



Zurich, le 31 mai 2018

Communiqué aux médias

Concours du Vin Bio Suisse 2018 : Haute qualité dans toutes les régions

Le Concours du Vin Bio Suisse en est déjà à sa cinquième édition et il était ainsi l'augmentation continue de la qualité des vins biologiques suisses. Roland et Karin Lenz deviennent pour la deuxième fois depuis 2015 le «Meilleur Vigneron Bio Suisse de l'année». Huit vins lauréats ont été primés au total. Ce concours est organisé par VINUM sous le patronat de Bio Suisse.

Malgré des conditions météorologiques parfois défavorables, les vigneronnes et vignerons biologiques suisses de presque toutes les régions ont de nouveau convaincu cette année par la haute qualité de leurs vins. Les efforts de qualité sont permanents et la proportion de vignobles qui sont cultivés en bio continue aussi d'augmenter. Les grands lauréats Roland et Karin Lenz gèrent leur domaine, le plus grand domaine viticole biologique suisse, depuis 1996 selon les directives bio. Ils cultivent environ moitié-moitié des cépages traditionnels et des nouveaux cépages (interspécifiques) résistants aux maladies fongiques.

Le concours

La cinquième édition du Concours du Vin Bio Suisse a accueilli 36 vigneronnes et vignerons qui ont présenté pas moins de 175 vins. Tous les vins des huit catégories du concours, avec cette année la nouvelle catégorie des vins mousseux bio, ont été dégustés et notés au cours d'un processus de sélection en deux étapes. Après l'évaluation par la rédaction de VINUM, les cinq meilleurs crus de chaque catégorie ont été réévalués de A à Z à la mi-mai lors de la dégustation finale. Comme l'année passée, les lauréats ont été désignés par un jury spécialisé. Ce panel de professionnels comprenait des œnologues de toute la Suisse.

En plus des meilleurs vins rouges et blancs, le concours a aussi distingué le «Meilleur Vigneron Bio Suisse de l'année» – un prix qui couronne celui qui obtient en finale la meilleure note moyenne avec ses vins rouges et blancs les mieux classés. Les prix ont été décernés dans le cadre d'une dégustation publique. Ce concours est organisé par VINUM sous le patronat de Bio Suisse. L'élargissement des catégories du concours a permis d'augmenter encore l'intérêt des participants potentiels.

Le Jury

Hans Georg Babits, Académie du Vin, Zurich | **Paul Blume**, Sommelier, Zurich | **Isaia Broggin**, Sommelier et Sales Manager Premium Market Wyhus Belp | **Beat Caduff**, Restaurateur du «Caduff's Wineloft» | **Carsten Fuss**, Œnologue | **Nicole Harreisser**, Rédaction de VINUM, Zurich | **Alain Kunz**, Journaliste | **Paul Liversedge MW**, Marchand de vin et consultant | **Eva Pensel**, Rédaction de VINUM, Zurich | **Gabriel Tinguely**, Journaliste viticole, Liebefeld | **Anna Valli**, Sommelière, Riva San Vitale | **Thomas Vaterlaus**, Rédacteur en chef de VINUM, Zurich | **Samuel Wyssenbach**, Product manager Vin Bio Suisse, Bâle

Concours du Vin Bio Suisse 2018: Vue d'ensemble des lauréats

Vigneron Bio de l'année:

Domaine viticole bio ce Roland et Karin Lenz | Roland und Karin Lenz | Uesslingen (TG)

Gagnant des vins blancs traditionnels

St. Gallen AOC Walenstadt Sauvignon Blanc 2017 | Casanova WeinPur | Walenstadt (SG) | 17.7

Gagnant des vins rouges traditionnels

Graubünden AOC Monolith Pinot Noir unfiltriert 2016 | Weingut Obrecht | Jenins (GR) | 17.7

Gagnant des vins blancs interspécifiques (résistants aux maladies fongiques)

Luzern AOC Solaris Barrique 2016 | Bioweingut Sitenrain | Meggen (LU) | 17

Gagnant des vins rouges interspécifiques (résistants aux maladies fongiques)

Basel-Landschaft AOC Cabernet Jura Im Steinbruch 2016 | Quergut Rebberg im Steinbruch | Arlesheim (BL) | 17.4

Gagnant des assemblages blancs

Svizzera Italiana IGT Alma 2017 | Azienda Agricola Bianchi | Arogno (TI) | 17.4

Gagnant des assemblages rouges

St. Gallen AOC Walensee Südwind Barrique 2016 | Bosshart + Grimm Bio-Weingärten | Berschis (SG) | 17

Gagnant des vins avec sucre rédisuel

Terre de Sienna 2014 | Christian Rossel | Hauterive (NE) | 17.9

Gagnant des vins bio mousseux

Aargau AOC Fricker Crémant Brut 2014 | Weingut FiBL | Frick (AG) | 17.5

Les autres vins finalistes

Cépages traditionnels blancs

- **St. Gallen AOC Walenstadt Chardonnay Seemühle 2016** | Casanova WeinPur AG, Walenstadt SG | 17.5 points
- **Zürichsee AOC Sauvignon Blanc Turmgut 2017** | Turmgut, Meilen ZH | 17.2 points
- **Auvernier AOC Savagnin Blanc 2016** | La Maison Carrée, Auvernier NE | 17 points
- **Zürich AOC Räschling vom Rheinfall 2016** | Winzerkeller Strasser, Uhwiesen ZH | 16.8 points

Cépages résistants blancs

- **La Côte AOC Johanniter 2016** | Domaine la Capitaine, Begnins VD | 16.9 points
- **Schweizer Landwein Cal 32-7 2017** | Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen TG | 16.9 points
- **Zug AOC Solaris Rischer 2016** | Bioweinbau Risch GmbH Rotkreuz ZG | 16.8 points
- **Schaffhausen AOC Muscaris 2017** | Bioweingut Stoll, Osterfingen SH | 16.1 points

Assemblages blancs

- **St. Gallen AOC Cuvée blanc Zwicky weiss 2017** | Bosshart + Grimm Bio-Weingärten, Berschis SG | 17.3 points
- **Valais AOC Ubbio assemblage de Cépages Blanc 2017** | Jean-René Germanier, Vétroz VS | 17.3 points
- **Schweizer Landwein Quarteto weiss 2017** | Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen TG | 17 points
- **Zürich AOC Fumé Chardonnay & Räschling Barrique 2016** | Winzerkeller Strasser, Uhwiesen ZH | 17 points

Cépages traditionnels rouges

- **Schweizer Landwein Handwerk rot 2016** | Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen TG | 17.5 points
- **Vully AOC - Fribourg Colline 1789 2016** | Le Petit Chateau Môtier FR | 17.4 points
- **St. Gallen AOC Calvinza Pinot Noir Barrique 2016** | Weingut Calvinza Walenstadt, Walenstadt SG | 17.4 points
- **Vully AOC Fribourg Pinot Noir Aime Terre de Mur 2016** | Javet & Javet, Lugnorre FR | 17.3 points

Cépages résistants rouges

- **Schweizer Landwein Cabernet Barrigue 2016** | Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen TG | 17.2 points
- **Luzern AOC Cabernet Jura 2016** | Rebbaugenossenschaft Sonnenberg, Kriens LU | 17.1 points
- **Aargau AOC Schinzacher Léon Millot 2016** | ck-Weine, Schinzach Dorf AG | 17 points
- **St. Gallen AOC Cabernet Jura Fluehölzli 2016** | Stiftung Balm, Jona SG | 16.8 points

Assemblages rouges

- **Aargau AOC Fricker Gamay Reichensteiner Spätlese 2016** | Weingut FiBL, Frick AG | 16.8 points
- **Zürichsee AOC Merlot-Cabernet 2016** | Turmgut, Meilen ZH | 16.7 points
- **Zürich AOC Symphonie Rouge 2015** | Winzerkeller Strasser, Uhwiesen ZH | 16.6 points
- **Vaduz AOC Le Rendez-Vous 2015** | Harry Zech Weinbau, Schaanwald LI | 16.5 points

Vins avec sucre résiduel

- **La Côte AOC Pinot Gris Vengeance tardive 2016** | Domaine la Capitaine, Begnins VD | 17.5 points
- **St. Gallen AOC Walenstadt Süss 2017** | Casanova WeinPur AG, Walenstadt SG | 17.1 points
- **Aargau AOC Cabernet Jura Sforzato 2015** | ck-Weine, Schinzach Dorf AG | 16.8 points
- **Luzern AOC Solaris 2017** | Bioweingut Sitenrain, Meggen LU | 16.6 points

Vins mousseux bio

- **Neuchâtel AOC Cuvée Eclat Blanc de Noirs** | Mauler & Cie SA, Môtier NE | 17.2 points
- **Bielensee AOC Muscat Bleu 2014** | Bruno Martin biovin, Ligerz am Bielersee BE | 17 points
- **Svizzera Italiana IGT Marà Rosé Brut** | Azienda Agricola Bianchi, Arogno TI | 16.8 points
- **Liechtenstein Metamorphosis Brut 2016** | Harry Zech Weinbau, Schaanwald LI | 16.6 points

Dégustation à Lausanne

Une dégustation des vins primés aura lieu à Lausanne de 17 à 20 heures à la Boutique de l'Hôtel Carlton de Lausanne. Informations supplémentaires: <http://www.vinum.ch/bio-lausanne>

Informations supplémentaires

www.bioweinpreis.ch

<http://www.bioactualites.ch/marche-bio-reboume/marche-bio/vin-bio.html>

Contact

Ania Biasio, Responsable du Service médias de Bio Suisse, 061 204 66 46, ania.biasio@bio-suisse.ch

Nicole Harreisser, VINUM Rédaction, 044 268 52 19, nicole.harreisser@vinum.ch

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faitière créée en 1981 représente les intérêts de ses 6'423 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 923 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Le Bourgeon est durable car il offre à nos contemporains une bonne qualité de vie tout en préservant les ressources des générations futures. Ce faisant il remet en équilibre les intérêts de l'homme, de l'animal et de la nature. Et pour que cet équilibre puisse se maintenir durablement, des organismes indépendants contrôlent chaque année l'intégralité de la chaîne de création de valeur ajoutée. www.bio-suisse.ch