

STYLE



UNE AUTRE VIE COMMENCE APRÈS LE TRAVAIL

Les 50 personnalités qui dominent le vin en Suisse

PAR SERGE GUERTCHAKOFF Les acteurs de la révolution viticole suisse ne sont guère connus. Bilan vous présente les plus influents et innovants d'entre eux.

Désigné «meilleur sommelier du monde 2013», Paolo Basso a créé sa société de consulting en vins à Lugano.

Geoffrey Bentrari,
élu «meilleur sommelier
suisse de l'année 2010»
par Gault & Millau.



DOSSIER RÉALISÉ AVEC L'AIDE
DE CLAUDE BERTHAUDIN, SIMONE
DE MONTMOLLIN, JEAN-MARC
GUELPA, JACQUES PERRIN,
KNUT SCHWANDER, JEAN-CLAUDE
VAUCHER ET JULIEN VOGEL

Au moment où les vendanges commencent, la coutume veut que l'on parle des meilleurs vigneron ou des meilleurs caves du pays. Soit, mais si le vin suisse a acquis ses lettres de noblesse, c'est aussi grâce à des sommeliers, des dégustateurs, des critiques et des chercheurs. Par ce palmarès exclusif, qui comprend tout de même environ 60% de producteurs, Bilan a souhaité leur rendre une forme d'hommage. Notre liste n'est bien entendu pas exhaustive. Ne serait-ce que parce qu'elle ne cite que les vivants, quand bien même la journaliste gastronomique Catherine Michel ou le viticulteur Pierre Mermier auraient pu en faire partie.

Pour établir notre liste, nous avons demandé à une dizaine de spécialistes (négociant, œnologue, dégustateur, blogueur, etc.), dont certains ont préféré rester anonymes, de bien vouloir nous dresser leur liste. Ainsi, ceux qui apparaissent sont ceux qui ont été cités par au moins deux experts. Précisons que ces derniers ne pouvaient évidemment pas se mettre dans la liste. Pour montrer leur diversité, nous avons préféré présenter ces personnalités

dans l'ordre alphabétique plutôt que par région ou par métier.

L'exercice s'est révélé enrichissant, même si, au final, toute forme de classement engendre bien évidemment des frustrations. Il faut dire que depuis une vingtaine d'années, rares sont les vigneron à ne pas s'être remis en question. Le niveau qualitatif des vins suisses ne cesse d'augmenter, cela dans toutes les régions du pays. Il se reflète à la fois par la présence de nombreux vins suisses dans les restaurants gastronomiques, par les médailles prestigieuses décrochées lors de concours internationaux ou encore par le fait que certains Suisses exportent de plus en plus leur talent ailleurs (par exemple Jean-Michel Novelle).

Même la revue du célèbre Robert Parker ou encore le magazine français *Challenge* ont enfin découvert récemment le talent de nos œnologues. Dès lors, cela doit être dit: choisir systématiquement un vin étranger est devenu une faute impardonnable, voire une forme de snobisme suranné.

Jérôme Aké



51 ans, sommelier à l'Auberge de l'Onde, à Saint-Saphorin (VD).

Cet autodidacte ivoirien, arrivé en Suisse en 1990, a suivi une formation en cours d'emploi pour travailler dans la restauration. Il a œuvré dans plusieurs établissements vaudois renommés, dont le Mirador Kempinski, au Mont-Pèlerin, où il a repris la fonction de sommelier. Avant cela, en tant que

maître d'hôtel chez Denis Martin, il s'était spécialisé dans les fromages. En 2003 et en 2005, Jérôme Aké a fait partie des lauréats du concours Ruinart du meilleur sommelier romand.

Paolo Basso

47 ans, meilleur sommelier du monde en 2013.

Cet Italo-Suisse a réussi l'exploit historique d'être désigné «meilleur sommelier du monde 2013». Elu meilleur sommelier de Suisse en 1997, il était parvenu à la seconde marche du podium mondial en 2000 déjà, idem en 2007 et en 2010! Année où il est devenu meilleur sommelier d'Europe. Il officie au Tessin et est membre de plusieurs jurys de dégustation: World Wine Awards, Mondial du pinot noir, Mondial du merlot et du «Swiss Wine Guide».

Geoffrey Bentrari

31 ans, ancien sommelier au Terminus à Sierre.

Après avoir œuvré en Alsace à l'Auberge de l'III (3 étoiles Michelin), il rejoint Michel Troisgros à Paris. N'appréciant guère le stress de la métropole, il répond en 2005 à une annonce de Didier de Courten (19 points au Gault & Millau et 2 étoiles Michelin) qui cherchait un sommelier. Gault & Millau lui avait attribué le titre de meilleur sommelier suisse de l'année 2010. Il rejoindra le 1^{er} novembre prochain le Président Wilson à Genève.

Gilles Besse



47 ans, président de l'association Swiss Wine Promotion.

Gilles Besse a été

désigné président de Swiss Wine Promotion en 2012, une association qui s'occupe notamment de la commercialisation des crus suisses à l'étranger. L'œnologue valaisan est par ailleurs le directeur associé de la cave Jean-René Germanier à Vétroz (100 hectares, dont 15 en propriété) avec son oncle.

Louis-Philippe Bovard



79 ans, ex-dirigeant de l'Office des vins vaudois, Domaine Louis Bovard,

à Cully (VD).

Venu reprendre le domaine familial en 1983, à près de 50 ans, Louis-Philippe Bovard est de tous les combats pour faire rayonner Lavaux. L'ex-directeur de l'Office des vins vaudois et du Comptoir Suisse est cofondateur de Mémoire des vins suisses avec son dézaley «La Médinette». On lui doit aussi le Musée vaudois de la vigne et du vin, ainsi que l'étude des terroirs et cépages vaudois.

Roger Burgdorfer



59 ans, viticulteur, Domaine du Paradis à Satigny (GE).

Fondé en 1983, son Domaine du Paradis s'est agrandi progressivement pour atteindre pas moins de 44 hectares, dont 8 en propriété! De quoi pouvoir livrer la Coop, entre autres. Ce propriétaire et pépiniériste cultive 26 cépages différents qu'il travaille avec l'œnologue Didier Cornut.

Olivier Conne. A 27 ans, il gère le Domaine des Charmes à Peissy avec son père.

Marie-Thérèse Chappaz



53 ans, vigneronne, Domaine de la Liaudisaz à Fully (VS).

Elle incarne le renouveau du vin suisse, initié voilà vingt-cinq ans environ. Sa philosophie: respecter les ceps, la terre et la tradition viticole. Cette femme courageuse, qui a réussi à s'imposer dans un monde d'hommes, possède 9 hectares et demi de vignes, réparties sur cinq communes. Elle a repris en 1987 les terres exploitées un temps par son oncle, l'écrivain Maurice Chappaz. Cette ambassadrice du patrimoine valaisan est reconnue pour ses vins surmaturés baptisés grains nobles.

Henri Chollet



67 ans, vigneron au Domaine Mermetus, à Aran (VD).

Henri Chollet

ne se destinait pas à reprendre l'exploitation familiale dans Lavaux. Pourtant, après avoir œuvré sept ans dans le bâtiment, il est revenu à ses racines terriennes. Aujourd'hui, son domaine compte 20 cépages sur 7 hectares. Il vient de transmettre son affaire à son fils Vincent.

Bernard Conne

61 ans, vigneron, Domaine des Charmes à Peissy (GE).

En 1988, Bernard Conne a racheté le Domaine des Charmes qu'il a entièrement remodelé en y apportant notamment de nouveaux cépages (notamment le rarissime findling). Son fils Olivier, 27 ans, a achevé ses études d'ingénieur œnologue à Changins et effectué des stages chez Les Hutins et au Domaine des Curiades. Il œuvre désormais aux côtés de son père.

Philippe Corthay



62 ans, œnologue chez Oenovie, ancien directeur technique d'Uvavins.

Directeur technique de la coopérative Uvavins à Morges durant près de trente ans, jusqu'en 2003, Philippe Corthay avait alors décroché plusieurs médailles d'or lors de concours internationaux, dont un titre de champion du monde pour un chardonnay. Désormais indépendant, il prodigue ses conseils en vinification à une quinzaine de viticulteurs.

Michel et Raoul Cruchon



Exploitants du Domaine Henri Cruchon à Echichens (VD).

Le patriarche, Henri,

s'occupe encore de la vente des vins du domaine qui porte son nom et qui comprend 42 hectares, dont 12 en propriété. Ses fils, Michel et Raoul, exploitent le domaine depuis plus d'une décennie. Le premier gère le travail à la vigne, le second la vinification. Le domaine a adopté les principes de la biodynamie.

Blaise Duboux



48 ans, vigneron à Epesses (VD).

Ce vigneron et ingénieur œnologue travaille au milieu

du vignoble de Lavaux sur le domaine familial qui compte 5 hectares. Il représente la 17^e génération de vigneron sur ce domaine. En 2013, sa cave a été référencée dans le «Best of 2012» du guide de Robert Parker «The Wine Advocate», avec trois autres confrères suisses. Une première!



Daniel Dufaux



49 ans, président de l'Union suisse des œnologues et responsable technique

de Badoux Vins.

Ce Vaudois a réussi à décrocher la fonction de président de l'Union suisse des œnologues, un poste généralement occupé par un Valaisan. Formé à Changins, il œuvre ensuite chez Fonjallaz, Testuz, puis Giroud Vins, avant de rejoindre la fameuse Maison H. Badoux à Aigle et d'y reprendre la vinification du non moins célèbre Aigle Les Murailles.

Eric Duret



47 ans, meilleur sommelier d'Europe 1998.

Après plus de quinze années

d'expérience dans la sommellerie internationale, Eric Duret est responsable de la sélection des vins pour le club DIVO. Ce meilleur sommelier de Suisse 1989 au Trophée Ruinart intervient à l'Institut de Changins. Par son engagement passionné, il est à l'origine de l'intérêt de nombreux Romands pour le vin suisse.

Sébastien Fabbi



39 ans, secrétaire général de Swiss Wine Promotion.

Nommé secrétaire général de Swiss

Wine Promotion en janvier 2012, Sébastien Fabbi travaille comme consultant marketing et médias pour les vins du Valais et les vins suisses, avant de relever ses manches pour définir les grands

axes de la politique de promotion des vins suisses. C'est aussi un de nos blogueurs sur bilan.ch.

Laurent Favre



41 ans, conseiller national PLR et président de l'intergroupe parlementaire

vitivinicole.

Cet ingénieur agronome neuchâtelois préside depuis le printemps 2009 la Fédération suisse des vigneron, ainsi que l'Interprofession de la vigne et des vins suisses. Qu'il a activement contribué à mettre sur pied et qui regroupe les 24 délégués aux interprofessions régionales.

Corinne Fischer



48 ans, président du conseil d'administration de Bataillard & Cie, Rothenburg (LU).

Avec son frère Marc, Corinne est propriétaire de la société Bataillard, un important négociant de vins, fondé voilà plus d'un siècle par la famille Curti. Cette ancienne collaboratrice de Procter & Gamble à Genève a cédé en mars 2012 le poste de CEO à Stefan Keller. Bataillard collabore en Suisse romande avec Provins et possède la Maison Steinfels.

Daniel Gantenbein



Vigneron mythique établi à Fläsch (GR).

C'est une des rares stars du vignoble suisse. D'ailleurs, il exporte 40% de ses vins hors du pays, ce qui est un record national. Sur une



surface de quelque 6 hectares, il produit 3 cépages et 3 vins, soit essentiellement du pinot noir, du chardonnay et quelques bouteilles d'un riesling surmaturé. Son chai est un modèle d'architecture contemporaine.

Madeleine Gay



60 ans, œnologue de Provins, sacrée vigneronne suisse de l'année 2008.

La Sédunoise

Madeleine Gay a décroché un diplôme d'ingénieur ETS en viticulture avant d'entrer chez Provins, la plus grande cave du pays. Elle s'occupe personnellement de la vinification des Crus de Domaines, de la collection Maître de Chais, Grand Métral, Mémoire du Temps et de la collection de la journaliste spécialisée Chandra Kurt.

Philippe Gex



55 ans, syndic d'Yverne et propriétaire du Domaine de la Pierre Latine (VD).

Elu à trois reprises syndic de cette magnifique commune viticole, Philippe Gex a racheté les vignes paternelles en 1983 et il fut l'un des premiers à oser remplacer du chasselas par du pinot noir dans cette région. Il cultive 6,5 hectares. Il est également gouverneur de la Confrérie du Guillon.

Thierry Grosjean



57 ans, vigneron et œnologue, propriétaire et directeur des Caves

du Château d'Auvernier (NE).

Thierry Grosjean est le représentant de la 17^e génération des Caves du Château d'Auvernier. Le domaine vinifie la production de 60 hectares de vignes (dont 16 hectares dont il est propriétaire), mises en flacon au château. Après un bref passage au Conseil d'État neuchâtelois, le vigneron revient diriger la PME familiale.

Daniel Huber



Vigneron et œnologue installé à Monteggio (TI).

D'origine zurichoise, cet ingénieur

décroche en 1980 à Changins son diplôme d'œnologue. Au printemps 1998, il s'installe avec sa famille au Tessin où il exploite 6,8 hectares de vignes, dont 75% dédiés au merlot. Jugée exceptionnelle, sa production annuelle se limite à 25 000 bouteilles vendues majoritairement aux particuliers.

Emilienne Hutin

44 ans, associée à son père au Domaine Les Hutins à Dardagny (GE).

Emilienne Hutin vinifie les vins du Domaine Les Hutins (19 hectares). Avec talent, puisque cela a permis au domaine de faire partie de la prestigieuse Mémoire des vins suisses. Elle est aux commandes avec son père depuis janvier 2008, suite au départ de son oncle à la retraite.

Didier Joris



Viticulteur et œnologue à Chamoson (VS).

Didier Joris fait partie de ceux qui

Emilienne Hutin.

Son domaine fait partie de la Mémoire des vins suisses.

refusent les herbicides, les pesticides, les insecticides ou encore le soufre dans la cave. Il entend laisser s'exprimer le terroir et l'adéquation du cépage à la qualité du sol. Sa syrah, son païen et son amigne sont réputés.

Andreas Keller



Journaliste spécialisé, cofondateur de la Mémoire des vins suisses.

En 2002, avec Martin Kilchmann, Susanne Scholl et Stefan Keller, il crée un club dont l'objectif est d'augmenter la notoriété des vins suisses de grande qualité en Suisse et à l'étranger. Le critère principal est le potentiel de garde. Aujourd'hui, ce club devenu une association comprend 50 producteurs de pointe.

Stefan Keller



Dégustateur, éditeur du «Schweizerische Weinzeitung».

Membre du jury du Concours mondial de Bruxelles, ce journaliste spécialisé s'est lancé lui-même dans l'aventure viticole avec quelques amis sous le nom d'«i Vinatori». Ils ont constitué un domaine de 6 hectares et ont choisi de relever le défi de produire des vins d'un nouveau style dans ce vignoble, avec l'aide de Christian Zündel.

Pierre-Luc Leyvraz



Lauréat du Grand Prix du vin suisse 2007.

Son chasselas a séduit la critique David Schildknecht, auteur d'un article dans la revue de Robert Parker, lequel était venu déguster

ses différents millésimes en novembre 2011. Son Saint-Saphorin Les Blassinges Grand Cru a remporté de nombreux prix.

André Linherr



43 ans, courtier en vins.

Légat de la Confrérie du Guillon, André Linherr

est un des principaux courtiers en vins en Suisse. Il œuvre beaucoup pour la grande distribution, notamment Coop. Son père exerçait déjà le même métier: intermédiaire de confiance entre celui qui a du vin à vendre et celui qui veut en acheter.

Axel et Jean-François Maye



Exploitants du Domaine Simon Maye & Fils à Saint-Pierre de Clages (VS).

En 1980, le vigneron charismatique Simon Maye (décédé en avril 2012) avait remis l'exploitation florissante à ses deux fils, Axel et Jean-François, membres de la Mémoire des vins suisses. En 2007, leur syrah Vieilles Vignes 2001 a triomphé devant les crus les plus réputés de la planète au Mondial de la syrah.

Luc et Liliane Mermoud



60 et 56 ans, exploitants du domaine familial à Lully (GE).

Luc et Liliane

Mermoud ont dynamisé le domaine familial à partir de 1976. Le rachat de parcelles et la location d'autres portent actuellement la surface à 4,8 hectares. Le domaine vinifie pas moins de 18 vins différents, dont du gewurztraminer, de la mondeuse et de l'anchellota.



David Mognier



54 ans, responsable du guide «Le coup de fourchette», auteur d'un blog

culinaire.

Passionné de cuisine et de gastronomie, ce journaliste a tenu à plusieurs reprises des chroniques culinaires; il est également responsable du guide «Le coup de fourchette» édité par «24 heures». Il tient un blog culinaire et a écrit les textes du livre du chef suisse Etienne Krebs, «Héritage», paru en 2010.

François Murisier



67 ans, président de Vinea.

Ancien chef de la viticulture et de l'œnologie

d'Agroscope Changins-Wädenswil, François Murisier a de nombreuses activités liées au vin, comme expert de l'Organisation internationale de la vigne et du vin, président du comité scientifique du Cervim (organisateur à Aoste du Concours des vins de montagne) et membre du conseil d'administration de Provins. Il préside aussi Vinea.

Jean-Michel Novelle



50 ans, œnologue genevois qui œuvre dans toute l'Europe et au Chili.

Souvent absent de son domaine de Satigny, Jean-Michel Novelle adore innover. Ce franc-tireur au talent incroyable œuvre actuellement au domaine d'Amayna au Chili, lequel comprend près de

200 hectares, et dans le sud de la France, notamment au Domaine de l'Abbaye de Lérins, au large de Cannes. A Genève, il vinifie 7 hectares avec une grande méticulosité.

Raymond Paccot



60 ans, chancelier de l'Académie internationale du vin, exploitant du Domaine

La Colombe (VD).

Sur son domaine situé à Féchy, le vigneron-encaveur travaille en biodynamie (méthode qui proscrit le recours aux engrais chimiques et aux désherbants et qui tient compte des forces cosmiques et lunaires pour établir l'agenda des travaux) sur 18 hectares. Ses vins ont séduit trois des huit chefs suisses ayant décroché 19 points au Gault & Millau.

Thibaut Panas



Chef sommelier du Beau-Rivage Palace à Lausanne.

Thibaut Panas a débuté sa carrière en 2002 auprès du groupe LVMH à Epernay en tant que sommelier. En 2005, il quitte son pays pour parfaire son anglais à Brighton, où il devient chef sommelier. En 2009, il arrive à Crissier chez Philippe Rochat, avant de rejoindre Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace. Il gère une cave de plus de 75 000 bouteilles.

Jean-Pierre Pellegrin

52 ans, exploitant du Domaine Grand'Cour à Satigny (GE).

Alors que son père livrait encore

Jean-Pierre Pellegrin.

Le Genevois est reconnu comme l'un des meilleurs vignerons de Suisse.

son raisin à la coopérative locale, Jean-Pierre Pellegrin a d'emblée fait le pari de la perfection. Après avoir repris le domaine familial (15 hectares) en 1994, il s'est vite imposé comme l'un des meilleurs vignerons de Suisse. Il ne produit que 50 000 bouteilles par année.

Fabio Penta



43 ans, œnologue de la Maison Hammel à Rolle (VD).

Fabio Penta est en charge de la vinification des spécialités en petits volumes chez Hammel (210 hectares de vendange, dont 70 en propriété), soit environ 150 000 bouteilles par an. Parmi les fleurons, le Domaine du Crochet à Mont-sur-Rolle, le Clos du Châtelard à Villeneuve ou encore l'Ovaille à Yvorne.

Jacques Perrin



59 ans, fondateur du CAVE et membre permanent du Grand Jury européen.

Cet ancien professeur de philosophie a rapidement gagné ses lettres de noblesse dans le milieu restreint des dégustateurs. Il a fondé le CAVE (Club des amateurs de vins exquis) en 1984, une association de passionnés de vins qui compte près de 10 000 membres et édite un magazine. Dégustateur reconnu dans le monde entier, il a reçu le Grand Prix de la presse du vin en 2008.

Stéphane Reynard et Dany Varone



Domaine Cornulus à Savièse (VS).

Les auteurs du «Grand guide des vins de France» ont remis aux deux cousins le trophée

du meilleur vigneron étranger de l'année 2007 pour leur cornalin Vieilles Vignes de Corbassières. **Stéphane Reynard** et Dany Varone élaborent quarante vins différents à partir des raisins récoltés sur les 14,5 hectares de l'exploitation, répartis sur 250 terrasses pentues.

Jean-Bernard et Dominique Rouvinez



Propriétaires d'un des plus grands producteurs du pays à Sierre.

Rouvinez Vins est une entreprise familiale fondée en 1947 par le père de **Jean-Bernard** et de Dominique. Ils ont joué un rôle de pionnier dans l'élaboration de vins d'assemblage, le tourmentin, la trémaille ou le vin grains nobles. L'entreprise s'est agrandie par l'acquisition successive de domaines et la reprise d'Orsat en 1998.

Thomas Studach



Vigneron à Malans (GR).

Thomas Studach fait partie de la nouvelle génération de grands vignerons des Grisons, après les Thomas Donatsch, Daniel Gantenbein ou Peter Wegelin. Le pinot noir y a trouvé une terre idéale. D'après le CAVE, la Bourgogne peut trembler...

Robert Tamarcaz



41 ans, vigneron, Domaine des Muses à Sierre.

C'est en 2001 que Robert, œnologue et passionné de théâtre (il a incarné Cyrano en 2011), a rejoint ses parents, Nicole et Louis, sur le domaine familial. En moins de dix ans, ils ont étoffé leur patrimoine

Christian Vessaz.
Il est en train de convertir
le domaine le Cru de
l'Hôpital à la biodynamie.



jusqu'à cultiver 9 hectares et ne cessent de décrocher des prix en Valais et au Grand Prix du vin suisse.

Jacques Tatasciore



49 ans, économiste et vigneron, Domaine de la Rochette à Cressier (NE).

Cet économiste passionné de vins est passé de l'autre côté de la barrière. Il a acquis le Domaine de la Rochette et a reçu les conseils avisés de Jacques Perrin pour parvenir à réaliser des pinots noirs aussi bons que ceux de Bourgogne. Sa recette? Entre autres, les greffons qu'il cultive lui-même.

Matthias Tobler



Directeur de Scherer & Bühler (LU).

Le Lucernois, directeur de l'entreprise Scherer & Bühler (active surtout dans l'importation et l'embouteillage de vin) a réalisé son rêve et repris l'exploitation de la société vinicole neuchâteloise Grillette Domaine de Cressier (21 hectares). Leur fleuron est le Réserve Graf Zeppelin, un pinot noir.

Jean-Claude Vaucher



59 ans, président-directeur général de Schenk Holding, à Rolle (VD).

Ce Neuchâtelois de Fleurier a démarré comme acheteur aux Caves Mövenpick, avant de devenir œnologue chez Schenk, puis de grimper tous les échelons. Il règne sur plus de 500 collaborateurs répartis dans le monde entier. Il est également gouverneur de la Confrérie du Guillon.

Christian Vessaz

36 ans, ingénieur œnologue exploitant le Cru de l'Hôpital à Môtier-Vully (FR)

Voilà onze ans que Christian Vessaz gère le domaine de 10 hectares de la bourgeoisie de Morat implanté à Môtier. Il est en train de convertir le domaine à la biodynamie. Les revenus du Cru de l'Hôpital servaient autrefois à financer l'Hôpital des Bourgeois de Morat. Sa spécialité? Un gewurztraminer.

José Vouillamoz



Biologiste valaisan, coauteur de l'ouvrage de référence sur les cépages.

José Vouillamoz est spécialisé dans l'étude de l'ADN de la vigne, et tout particulièrement celle des cépages de sa région d'origine, le Valais. C'est sur son invitation que David Schildknecht, de la revue de Robert Parker, est venu en Suisse.

Thierry Walz



57 ans, directeur de la Coopérative Uvavins à Morges.

Le meilleur merlot en 2009 provenait de cette grande coopérative vaudoise dirigée par Thierry Walz, Genevois d'origine. Cet ingénieur agronome EPFZ est entré chez Uvavins en 1982 pour s'occuper de l'information aux vignerons. Il a présidé l'Interprofession suisse du vin et préside la Fédération des caves viticoles vaudoises.

Martin Wiederkehr



49 ans, directeur de la Cave de Genève.

A la tête de la coopérative genevoise depuis près de cinq

ans, le Zurichois Martin Wiederkehr fait l'unanimité. Cet ancien chercheur responsable de la station fédérale Agroscope de Wädenswil (ZH) a eu la charge de gérer un domaine de 144 hectares en Espagne. La Cave de Genève multiplie les distinctions: par exemple, la médaille d'or du Grand Prix du vin Suisse 2012 pour son vin doux ou encore la médaille d'or au Chardonnay du monde 2013 pour La Nomade, chardonnay de Genève.

Christian Zündel



Producteur à Beride (TI).

Tessinois de cœur par sa grand-mère, Christian Zündel avait achevé des études de pédologie avant de bifurquer pour sa passion, le vin. Adepte de biodynamie et de petits rendements, il exploite 4,2 hectares. Avec environ 15 000 bouteilles par année, c'est un des producteurs les plus importants du Tessin. ■



16.90

**Vino Nobile di
Montepulciano DOCG
Tenuta Trerose, 75 cl**

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans. En vente dans les grands supermarchés Coop et sur www.coopathome.ch

Pour la légèreté italienne.

Ce vin toscan à la robe rubis profond reflète l'art viticole italien dans toute sa splendeur. L'attaque est marquée par un bouquet intense aux notes de compote, de cuir et de fruits secs, qui déploie tous ses arômes au palais. S'ensuit un mélange de feuilles de roses séchées, de violettes et de tannins mûrs, clôturé par une finale juteuse et structurée. Une merveille avec les viandes rouges et blanches, les fromages corsés et les spécialités de gibier.

**Pour chaque occasion,
le vin qui convient.**

coop

Pour moi et pour toi.