avec et dans la nature, mais aussi à la cave. C'est ma grande passion.» Un élément que l'on retrouve dans ses vins dotés d'une grande personnalité et de profondeur. Elle cultive ses vignes de plus en plus naturellement, sans herbicide, en travaillant les sols et pratiquant les semences alternées. Et en cave? «Je fais le plus simplement possible, sans collage.» Cette vigneronne pure souche aime le vin et apprécie la convivialité qu'il procure. «Le vin c'est ma vie!» Cette passion semble être génétique et son fils Johannes marchera un jour dans ses pas.

Die Quereinsteigerin ist nach wie vor mit Leib und Seele Winzerin, «ich arbeite einfach wahnsinnig gern mit und in der Natur, aber auch im Keller. Das ist meine ganz grosse Leidenschaft.» Was man ihren Weinen – komplexen Weinpersönlichkeiten mit Tiefgang – anmerkt. Ihre Reben kultiviert sie zunehmend biologisch, ohne Herbizide, mit Bodenbearbeitung und alternierenden Einsaaten. Und im Keller? «So natürlich wie möglich und ohne Schönung.» Die Vollblutwinzerin, die selber gerne Wein trinkt, schätzt die Geselligkeit rund um den Wein. «Wein, das ist mein Leben!» Offensichtlich scheint diese Leidenschaft genetisch zu sein. Auf alle Fälle hat sie sie an ihren Sohn Johannes weitervererbt, der dereinst in ihre Fusstapfen treten wird.

She threw herself wholeheartedly into winemaking: "I love working in and with nature, but also in the winery. It's my passion," says Irene, and this translates into her wines which have great personality and depth. She farms her vines increasingly naturally, without weedkiller, working the soil by hand and using alternate row cover. In the winery, "I keep things as simple as possible, and my wines are unfined." This dedicated wine grower loves wine and enjoys the conviviality it brings: "wine is my life!" she says. It seems to be part of her DNA, no doubt her son Johannes will follow in his mother's footsteps.





Weinpersönlichkeiten mit Rückgrat



Adrian Klötzli fait partie des jeunes vignerons dynamiques du lac de Bière. L'artisan passionné, représentant de la 4^{ème} génération, aime les vins de caractère et dirige le domaine familial situé au bord de l'idyllique rivière Douanne.

Zu den jungen aufstrebenden Winzern am Bielersee gehört auch Adrian Klötzli, der leidenschaftliche Handwerker, der eigenständige Weine mag und den elterlichen Betrieb am idyllischen Twannbach in vierter Generation führt.

Adrian Klötzli is a young, dynamic wine grower from the Lake Biel area. A truly committed artisan, this fan of characterful wines manages the family domaine (he is the fourth generation) situated on the banks of the Twann river.

«Chez nous l'accent est mis sur les vins blancs, un tiers de notre vignoble est en effet dédié au Chasselas.» Parmi les vins rouges citons *La Cuvée Unique*, un assemblage de Merlot, Cabernet Jura, Prior et Pinot noir élevé en barriques. Que ce soit en blanc ou en rouge, les vins ne doivent pas seulement séduire au printemps qui suit la récolte, «mais faire plaisir aussi quelques années plus tard.» Dans nos conditions climatiques la viticulture en bio est difficile, déplore-t-il, «mais je travaille le plus écologiquement possible et je respecte le calendrier lunaire pour chacune de mes interventions».

«Das Schwergewicht liegt bei uns auf Weisswein, ein Drittel der Fläche ist dem Chasselas vorbehalten.» Grossen Wert legt der Winzer auf das Skelett und die lebhafteste Säurestruktur seiner Weine, «bei den weissen Spezialitäten verzichte ich ganz auf den biologischen Säureabbau, beim Chasselas teilweise.» Bei den Rotweinen ist *La Cuvée Unique* hervorzuheben, eine barriquegereifte Assemblage aus Merlot, Cabernet Jura, Prior und Pinot noir. Ob weiss oder rot, seine Weine sollen nicht nur im Frühling nach der Lese bezaubern, «sondern auch nach ein paar Jahren noch Freude machen». Am Bielersee sei Bioweinbau schwierig, bedauert er, «ich arbeite aber so ökologisch wie möglich und richte mich nach dem Mondkalender».

“White wine rules here, a third of our vineyards are planted with Chasselas,” he comments. Noteworthy amongst the red wines is *La Cuvée Unique*, a barrel-aged blend of Merlot, Cabernet Jura, Prior and Pinot Noir. Be they red or white, the aim is that the wines give drinking pleasure not only in the spring following the harvest “but also several years later. Organic viticulture is difficult here, given our climate, but I work in as eco-friendly manner as possible, and I follow the lunar calendar for all of my interventions,” explains Adrian.





Discrets et confirmés Diskret und bewährt Discreet and distinguished



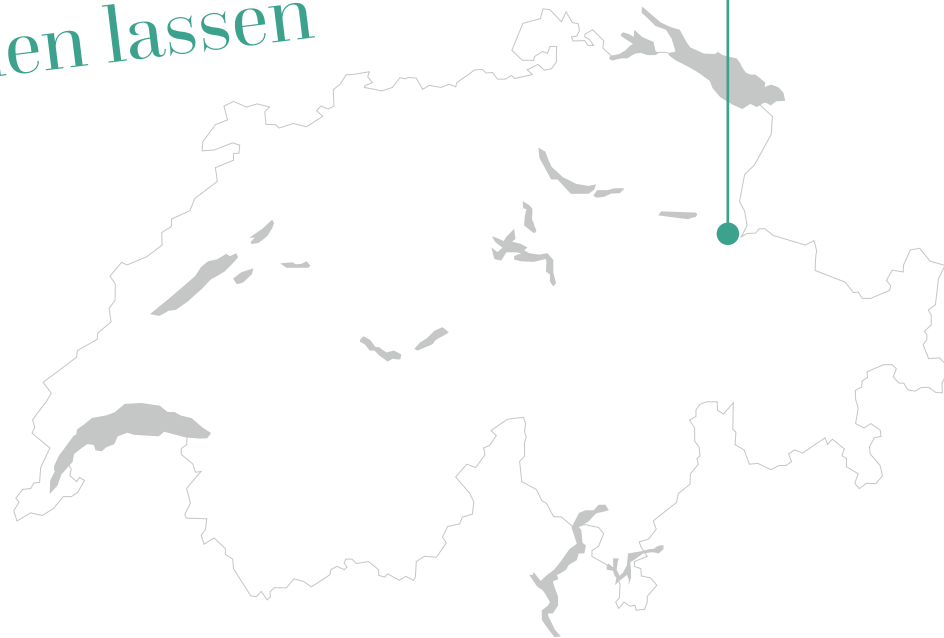
Ils préfèrent l'ombre et le travail aux grands discours et feux de la rampe. Leurs efforts sont réservés à leurs parcelles et leurs flacons. La vérité est dans la bouteille!

Sie bleiben lieber im Hintergrund und ziehen die Arbeit den grossen Reden und dem Rampenlicht vor. Ihr ganzer Einsatz gilt ihren Rebparzellen und ihren Weinen. Die Wahrheit findet sich in der Flasche.

They prefer to stay in the background and get down to work, rather than taking the limelight and getting involved in public discourse. Their energy is focused clearly on their vineyards and the wines they make. The truth is in the bottle!

Das Terroir sprechen lassen

Patrick und Hansruedi Adank
Adank Weine, Fläsch GR



«Nos terroirs sont notre bien le plus précieux!» constate Hansruedi Adank.

«Unsere Terroirs sind unser wertvollster Besitz!», findet Hansruedi Adank.

"Our terroirs are the most precious thing we possess!" says Hansruedi Adank.

Il cultive ses vignes le plus naturellement possible, soutenu par sa femme Rezia et désormais de plus en plus souvent par son fils Patrick qui s'est formé entre Bordeaux, la Bourgogne, la Champagne et le «nouveau monde». Son cœur bat pour le Pinot noir et notamment son Cru *Spondis* provenant de ceps de 45 ans qu'il a mis en bouteille récemment. «Mais nous avons planté beaucoup de cépages blancs ces 15 dernières années, car nos terroirs de la Fläscher Halde sont parfaitement adaptés à leur culture avec des sols d'ardoise qui procurent de la minéralité!» Dans la vinification aussi l'accent est mis sur la minéralité, le terroir, la structure et la longévité, les blancs aussi sont puristes, droits et secs. La plus jeune création est le *Adank's Brut*, un mousseux de méthode traditionnelle, sans dosage et remué à la main. «Il est produit de A à Z chez nous» et naturellement vinifié avec 100% de Pinot noir.

Unterstützt von seiner Frau Rezia und immer öfter auch von Sohn Patrick, dem jungen Önologen, der seine Lehr- und Wanderjahre zwischen Bordeaux, Burgund, Champagne und «Down Under» verbringt, bewirtschaftet er seine Parzellen zunehmend naturnah. Sein Herz schlägt für den Pinot noir, etwa den erstmals abgefüllten Cru *Spondis* von 45 Jahre alten Stöcken. «Aber wir haben in den letzten 15 Jahren auch viele weisse Sorten gesetzt, denn unsere Parzellen in der Fläscher Halde mit sehr mineralischem Schiefer eignen sich perfekt dafür.» Mineralität, Terroir, Struktur und Langlebigkeit stehen im Zentrum der Weinbereitung, auch die Weissen sind puristisch, gradlinig und trocken. Das jüngste Kind im Sortiment ist der traditionell in der Flasche vergorene, undosierte und von Hand gerüttelte *Adank's Brut*, «von A bis Z von uns produziert» – und natürlich zu 100% aus Pinot noir gekeltert.

He farms his vines as naturally as possible, assisted by his wife Rezia and (increasingly) by his son Patrick who has worked in Bordeaux, Burgundy, Champagne as well as in New World wine regions. Hansruedi has a soft spot for Pinot Noir, particularly his recently-bottled Cru *Spondis* made from 45 year-old vines. "But we've also planted a lot of white varieties over the last 15 years, because our Fläscher Halde vineyards and their slate soils are really well-suited to this, they add minerality to the wines." This terroir, minerality, structure and longevity are the focus of the vinification, resulting in finely-chiselled, dry white wines of real purity. Their most recent creation is *Adank's Brut*, a méthode traditionnelle sparkling wine made without dosage and hand-riddled. "It's made by us, from start to finish," they declare – and of course, it's made from 100% Pinot Noir.





Kurz vor der Stabsübergabe



Les Andreys sont incontournables au lac de Bienne. Dans un futur proche, les fils Gabriel et Silvan vont reprendre le domaine d'Erich et Katharina Andrey.

Um die Andreys kommt man nicht herum am Bielersee. In Kürze werden die Söhne Gabriel und Silvan den Betrieb von Erich und Katharina Andrey übernehmen.

The Andrey family domaine on Lake Biel is well-known. Sons Gabriel and Silvan will be taking over from their parents Erich and Katharina;

Si le premier est œnologue et donc responsable de la vinification, le deuxième gère le marketing et les ventes. «Et moi j'ai plus de temps pour les vignes», constate Erich Andrey satisfait. Bien qu'ils aient planté un grand nombre de spécialités (du Sylvaner au Malbec en passant par le Solaris) qu'ils vinifient des mousseux et du vin vin doux en passant par des assemblages et que le Pinot noir couvre la moitié de leur vignoble, le cœur d'Erich Andrey bat fort pour le Chasselas. «Nous avons commencé très tôt à vinifier nos quatre Chasselas séparément, par parcelle – c'est notre devise!» La clientèle l'apprécie. «Nous vendons par principe uniquement à des privés et à la gastronomie», souligne le vigneron, «nos vins ne se retrouveront jamais au supermarché, tout au plus dans les petits commerces spécialisés...»

Der erste ist Önologe und damit verantwortlich für die Vinifikation, der zweite kümmert sich um Marketing und Verkauf. «Und ich habe mehr Zeit für die Reben», meint Erich Andrey zufrieden. Trotz einer Fülle spannender Spezialitäten (von Sylvaner über Solaris bis hin zu Malbec, von Winzersekt über Assemblagen hin zu Süsswein) und obwohl der Pinot noir die Hälfte der Rebfläche für sich beansprucht, schlägt Erich Andreys Herz unveränderlich für den Chasselas. «Wir haben früh angefangen, unsere vier Chasselasweine nach Lagen getrennt zu vinifizieren – das ist unser Markenzeichen!» Was von der Kundschaft geschätzt wird. «Wir liefern aus Prinzip nur an Private und an die Gastronomie», unterstreicht der Winzer, «unsere Weine wird man niemals im Supermarkt finden, höchstens im kleinen Spezialitätenlädeli...»

the former is an oenologist and oversees the winemaking, while the latter looks after sales and marketing, "which gives me more time to spend in the vineyard," says Erich Andrey with satisfaction. They've planted a large number of less-common grapes (from Sylvaner to Malbec, including Solaris), and make sparkling and sweet wine as well as blends; half their vineyard is planted with Pinot Noir, but despite all this, Erich's heart really beats for Chasselas. "We've been vinifying our four Chasselas parcels separately for a long time, it's our way of doing things," he explains, and their clients certainly appreciate the results. "We only sell to private customers and fine dining restaurants," says Erich, "you might find our wines in small specialist shops but never in supermarkets."



Benjamin Morel
Château de Valeyres
Valeyres-sous-Rances VD



Des cuvées laboratoires



En 2015, son Gamay Confidentiel s'est classé second Gamay du pays au Grand Prix du Vin Suisse. Une formidable récompense pour Benjamin Morel qui reconnaît qu'il s'agit là de son vin préféré.

Beim Grand Prix du Vin Suisse 2015 wurde sein Gamay Confidentiel als zweitbestes Gamay des Landes ausgezeichnet. Ein wunderbarer Lohn für Benjamin Morel, der zugibt, dass das sein Lieblingswein ist.

In 2015, Benjamin Morel's Gamay Confidentiel came second in the Gamay du pays category of the Grand Prix du Vin Suisse, a great reward for this grower who admits that this is his favourite wine.

«L'image du Gamay a beaucoup évolué depuis 20 ans, nous avons de très beaux terroirs bien adaptés et nous avons acquis l'expérience pour produire de superbes crus denses et épicés» argumente-t-il. Nous? Il veut bien entendu parler de son ami d'enfance et associé, le maître-vigneron Frédéric Hostettler qui s'occupe de leurs parcelles avec deux collègues: «Nous formons une bonne équipe avec une grande synergie, chacun est bien à sa place». Lui s'occupe de la vinification et de la commercialisation. Leurs dernières réalisations? Des Cuvées Uniques qui leur permettent de tester sur de petits volumes des cépages inédits ou de nouveaux modes de vinification qu'ils vont jusqu'à vulgariser et à commercialiser pour mesurer l'intérêt de la clientèle.

«Das Image des Gamay hat sich in den letzten zwanzig Jahren stark verändert, wir besitzen sehr schöne, bestens geeignete Terroirs und mittlerweile auch die Erfahrung, um herrlich dichte, würzige Weine zu produzieren.» Wir? Damit meint er selbstverständlich seinen Jugendfreund und Geschäftspartner, den Winzermeister Frédéric Hostettler, der sich zusammen mit zwei Kollegen um ihre Rebparzellen kümmert: «Wir sind ein gutes Team mit grossen Synergien, jeder ist am richtigen Platz.» Er selbst ist zuständig für die Vinifikation und die Kommerzialisierung der Weine. Ihre jüngsten Werke? Die Cuvées Uniques, die es ihnen erlauben, in kleinen Mengen ungewöhnliche Sorten oder neue Vinifikationsarten und damit nicht zuletzt auch das Interesse der Kunden an diesen Neuheiten zu testen.

"Gamay's image has changed a lot over the last 20 years, we have some excellent terroirs which really suit it, and we've got the necessary experience to make excellent, deep, spicy wines," he comments. By "we", he means his childhood friend, associate and master wine maker Frédéric Hostettler, who looks after their plots with two colleagues: "we make an excellent team, we have great synergy and each person has their role to play." Benjamin oversees the vinification and sales. Their most recent creations include a range called Cuvées Uniques, a project which enables them to test unusual varieties or new vinification styles in small volumes which can then be produced and sold to gauge clients' interest.





Prendre soin du sol



«J'ai la chance d'être fermier d'un domaine mixte avec de la vigne et des cultures» explique Bertrand Favre. Depuis 2007, il travaille la vigne en biodynamie.

«Ich habe das Glück, einen Mischbetrieb mit Reben und Ackerbau zu bewirtschaften», erklärt Bertrand Favre. Seit 2007 kultiviert er seine Reben biodynamisch.

"I'm lucky to have a domaine where we grow crops as well as vines," explains Bertrand Favre, who has farmed his vines according to biodynamic principles since 2007.

«J'ai beaucoup appris des grandes cultures pour le travail des sols à la vigne» explique-t-il, «j'ai compris que pour avoir de belles plantes ou de beaux ceps il fallait prendre soin de ses sols et plus spécialement de la microbiologie du sol». Pour lui la biodynamie est un défi permanent «elle oblige à réfléchir, à observer, à trouver de nouvelles solutions aux nouveaux problèmes que nous rencontrons chaque saison, bref à nous adapter! C'est motivant, c'est ce qui fait l'intérêt de notre métier!». A la cave, il agit en observateur et n'intervient que si c'est vraiment nécessaire. Et pour la commercialisation de ses produits, il favorise les circuits courts avec une clientèle essentiellement locale qui s'approvisionne à son marché à la ferme. Logique jusqu'au bout de la chaîne...

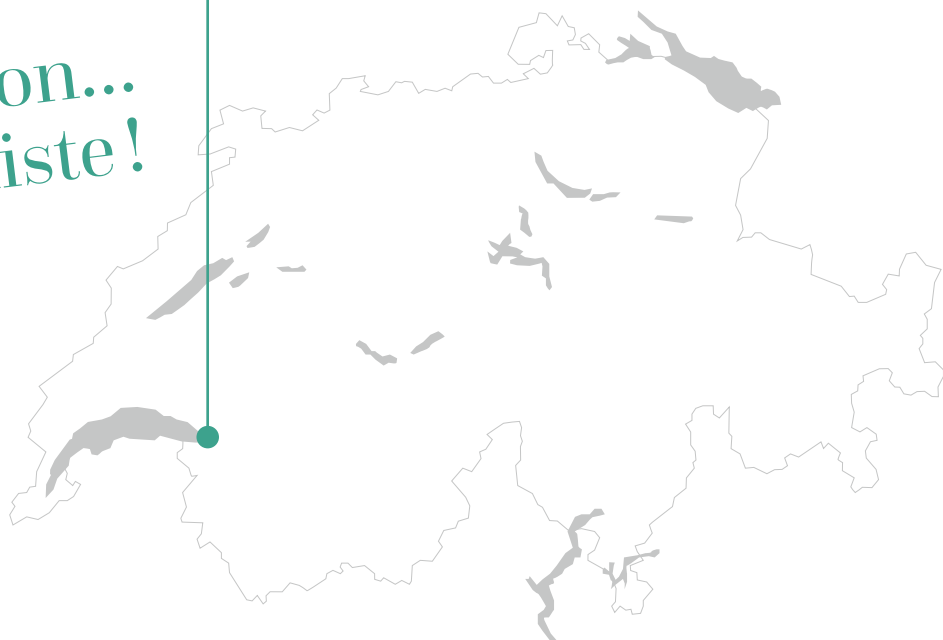
«Ich habe viel vom Ackerbau gelernt für die Bearbeitung der Rebböden», erklärt er, «ich habe verstanden, dass man Sorge tragen muss zum Boden und im Besonderen zu seiner Mikrobiologie, wenn man schöne Pflanzen oder Reben haben will.» Für ihn ist die Biodynamik eine permanente Herausforderung, «sie zwingt einen zum Nachdenken, Beobachten, Finden von neuen Lösungen für neue Probleme, denen wir in jeder Jahreszeit begegnen, kurz: sie zwingt uns dazu, uns anzupassen! Das ist motivierend, das macht unser Metier so interessant!» Im Keller wirkt er als Beobachter und greift nur ein, wenn es wirklich notwendig ist. Und bei der Kommerzialisierung seiner Produkte bevorzugt er kurz Wege mit einer vorwiegend lokalen Kundschaft, die sich auf seinem Markt auf dem Hof eindeckt. Konsequenz bis zum Schluss der Kette...

"I've learned a lot about how to work the soil in my vineyard by growing crops, I've understood that to have healthy plants or healthy vines, you have to take care of your soil and pay particular attention to the microbiology." For Bertrand, biodynamics is an on-going challenge: "it makes you think, observe, find new solutions to the new problems that arise each season, in other words, it makes you adapt. It's very motivating, and that's what's interesting about this job." In the winery he observes and only intervenes when necessary. He prefers to sell his wines locally, mainly to visitors who come and buy them at market he holds at the domaine: a logical approach, as ever.





Vigneron... et cycliste!



«Si ma cave et le cœur de mon vignoble se trouvent à Villeneuve sur un terroir unique, mon exploitation ressemble désormais plus à un domaine valaisan» s'amuse Daniel Allamand.

«D'ailleurs ma mère est valaisanne et la moitié de ma famille vient de l'autre rive du Rhône» ajoute-t-il dans un sourire. Son domaine fait le grand écart entre Fully, Vionnaz et Villeneuve: «un atout qui m'a permis d'étancher ma soif de diversité». Vigneron autodidacte doublé d'un cycliste passionné, il parcourt sur deux roues les vignobles suisses et européens pour y puiser ses sources d'inspiration. A la clé un Merlot de Vionnaz issu de terrasses abruptes nichées au cœur des châtaigniers, un assemblage *Cuvée de la grotte* aux accents italiens et, fleuron du domaine, un Chasselas *Terroir du Scex* à l'incomparable minéralité! «Je reconnais mon Chasselas dans n'importe quelle dégustation à l'aveugle» conclut-il.

«Obwohl mein Keller und das Gros meiner Rebberge in Villeneuve auf einem einzigartigen Terroir liegen, gleicht mein Gut eher einer Walliser Domäne», findet Daniel Allamand.

«Meine Mutter ist übrigens Walliserin und die Hälfte meiner Familie stammt vom anderen Rhoneufer», fügt er lachend hinzu. Seine Reben liegen weit verstreut zwischen Fully, Vionnaz und Villeneuve: «Ein Vorteil, der es mir ermöglicht, meine Lust auf Vielfalt auszuleben.» Der Autodidakt, passionierter Winzer und Radfahrer zugleich, erkundet die Weinregionen der Schweiz und Europas auf zwei Rädern; aus diesen Reisen schöpft er seine Inspiration. Etwa für den Merlot aus Vionnaz, gewachsen auf steilen Terrassen inmitten von Kastanienwäldern, die *Cuvée de la Grotte* mit ihren italienischen Akzenten oder das Aushängeschild des Hauses, den Chasselas *Terroir du Scex* mit seiner unvergleichlichen Mineralität. «Meinen Chasselas erkenne ich in jeder Blinddegustation!»

"My winery and most of my vines are in Villeneuve, where there's a unique terroir, my domaine is more like one from the Valais area," laughs Daniel Allamand.

"My mother is from Valais and half my family are from the other side of the Rhône," he adds with a smile. His domaine stretches between Fully, Vionnaz and Villeneuve "which is a real bonus, it satisfies my thirst for diversity." A self-taught wine grower and keen cyclist, he rides his bike through the vineyards of Switzerland and Europe to find inspiration. As a consequence, he makes a Merlot in Vionnaz, grown on the steep terraces nestled amongst the chestnut trees, an Italian-influenced blend called *Cuvée de la Grotte*, and a Chasselas *Terroir du Scex* – the domaine's pride and joy – with incredible minerality. "I'd recognise my Chasselas in any blind tasting," claims Daniel.



Les Parcelles ...mais pas de vigne!



Laurent Villard

Domaine Les Parcelles, Anières GE



Convergence, c'est le nom du vin phare du domaine, un assemblage blanc à base de Chasselas, Charmont, Doral et des Pinots blanc et gris.

Convergence, so heisst der Spitzenwein der Domäne, eine weisse Assemblage aus Chasselas, Charmont, Doral, Pinot blanc und Pinot gris.

Convergence is the name of this domaine's flagship wine, a white blend of Chasselas, Charmont, Doral, Pinot Blanc and Pinot Gris.

«C'est aussi en quelque sorte le symbole du domaine, la symbiose des caractères et des compétences» avoue Laurent Villard. Il a créé sa cave en 1994 mais, ne disposant pas de parcelles, il s'est associé à plusieurs vignerons locaux. «Nous sommes partenaires, j'ai établi un cahier des charges qualitatif qu'ils respectent, nous avons su créer un lien de confiance réciproque depuis plus de 20ans!» Lui, peut ainsi se consacrer entièrement à la vinification et à la commercialisation ainsi «chacun peut donner le meilleur dans son domaine de prédilection». Et ça fonctionne! Ses flacons d'Altesse «un cépage magnifique pour revenir aux sources», d'Aligoté, de Merlot blanc ou rouge trouvent rapidement preneur auprès d'une clientèle locale et sur les plus grandes tables de la région!

«Er ist gewissermassen das Symbol des Weinguts, die Symbiose der Charaktere und Kompetenzen», findet Laurent Villard. Er hat seine Kellerei 1994 gegründet. Und sich, da er über keine Rebparzellen verfügte, mit diversen lokalen Produzenten zusammengetan. «Wir sind Partner. Ich habe qualitative Richtlinien erstellt, die sie respektieren, und es ist uns gelungen, in mehr als zwanzig Jahren eine Basis von gegenseitigem Vertrauen zu schaffen.» So kann er sich voll und ganz der Vinifikation und dem Verkauf widmen, «jeder leistet das Bestmögliche in seiner angestammten Domäne». Das funktioniert! Seine Weine, etwa die Altesse, «eine wundervolle Sorte, um zu den Wurzeln zurückzukehren», die Aligoté, der weisse oder rote Merlot, finden rasch Abnehmer bei einer lokalen Kundschaft – und den besten Restaurants der Region!

“It's also our symbol, this coming together of people and skills,” admits Laurent Villard. He founded his winery in 1994 but as he did not own any vines, he teamed up with some local growers. “We're partners. I drew up some quality guidelines which they follow, and we've built up mutual trust over 20 years.” This allows Laurent to devote himself to wine making and sales, “so each of us can really do their best work, in their preferred area.” And it works! His wines are made from Altesse (“a wonderful variety that takes you right back to the source”), Aligoté, Merlot Blanc and Merlot Rouge are quickly snapped up by local clients and can also be found in some of the region's very best restaurants.





Honest, authentic wines



Le sympathique Mauro Ortelli, qui, tout petit déjà adorait accompagner son Nonno dans les vignes, regrette «de pas pouvoir travailler ses parcelles pendant encore cinquante ou cent ans.

J'aime les notes de terroir, le parfum du raisin, le fruit pur du vin. C'est pour cela que je préfère les Merlots sans barrique ou alors seulement élevés dans de grands foudres.» Par contre c'est l'inverse pour les blancs: lors d'une visite au célèbre Domaine de Chevalier dans les Graves, le parfum du vin blanc en barrique l'a tellement séduit qu'il voulait tout de suite rentrer à la maison pour essayer la même chose chez lui. Le résultat est un Sauvignon blanc fermenté en barriques et assemblé avec un peu de Sémillon. Un vin qui n'a d'ailleurs rien à envier à son illustre modèle! Mauro Ortelli a pour projet de planter du Petit Verdot, du Malbec et du Marselan. Même si dans cinquante ans ce seront probablement ses fils Enzo et Lucio ou leurs enfants qui récolteront les raisins...

Der lebenswürdige Mauro Ortelli, der schon als Dreikäsehoch nichts lieber tat, als seinen Nonno in die Reben zu begleiten, bedauert, dass er «nicht noch weitere fünfzig oder hundert Jahre in den Reben arbeiten kann.

Ich liebe die Noten des Terroirs, das Parfüm, die reine Frucht des Weins – deshalb bevorzuge ich Merlots, die nicht im Holz oder höchstens in grossen Fässern ausgebaut werden.» Nicht so bei den Weissen: Bei einem Besuch auf der berühmten Domaine de Chevalier in den Graves betörte ihn der Duft des Weissweins in der Barrique dermassen, dass er sofort nach Hause wollte, um etwas ähnliches zu probieren. Das Resultat ist ein mit wenig Sémillon abgerundeter, in der Barrique vergorener Sauvignon blanc, der es mit seinem Vorbild aufnehmen kann. Demnächst will Mauro Ortelli Sorten wie Petit Verdot, Malbec und Marselan anpflanzen. Auch wenn in fünfzig Jahren wohl seine Söhne Enzo und Lucio oder deren Kinder die Trauben ernten werden.

As a child, Mauro Ortelli loved visiting the family vineyards with his grandfather. Today, he regrets that he will not be able "to keep farming those vines for another fifty or a hundred years.

I love the terroir notes, the perfume of the grapes, the pure fruit found in a wine. That's why I prefer Merlot wine that isn't oaked, or that's only aged in large casks." For his white wines however, the reverse is true: he visited the renowned Domaine de Chevalier in the Graves area, fell in love with their white barrel-aged wines and couldn't wait to go home to try and create the same thing. The result is a barrel-fermented Sauvignon Blanc blended with a little Sémillon, which compares well to the original inspiration. Mauro Ortelli plans to plant Petit Verdot, Malbec and Marselan – even if fifty years from now, it will probably be his sons Enzo and Lucio or their children who will pick the grapes...



Meinrad Keller
Meinrad Keller Weinbau
Döttingen AG



Mit zweihundert- prozentigem Engagement



Tout ce que Meinrad Keller fait, il le fait avec passion! Que ce soit dans le sport, en cuisine ou sur son domaine.

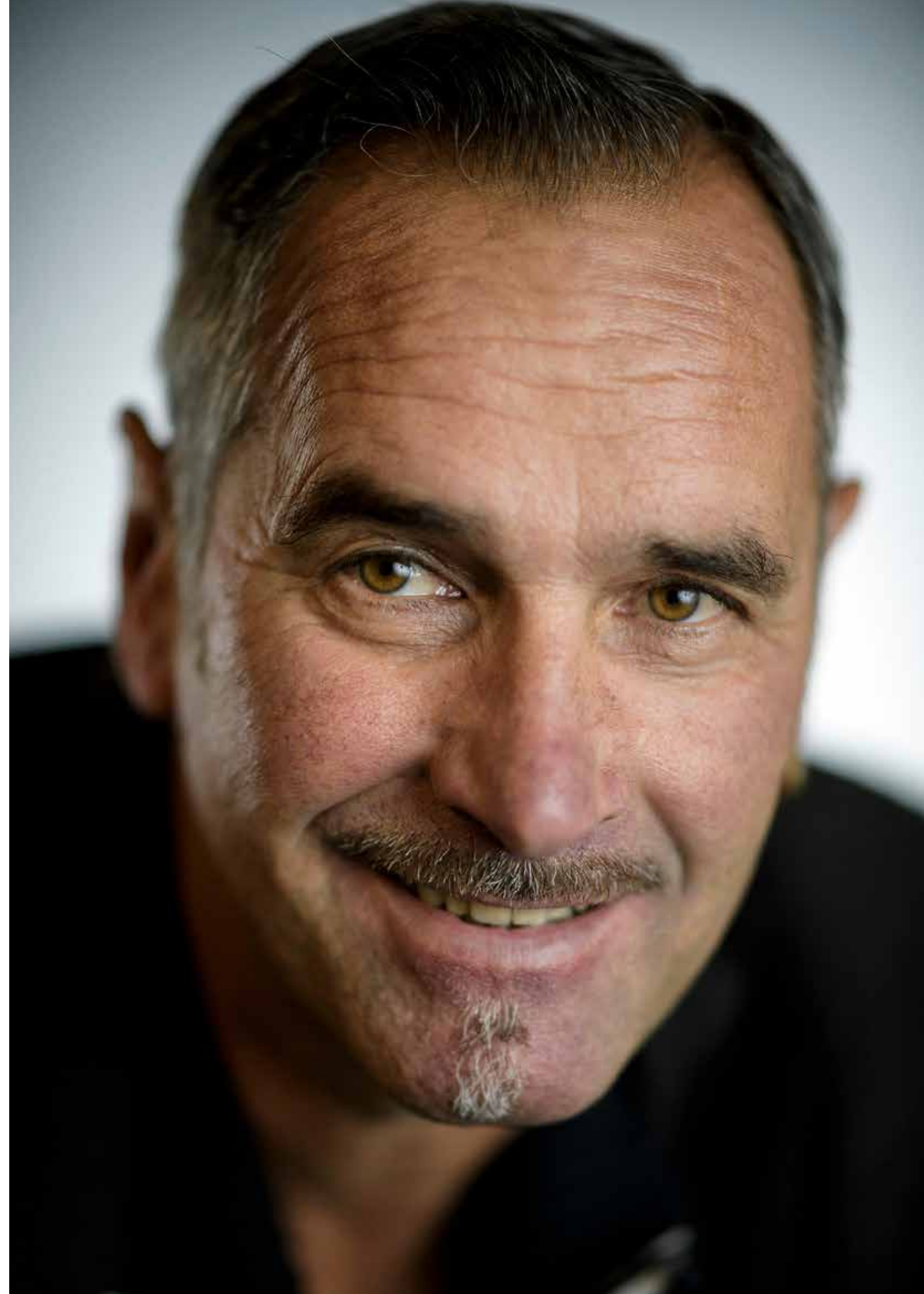
Was Meinrad Keller tut, das tut er mit Herzblut. Ob im Sport, beim Kochen oder auf seinem Gut.

Meinrad Keller does everything with total commitment, be it sports, cooking or running his domaine.

Il remporte régulièrement des reconnaissances nationales pour ses Pinots et ses Merlots «sur les bons millésimes nous talonnons les Tessinois et les Valaisans, dans les années moins bonnes la distance est un peu plus grande». Depuis dix ans ses vins sont végétaliens. Très moderne, son père était déjà connu pour ses produits de niche. Cependant, c'est à l'étranger que Meinrad Keller va chercher ses sources d'inspiration en matière de vin: «Le meilleur Merlot je l'ai bu au Mexique, le meilleur Cabernet Sauvignon en Israël et le meilleur Sauvignon blanc en Afrique du Sud!» Au niveau viticole, il a atteint la limite de la diversification avec ses 13 cépages différents «aujourd'hui il est plus intéressant de rechercher le clone le plus approprié». Meinrad Keller est aussi conseiller communal et, dans ce rôle aussi il s'engage à fond pour la protection du paysage: «une diversité de graminées et d'herbes dans les vignes ainsi que des murs de pierres sèches offrent un riche habitat aux organismes auxiliaires et aux oiseaux rares comme la huppe fasciée.»

Mit seinen Pinots und seinem Merlot feiert er regelmässig nationale Erfolge, «in guten Jahren kommen wir an die Tessiner und Walliser heran, in schlechten ist der Abstand etwas grösser». Seit zehn Jahren produziert er seine Weine vegan. Schon sein Vater war seiner Zeit voraus und bekannt für Nischenprodukte. Meinrad Kellers Weinvorbilder kommen allerdings aus dem Ausland: «Den besten Merlot habe ich in Mexiko getrunken, der beste Cabernet Sauvignon wächst in Israel und den besten Sauvignon blanc fand ich in Südafrika!» Sortenmässig sei mit 13 Varietäten die Grenze erreicht, «interessanter sind heute geeignete Klone». Engagiert ist Winzer und Gemeinderat Keller auch im Landschaftsschutz: Sortenvielfalt von Gräsern und Kräutern in den Reben sowie Trockensteinmauern sollen Nützlingen, aber auch dem seltenen Wiedehopf Lebensraum bieten.

He regularly wins awards for his Pinot and Merlot wines - "in good vintages we can compete with Ticino and Valais, in other years it's a bit harder." He has made vegan wines for ten years and his father (a very modern man) was known for his niche products. However, Meinrad Keller finds inspiration for his wine making outside Switzerland: "the best Merlot I ever drank was in Mexico, the best Cabernet Sauvignon was in Israel, and the best Sauvignon Blanc was in South Africa!" Wine-wise, he has certainly explored diversification (he grows 13 different grapes), but "these days it's more interesting to find the right clone." Meinrad Keller is also a local councillor and in that role he is fighting to protect nature: "building dry stone walls and growing different grasses and weeds in the vineyard makes for a richer habitat for the other organisms, as well as for rare birds like the striped hoopoe."





Le mouvement perpétuel



Avec 4 ados et jeunes adultes à la maison, l'antique demeure familiale de Véronyc et Philippe Mettaz déborde de vie et d'énergie!

Il en va d'ailleurs de même sur leur domaine. «En 25 ans nous avons repris et regroupé beaucoup de parcelles» explique Véronyc, «nous avons aussi beaucoup diversifié nos cépages. Mises à part nos vieilles vignes de Gamay des Mûres, tout a été arraché et replanté!». Aujourd'hui ils disposent d'un magnifique domaine de 8 ha dispatché sur des terroirs et micro climats très différenciés où chaque cep donne le meilleur. «Ce que nous offre la nature» est devenu leur leitmotiv commercial, mais c'est avant tout leur philosophie. «Philippe suit lui-même tous les travaux viticoles. Il adore travailler à la vigne! La vinification ne fait que sublimer le raisin encavé!». Et pour «se faire plaisir», ils créent des mini-cuvées comme la Cuvée de l'Artiste, «un vin inédit, chaque fois différent, que nous faisons déguster à un artiste ami pour qu'il nous dessine l'étiquette».

Mit vier Jugendlichen geht es im alten Winzerhaus von Véronyc und Philippe lebhaft zu und her! Ebenso auf dem Weingut.

«In 25 Jahren haben wir viele Parzellen übernommen und neu gruppiert», erklärt Véronyc, «und unsere Rebsorten stark diversifiziert. Mit Ausnahme der alten Gamaystöcke in der Lage Les Mûres wurde alles ausgerissen und neu bestockt.» Heute verfügt die Familie über eine wundervolle Domäne von acht Hektaren, verteilt auf unterschiedliche Terroirs und Mikroklimas, wo jeder Stock sein Bestes gibt. «Was uns die Natur schenkt» – das ist das kommerzielle Leitmotiv und ihre Philosophie. «Philippe begleitet selber alle Arbeiten in den Reben. Er liebt diese Arbeit! Die Vinifikation sublimiert die Trauben nur.» Und «zu unserem eigenen Vergnügen» kreieren sie Mini-Cuvées wie die Cuvée de l'Artiste, «einen ungewöhnlichen Wein, jedes Jahr anders, den wir einem befreundeten Künstler zum Probieren geben, damit er uns die Etikette gestaltet».

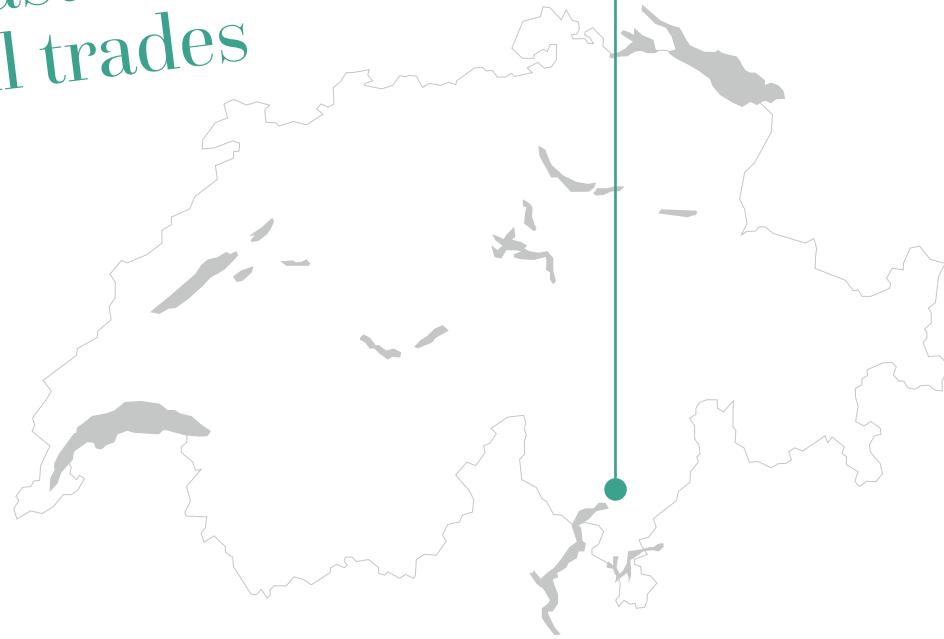
With four adolescents living under their roof, the ancient family home of Véronyc and Philippe Mettaz is certainly full of life and energetic vibes, like their domaine.

“We’ve spent 25 years buying and regrouping many plots,” explains Véronyc, “and we’ve increased the number of grape varieties too. Apart from our old Gamay des Mûres vines, everything has been pulled up and replanted.” Today they have a magnificent 8-hectare domaine spread over very different terroirs and micro-climates where each vine can express itself fully. “Taking what nature gives” has become their motto, but above all it’s their philosophy. “Philippe oversees all the work in the vineyard, he loves that; vinification simply enhances the grapes brought into the winery,” says Véronyc. They indulge themselves by creating small batches of wines such as Cuvée de l’Artiste, “an unusual wine that’s different every year: we let an artist-friend taste it and then he designs the label each time.”



A master of all trades

Tiziano Tettamanti
Pian Marnino, Gudo TI



«La vie est courte: il faut donc se hâter si l'on veut essayer tout ce dont on a envie!»

Ce ne sont pas que des mots vides de sens, mais un réel concept de vie pour Tiziano Tettamanti. Un homme aux multiples facettes, à la fois orfèvre de métier, homme d'affaires en costume - cravate dans l'une de ses horlogeries, parfois simplement vêtu de grosses chaussures et de pantalons de travail dans les vignes ou à la cave, en maillot de sport sur son vélo de course ou bien en t-shirt pour accueillir ses hôtes dans son sympathique grotto tessinois dominant la vaste plaine du Magadino. A 20 ans l'autodidacte non conventionnel a vinifié son premier vin. Aujourd'hui, plus de trente ans plus tard, il s'illustre régulièrement avec ses Merlots, sa Bondola ou ses autres assemblages, ses vins mousseux et son vin doux issu de Solaris. Il expérimente avec enthousiasme de nouveaux cépages résistants. «Récemment j'ai aussi planté du Barbera et du Nebbiolo. J'ai besoin de nouveaux défis, sinon je m'ennuie...»

«Das Leben ist kurz: Man muss sich beeilen, wenn man alles ausprobieren will, wozu man Lust hat!»

Das sind nicht nur leere Worte, sondern gewissermassen das Lebenskonzept von Tiziano Tettamanti, den man als gelernten Goldschmied und Geschäftsmann in Anzug und Krawatte in einem seiner Uhrengeschäfte antreffen kann, mit festen Schuhen und Arbeitshosen in Rebberg oder Keller, im Sporttrikot auf dem Rennfahrrad oder aber im T-Shirt als Gastgeber in seinem sympathischen Tessiner Grotto mit Blick auf die weite Magadinoebene. Mit 20 vinifizierte der unkonventionelle Autodidakt seinen ersten Wein, heute, mehr als dreissig Jahre später, brilliert er regelmässig mit Merlot, Bondola oder roten Assemblagen, mit Schaumweinen und einem aus Solaris gekelterten Süsswein. Mit Begeisterung experimentiert er mit neuen, auch pilzresistenten Sorten. «Und vor kurzem habe ich Barbera und Nebbiolo gepflanzt. Ich brauche einfach neue Herausforderungen, sonst wird es mir langweilig...»

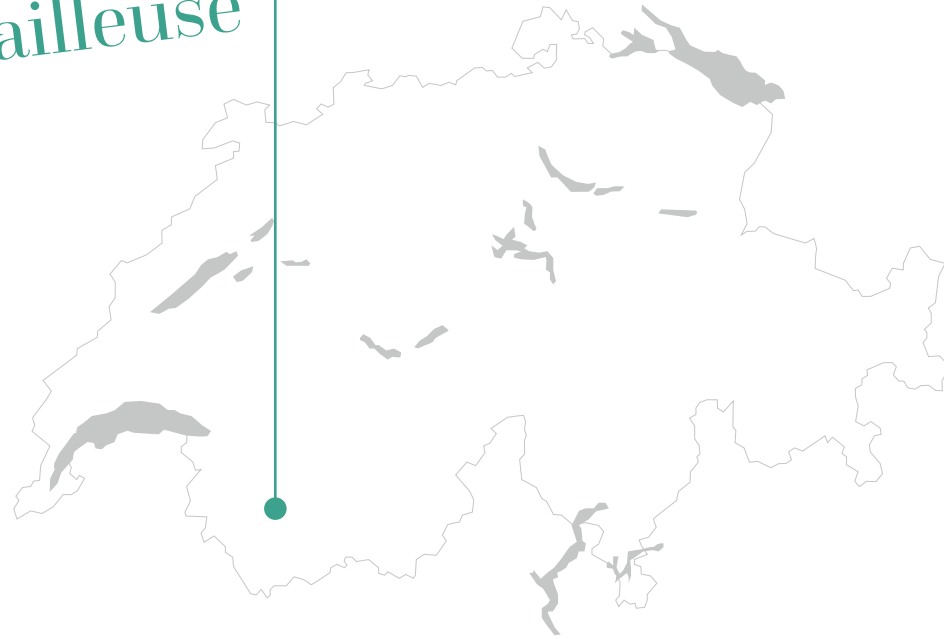
"Life is short, so you have to hurry up if you want to try everything that appeals" - for Tiziano Tettamanti, these are not just empty words but a philosophy of life.

A man of many parts and a goldsmith by trade, he can be found dressed in suit and tie in one of his watch shops, or in work wear and boots in the vineyard or winery; in sportswear on his bike, or T-shirt clad, welcoming his guests to the attractive Ticino grotto overlooking the vast Magadino plain. This unconventional, self-taught man made his very first wine at the age of 20. Today, more than 30 years later, he regularly distinguishes himself with his Merlots, his Bondola or his other blends, his sparkling wines and a sweet wine made from Solaris. Tiziano enjoys experimenting with new disease-resistant varieties: "I also planted Barbera and Nebbiolo recently, I have to have new challenges otherwise I get bored..."





La travailleuse



Elle a débarqué à 20 ans de sa Roumanie natale avec pour seuls bagages sa passion de la vigne et son abnégation.

Mit 20 hat sie ihre Heimat Rumänien verlassen, im Gepäck nichts als ihre Passion für Weinbau und ihre Opferbereitschaft.

Valentina left her native Romania twenty years ago, with only a passion for viticulture and her self-sacrifice as her baggage.

Etudes, stages, expériences, elle décide de créer sa cave en 2014. «Je cultive près de 4 ha sur 11 communes de Martigny à Grimsuat. Rien que sur Fully j'ai 23 parcelles!». De ce morcellement elle fait une force «je travaille en parcellaire, le plus naturellement possible et j'élève tous mes vins en barrique, ça les rend plus solides. Pour mes vins je veux le meilleur, même si c'est plus dur, plus long et plus cher!». Elle avoue un faible pour le Gamay, «un vin frais, long et complexe qui ne sature jamais» et va planter de la Grosse Arvine et du Completer, «le plus beau vin que j'ai dégusté en Suisse». Tous ses flacons sont vendus en 2 mois et si on lui demande de nous citer sa plus grande fierté elle répond: «il n'y a rien qui me rende vraiment fière, j'ai toujours l'impression que j'aurais pu faire mieux ou plus».

Es folgen Studien, Stages, Erfahrungen – 2014 gründet sie ihre Kellerei. «Ich kultiviere fast vier Hektaren in elf Gemeinden zwischen Martigny und Grimsuat. Allein in Fully habe ich 23 Parzellen!» Aus dieser Zerstückelung macht sie eine Stärke: «Ich vinifiziere die Parzellen getrennt, so natürlich wie möglich, und baue alle Weine in Barriques aus, das macht sie solider. Ich will das Beste für meine Reben, selbst wenn das härter, länger und teurer ist.» Ein Faible räumt sie für den Gamay ein, «diesen frischen, langen, komplexen Wein, von dem ich nie genug bekomme.» Sie will Grosse Arvine pflanzen – und Completer: «Der schönste Wein, den ich in der Schweiz verkostet habe». Ihre Weine sind stets innerhalb von zwei Monaten ausverkauft. Ihr grösster Stolz? «Es gibt nichts, was mich wirklich stolz macht, ich habe immer den Eindruck, ich hätte es noch besser machen können...»

Studies and various work placements successfully completed, she decided to create her own winery in 2004. "I farm around 4 hectares of vineyards in 11 communes between Martigny and Grimsuat. I've got 23 plots in Fully alone," she comments. However, Valentina turns this patchwork of vineyards to her advantage: "I work on a plot-by-plot approach, as naturally as possible, ageing all my wines in barrel to give them a certain solidity. I want the very best for them, even if it's more complicated, more expensive, and takes longer!" She admits to a soft spot for Gamay - "it can be such a fresh, long and complex wine, I never tire of it" - and plans to plant Grosse Arvine but also Completer - "it makes the most wonderful Swiss wine I've ever tasted." Her bottles are sold out in two months: when asked which wine she is most proud of, she says: "I don't really feel proud: I always feel that I could have done more, or better."





Le plus beau métier du monde



Après une parenthèse de 5 mois au vert sur un alpage, la décision est apparue très clairement à Chantal Ritter et son mari: « nous ne retournerons pas au bureau! » En 1987 ils ont donc repris le domaine viticole des grands parents de Chantal.

« Le plus important c'est de se lever le matin satisfait d'aller travailler! » dit Chantal Ritter. Passionnée par la culture de ses vignes, elle est aussi responsable de la vinification des crus du domaine. « On me demande toujours quel vin est mon préféré. Mais c'est comme avec les enfants: j'ai deux filles, un jour je m'entends mieux avec l'une, l'autre jour avec la seconde, mais ça ne m'empêche pas de les aimer toutes les deux de la même façon! Maintenant en hiver j'apprécie particulièrement le Pinot noir Barrique. Les raisins proviennent de très vieux ceps que mon grand-père a plantés. Au printemps par contre avec les asperges je préfère le Doral... » Dans ses crus, elle cherche à révéler la typicité du cépage, le terroir, le millésime. « C'est ce qui est passionnant dans le vin... »

Nach fünfmonatiger Auszeit auf einer Alp stand für Chantal Ritter und ihren Mann Yves Cochand fest: Wir gehen nicht zurück ins Büro!

So reifte 1987 der Entschluss, das Weingut von Chantals Grosseltern in Le Landeron zu übernehmen. « Das ist doch das Wichtigste, dass man jeden Morgen aufsteht und sich auf seine Arbeit freut! », findet Chantal Ritter, die leidenschaftlich gern in den Reben arbeitet, aber auch für die Vinifikation ihrer Weine zuständig ist. « Immer werde ich gefragt, welches mein Lieblingswein sei. Aber das ist wie mit den Kindern: Ich habe zwei Töchter, einmal verstehe ich mich mit der einen besser, dann mit der anderen – lieben tue ich sie beide! Jetzt im Winter schätze ich den Pinot noir Barrique besonders, er stammt von alten Reben, die noch mein Grossvater gesetzt hat, im Frühling zu den ersten Spargeln bevorzuge ich den Doral... » Im Mittelpunkt steht bei allen Weinen die Identität der Rebsorte, das Terroir, der Jahrgang. « Das ist ja das Spannende beim Wein... »

After a five-month stay in mountain pasture land, Chantal Ritter and her husband were very clear about their decision: "we're never going back to office life!" and so in 1987 they took over the wine domaine belonging to Chantal's grandparents.

"The most important thing is to get up and be happy to go to work" says Chantal, who is deeply committed to farming her vines as well as overseeing the wine-making at the domaine. "I'm often asked to choose a favourite wine but it's like having children: I have two daughters. Some days I get on better with one, other days I get on better with the other, but I love them both the same! Now we're in winter I particularly enjoy our barrel-aged Pinot Noir, made from very old vines planted by my grandfather. In spring though, when we're eating asparagus, I prefer our Doral." In her winemaking, Chantal aims to reveal the typicity of the grape variety, the terroir and the vintage – "that's what's so fascinating about wine," she says.



Page Seite	Cave Kellereien Wineries	Nom Namen Name	Lieu Ort Place
114	Adank Weine	Patrick und Hansruedi Adank	Fläsch GR
88	Agriloro	Meinrad Perler	Genestrerio TI
116	Andrey Weinbau	Erich Andrey	Ligerz BE
90	Anne Müller	Anne Müller	Yvorne VD
92	Antoine et Christophe Bétrisey	Antoine et Christophe Bétrisey	Saint-Léonard VS
36	August Pünter Weinbau	August und Kathrin Pünter	Stäfa ZH
94	Azienda Mondò	Giorgio Rossi	Sementina TI
10	Bolle et Cie SA	Blaise Hermann et Jean-François Crausaz	Morges VD
12	Brivio Vini SA	Guido Brivio and Alfred De Martin	Mendrisio TI
96	Cave Ardévaz	Rachel Boven et Rodolphe Roux	Chamoson VS
62	Cave Champs de Clos	Christelle Conne	Chexbres VD
38	Cave de la Charrue	Denis et Luc Hermanjat	Commugny VD
64	Cave des Rois, Grognez Frères et Fils	Marco et François Grognez	Villeneuve VD
14	Cave des Viticulteurs de Bonvillars	Olivier Robert et Sylvie Mayland	Bonvillars VD
16	Cave Fernand Cina SA	Manfred Cina	Salgesch VS
66	Cave La Tornale	Jean-Daniel Favre	Chamoson VS
98	Cave Mirabilis	Pierre-Yves Poget	Agiez VD
18	Caves Châtenay-Bouvier SA	Janine Schaer et Pierre-Alain Jeannet	Boudry NE
118	Château de Valeyres	Benjamin Morel	Valeyres-sous-Rances VD
40	Colline de Daval	Bertrand et Monique Caloz	Sierre VS
68	Denis Mercier	Anne-Catherine, Madeleine et Denis Mercier	Sierre VS
42	Domaine Angelrath	Jean-Claude Angelrath	Le Landeron NE
120	Domaine de Miolan	Bertrand Favre	Choulex GE
100	Domaine des Graves	Nicolas Cadoux	Athenaz GE
70	Domaine des Pendus	Christian Sossauer et son fils David	Satigny GE
72	Domaine du Chafalet	Mathurin et Guy Ramu	Dardagny GE
44	Domaine du Château de Collex	Frédéric Probst	Collex-Bossy GE
122	Domaine du Scex du Châtelard	Daniel et Marc Allamand	Villeneuve VD
102	Domaine Dugerdil	Sophie Dugerdil	Dardagny GE
46	Domaine Jean-René Germanier	Jean-René Germanier et Gilles Besse	Vétroz VS
48	Domaine La Colombe	Laura et Raymond Paccot	Féchy VD
50	Domaine Le Grand Clos	Jean-Michel Novelle	Satigny GE
124	Domaine Les Parcelles	Laurent Villard	Anières GE
20	Domaine Les Vallières	André Serex	Satigny GE
74	Fratelli Matasci SA	Fabiana Matasci	Tenero TI
76	Fratelli Meroni	Marco and Vincenzo Meroni	Biasca TI
104	Jauslin Weinbau	Urs Jauslin	Muttenz BL
22	La Devinière	Willy Cretegny	Satigny GE
24	Landolt Weine AG	Marc Landolt	Zürich ZH
26	Maison Gilliard	Hansueli Pfenninger	Sion VS
126	Mauro Ortelli	Mauro Ortelli	Corteglia TI
128	Meinrad Keller Weinbau	Meinrad Keller	Döttingen AG
130	Philippe et Véronyc Mettaz	Philippe et Véronyc Mettaz	Fully VS
132	Pian Marnino	Tiziano Tettamanti	Gudo TI
106	Räblus Weinbau	Ruth Wysser und Carly Wysser	Biel-Vingelz BE
78	Schmutz Vins	Sébastien Schmutz	Praz FR
80	Schott Weinbau	Anne-Claire Schott	Twann BE
52	Tenuta Vitivinicola Trapletti SA	Enrico Trapletti	Coldrerio TI
54	Terreni alla Maggia SA	Markus von Dach	Ascona TI
134	Valentina Andrei	Valentina Andrei	Saillon VS
28	Vini e Distillati Angelo Delea SA	Angelo & David Delea	Losone TI
30	Vins Keller	Boris et Séverine Keller	Vaumarcus NE
136	Vins Ritter Cochand	Chantal Ritter Cochand	Le Landeron NE
32	VOLG Weinkellereien AG	Hermann Steitz und Hansjörg Schwarz	Winterthur ZH
82	Weingut Alter Berg	Walter und Michael Deppeler	Tegerfelden AG
108	Weingut Eichholz	Irene Grünenfelder	Jenins GR
84	Weingut Hermann	Roman Hermann	Fläsch GR
56	Weingut Krebs	Andreas Krebs	Twann BE
58	Weingut zum Sternen	Andreas Meier	Würenlingen AG
110	Weingut zum Twannbach	Adrian Klötzli	Twann BE

événements 2017 anlässe 2017 events 2017



21-23 avril 2017
 Sierre, Valais
www.mondial-du-merlot.com



26 juin-1 juillet 2017
 Sierre, Valais
www.grandprixduvinsuisse.ch



6-8 août 2017
 Sierre, Valais
www.mondial-des-pinots.com



1-2 septembre 2017
 Sierre, Valais
www.vinea.ch



Edition 2017

Responsables de la publication

Association Vinea, Sierre
François Murisier, Président
Elisabeth Pasquier, Directrice

Rédaction

Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Photos

Tous les portraits ont été réalisés
par Olivier Maire, Photogenic.ch,
sauf p. 6-7, p. 47 par Denis Emery
et p. 109 par Hans-Peter Siffert

Conception graphique

Diane Zanni, Blancarmina.ch

Traductions

Louise Hurren
Alicia Mettler
Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Tirage

Imprimé sur papier
Olin Smooth high white
couverture 250 gm²
pages intérieures 100 gm²
en décembre 2016
à 2 000 exemplaires

Contact

Rue Beausite 4
CH-3960 Sierre
info@vinea.ch
www.vinea.ch
+ 41 27 456 31 44



Ausgabe 2017

Verantwortliche Herausgeber

Vereinigung Vinea, Sierre
François Murisier, Präsident
Elisabeth Pasquier, Direktorin

Redaktion

Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Fotos

Die Porträtaufnahmen stammen von
Olivier Maire, Photogenic.ch, ausser das
Bild auf S. 6-7, S. 47, das von Denis Emery
aufgenommen wurde, und das Bild auf
S. 109, das Hans-Peter Siffert beigesteuert
hat.

Grafisches Konzept

Diane Zanni, Blancarmina.ch

Übersetzungen

Louise Hurren
Alicia Mettler
Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Druck und Auflage

Gedruckt auf Olin Smooth
high white Papier
Einband 250 gm²
Innenseiten 100 gm²
Gedruckt im Dezember 2016 in
einer Auflage von 2000 Exemplaren

Kontakt

Rue Beausite 4
CH-3960 Sierre
info@vinea.ch
www.vinea.ch
+ 41 27 456 31 44



Edition 2017

Published by

Association Vinea, Sierre
François Murisier, Président
Elisabeth Pasquier, Directrice

Editorial

Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Photos

All photos by Olivier Maire of Photogenic.ch
except p. 6-7, p. 47 (by Denis Emery)
and p. 109 (by Hans-Peter Siffert)

Graphic design

Diane Zanni, Blancarmina.ch

Translations

Louise Hurren
Alicia Mettler
Emeline Zufferey
Eva Zwahlen

Print run

Printed on paper
Olin Smooth high white
Cover 250 gm²
inside pages 100 gm²
December 2016
Print run: 2,000

Contact

Rue Beausite 4
CH-3960 Sierre
info@vinea.ch
www.vinea.ch
+ 41 27 456 31 44

