VINUM PLUS
CAHIER SPÉCIAL
2017
WWW.VINUM.CH

Vinum PLUS

VIN BIO SUISSE 2017

03 En accord avec la nature
04 Perle du lac de Walenstadt: le vigneron bio de l'année
06 Les meilleurs vins bio suisses

MONDOVINO

TOUT L'UNIVERS DU VIN.

La suggestion de nos spécialistes:

La Côte AOC
Cuvée Noble Blanche
Domaine La Capitaine
bio Coop Naturaplan, 75 cl

21.95

Genève AOC Rosé
Comte de Genève
bio Coop Naturaplan
75 cl

10.50

Pays d'Oc IGP
Cigalus Rouge G. Bertrand
bio Coop Naturaplan
75 cl

34.95

Cava Chardonnay
bio Coop Naturaplan
brut
75 cl

15.95

Le plaisir durable du vin bio.

Laissez-vous séduire par nos vins bio venus de Suisse et d'Europe: il y en a pour tous les goûts, toutes les occasions et tous les plats! D'autres suggestions de vins vous attendent sur **mondovino.ch.** Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans. En vente dans les grands supermarchés Coop, sur **coopathome.ch** et sur **mondovino.ch**

coop

Pour moi et pour toi.

Le boom du bio

213 vins ont été présentés à l'édition 2017 du Concours Vin Bio Suisse. Ce chiffre en hausse de 40% par rapport à l'année dernière a permis d'établir un nouveau record de participation. Nous avions lancé ce concours en 2014, édition à laquelle seuls soixante vins avaient participé. Cette évolution reflète l'essor de la viticulture biologique en Suisse. En effet, le pays compte désormais 560 hectares de vignes cultivées et certifiées bio contre 240 hectares, il y a encore dix ans. Aujourd'hui, près de 4% de la surface totale de vignes helvètes sont exploités dans le respect des règles de l'agriculture biologique. Cette part reste certes modeste par rapport à celle affichée par d'autres pays européens. En effet, on a dépassé les 8% en France, en Espagne et même en Allemagne. Malgré tout, les signes ne trompent pas: une dynamique nouvelle agite la scène viticole suisse. Voici ce que révèle l'analyse des résultats du Concours Vin Bio Suisse de 2017: avec les vins de Marco Casanova et de Bosshart + Grimm, la région du lac de Walenstadt fait définitivement figure de point chaud de la viticulture bio. Les cépages PIWI (résistants aux maladies cryptogamiques), tels que le Souvignier Gris, le Solaris, le Cabernet Jura ou le Cabernet Cortis, présentent de plus en plus un niveau de qualité comparable aux cépages classiques, comme le Chardonnay ou le Pinot Noir. Et l'exceptionnel étant devenu la norme sur la scène viticole suisse, les vignerons produisent au fil des ans d'excellents vins avec une grande régularité. Karin et Roland Lenz d'Iselisberg en sont un très bel exemple. Eux, qui avaient été couronnés «Vignerons bio de l'année» en 2015, ont réussi cette année le tour de force de propulser en finale huit de leurs vins. Tous les crus et tous les vignerons que nous allons vous présenter dans les seize pages suivantes sont à découvrir de toute urgence. D'autant plus que toutes ces cuvées sont issus de domaines certifiées et qu'il s'agit, d'après les critères de qualité de VINUM, de crus de caractère offrant un excellent niveau de qualité.

Thomas Vaterlaus
Rédacteur en chef de VINUM

Crus naturels

Lorsqu'on travaille avec la nature, il faut aussi savoir s'en accommoder. Cette année, les cultures avaient déjà bien entamé leur croissance grâce à la douceur des températures printanières. Mais c'était avant que ne s'abatte, au cours du mois d'avril, la plus grande vague de froid qu'ait connu le continent à cette période de l'année. A travers toute l'Europe, les vignerons, et les agriculteurs en général, se sont battus pour préserver le fruit de leur travail, le plus souvent en vain. Un bis repetita tragique puisque l'année précédente déjà, le gel était venu jouer les trouble-fêtes à la fin du mois d'avril. Nous pouvons donc tirer une certaine fierté de l'excellent niveau atteint par les crus biologiques du concours et ce, en dépit des conditions climatiques difficiles de 2016. Un vignoble, ressemble quelque peu à une maison: pour que l'édifice reste solide, les fondations doivent tenir bon. C'est pourquoi, les professionnels qui ont fait le choix du bio consentent des efforts importants afin de fortifier leurs sols. En retour, ceux-ci nourriront les vignes et leur permettront de s'épanouir. Comme les vignerons bios n'utilisent aucun pesticide, ni aucun engrais chimique de synthèse, il leur faut d'autant plus prêter attention à la protection des cultures. De fait, grâce à leurs méthodes de travail éprouvées, les vignerons et vigneronnes suisses réussissent, chacun à leur façon, à produire des vins complexes. De plus, ces crus de qualité arborent de plus en plus souvent des étiquettes de renom. Nous sommes particulièrement fiers de nos vignerons et vigneronnes, qui ont relevé le défi de respecter la nature et de travailler en accord avec elle. Mais nous sommes aussi ravis de soutenir le Concours Vin Bio Suisse pour la quatrième année consécutive et apprécions la compétence dont fait preuve notre partenaire VINUM.

Jürg Schenkel
Directeur Marketing, Bio Suisse

Vigneron bio suisse 2017 Marco Casanova

Le magicien du lac de Walenstadt

A 49 ans, Marco Casanova exploite près de cinq hectares de vignes sur des coteaux spectaculaires entre les imposantes parois rocheuses des Churfirsten et le lac de Walenstadt. Culture biodynamique, fermentation spontanée et ajout minime de soufre donnent naissance à des crus remarquables

Texte: Thomas Vaterlaus

Les plus spirituels pourraient parler d'un lieu de force. Les ouvriers italiens avaient baptisé cet région à l'extrême nord-est du lac de Walenstadt «Kaliforni» (de l'allemand «Kalkofen»), en souvenir des fours à chaux construits il y a un siècle. Les sols très calcaires se prêtent bien aux cépages de Bourgogne. Le Pinot Noir, tout comme le Chardonnay, comptent parmi les vins phares de Marco Casanova. Ils lui ont permis de décrocher les meilleures notes dans les catégories des cépages traditionnels blancs et rouges lors de cette édition du Concours Vin Bio Suisse organisé par VINUM et Bio Suisse.

«Lorsque je les contemple, les falaises des Churfirsten me font souvent penser au Machu Picchu au Pérou», déclare Eleni Meyer, la compagne de Marco Casanova qui, à côté des vignobles en terrasses dans les «Kaliforni» (qui s'appellent en fait officiellement Seemühle), a aménagé un espace en plein air à l'ambiance méditerranéenne. En fait, les broussailles vert tendre qui jaillissent des crevasses contrastent avec le bleu indigo du lac de Walenstadt et offrent une palette de couleurs presque irréelle. Des figuiers et des kiwis poussent entre les rangs de vignes à Walenstadt. Du thym, du romarin et de la menthe sauvages répandent un parfum de garrigue, non sans rappeler la Provence. «Les coteaux sud de Walenstadt font certainement partie des parcelles les plus chaudes de la région au nord des Alpes. Toutefois, les vents catabatiques froids des Churfirsten apportent une agréable fraîcheur en soirée», explique Marco Casanova. Son arrivée en 2014 a définitivement hissé Walenstadt au rang de nouveau point chaud du bio. Avec la cave Bosshart+Grimm, cette région accueille un deuxième incontournable de la scène viticole bio de Suisse. Même le petit troisième, la Weingut Cal vinza de Jürg Steinmann, qui met en bouteille sa production au domaine, est certifiée bio.

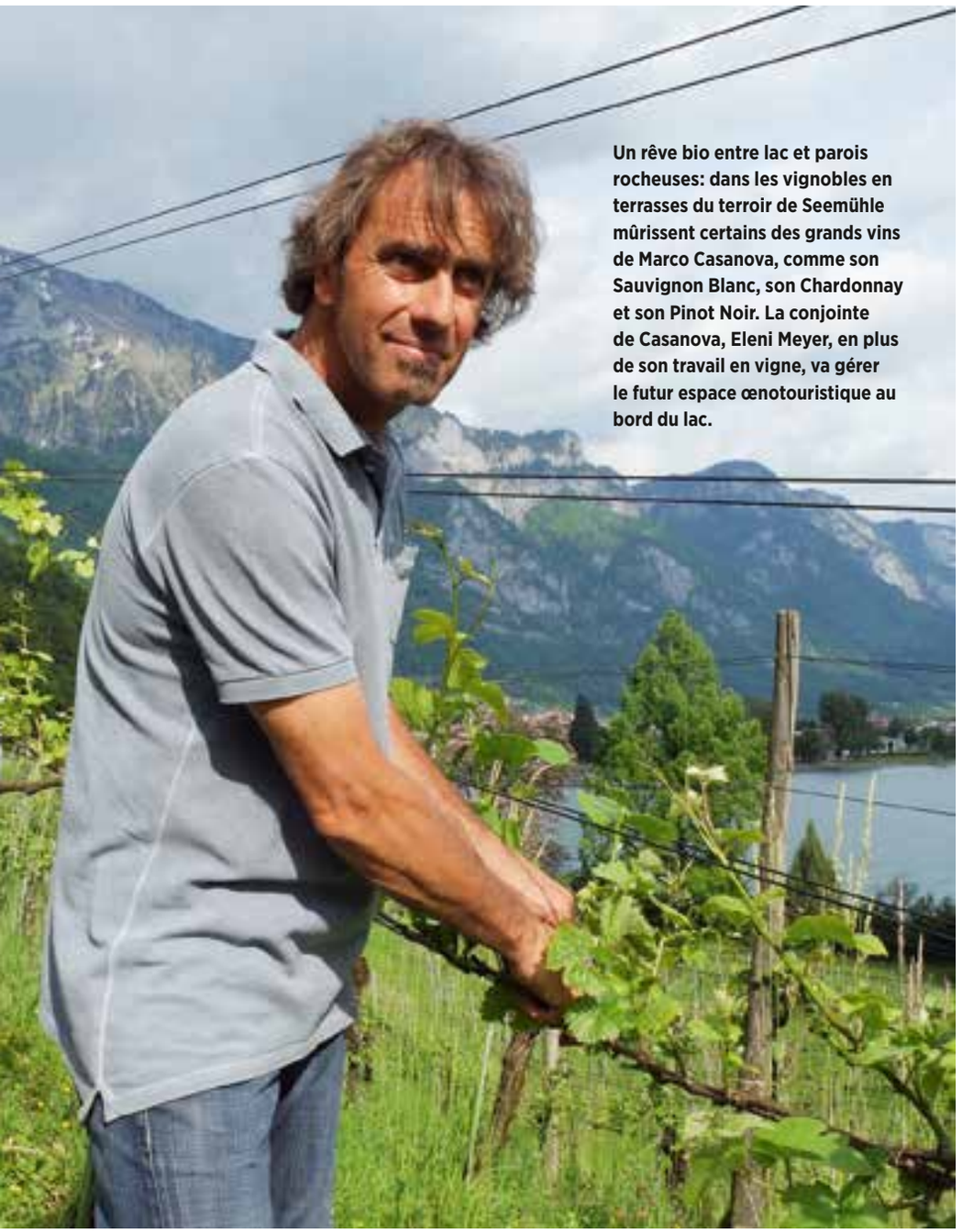
Une histoire de bouteilles

Marco Casanova est arrivé au vin par des chemins détournés. Ce mécanicien sur machine et informaticien s'occupait encore au début des années 1990 des automates de restitution des bouteilles consignées. Son supérieur, véritable inconditionnel du vin, lui offrait de temps à autre une bouteille. Il fit ainsi la découverte de crus, comme le Chardonnay Löwengang d'Alois Lageder, qui finirent par l'inciter à passer des bouteilles vides aux bouteilles pleines. Il a fait ses classes de vigneron à la Weingut zum Sternen à Würenlingen, puis a travaillé pendant cinq ans à la Weingut Mas du Soleilla de Peter Wildbolz.

Vigneron bio suisse 2017

Aux côtés de Thomas Mattmann, il dirigea ensuite avec brio la Weingut Cicero à Zizers. Suite au suicide tragique de son associé, il reprit, pendant deux ans, seul les rênes du domaine. C'est aussi un drame qui l'amena à Walenstadt. Daniel Eberle, l'ancien propriétaire du domaine, a été victime d'un accident dans les vignes en 2012.

Marco Casanova exploite les vignobles du domaine depuis 2014. Après avoir repris la direction de l'exploitation en 2015, il s'est immédiatement attelé à la convertir à la culture biodynamique pour obtenir le label Demeter. Il a ainsi eu le loisir de débuter cette reconversion avec l'excellent millésime 2015. Son Sauvignon Blanc Seemühle, élevé en partie dans d'anciennes barriques, dévoile malgré la fermentation spontanée qu'il subit, des arômes francs de groseilles à maquereau ainsi que de fleurs de sureau et rafraîchit le palais avec son style franc et croquant. Le Chardonnay Seemühle tire de son côté son inspiration de la Bourgogne. Outre de délicates notes d'agrumes, ce vin développe des éléments salés et résineux. Il s'agit d'un vin complexe, dense, soutenu par une acidité juteuse, avec beaucoup d'onctuosité.



Un rêve bio entre lac et parois rocheuses: dans les vignobles en terrasses du terroir de Seemühle mûrissent certains des grands vins de Marco Casanova, comme son Sauvignon Blanc, son Chardonnay et son Pinot Noir. La conjointe de Casanova, Eleni Meyer, en plus de son travail en vigne, va gérer le futur espace œnotouristique au bord du lac.

«Je suis toujours en quête de finesse et de fruité délicat», explique Marco Casanova. De fait, tous ses vins sont à l'image de cette philosophie. Cela vaut pour ses quatre Pinot, qu'il élève aussi à la mode bourguignonne selon le concept de parcelles sélectionnées. Cela à l'instar du Pinot Noir «Fürscht» 2015, qui est mis à fermenter avec une partie des rafles. Il surprend d'abord par sa couleur rouge brique clair, puis par sa subtile aromatique, dans laquelle les notes de baies rouges entrent en résonance avec des arômes de clous de girofle, de pétales de rose, de livèche (herbe à Maggi) et d'herbes de Provence. Mais surtout, ce cru séduit par sa sapidité attrayante.

Un paradis en bord de lac

Les difficultés rencontrées un an plus tard malgré un début de rêve sont dues à des circonstances extérieures. Gel, coulure, drosophile du cerisier et mildiou ont ainsi eu raison d'un bon tiers des récoltes en 2016. Comme cette année-là réclamait des investissements importants en équipements et machines, le vigneron a connu des problèmes de trésorerie. Toutefois, grâce à un prêt à taux zéro, ainsi qu'à un projet de financement participatif bapitsé «100-Days», qui a permis de dépasser la barre des 60 000 francs souhaités, il a réussi à remettre sa jeune entreprise sur de bons rails. Plus important encore: «Cette démarche m'a permis de faire de nombreuses rencontres et de glaner des idées, ce qui m'a vraiment redonné confiance en l'avenir», déclare Marco Casanova. Et ce, en dépit des nouveaux dégâts causés par le gel au printemps de cette année. Epaulé par sa compagne Eleni Meyer, il souhaite agrandir le lounge existant près du vignoble Seemühle pour l'ouvrir au public. L'objectif consiste à proposer des tapas créés de toute pièce pour accompagner les vins du domaine. Aucun doute: le visiteur qui s'est assis ici à l'ombre des parois rocheuses monumentales des Churfirsten et a plongé son regard dans les eaux bleues du lac, ne risque pas d'oublier de si tôt ce lieu unique, tout comme il se rappellera toujours ce vigneron et ses vins si particuliers.

«Les vins rouges, dotés d'une belle alliance de fruit et de structure, sont très convaincants: des vins de haut niveau avec du peps et de la fraîcheur.»

Sigi Hiss Team de dégustateurs VINUM

Weinkellerei Bosshart+Grimm, Berschis
AOC St. Gallen Pinot Noir Barrique 2015
16.9 points | 2018 à 2028
Elevé à partir des meilleures grappes du millésime 2015, le vin a atteint son apogée dans des fûts de 220 litres. Notes fumées, fruits rouges comme la framboise, et figues sèches. Notes herbacées en bouche, prunes, épices, cuir. Finale minérale. Belle structure acide vive, du corps. Longueur moyenne. Grand potentiel d'évolution!
Prix: 28 francs | www.bosshartweine.ch

Bruno Martin, Gléresse
AOC Bielersee Lacerta 2016
16.9 points | 2018 à 2028
Rouge rubis moyen en verre. Nez frais, délicates notes fumées et épices raffinées. Fruits noirs en bouche, comme des prunes mûres et des cerises. Notes florales de violette, arômes rôtis et épicés, vanille et chocolat noir. Légère note d'amertume, structure tannique délicate. Beau corps et longue finale. Acidité délicate et tanins mûrs, gages d'un très beau potentiel.
Prix: 32 francs | www.biovin-martin.ch

Casanova WeinPur AG, Walenstadt
AOC St. Gallen Fürscht Pinot 2015
17.5 points | 2017 à 2022

C'est grâce à ce vin et au Chardonnay Seemühle que Marco Casanova a pu remporter l'édition 2017 du Concours Vin Bio Suisse. Son Fürscht Pinot a su s'imposer haut la main malgré les nombreux Pinot Noir présentés cette année et a d'ailleurs obtenu la meilleure note du concours. Le lieu-dit Fürscht se situe en aval des parois rocheuses abruptes des Churfirsten. Bénéficiant d'une exposition sud-ouest, les ceps de Pinot Noir plongent leurs racines dans de profonds sols rocheux, minéraux et très calcaires. L'écart de température entre la chaleur diurne renforcée par le lac de Walenstadt et la fraîcheur nocturne apportée par les vents catabatiques provenant des versants escarpés des Churfirsten donne au vin son profil caractéristique. Aromatique précise de Pinot Noir, fruits rouges au nez, griotte et cerise, cuir délicat et belle structure tannique. Corps léger, précis en bouche. Longue finale.
Prix: 30 francs | www.casanova-weinpur.ch

Cépages blancs traditionnels

La Maison Carrée, Auvernier
AOC Neuchâtel Savagnin Blanc 2015
16.4 points | 2018 à 2022
Jean-Denis Perrochet, vigneron bio de l'année 2016, convainc cette année avec son Savagnin Blanc 2015, un cépage traditionnel offrant un grand potentiel d'évolution. Robe jaune paille, nez encore un peu fermé. Fruits mûrs à chair jaune en bouche avec de délicates notes fumées. Ferme avec des arômes de fines herbes, mais aussi des notes florales et une sucrosité équilibrée aux accents de fruits à noyaux. Longue finale.
Prix: 18 francs | www.lamaisoncarree.ch

«Ces vins denses et bien structurés présentent un boisé modéré très bien intégré.»
Carsten Fuss Weinakademiker

Casanova WeinPur AG, Walenstadt
AOC St. Gallen Seemühle Sauvignon Blanc 2016
16.3 points | 2017 à 2019
Le deuxième vin blanc de Marco Casanova est encore un peu discret au premier nez. Il développe ensuite des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de pêches blanches, ainsi que de délicates notes herbacées. Très rectiligne en bouche, délicatement structuré et frais, il se révèle très minéral. Juteux en bouche, frais: voici un Sauvignon Blanc moderne. Vin dynamique doté d'une acidité racée. Longueur moyenne.
Prix: 24 francs | www.casanova-weinpur.ch

Casanova WeinPur AG, Walenstadt
AOC St. Gallen Seemühle Chardonnay 2015
17.1 points | 2017 à 2022

Les raisins qui ont donné naissance à ce Chardonnay poussent sur le lieu-dit Seemühle sur les rives du lac de Walenstadt. Les baies profitent toute la journée des rayons intenses du soleil, qui se réfléchissent sur l'eau du lac. La nuit, les vents catabatiques descendant des parois rocheuses abruptes des Churfirsten toutes proches rafraîchissent l'atmosphère. Ce vin doit son profil aromatique raffiné à ces importantes variations de température. Ce Chardonnay de Marco Casanova dévoile une lumineuse robe dorée. Il séduit déjà au nez par sa texture onctueuse et fondante et ses délicates notes rôties. Il développe en bouche une structure fruitée marquée par des arômes de vanille et quelques notes de brioche et de fruits jaunes. Vin très stimulant offrant une acidité merveilleusement intégrée et un corps puissant. Finale très juteuse et très persistante.
Prix: 30 francs | www.casanova-weinpur.ch

Stiftung Balm, Jona SG

AOC St. Gallen Cabernet Jura Fluehölzli 2015

16.7 points | 2017 à 2024

La Stiftung Balm s'engage en grande partie pour les personnes en situation de handicap. La fondation, au travers de sa pépinière, exploite de la vigne, dont les vins sont proposés au Café Balm, ainsi que chez le traiteur de la maison. C'est Markus Weber de Turmgut à Meilen, qui supervise la vinification du raisin. Le Fluehölzli arbore une robe d'un pourpre foncé intense. Il se veut frais au nez avec des notes d'herbes et de sous-bois. Il développe en bouche des arômes délicats, très aromatique, juteux et un peu fumés. On distingue de très belles notes fruitées de mûres et de cassis, mais aussi de pelure de pomme. Possèdant beaucoup de tempérament, il se révèle aussi très équilibré et présente une belle structure acide encadrée par des tanins moyennement puissants, onctueux et fondant. Très longue finale. Promet un beau potentiel. Saura séduire les foules!

Prix: 20 francs | www.stiftungbalm.ch

Weingut Sitenrain, Meggen

AOC Luzern Cabernet Cortis 2015

16.6 points | 2017 à 2025

Robe rouge rubis sombre, nez riche et très intense, animal, prune, un peu sur la réserve en bouche, léger végétal, légèrement poivré, délicates notes de violette. Structure tannique raffinée. Belle acidité prononcée. Longueur moyenne. Du potentiel.

Prix: 35 francs | www.sitenrain.ch

«La qualité des vins rouges est un cran au-dessus de celle des vins blancs. Nombreux sont les vins qui allient sapidité et beau potentiel de garde.»

Hans Babits Team de dégustateurs de VINUM

Bio-Weinbau Geiger, Thal

AOC St. Gallen Maréchal Foch 2015

16.3 points | 2017 à 2022

Edy Geiger a su aussi convaincre avec son Maréchal Foch. Ce vin surprend par ses notes épicées, poivrées et fumées. Dense en bouche, arômes de baies noires, telles que le cassis et la cerise, un soupçon de vanille, mais aussi du chocolat noir et des arômes expressif de nougat. Par contre, les tanins et le corps méritent le qualificatif de moyens. Vin flatteur et velouté qui a du charme.

Prix: 20 francs | www.bioweinbaugeiger.ch

Cépages blancs résistants

«Les cépages résistants dévoilent un beau potentiel: tantôt onctueux avec d'étonnantes notes de fruit pur, tantôt avec un nez jeune de fruits de la passion et une agréable sucrosité bien intégrée. Le parfum herbacé caractéristique est renforcé par des arômes complexes de fruit en bouche. Que demander de plus?»

Guido Seyerle Journaliste spécialisé

Weingut Sitenrain, Meggen
AOC Luzern Souvignier Gris 2016
16.5 points | 2017 à 2020
Un vin particulier réalisé à partir du Souvignier Gris, un cépage résistant récolté pour la première fois en 2016. La Weingut Sitenrain est en quelque sorte l'étoile polaire du Concours Vin Bio Suisse. Complexe et raffiné au nez avec de croquantes notes d'agrumes et d'herbe. Attaque souple de fruits verts, notes d'agrumes, mais aussi de lilas et de fleurs de sureau. Ananas légèrement confit, très élégant. Belle tension en bouche, qui se termine sur une finale persistante. Vin gouleyant.
Prix: 24 francs | www.sitenrain.ch

Weingut Sitenrain, Meggen
AOC Luzern Solaris 2016
16.3 points | 2017 à 2019
Il a manqué un petit quelque chose pour que le Solaris 2016 puisse succéder au millésime 2014. Il a cependant su convaincre le jury avec son nez végétal, teinté de groseille à maquereau et de fruits exotiques. Notes citronnées de pamplemousse en bouche, mais aussi de fruit de la passion et de mirabelle verte. Vin très souple avec un équilibre délicat entre sucrosité et acidité. Corps dense et jolie finesse. Belle longueur.
Prix: 24 francs | www.sitenrain.ch

Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen

Lenz Handwerk weiss 2016

16.6 points | 2017 à 2020

Ses vins rouges ont déjà atteint la finale du Vin Bio Suisse: Roland Lenz avait déjà séduit le jury il y a deux ans et avait été désigné Vigneron bio 2015. L'année suivante, il avait intégré le jury. Cette année, son Souvignier Gris Handwerk weiss 2016 décroche le premier prix dans la catégorie des cépages résistants au maladies cryptogamiques, les PIWI. Handwerk weiss a vu le jour en 2015. Ce vin présente une robe d'un jaune clair lumineux. Discret au nez, il dévoile de délicates notes fumées avec des accents de silex et d'épices. Il présente une pointe de vanille et des notes florales juteuses en bouche. Il offre une texture raffinée et un bel équilibre. Acidité moyenne, très ample en bouche et rafraîchissant. Un vin qui a du caractère et de la tenue. Roland Lenz se voue entièrement à la culture durable et naturelle: depuis sa construction en 2016, son domaine est la première exploitation viticole de Suisse à être complètement autonome sur le plan énergétique.
Prix: 24 francs | www.weingut-lenz.ch

Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen
Anno rot 2016
16.4 points | 2017 à 2022
Un vin très particulier et hors du commun issu des cépages Cabertin, Merlot, Malbec et Cabernet franc. Robe rouge grenat. Parfum d'herbes aromatiques, de feuilles, de lierre, de poivre noir et de cerise croquante. Développe une acidité croquante en bouche, de la minéralité, de la poigne et une délicate sucrosité. Structure raffinée et longue finale.
Prix: 12.50 francs (50 cl)
www.weingut-lenz.ch

«Les vins rouges comptaient beaucoup de bons représentants. Le niveau se situe au-dessus de celui de l'an dernier. Les vins sont encore très jeunes et peuvent continuer à se bonifier.»

Beat Caduff Propriétaire du Caduff's Wineloft

Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen

Panorama 2015

16.6 points | 2017 à 2022

Les conditions météo idéales de la fin de l'été 2015, de fin juillet jusqu'en automne, ont offert une base extraordinaire à cette cuvée. Mais la météo n'est pas seule responsable: le travail en vigne et en cave selon les principes de l'agriculture biologique, ainsi que les qualités intrinsèques du millésime ont contribué à la qualité de ce vin. Le Panorama 2015 en est un excellent assemblage. Un mariage très réussi entre un cépage traditionnel et un cépage résistant aux maladie cryptogamiques: Pinot Noir et Cabernet Jura. Robe rouge rubis, aromatique délicate et raffinée d'épices orientales, curcuma, menthe et cire. Acidité vibrante en bouche, baies noires, comme la mûre, mais aussi fruits des bois. Notes d'herbes aromatiques. Précision et magnifique équilibre. Vin vigoureux qui a de la poigne. Très stimulant. Longue finale juteuse. Vin charmeur et de caractère.
Prix: 24 francs | www.weingut-lenz.ch

Conditions du concours

Les 35 vins finalistes du «Vin Bio Suisse 2017» ont fait l'objet d'un contrôle approfondi. Ce contrôle visait à s'assurer que les vins respectaient les conditions de participation de VINUM, ainsi que les règles de Bio Suisse et de Demeter. Six de ces vins, jugés non conformes, ont été exclus du concours. Trois d'entre eux faisaient partie de la catégorie «Assemblages rouges», les trois autres appartenaient respectivement aux catégories «Cépages traditionnels blancs», «Cépages traditionnels rouges» et «Vins avec sucre résiduel». La finale a donc réuni 29 vins de qualité élaborés en conformité avec les exigences définies par Bio Suisse.

Assemblages blancs

Weingut FiBL, Frick
AOC Aargau Les Blancs 2016
16.8 points | 2017 à 2021

Comme nous avions déjà pu le constater, l'Argovie abrite d'excellents vins. L'assemblage blanc 2015 nous avait déjà séduits. Le Weingut FiBL participe cette année avec une nouvelle étiquette, mais un contenu qui reste toujours d'aussi bonne qualité. Le domaine, qui a obtenu de bonnes notes à de nombreuses reprises par le passé, a su s'imposer cette fois avec l'assemblage Les Blancs. Cette cuvée composée des cépages résistant aux maladies cryptogamiques Bronner, Johanniter, Solaris et Seyval blanc se caractérise par ses notes fruitées raffinées et complexes de mirabelle, de pêche et de coing, et ses notes florales d'acacia. Accents herbacés et touches orientales. Belle structure, très équilibrée et vive. Sucrosité délicate, mais prononcée, puissant. Finale juteuse. Un vin gouleyant à déguster en apéritif ou sur des plats à base de fromage et de la viande blanche.
Prix: 13 francs | www.weingut.fibl.org

Vini Rovio Ronco-Gianfranco Chiesa, Rovio
IGT Svizzera Italiana Bianco Bio 2015
16.4 points | 2017 à 2021

Gianfranco Chiesa compose cet assemblage avec du Johanniter et Bronner. Encore un peu discret au nez avec des notes florales. Très puissant en bouche. Fruits jaunes mûrs, notes de fraise et d'herbe, mais aussi d'acacia, de miel et de brioche. Onctueux au palais. Belle structure acide, finale de moyenne longueur. Un vin vif qui accompagnera très bien des plats en sauce.
Prix: 18.45 francs | www. vinirovio.ch

«Les cépages résistants ont aussi su convaincre dans les assemblages: fruité raffiné et délicates notes florales au nez. Puissance en bouche, épices, vivacité et intensité étonnantes.»

Nicole Harreisser Rédaction VINUM

NiRo Weingut, Wil AG
AOC Aargau L'Aventurière 2014
16.4 points | 2017 à 2019

Nicole Robatel, viticultrice par passion, élève des vins naturels et authentiques sur ses 2,7 ha. Sa cuvée à base de Räuschling, d'Elbling et de Müller-Thurgau envoûte par sa robe jaune paille. Notes boisées au nez, encens, herbes aromatiques. Complexe et vigoureux en bouche, ferme et structuré. Un vin pour les aventuriers en quête de vins hors du commun.
Prix: 24 francs | www.ni-ro.ch

Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen
Sélection weiss 2016
16.5 points | 2017 à 2024
Encore un mariage réussi de cépages traditionnels et de variétés résistantes aux champignons: Gewürztraminer et Johanniter pour un vin moelleux raffiné. Jaune clair, expressif, onctueux. Parfum délicat de rose, notes de Muscat, fruits exotiques, comme la mangue et le fruit de la passion. Vif et équilibré, stimulant et raffiné. Finale malheureusement un peu sèche.
Prix: 20 francs | www.weingut-lenz.ch

«Les vins moelleux nous ont particulièrement étonnés, surtout le Flétri 2015 de Neuchâtel réalisé par le vainqueur de l'an dernier, Jean-Denis Perrochet. Un vin de haute tenue!»

Alain Kunz Journaliste

Domaine de la Maison Carrée, Auvernier
AOC Neuchâtel Flétri 2014
16.2 points | 2017 à 2026
Ce millésime 2014 est battu de peu par son plus jeune frère. Robe ambrée claire. Délicates notes florales, fruits exotiques frais, tapenade, résine. Grande fraîcheur, un peu plus discret que le millésime 2015. Bel équilibre entre sucrosité et acidité. Il sera le compagnon raffiné de fromages bleus et de desserts au chocolat.
Prix: 30 francs (50 cl) | www.lamaisoncarree.ch

Domaine de la Maison Carrée, Auvernier
AOC Neuchâtel Flétri 2015
17.5 points | 2018 à 2030

Forts d'une longue tradition familiale, les Perrochet font partie des domaines historiques du canton de Neuchâtel. Les raisins passent dans un pressoir vertical en bois. Le moût est ensuite élevé uniquement dans de grands fûts en chêne. Le vin doux Flétri issu de Chardonnay et de Pinot Gris est passerillé comme un vin de paille. Le raisin est mis à sécher pendant trois à quatre mois dans des greniers ouverts et aérés pour concentrer le jus. Les baies perdent peu à peu en volume et se recroquevillent. La teneur élevée en sucre produit une fermentation lente qui donnera naissance à un vin doux de grande qualité. Celui-ci arbore une robe ambrée et développe des notes de fruits confits, des arômes de miel et de caramel, il présente une belle concentration et une très longue finale. Un magnifique compagnon pour les fromages bleus, mais aussi les desserts aux fruits et les gâteaux au chocolat.
Prix: 30 francs (50 cl) | www. lamaisoncarree.ch

Autres vins finalistes

CONCOURS VIN BIO SUISSE
SCHWEIZER BIOWEINPREIS
CONCORSO VINO BIO SVIZZERO

CÉPAGES TRADITIONNELS ROUGES

4e place
Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen
Pinot Noir Privé 2015
16.6 points | 2017 à 2023
Encore un vin de la maison Lenz. Le raisin destiné au Pinot Noir Privè est mis à sécher. Robe rouge rubis clair. Parfum raffiné de fruits des bois, d'épices et d'herbes séchées. Sec en bouche avec une acidité moyenne, fruité, du réglisse, de la vanille et des notes d'amande. De la puissance et de l'élégance. Equilibré. Finale assez courte.
Prix: 38 francs | www.weingut-lenz.ch

CÉPAGES TRADITIONNELS BLANCS

4e place
Winzerkeller Strasser, Uhwiesen
AOC Zürich Räuschling vom Rheinfall 2015
16.3 points | 2017 à 2021
Un cépage doté d'une longue histoire, qui n'est pas élevé exclusivement en monocépage au domaine Winzerkeller Strasser. Le Räuschling vom Rheinfall à la robe jaune clair tendre offre un nez discret mais frais aux notes de pomme verte, d'herbes aromatiques et aux accents floraux. Groseille à maquereau en bouche, à nouveau des herbes aromatiques, pomme et fleurs au parfum prononcé, comme le genêt et le mimosa. Délicate note d'amertume et finale souple. Un vin pur et honnête.
Prix: 18 francs | www.wein.ch

CÉPAGES RÉSISTANTS ROUGE

4e place
Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen
Léon Millot 2016
16.2 points | 2017 à 2021
Même dans la catégorie des cépages résistants rouges, Karin et Roland Lenz ne sont pas en reste avec leur Léon Millot 2016. Baies rouges au nez, fleurs blanches et menthe. Souple en bouche, délicate note d'amertume soulignant les baies rouges, élégant, frais et équilibré. Vin aromatique qui a du corps. Vin qui appelle à se resservir.
Prix: 19 francs | www.weingut-lenz.ch

5e place
Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen
Cabernet Jura 2016
16.1 points | 2017 à 2024
Le Cabernet Jura aussi sait se montrer convaincant et finit juste derrière le Léon Millot. Notes épicées et herbacées au nez, arômes complexes de fruits noirs, comme la cerise amarena, notes boisées. Moelleux en bouche, jolie texture, frais et juteux. Arômes d'anis et de réglisse avec une structure acide raffinée. Finale charmante de moyenne longueur.
Prix: 17.50 francs | www.weingut-lenz.ch

CÉPAGES RÉSISTANTS BLANCS

4e place
Bruno Martin, Ligerz au Lac de Bienne
AOC Bielersee Bianca 2015
16.1 points | 2017 à 2019
Bruno Martin s'est à nouveau hissé en finale cette année avec ses vins blancs issus de cépages résistant aux champignons. Son Bianca est un vin d'apéritif raffiné à la robe jaune moyen. Nez discret aux accents de fleurs blanches et aux notes épicées. La sucrosité bien intégrée est soutenue en bouche par des arômes de fruits jaunes, tels que la poire mûre, de kiwi et de fruits à noyaux. Un vin qui invite à se resservir.
Prix: 21 francs | www.biovin-martin.ch

5e place
Bio-Weinbau Geiger, Thal
AOC St. Gallen Bianca 2016
16 points | 2017 à 2021
Edy Geiger exploite depuis 30 ans déjà des cépages résistant aux champignons et a su marquer des points cette année avec son Bianca. Le Bianca surprend par ses arômes de Muscat, de poivre noir et de fruits exotiques. Un vin discret aux accents d'amande amère, aux notes florales et aux arômes de fruits exotiques, comme le litchi, en bouche. Souplesse délicate en attaque avec une acidité raffinée. Un vin plaisant à boire.
Prix: 20 francs
www.bioweinbaugeiger.ch

ASSEMBLAGES BLANCS

4e place
Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen
Anno 2016
16.3 points | 2017 à 2021
La cuvée issue des cépages résistant aux champignons Bronner, Johanniter et Seyval Blanc développe des notes florales, de délicats arômes de fines herbes et des notes fumées. Des plus fermes en bouche, aromatique et épicé, notes de banane, d'abricot, de poire verte mûre et de vanille, délicate touche sèche d'amertume. Juteux et frais, ampleur moyenne et vive acidité. Vin d'une belle tension. Longueur moyenne.
Prix: 12.50 francs (50 cl)
www.weingut-lenz.ch

5e place
Bruno Martin, Gléresse
AOC Bielersee Duett 2015
16 points | 2017 à 2021
Cette cuvée raffinée de Bianca et de Seyval Blanc est un vin frais et fruité aux notes de fruits jaunes et aux arômes floraux. Poivre blanc, coing, net, onctueux, rond et dense. Sucrosité du fruit prononcée avec une acidité discrète. Vin flatteur au palais, excellent en apéritif.
Prix: 23 francs | www.biovin-martin.ch

VINS AVEC SUCRE RÉSIDUEL

4e place
Weingut FiBL, Frick
AOC Aargau Mara Vin Doux Naturel 2015
15.9 points | 2017 à 2028
Elevé à partir du cépage Mara et d'un marc maison, ce Mara évoque le Porto. Arômes floraux, accompagnés de notes intenses de prune mûre, souple, très aromatique, éthéré, notes d'herbes aromatiques. Sucrosité délicate, parfum de rose, notes de fumée et de résineux frais. Très équilibré, précis et gouleyant. Longue finale persistante.
Prix: 24 francs (50 cl)
www.weingut.fibl.org

Les 35 vins finalistes du «Vin Bio Suisse 2017» ont fait l'objet d'un contrôle approfondi. Ce contrôle visait à s'assurer que les vins respectaient les conditions de participation de VINUM, ainsi que les règles de Bio Suisse et de Demeter. Six de ces vins, jugés non conformes, ont été exclus du concours. Trois d'entre eux faisaient partie de la catégorie «Assemblages rouges», les trois autres appartenaient respectivement aux catégories «Cépages traditionnels blancs», «Cépages traditionnels rouges» et «Vins avec sucre résiduel». La finale a donc réuni 29 vins de qualité élaborés en conformités avec les exigences de Bio Suisse.

CONCOURS
VIN BIO SUISSE
SCHWEIZER BIOWEINPREIS
CONCORSO VINO BIO SVIZZERO

Le concours

213 vins de 53 vignerons ont été présentés à cette quatrième édition du Concours Vin Bio Suisse. L'intégralité des vins des sept catégories ont été dégustés et évalués à l'aveugle au cours d'une sélection en deux étapes. Une fois notés par la rédaction 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 l'an passé, les lauréats ont été désignés par un jury de spécialistes. Ce panel de professionnels était composé de spécialistes en vin de Suisse romande et de Suisse alémanique. Outre le couronnement des meilleurs vins rouges et blancs, le titre du «Vigneron bio suisse 2017» a été décerné 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 sous le patronage de Bio Suisse. L'élargissement des catégories a permis de renforcer l'intérêt des vignerons pour le concours. Certains d'entre eux sont des habitués et ont déjà participé à la finale à plusieurs reprises. La régularité du niveau de qualité est une véritable cause de satisfaction.

Le jury (de gauche à droite)

- **Sigi Hiss,** journaliste viticole, Einsiedeln
  Favori: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Fürscht Pinot Noir 2015
- **Ursula Geiger,** rédaction VINUM, Zurich, Favori: Weingut Karin und Roland Lenz, Anno 2016
- **Guido Seyerle,** journaliste et auteur, D-Rosengarten
  Favori: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Fürscht Pinot Noir 2015
- **Michaela Aergerter,** rédaction VINUM, Zurich
  Favori: Stiftung Balm, AOC St. Gallen Cabernet Jura Fluehölzli 2015
- **Catherine Cruchon,** œnologue Domaine Henri Cruchon, Echichens VD
  Favori: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Seemühle Chardonnay 2015
- **Nicole Harreisser,** rédaction VINUM, Zurich
  Favori: La Maison Carrée, AOC Neuchâtel Flétri 2015
- **Alain Kunz,** journaliste | Favori: La Maison Carrée, AOC Neuchâtel Flétri 2015
- **Beat Caduff,** propriétaire«Caduff's Wineloft»
  Favori: La Maison Carrée, AOC Neuchâtel Flétri 2015
- **Carsten Fuss,** Weinakademiker
  Favori: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Fürscht Pinot Noir 2015
- **Hans Babits,** membre de l'Académie du Vin, Zurich
  Favori: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Seemühle Chardonnay 2015
- **Thomas Vaterlaus,** rédacteur en chef de VINUM, Zurich
  Favori: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Fürscht Pinot Noir 2015
- **Emil Hauser,** responsable des achats Delinat
  Favori: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Fürscht Pinot Noir 2015
- **David Rodriguez,** responsable des achats Delinat
  Favori: La Maison Carrée, AOC Neuchâtel Flétri 2015

vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN

Le cahier spécial «Vin Bio Suisse» est un supplément de VINUM, le magazine européen de la culture du vin, ISSN 1663-2567, paru en juillet 2017.

ÉDITEUR
Roland Köhler

Partenaire: BIOSUISSE

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
Dana Muñoz, Marketing
Stefania Tedesco, Eventmarketing
Maria Grazia Fiori, Assistante Marketing
Maria Viessmann, Secrétariat

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

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
Graphisme et mise en page: Marco Bräm
Photo de couverture: iStock/vasiliki, Marco Bräm
Photos: Linda Pollari
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.

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

WWW.VINUM.CH

Une île de plaisier

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

vinatur!

Votre distributeur de vin naturels en Suisse

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

Nos vignerons

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

CARATELLO
LES VINS ITALIENS

Le bio, une évidence

Nous comptons de nombreux viticulteurs bio parmi nos producteurs. Pour autant, cette désignation n'est pas du tout importante à leurs yeux. Ils élèvent leur vin au mieux compte tenu de leurs compétences et le respect de la nature constitue bien évidemment une base fondamentale de leur travail. Le développement durable ainsi que des méthodes de protection des cultures et des plants naturelles et respectueuses de l'environnement font partie de la viticulture moderne. Aucun besoin donc de dire avec des mots nouveaux ce qui va de soi. Une identification spéciale est par conséquent tout à fait superflue.

Les vins énumérés ci-dessous sont malgré tout certifiés bio. Faites usage de l'offre de dégustation pour vous convaincre de l'excellence du bio!

Veneto	Gini
Toscana	Mormoraia
	Fontodi
	Ghizzano
Abruzzo	Torre dei Beati
Sicilia	Abbazia Santa Anastasia

Consultez www.caratello.ch/bio pour découvrir les descriptions des vins.
Vous trouverez tous les vins issus de cultures biologiques ou biodynamiques sur notre site Internet.

Offre «Le bio, une évidence»

Veneto						
Bianco	2016	Soave Classico		Gini	15.90	au lieu de 18.—
Toscana						
Bianco	2016	Suavis Vernaccia di San Gimignano		Mormoraia	13.10	au lieu de 14.80
Rosso	2014	Chianti Classico		Fontodi	20.80	au lieu de 22.80
Rosso	2014	IL Ghizzano Rosso Toscana		Ghizzano	15.90	au lieu de 18.—
Abruzzo						
Rosso	2012	Montepulciano d'Abruzzo Cocciapazza		Torre dei Beati	25.50	au lieu de 29.—
Sicilia						
Rosso	2013	Passomaggio Rosso Sicilia		Abbazia Santa Anastasia	17.50	au lieu de 19.80

☐ Carton de dégustation: bouteilles au prix de CHF 98.— au lieu de 122.40

Prix: TVA de 8% incl., 30 jours nets / Remise de quantité: 3% dès 36 bouteilles, 5% dès 72 bouteilles, 8% dès 120 bouteilles / Frais de port: jusqu'à 12 bouteilles CHF 15.– maximum, de 13 à 23 bouteilles CHF 20.–, à partir de 24 bouteilles ou au-delà de CHF 500.– gratuit / Paiement: 30 jours nets.
Offre valable jusqu'au 30 septembre, sous réserve de vente dans l'intervalle.

Commandes par courriel s.v.p. à info@caratello.ch

Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E
CH-9014 St.Gallen
T +41 71 244 88 55
F +41 71 244 63 80
info@caratello.ch
www.caratello.ch