

Date: 22.05.2019

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 3'439
Parution: 35x/année



Page: 3
Surface: 54'903 mm²

Ordre: 1082234
N° de thème: 601.005

Référence: 73598805
Coupage Page: 1/2

Date: 22.05.2019

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 3'439
Parution: 35x/année



Page: 3
Surface: 54'903 mm²

Ordre: 1082234
N° de thème: 601.005

Référence: 73598805
Coupage Page: 2/2



Six-cents vins suisses de quelque 300 vignerons ont été dégustés dans le cadre du Concours Mondial de Bruxelles. DR

CMB à Aigle: les vins helvétiques ont assuré

Itinérant, le Concours Mondial de Bruxelles (CMB) met le focus sur la région où il a lieu. Aigle a parfaitement joué ce rôle.

On le savait: il n'y a jamais eu autant de vins suisses soumis aux dégustateurs d'un grand concours international. Soit 600 de quelque 300 vignerons. Une gageure, sachant que les Suisses n'exportent que 1% de leur production. Mais ils recherchent la reconnaissance internationale pour booster leurs ventes dans un marché interne dominé par la concurrence étrangère, même si, l'an passé, selon les récentes statistiques de Berne, la consommation des vins indigènes a légèrement augmenté, malgré une décreue de la consommation du vin en Suisse, et leur part de marché est remontée à 36,6% (soit +1,6%).

Vaudois et Valaisans à égalité au niveau des médailles d'or

Avec 172 médailles (7 grands ors, 54 ors, 111 argentés), la Suisse a tenu son rang de cinquième plus important pays viticole en lice, avec un peu moins de 30% de ses vins récompensés. Les producteurs suisses pourront coller leur médaille sur leurs bouteilles, notamment ceux qui ont remporté les sept médailles «grand or», tous de 2017. Les Domaines Rouvinez, à Sierre, qui ont accueilli certains dégustateurs le samedi après-midi du concours, en ont décroché deux, pour une petite arvine Grand Cru et un cornalin Grand Cru. Voisin au Clos de Géronde, le Sierrois Frédéric Zufferey est au

même niveau, avec une petite arvine. Les autres sont vaudois, pour un pinot noir barriques des Celliers du Chablais, la coopérative d'Aigle, un «blanc fumé» de la coopérative voisine, les Artisans Vignerons d'Ollon, et le chenin de Philippe Bovet, à Givrins. Pas de chasselas? Oui! Et même le vin blanc suisse le mieux noté, «révélation suisse», le Grand Cru 2018 de Jean-Daniel Coeytaux à Yens sur Morges: le juvénile chasselas garde tous ses atouts de fraîcheur!

Parmi les médailles d'or, les Vaudois font jeu égal avec les Valaisans, pour lesquels la coopérative Pro vins aligne six fois l'or, qui revient aussi à la syrah Cayas 2016, de Jean-René Germanier, et au pinot noir Diversitas 2016, d'Olivier Mounir, à Salquenen, qui vient d'être admis à la Mémoire des vins suisses. Quelques chasselas vaudois prestigieux dé-

crochent aussi l'or, tels les 1^{ers} Grands Crus, Château de Malesert 2017 à Féchy, vinifié par la Cave de la Côte, le Clos de l'Abbaye de la Commune d'Yverne 2017, l'Ovaille 2017 des frères Deladoey, à Yverne, ou encore le Dézaley-Marsens Vase no 4 des Frères Dubois, dans le beau millésime 2015. Parmi les lauréats, on trouve les confirmations des Sierrois Frédéric Zufferey, Robert Tamarcas (Domaine des Muses) et Jean-Louis Mathieu, les maisons Badoux, Bonvin, Gilliard, Château Constellation, Dizerens et Hamel, la Cave de Genève et le Domaine Les Perrières à Peissy (GE), autant d'acteurs importants de la vitiviniculture suisse. Ce sont plutôt les surprises qui sont rares...

**Avec 172 médailles,
la Suisse a tenu son**

rang de cinquième nation viticole

Combien de ces Suisses enverront-ils leurs échantillons à Brno (Moravie, République tchèque), début mai 2020? La participation suisse sera plus réduite, naturellement. Les Chinois, dont une délégation organisatrice du CMB à Pékin, l'an passé, s'est déplacée en force en Suisse, persévèrent, même s'ils n'exportent pas – encore? – leurs meilleurs crus. Ils ont décroché 29 médailles d'or, notamment pour quatre marseillais et deux cabernets francs, et 5 grands ors, avec comme «révélation chinoise», l'immense domaine du Ningxia, HoLan King, avec un cabernet sauvignon «organique», donc bio.

Sur plus de 9000 vins servis au Centre mondial du cyclisme à Aigle, par les élèves de la Swiss Hotel Management School de Leyzin, et dégustés par 340 dégustateurs, ils n'étaient que 692 (dont 80 en biodynamie). Et la «révélation bio» revient à un rouge toscano, Fabula Riserva 2015, d'un domaine bio depuis 25 ans, le domaine Montebelli, et vendu sur place moins de 15 francs. Sur les hauts de la côte étrusque, près de Grosseto, c'est aussi un magnifique agriturismo doublé d'un restaurant...
PIERRE THOMAS