

Vinum

PLUS



VIN BIO SUISSE 2018

Qualité exceptionnelle malgré une météo difficile
Vigneron bio de l'année 2018: et de deux pour Roland Lenz
Les meilleurs vins bio de Suisse



MONDOVINO

Le vin comme tu l'aimes.

Bordeaux: l'élégance se fait bio

Avec son goût intense et ses tanins très présents, cet excellent bordeaux bio accompagnera à merveille un plat de viande fort en goût.



naturaplan

BIO CHATEAU
GUIBEAU PUISSE-
GUIN ST-EMILION
AOC, 75 CL

14.95
(10 cl = 1.99)



naturaplan

BIO CLOS
PLINCE
POMEROL
AOC, 75 CL

36.50
(10 cl = 4.87)



Bio, logique!

Les deux dernières années n'ont pas été tendres avec les vigneronnes suisses: gel, grêle et risque élevé de maladies ont décimé les récoltes. Mais les dégustations de cette 5^e édition du concours Vin Bio Suisse, que VINUM organise en partenariat avec Bio Suisse, prouvent que l'agriculture biologique contrôlée permet désormais d'obtenir des vins d'excellente qualité, même les années difficiles. Eh oui, les vins de 2016 et 2017 présentent un niveau de qualité comparable à celui de l'excellent millésime 2015! En outre, les dégustations à l'aveugle montrent que les cépages résistant aux champignons font aujourd'hui jeu égal avec les variétés conventionnelles. Le Solaris ou le Sauvignier Gris chez les vins blancs, ainsi que le Cabernet Jura chez les rouges rivalisent avec le Chardonnay, le Sauvignon Blanc ou le Pinot Noir, mais présentent l'immense avantage de ne pas nécessiter de mesures de protection des cultures. Les producteurs bio suisses dynamisent la scène viticole comme jamais auparavant. L'avenir s'annonce donc des plus prometteurs!

Thomas Vaterlaus
Rédacteur en chef de VINUM



Pole position

La viticulture suisse ne cesse de s'améliorer tant en termes de qualité que d'innovation et de gagner en prestige à l'étranger. Dans ce contexte, les exploitations certifiées Bourgeon continuent de se développer. Le vin bio arrive désormais en pole position dans de nombreux domaines. Les surfaces vinifiées, cultivées de façon biologique en Suisse, grimpent en flèche: les cantons viticoles traditionnels, comme Genève, Neuchâtel, Vaud ou le Valais, présentent ainsi une croissance supérieure à la moyenne. Le nombre de vigneronnes et de vigneronnes qui exploitent leur domaine selon les règles strictes de Bio Suisse, est aussi en hausse constante. Les vins bio se caractérisent par leur qualité exceptionnelle, ce que l'on doit avant tout à la capacité d'innovation des viticultrices et viticulteurs du label Bourgeon. Ils font l'impasse sur les pesticides et les engrais chimiques de synthèse. Certains tirent parti des atouts offerts par les cépages résistants pour produire des vins exceptionnels attestant du potentiel de ces variétés. Cette année, nous fêtons le cinquième anniversaire du concours Vin Bio Suisse. A cette occasion, nous tenons à saluer le travail et la compétence de notre partenaire VINUM. Après les faibles récoltes de 2017 - gel oblige -, l'optimisme est de rigueur pour le millésime bio 2018.

Jürg Schenkel
Directeur Marketing, Bio Suisse

Vinum
LE MAGAZINE EUROPEEN DU VIN

Le cahier spécial «Vin Bio Suisse» est un supplément de VINUM, le magazine européen de la culture du vin, ISSN 1663-2567, paru en juin 2018.

ÉDITEUR
Roland Köhler

Partenaire:



SOCIÉTÉ ÉDITRICE

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zurich
Tél. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.ch

Nicola Montemarano, Directeur d'édition
Laura Schlatter, Marketing
Viktoria Jegli, Eventmarketing
Eva Pensel, Online marketing
Miriam Schöneberger, Secrétaire

RÉDACTION

VINUM-Redaktion, Postfach 5961, CH-8050 Zurich
Tél. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Thomas Vaterlaus, rédacteur en chef
Nicole Harreisser, responsable de projet, textes
Ursula Geiger, rédaction
Martin Mächler, Secrétaire de rédaction

ABONNEMENTS

AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10-12, 9403 Goldach
Tél. +41 (0)71 844 91 53, Fax +41 (0)71 844 93 45
leserservice@vinum.ch

PUBLICITÉ/ANNONCES

Peter Heer, peter.heer@vinum.ch
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66,
8050 Zurich

CONCEPTION ET PRODUCTION

Senior Art Director: Johanna Pietrek
Photo de couverture: iStock/vasiliki, Johanna Pietrek
Photos: Hans-Peter Siffert
Traduction et correction: Hancock Hutton

Responsable de production/distribution:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

Tous les droits d'édition et droits d'auteur de cette publication sont réservés. Toute reproduction et particulièrement la réimpression, la copie, la copie sur microfilm, l'utilisation et le stockage sur support optique ou électronique sont interdits sauf consentement écrit de la société éditrice. Le contenu de ce magazine a été soigneusement vérifié. Les auteurs, la rédaction et l'édition déclinent néanmoins toute responsabilité quant à d'éventuelles erreurs.



Pour moi et pour toi.

Vigneron bio suisse de l'année 2018 Karin et Roland Lenz

Le couple Lenz est de retour!

Leur installation photovoltaïque produit plus d'électricité qu'ils n'en ont besoin. Ils exploitent la première pépinière bio de Suisse. Ils attirent davantage d'espèces auxiliaires dans leurs vignes grâce à des «hôtels à insectes» novateurs. Et ils produisent d'excellents vins à partir de cépages résistant aux champignons. Karin et Roland Lenz d'Iselisberg, précurseurs du mouvement viticole helvète bio, décrochent pour la deuxième fois après 2015 le titre de «Vigneron bio de l'année». **Texte: Thomas Vaterlaus**

Les journalistes qui discutent avec Roland Lenz de son travail et de ses ambitions sont vite confrontés à un problème: l'homme a tellement de choses à dire qu'il est difficile de tout noter. Le précurseur du mouvement bio semble parfois en vouloir à sa corporation. Parce que les choses ne vont pas assez vite à son goût. Mais le raisin ne se récolte qu'une fois par an. Et il faut attendre trois ans avant d'obtenir de la récolte suite à la plantation de nouveaux céps. Bien que Karin et Roland élaborent un Pinot Noir de haute volée et qu'ils montrent ainsi qu'ils font aussi partie des meilleurs avec les cépages conventionnels, ils mettent clairement l'accent sur les cépages résistant aux champignons sur leur domaine de 26 hectares. «Je suis convaincu que l'utilisation de produits phytopharmaceutiques de synthèse ne sera plus tolérée à long terme, rien qu'en raison de la problématique de l'eau potable. C'est pourquoi l'avenir de la viticulture dépend des variétés résistantes», explique Roland Lenz.

Ces dernières années, il a su élever des crus toujours plus fruités et élégants à partir de cépages comme le Sauvignier Gris ou le Cabernet Jura, qui récoltent des notes élevées. Malgré tout, le développement de ces cépages est loin d'être terminé selon lui. «Tandis que la viticulture conventionnelle donne de plus en plus rarement naissance à de nouvelles variétés et que la plupart des vigneron travaillent

avec des cépages connus depuis des décennies, voire des siècles, la dynamique insufflée par les cépages résistants reste très soutenue», indique-t-il. Aussi a-t-il réussi lors de cette édition du concours Vin Bio Suisse à s'imposer avec un vin blanc issu d'une nouvelle variété du pépiniériste jurassien Valentin Blattner, qui n'a même pas de nom et est désignée par son numéro de variété Cal 32_7.

Mille et une idées innovantes

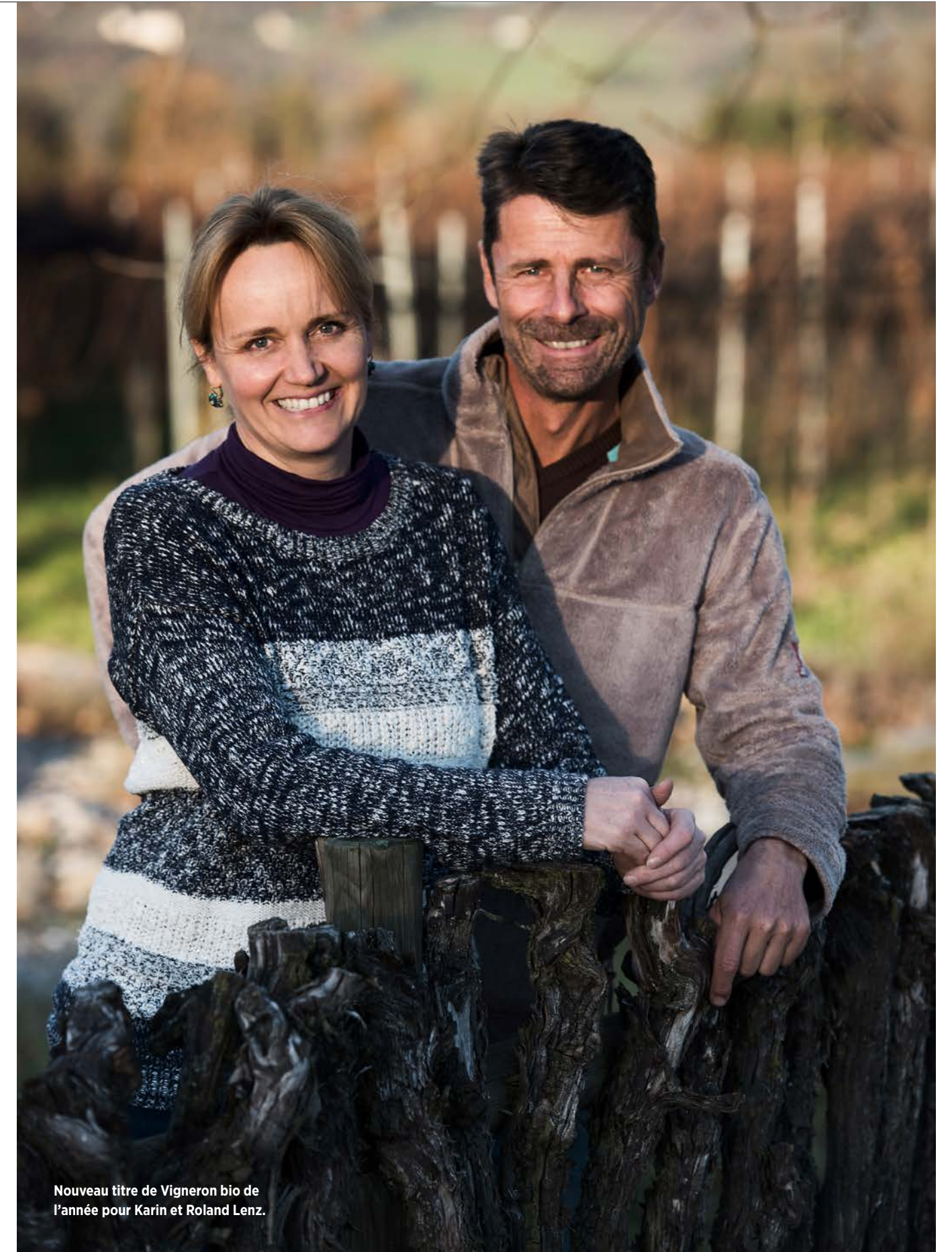
Roland Lenz attend avec impatience l'émergence de cépages plus robustes, c'est-à-dire plus résistants: «Les cépages résistants actuels ne disposent que d'un gène qui les protège contre les maladies. Mais d'ici quelques années, des cépages bénéficiant de résistances doubles ou multiples verront le jour.» Dès que ces nouvelles variétés seront disponibles, Karin et Roland Lenz modifieront leur assortiment. Si ailleurs, comme en Bourgogne ou à Bordeaux, les cépages semblent venir tout droit de Dieu et sont donc considérés comme immuables, ils appliquent une toute autre philosophie: «Lorsque de véritables améliorations sont possibles, dans quelque domaine que ce soit, nous les réalisons», déclare Roland Lenz, avant d'ajouter: «La tradition est une très belle valeur, dès lors qu'elle ne sert pas d'excuse à l'inertie.»

En visitant le domaine bio de Karin et Roland Lenz dans la commune thurgovienne

d'Iselisberg, on se rend vite compte que des concepts visionnaires sont mis en œuvre dans des domaines très variés. Sur le plan énergétique, leur impact n'est pas neutre, puisqu'ils produisent plus de 20000 kWh d'excédent d'électricité (aux pics de production, car l'électricité est conservée dans des batteries raccordées au réseau), ils sont à la tête d'une exploitation à énergie positive. Ils pensent pouvoir améliorer de manière substantielle la qualité de leurs vins grâce à leur pépinière bio (la première en son genre en Suisse), car elle présente l'avantage d'acclimater les jeunes plants à leur futur terroir de production.

Leurs «hot spots» et leurs hôtels à insectes permettent de renforcer l'effet de leurs zones de compensation écologique. Bien que les vignobles soient rares et chers en Suisse, ils conservent 12% de leurs vignes, soit 2,5 hectares, comme zone de compensation écologique afin de mieux intégrer la vigne à un écosystème global.

En discutant avec Roland Lenz, on pourrait avoir l'impression que le surmenage guette l'homme aux mille et une idées. Mais pas du tout. Il a beau peaufiner chaque détail, il parvient toujours à garder une vision d'ensemble. Il élève aujourd'hui plus de 40 vins différents à partir de 31 cépages et s'essaye aux vins naturels sans sulfites ajoutés. Ce vigneron est un homme de défis!



Nouveau titre de Vigneron bio de l'année pour Karin et Roland Lenz.

Cépages rouges traditionnels

Bioweingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen

Schweizer Landwein Handwerk rot 2016
17.5 points | 2018 à 2020

Roland Lenz maîtrise son sujet. Cette année, le Handwerk rot avait le vent en poupe et a même dépassé le résultat du Handwerk weiss de l'an dernier. Le Zweigelt affiche une robe pourpre, de la jeunesse et de la clarté. Délicats arômes épicés, un peu de poivre, cardamome. Notes de baies noires, comme le sureau, la myrtille des bois et la mûre. Puissant en attaque. Arômes intenses. Juteux, du mordant. Structure dense. Acidité délicate. Longueur moyenne.

Prix: 32 francs | weingut-lenz.ch



«Les vins blancs se sont révélés un peu plus accessibles que les rouges à un niveau de qualité comparable. Dans l'ensemble, on continue d'observer une évolution positive des vins bio.»

Eva Penseil Rédaction VINUM



Le Petit Château, Môtier, Pays des Trois-Lacs Vully AOC – Fribourg Colline 1789 2016
17.4 points | 2018 à 2022

Derrière le «Colline 1789» se cache le cépage du Beaujolais: le Gamay. Cette variété recouvre 1400 hectares en Suisse, surtout dans les vignobles de Suisse romande. Ce vin tire son nom de son village natal: 1789 Lugnorre. Rouge rubis moyen. Notes intenses de cassis. Légèrement animal et poivré. Délicate sucrosité du fruit et un soupçon de bois de rose. Charnu et compact. Tanins soyeux avec une acidité bien intégrée. Élégant. Plein en bouche. Belle longueur.

Prix: 23 francs | www.lepetitchateau.ch



Weingut Obrecht, Jenins Graubünden AOC Monolith Pinot Noir unfiltriert 2016
17.7 points | 2018 à 2022

Solide comme un roc, comme le laisse entendre son nom. Rouge rubis clair en verre. Parfum de baies rouges discrètes au début avec des éléments aromatiques, de tabac et de cuir. Frais et agréablement fougueux en bouche. Fruit prononcé ici encore, framboise et fraise notamment, mais aussi fruits noirs. Soyeux en attaque. Notes de thé noir et de thym. Corps bien structuré et varié, du mordant. Longueur finale aux accents minéraux. Grand potentiel d'évolution.

Prix: 52 francs | www.obrecht.ch

4^e place

Weingut Calvinza Walenstadt, Walenstadt St. Gallen AOC Calvinza Pinot Noir Barrique 2016
17.4 points | 2018 à 2022

Prix: 30 Franken juerg.steinmann@bluewin.ch

5^e place

Javet & Javet, Lugnorre Vully AOC Fribourg Pinot Noir Aime Terre de Mur 2016
17.3 points | 2018 à 2022

Prix: 25 francs | www.javet-javet.ch

Cépages blancs traditionnels

Casanova WeinPur, Walenstadt St. Gallen AOC Walenstadt Chardonnay Seemühle 2016
17.5 points | 2018 à 2023

Le Chardonnay Seemühle a dû s'incliner face à un adversaire du même domaine et s'est hissé de justesse à la deuxième place. Un vin très puissant au parfum envoûtant. Il présente de nettes notes boisées, qui s'intègrent déjà avec harmonie et laisse paraître un grand potentiel d'évolution. L'acidité puissance s'allie avec élégance aux arômes de fruit intenses, de fruits à noyaux notamment (poire), mais aussi de fruits confits, notes d'agrumes et d'aromates.

Prix: 34 francs | www.casanova-weinpur.ch



Casanova WeinPur, Walenstadt St. Gallen AOC Walenstadt Sauvignon Blanc Seemühle 2017
17.7 points | 2018 à 2020

Cette année encore, le vainqueur de la précédente édition, Marco Casanova, a su convaincre avec sa large palette de vins. Son Sauvignon Blanc Seemühle se distingue par une intense aromatique exotique de fruits de la passion, de pamplemousse rose et de pêche mûre, et ses notes d'herbe fraîchement coupée, d'ortie et de menthe. En bouche, il offre un fruit aux arômes délicats, soutenu par une acidité croquante. Un vin juteux, complexe et très fondant.

Prix: 27 Franken www.casanova-weinpur.ch

4^e place

La Maison Carrée, Auvernier Auvernier AOC Savagnin Blanc 2016
17 points | 2018 à 2022
Prix: 19 francs | www.lamaisoncarree.ch

5^e place

Winzerkeller Strasser, Uhwiesen Zürich AOC Räuschling vom Rheinflall 2016
16.8 points | 2018 à 2020
Prix: 20 francs | www.wein.ch

Turmgut, Meilen Zürichsee AOC Sauvignon Blanc Turmgut 2017
17.2 points | 2018 à 2020

Le Sauvignon Blanc de Markus Weber se veut croquant et frais, avec une aromatique typique du cépage de groseille à maquereau, des agrumes et une jolie touche de «pipi de chat». Un peu discret au premier abord, ce Sauvignon Blanc offre un beau développement après aération. Notes de fruits exotiques en bouche, comme la mangue et les fruits de la passion, mais aussi d'asperge verte et d'aromates délicates. Un Sauvignon dense, soutenu par une acidité bien structurée. Longueur moyenne et jolie fraîcheur en finale.

Prix: 20 francs | www.turmgut.ch



«Le bio, c'est du bonheur. Le bio n'est pas seulement durable, il procure beaucoup de plaisir. Les producteurs montrent que cette méthode de production est bien plus qu'un effet de mode destiné à un public urbain.»

Hans Georg Babits Académie du Vin



Cépages rouges résistants

Cépages blancs résistants



«Les vins bio présentent un niveau de qualité élevé et homogène et il est à noter que rares sont les échantillons à démériter. Tous sont charmants et ne sont plus réservés aux idéalistes.»

Paul Liversedge MW, négociant en vin



2^e place

Bioweingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen

Schweizer Landwein Cabernet Barrique 2016
17.2 points | 2018 à 2022

Roland Lenz a une longueur d'avance même avec les cépages résistants. Le Cabernet Barrique arbore un pourpre sombre. Baies noires, comme le cassis, la mûre et la canneberge, un peu de compote de prune. Notes herbacées d'herbes de Provence et de violette. Tanins agréables grâce au bois déjà bien intégré. Juteux, jeune et frais avec une acidité harmonieuse. Équilibré avec beaucoup de puissance. Complexe. Longue finale.

Prix: 19 francs | www.weingut-lenz.ch

Rebbaugenossenschaft Sonnenberg, Kriens Luzern AOC Cabernet Jura 2016

17.1 points | 2018 à 2022

On retrouve encore un Cabernet Jura à la troisième place des cépages rouges résistants. La Rebbaugenossenschaft Sonnenberg a réalisé ses premières vendanges en 2015. Robe pourpre aux reflets violets. Nez un peu fougueux au départ, il se développe toutefois après aération. Délicates notes de fruits noirs, comme la myrtille, la mûre et le cassis. Éléments herbacés également. Vin juteux, dense, qui a du caractère. Plein de tempérament, finale d'une longueur moyenne un peu astringente.

Prix: 26 francs | www.weingut-sonnenberg.ch



3^e place

4^e place

Ck-Weine, Schinznach Dorf Aargau AOC Schinzbacher Léon Millot 2016

17 points | 2018 à 2021

Prix: 18 francs | www.ck-weine.ch

5^e place

Stiftung Balm, Jona St. Gallen AOC Cabernet Jura Fluehölzli 2016

16.8 points | 2018 à 2021

Prix: 23 francs | www.stiftungbalm.ch



cépages rouges résistants
LAURÉAT
1^{ère}
PLACE
VIN BIO SUISSE

Quergut Rebberg im Steinbruch, Arlesheim

Basel-Landschaft AOC Cabernet Jura Im Steinbruch 2016
17.4 points | 2018 à 2021

Le vigneron Thomas Löliger exploite le vignoble communal Steinbruch à Arlesheim, en grande partie dédié aux cépages résistants, depuis 2014 seulement. Après plusieurs années de viticulture en amateur et un stage chez Ueli Bänniger (Aesch), il a fini par sauter le pas. Son Cabernet Jura est doté d'une robe pourpre qui séduit par sa clarté. Chocolat noir, poivre, laurier, notes de cannelle et de fruits noirs. Tanins et acidité en parfaite harmonie. Jolie sapidité. Finale de longueur moyenne.

Prix: 17 francs | www.quergut.ch



2^e place

Domaine la Capitaine, Begnins La Côte AOC Johanniter 2016

16.9 points | 2018 à 2020

Reynald Parmelin est un pionnier du vignoble bio suisse et exploite son domaine sur La Côte selon les règles du label Bourgeon depuis 1994. Le domaine est surtout connu pour ses bouteilles élancées bleues de spécialités au fruité exubérant. Pourtant, cette année, c'est son Johanniter qui mène la danse. Notes herbacées, macis et une pointe de litchi. Sensation de fraîcheur et de jutosité en bouche. Très harmonieux et équilibré. Légère note d'amande amère en finale.

Prix: 24 francs | www.lacapitaine.ch



cépages blancs résistants
LAURÉAT
1^{ère}
PLACE
VIN BIO SUISSE

Bioweingut Sitenrain, Meggen Luzern AOC Solaris Barrique 2016

17 points | 2018 à 2020

Le domaine Sitenrain est un habitué du podium avec son Johanniter et, cette année, a même fait mieux que lors de l'édition précédente. Le Solaris Barrique est un vin très charmant et resplendissant, très aromatique avec de délicates notes boisées. Légères notes rôties, vanille, fruits de la passion, abricot, groseille à maquereau et fruit jaune à noyau. Épices délicates et un soupçon de poivre vert. Frais, juteux et stimulant en finale. Notes boisées intégrées avec délicatesse. Le vin estival rêvé! Succès garanti!

Prix: 37 francs | www.sitenrain.ch

«Les vins réalisés à partir de variétés résistantes sont excellents. Il est extraordinaire de voir à quelle vitesse ces cépages rattrapent leur retard. Nombreux font jeu égal avec les grands cépages européens.»

Gabriel Tinguely Journaliste spécialisé



3^e place

Bioweingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen Schweizer Landwein Cal 32-7 2017

16.9 points | 2018 à 2021

Le cépage Cal 32-7 est une variété très récente élaborée par le spécialiste suisse des cépages résistants, Valentin Blattner, qui vient d'intégrer l'assortiment de Roland et Karin Lenz. Aromatique discrète au premier nez, a besoin de temps en verre. Un vin subtil aux élégantes notes d'agrumes et de fruits jaunes. Il s'avère frais et juteux en bouche, avec une sucrosité délicate de fruits jaunes mûrs. Très harmonieux. Texture crémeuse avec une acidité présente et une longue finale.

Prix: 17.50 francs | www.weingut-lenz.ch



4^e place

Weinbau Risch GmbH, Rotkreuz Zug AOC Solaris Rischer 2016

16.8 points | 2018 à 2020

Prix: 21 francs | www.weinbau-risch.ch

5^e place

Weingut Stoll, Osterfingen Schaffhausen AOC Muscaris 2017

16.1 points | 2018 à 2020

Prix: 18.50 francs | www.weingut-stoll.ch

Assemblages rouges

Assemblages blancs

**Weingut FIBL, Frick
Aargau AOC Fricker Gamay
Reichensteiner Spätlese 2016**
16.8 points | 2018 à 2020

Bien que son nom puisse prêter à confusion, il s'agit d'une cuvée composée de Gamaret, de Garanoir et de Mara et non de Gamay. Le raisin à pleine maturité est vendangé très tard et un tiers est mis à sécher jusqu'à atteindre la taille d'un raisin sec, un peu comme le veut le procédé de production d'Amarone. Robe pourpre, arômes très intenses de fruits rouges et noirs, notes de vanille, un soupçon de café, accents boisés. Dense et complexe. A la fois astringent et élégant. Tension et longueur en bouche.

Prix: 25 francs | www.weingut.fibl.org



«Comme tous les grands vigneron ou presque s'orientent vers le bio, il n'est pas étonnant d'apprendre que le passage de la production conventionnelle au bio est de plus en plus fluide.»

Alain Kunz Journaliste



**Turmgut, Meilen
Zürichsee AOC Merlot-Cabernet 2016**
16.7 points | 2018 à 2022

Markus Weber est le pionnier bio du lac de Zurich. Sa cuvée très charmante composée des trois cépages résistants Cabernet Jura, Cabertin et Merlotin se veut très complexe au nez, avec des notes de vanille et de chêne marquées dues à l'élevage en barrique. Herbes de Provence et confiture de quetsches. Très expressif en bouche avec des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, un peu de poivre, vanille, lavande et clous de girofle. Acidité juteuse et tanins moelleux. Harmonieux et équilibré. Longue finale.

Prix: 25 francs | www.turmgut.ch



**Bosshart + Grimm Bio-Weingärten, Berschis
St. Gallen AOC Cuvée Blanc Zwicky Weiss 2017**
17.3 points | 2018 à 2020

Le domaine Bosshart + Grimm n'est pas non plus un inconnu au concours Vin Bio Suisse. L'an dernier, son Pinot Noir Barrique 2015 s'est même imposé. La Cuvée Zwicky Weiss alliant Johanniter et Sauvignon Blanc convainc par ses notes florales, son zeste de citron et son fruit exotique. Juteux en bouche, équilibre raffiné entre sucrosité et acidité. Stimulant. Le compagnon idéal des plats asiatiques.

Prix: 19 francs | www.bosshartweine.ch

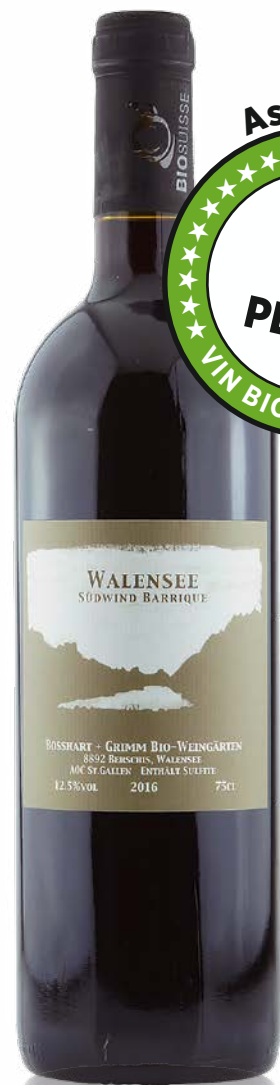


4^e place

**Bioweingut Roland und Karin Lenz,
Uesslingen
Schweizer Landwein Quarteto weiss 2017**
17 points | 2018 à 2020
Prix: 17.50 francs | www.weingut-lenz.ch

5^e place

**Winzere Keller Strasser, Uhwiesen
Zürich AOC Fumé Chardonnay & Rauschling
Barrique 2016**
17 points | 2018 à 2021
Prix: 26 francs | www.wein.ch



**Bosshart + Grimm Bio-Weingärten, Berschis
St. Gallen AOC Walensee
Südwind Barrique 2016**
17.0 points | 2018 à 2021

Une cuvée composée des cépages rouges résistants Cabernet Jura et Cascade, élevée en barrique. Le raisin pousse sur des coteaux à pic au-dessus du lac de Walenstadt, qui avaient déjà donné des vins exceptionnels l'an dernier. Rouge rubis charmant. Au contact de l'air, développe un bouquet net et précis aux notes de fruits des bois et de cèdre, arômes rôtis, fumée et lard. Sec et élégant en bouche. Complexe et dense. Jolie sapidité. Longue finale.

Prix: 26 francs | www.bosshartweine.ch

4^e place

**Winzere Keller Strasser, Uhwiesen
Zürich AOC Symphonie Rouge 2015**
16.6 points | 2018 à 2022
Prix: 23 francs | www.wein.ch

5^e place

**Harry Zech Weinbau, Schaanwald
Vaduz AOC Le Rendez-Vous 2015**
16.5 points | 2018 à 2022
Prix: 25 francs | www.hz-weinbau.li



**Azienda Agricola Bianchi, Arogno
Svizzera Italiana IGT Alma 2017**
17.4 points | 2018 à 2022

Une victoire méritée pour les vingt ans du domaine Bianchi, fondé en 1998 par Marcy et Alberto Bianchi. Le couple y pratique la viticulture et l'agriculture biologique avec ses fils. Ses vins blancs sont exclusivement issus de cépages résistants, ses vins rouges et effervescents de la famille Cabernet. La cuvée Alma de Johanniter et de Solaris exhale un parfum raffiné de fleurs blanches et d'arômes, très élégant avec un bel équilibre entre sucrosité et acidité.

Prix: 26 francs | www.bianchi.bio

**Jean-René Germanier SA Vins du Valais, Vétroz
Valais AOC Ubbio assemblage de Cépages
Blanc 2017**
17.3 points | 2018 à 2020

Jean-René Germanier et Gilles Besse n'ont pas choisi au hasard la composition de cette cuvée blanche. Le résultat parle de lui-même: notes de muscade, de fruits jaunes mûrs et de pétales de rose. Arômes exotiques, accompagnés de poire mûre concentrée et de fruits confits. Vin dense et complexe. Sucrosité équilibrée et finale quasi interminable. Equilibre harmonieux entre sucrosité et acidité. Sensation agréable en bouche.

Prix: 18 francs | www.jrgermanier.ch



«La qualité des vins bio est dans l'ensemble assez élevée, malgré quelques exceptions. La diversité des styles est fantastique.»

Isaia Brogгинi Responsable des ventes Wyhus Belp





«A la suite d'un Pinot Noir particulièrement marquant, les vins doux ont réussi à m'impressionner cette année. Pourvu que cela continue!»

Beat Caduff Caduff's Wineloft



Vins avec sucre résiduel

Domaine la Capitaine, Begnins
La Côte AOC Pinot Gris Vengeance Tardive 2016

17.5 points | 2018 à 2024

Le deuxième vient aussi de Romandie. Robe jaune d'or moyen. Notes de pomme jaune très mûre, d'abricot, mais aussi de fruits exotiques, comme la mangue. Pain grillé et écorce d'orange. Puissant, frais et entraînant. Texture crémeuse. Sucrosité très présente et acidité harmonieuse, fraîcheur, pas trop riche. Vin stimulant. Très vif. Belle tenue en bouche. Vin impressionnant et varié, à boire sur du fromage à pâte persillée, mais pas que.

Prix: 36 francs (0,5 l) | lacapitaine.ch

Casanova WeinPur, Walenstadt
St. Gallen AOC Walenstadt Süss 2017

17.1 points | 2018 à 2024

Marco Casanova sait aussi convaincre avec ses vins doux. Le «Walenstadt Süss» est élevé à partir de raisins séchés de Riesling x Sylvaner. Il se montre un peu discret au nez pour mieux dévoiler tout son potentiel en bouche. Notes fruitées de pomme jaune, de poire mûre, de pêche, mais aussi de fruits confits. Délicats accents de noix, une pointe de caramel. La sucrosité prononcée est contrebalancée par une acidité croquante. Texture crémeuse. Persistant.

Prix: 30 francs (0,375 l)
www.casanova-weinpur.ch



4^e place

Ck-Weine, Schinznach Dorf
Aargau AOC Cabernet Jura Sforzato 2015

16.8 points | 2018 à 2022

Prix: 35 francs | www.ck-weine.ch

5^e place

Bioweingut Sitenrain, Meggen
Luzern AOC Solaris 2017

16.6 points | 2018 à 2021

Prix: 29.50 francs | www.sitenrain.ch

Vins effervescents

Mauler & Cie SA, Môtiers NE
Neuchâtel AOC Cuvée Eclat Blanc de Noirs

17.2 points | 2018 à 2020

Ce domaine neuchâtelois de tradition est déjà aux mains de la cinquième génération de la famille Mauler. La Cuvée Eclat de Pinot Noir présente une robe rosée lumineuse et un perlage délicat. Baies rouges en bouche, notes de marasque, mais aussi de pomme, fruits blancs et pain. Délicates notes de levure, qui rappellent le Champagne. De corps moyen avec une acidité finement structurée, mais prononcée. Harmonieux et bien équilibré. Élégant et sapide. Très longue finale.

Prix: 29 francs | www.mauler.ch



2^e place

4^e place

Azienda Agricola Bianchi, Arogno
Svizzera Italiana IGT Marà Rosé Brut

16.8 points | 2018 à 2020

Prix: 32 francs | www.bianchi.bio

5^e place

Harry Zech Weinbau, Schaanwald
Liechtenstein Metamorphosis Brut 2016

16.6 points | 2018 à 2020

Prix: 28 francs | www.hz-weinbau.li

Bruno Martin biovin, Gléresse, Lac de Bienne
Bieleree AOC Muscat Bleu 2014

17 points | 2018 à 2020

Un magnifique vin effervescent issu du cépage résistant Muscat bleu. Robe rouge cerise claire et lumineuse en verre. Parfum de clou de girofle, de muscade, de noix verte et de rose. Notes éthérées. Fraises des bois, groseilles rouges, cerises douces mûres. Effervescence délicate et persistante. Beaucoup de cerise et de fraise des bois en bouche, sucrosité du fruit stimulante. Très juteux avec une acidité prononcée. Grande sapidité. Séducteur de masses. Apéritif rafraîchissant et vivifiant, excellent avec des desserts légers aussi. Finale légèrement astringente d'une longueur moyenne.

Prix: 30 francs | www.biovin-martin.ch



3^e place



Vins avec sucre résiduel
LAURÉAT
1^{ère}
PLACE
VIN BIO SUISSE

Christian Rossel, Hauterive

Terre de Sienne 2014

17.9 points | 2018 à 2023

Ce Pinot Noir vinifié en blanc de Christian Rossel, qui a obtenu la meilleure note de cette édition de Vin Bio Suisse, présente une robe ambrée et une consistance quasi huileuse. Rondelles de pomme séchées, fruits confits, pain aux poires, délicates notes de noix, caramel, miel, un soupçon de menthe, brioche. Rafraîchissant en bouche avec une sucrosité aux arômes délicats en parfait équilibre avec l'acidité fraîche. Vin complexe aux multiples facettes. Excellent avec des desserts d'hiver. Longue finale aux notes de miel.

Prix: 30 francs (0,375 l)
Tel. +41 (0)32 753 36 36



Vins effervescents
LAURÉAT
1^{ère}
PLACE
VIN BIO SUISSE

Weingut FiBL, Frick

Aargau AOC Fricker

Crémant Brut 2014

17.5 points | 2018 à 2019

Le domaine FiBL de Frick est un autre finaliste de l'an dernier et a réussi à décrocher la victoire dans la nouvelle catégorie des vins effervescents bio. Le Fricker Crémant Brut élaboré à partir de Pinot Noir et de Riesling x Sylvaner avait déjà séduit le jury au Grand Prix du Vin Suisse. Mousse élégante. Délicates notes de pain et de brioche au nez. Pointe de pomme cuite, coing, légères notes de noix. Sec et harmonieux avec une acidité bien intégrée.

Prix: 23 Franken
www.weingut.fibl.org

«La scène viticole bio suisse n'a cessé de progresser au cours des cinq dernières années. Les meilleurs vins issus de cépages résistant aux champignons rivalisent avec leurs homologues élevés à partir de variétés conventionnelles.»

Thomas Vaterlaus Rédacteur en chef de VINUM





Le jury

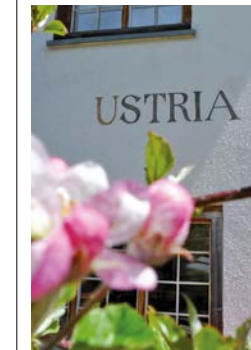
Paul Liversedge MW Négociant en vin et consultant, Stallikon | Favori: Winzerkeller Strasser, Zürich AOC Fumé Chardonnay & Räuschling Barrique 2016
Samuel Wyssenbach Responsable produit chez Bio Suisse, Bâle | Favori: Weingut Karin und Roland Lenz, Schweizer Landwein Quarteto weiss 2017
Alain Kunz Journaliste | Favori: Calvinza Walenstadt, St. Gallen AOC Calvinza Pinot Noir Barrique 2016
Hans Georg Babits Académie du Vin, Zurich | Favori: Bioweingut Sitenrain, Luzern AOC Solaris Barrique 2016
Gabriel Tinguely Journaliste spécialisé, Liebefeld | Favori: Jean-René Germanier SA, Valais AOC Ubbio assemblage de Cépages Blanc 2017
Eva Pense rédaction VINUM, Zurich | Favori: Casanova WeinPur, St. Gallen AOC Walenstadt Sauvignon Blanc Seemühle 2017
Beat Caduff Gérant du «Caduff's Wineloft» | Favori: Casanova WeinPur, St. Gallen AOC Walenstadt Süss 2017
Thomas Vaterlaus Rédacteur en chef de VINUM, Zurich | Favori: Weingut zur Sonne - Obrecht, Graubünden AOC Monolith Pinot Noir unfiltriert 2016
Isaia Broggin Sommelier et responsable des ventes du marché premium Wyhus Belp | Favori: Christian Rossel, Terre de Sienne 2014
Nicole Harreisser Rédaction VINUM, Zurich | Favori: Le Petit Château, Fribourg Colline 1789 2016
Paul Blume Sommelier, Zurich | Favori: Mauler & Cie SA, Neuchâtel AOC Cuvée Eclat Blanc de Noirs nv
Anna Valli Sommelière, Riva San Vitale | Favori: Harry Zech Weinbau, Vaduz AOC Le Rendez-Vous 2015
Carsten Fuss Membre de l'Académie du Vin | Favori: Javet & Javet, Vully AOC - Fribourg Pinot Noir Aime Terre de Mur 2016

Le concours

175 vins de 36 vigneron ont été présentés à cette cinquième édition du concours Vin Bio Suisse. Tous les vins des huit catégories du concours (nouveau en 2018: Vins effervescents bio) ont été dégustés à l'aveugle et évalués par la rédaction de VINUM au cours d'une sélection en deux étapes. Une fois notés par les journalistes de VINUM, les cinq meilleurs crus de chaque catégorie ont été à nouveau évalués à la mi-mai lors de la dégustation finale organisée au «Caduff's Wineloft» à Zurich. Comme lors des éditions précédentes, les lauréats ont été élus par un jury spécialisé. Ce panel de professionnels était composé de spécialistes du vin allemands et étrangers. Outre le couronnement des meilleurs vins rouges et blancs, le titre du «Vigneron bio suisse de l'année» a été remis au vigneron ayant obtenu la meilleure note moyenne calculée à partir des notes de son meilleur blanc et de son meilleur rouge. Les prix ont été remis dans le cadre d'une dégustation officielle des vins lauréats. Le concours est organisé par VINUM et parrainé par Bio Suisse. Malgré des conditions climatiques difficiles et des pertes de récolte plus importantes, le nombre de vins présentés est quasi identique à celui de l'année dernière. L'ajout d'une catégorie au concours a incité davantage de vigneron à y participer. Certains vigneron sont déjà des habitués du concours et ont accédé à la phase finale à plusieurs reprises. L'intérêt croissant des vigneron bio pour l'élaboration de vins de qualité donne lieu de se réjouir.



DES VACANCES EN TOUTE TRANQUILLITÉ!



UCLIVA

L'Hotel Ucliva au village pittoresque de Waltensburg vous offre exactement le cadre qu'il faut pour vous ressourcer et sortir du quotidien.

La régionalité, le développement durable et les produits biologiques ont une haute priorité chez nous.

Consultez également notre riche programme culturel et notre offre de séminaires.

Nous sommes heureux de vous accueillir!

Hotel Ucliva
CH-7158 Waltensburg/Vuorz, info@ucliva.ch
T: 081 941 22 42, www.ucliva.ch



Une île de plaisir

Un lieu de détente entre le Säntis et le lac de Constance. Du plaisir à l'état pur. Nos cuisiniers vous concocteront des plats frais et savoureux réalisés dans les règles du Slow Food à partir de nombreux produits issus de notre potager biodynamique. Le tout accompagné par une large sélection de vins bio de la région. Les grands espaces et le vaste jardin à l'anglaise offrent un cadre unique pour des fêtes et des vacances en famille.

Venez vous faire plaisir au Château de Wartegg.



schlosswartegg

Das Bio-Schlosshotel am Bodensee

9404 Rorschacherberg | Tel. +41 71 858 62 62 | wartegg.ch

les lecteurs de
VINUM épargnent
5% avec le
code rabais
BIOVINUM18

vinatur!

Votre distributeur de vin naturels en Suisse

Spécialisé dans les vins naturels sans aucun additif en provenance de toute l'Europe

Nos vigneron

Cornelissen | Riffault | Robinot | Schnabel | Goyo | Escoda-Sanahuja | Podere Pradarolo
Carini | Binner | Frick | Azzoni | Vergé | Cossard | Castex | Lavaysse | Babass et bien d'autres

www.vinatur.ch | info@vinatur.ch | Tél. +41 78 912 14 45

**La marque des
produits et services
suisse authentiques**



Signe distinctif de SWISS LABEL, l'arbalète est protégée en Suisse et dans plusieurs pays d'exportation importants depuis de nombreuses années: **SWISS LABEL a fêté son 100^e anniversaire en 2017**. L'arbalète constitue un symbole de qualité, de sécurité, de sérieux et de fiabilité – tant pour les entreprises que pour les consommateurs. Et donc un précieux avantage sur la concurrence pour les membres de SWISS LABEL!

Informations complémentaires
sous www.swisslabel.ch

Nous nous réjouissons de
vous accueillir!

SWISS LABEL

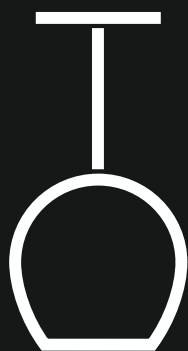
Secrétariat
Schwarztorstrasse 26
Case postale | 3001 Berne
Tél. 031 380 14 35
Fax 031 380 14 15
info@swisslabel.ch
www.swisslabel.ch



*SWISS LABEL est le principal
sponsor de Monika Horschler,
multiple championne suisse de
tir à l'arbalète.*

Les lecteurs de
VINUM savent
profiter de la vie,
sont des bons
vivants et forment
un public de
connaisseurs.

www.vinum.ch



sans
Vinum



avec
Vinum

Pour s'abonner: www.vinum.ch