

GUIDE

***DÉCOUVRIR
LA SUISSE À
TRAVERS SES VINS***

Les cépages région par région



Cultivons l'inspiration

INTRODUCTION

En Suisse, le vin est un trésor et ses habitants savent l'apprécier à sa juste valeur ! Le vin suisse est d'ailleurs très peu exporté, seulement 1% à 2% de la production. Deux raisons à cela : tout d'abord, les suisses adorent le vin et en dégustent la majeure partie (249 millions de litres de vin consommés en Suisse en 2017, d'après l'Office Fédéral de l'Agriculture). Ensuite la quantité produite est limitée en raison de la petite taille des vignobles (15 000 hectares) et des conditions montagneuses qui ne facilitent pas la culture des vignes. Les suisses doivent importer 60% de leur consommation de vin pour satisfaire la demande.

La Suisse produit des vins d'excellente qualité, rivalisant avec les meilleurs crus étrangers. Elle dispose d'une mosaïque de terroirs très riches et de cépages indigènes ou cultivés en Suisse depuis de nombreuses années.

Le terroir suisse regorge de spécificités viticoles et pour les découvrir, rien de tel que de parcourir ce petit guide. En effet, nous vous présentons ici les principaux cépages du pays. Il faut savoir que la Suisse connaît plus de 200 cépages, dont 40 variétés indigènes très anciennes et uniques au monde.

Vous pourrez désormais proposer à vos proches et amis de déguster des vins d'exception, locaux et typiques !



VALAIS



Le Valais est le plus grand canton viticole de Suisse : il contribue pour un tiers de la production totale de vin helvétique. Considéré comme un canton « chaud », il bénéficie effectivement d'un climat sec et ensoleillé, proche des conditions atmosphériques méditerranéennes. Ce soleil et le foehn (un vent chaud qui accélère la maturation du vin) constituent des facteurs climatiques importants.

Ses vignobles s'étalent le long du Rhône et peuvent remonter assez loin dans les vallées.

C'est d'ailleurs dans l'une de ces vallées, à Visperterminen, que l'on trouve l'un des plus hauts vignobles d'Europe, perché à 1150 mètres d'altitude.

Cette diversité climatique, alliée aux nombreuses typologies des sols dues aux bouleversements géologiques, donne des vins singuliers que les amateurs curieux de nouvelles expériences seront ravis de découvrir.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES :

Cépages indigènes : Le canton du Valais regorge de cépages indigènes, robustes et très anciens, parfois à peine connus en dehors du canton, comme le **Cornalin** qui donne des vins colorés, fruités et juteux avec des tannins soyeux et une légère amertume. L'**Humagne rouge**, également exclusivement cultivé dans le Valais, dévoile des crus au caractère bien trempé avec des notes de violette et de fleurs des montagnes.

Pour les vins blancs indigènes, on retrouve l'**Amigne**, sec, moelleux ou doux, l'**Humagne blanc**, cépage tardif et vigoureux dont les crus sont élégants et délicats, avec des notes de noisette. La **Petite Arvine** est également un cépage typique du Valais, qui donne des vins secs et doux, aux arômes d'agrumes et à l'acidité vivifiante.



Le Pinot Noir : Grâce aux conditions climatiques favorables à la maturité du cépage, les Pinots Noirs du Valais sont des vins gourmands et tendres. Les vigneronns locaux ont su adapter les pratiques œnologiques et viticoles pour garantir finesse et équilibre à ces crus.

Le Chasselas : Il s'agit du plus important cépage du Valais. Aussi appelé Fendant, il produit des vins blancs fins et légers à déguster aussi bien en apéritif qu'en gastronomie, pour accompagner une volaille ou une pièce de veau poêlée.

La Syrah : Ce cépage bénéficie d'un terroir similaire au vignoble septentrionale (Côtes du Rhône). Portés sur le fruit et les épices, ces vins peuvent également être plus structurés et tanniques. Ce cépage possède un temps de garde assez exceptionnel. Il se déguste aussi bien avec de la volaille que de la viande rouge, ou du gibier.

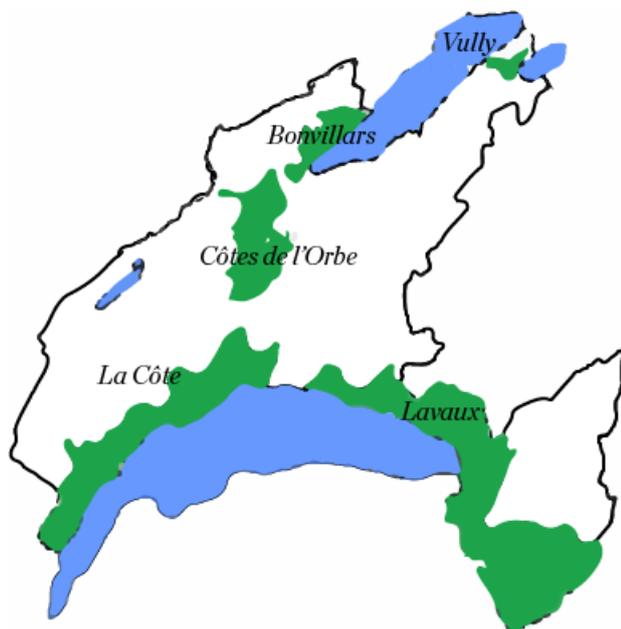
VAUD



Le Pays de Vaud est le second canton viticole, après le Valais : il produit un quart des vins suisses. Surnommé le pays du Chasselas, le canton est réputé pour ses vins blancs frais et fruités du cépage éponyme. Il abrite un vignoble célèbre par ses impressionnantes terrasses qui surplombent le lac Léman, mais aussi par son histoire qui remonte au Moyen-Âge, à l'époque des moine cisterciens : le Dezaley.

Le climat du canton de Vaud est influencé par les lacs de Neuchâtel et Léman qui l'entourent et créent des microclimats particulièrement propices à la culture de la vigne.

Il comporte six régions de productions: La Côte, Lavaux, le Chablais, les Côtes de l'Orbe, Bonvillars et le Vully.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES :

Le Chasselas : Emblématique du canton vaudois, le Chasselas dévoile de nombreuses nuances subtiles. Cela est en partie expliqué par les sols sur lesquels il pousse qui présentent des particularités diverses créées par les glaciers, les rivières, les montagnes et les fleuves environnants. Le Chasselas donne essentiellement des vins blancs frais et fruités capables de s'accorder avec de nombreux mets.

Le Gamay : Avec le Pinot Noir, le cépage Gamay représente environ un quart de la production de vin dans le canton de Vaud. Il produit un vin rouge fruité, frais et gourmand qui sublimera vos viandes rouges, volailles, gibiers et charcuteries.

Le Pinot Noir : Ce cépage produit des vins aux arômes légers de fraise. C'est un vin frais et élégant à la fois, qui s'accordera parfaitement avec des mets salés, viande blanche ou rouge.



GENÈVE



Genève est la capitale gastronomique suisse. Elle propose une cuisine créative et talentueuse, de plus en plus reconnue à l'international. En tant que région viticole, elle se place à la troisième place en Suisse, après les cantons du Valais et de Vaud mais possède pour autant la densité viticole la plus forte du pays. La diversité des cépages fait la force de Genève.

Son climat est influencé par le Jura et les Préalpes, qui détournent les nuages venant de l'ouest et crée ainsi un climat favorable à la viticulture.

Le Mandement représente la plus grande région du canton et une de ses communes, Satigny, est la plus grande commune viticole de Suisse.

Les vignobles genevois présentent des sols très divers qui donnent des accents uniques et délicats à ses vins.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES :

Le Chardonnay : Bien que le Chasselas reste le cépage blanc dominant, des vins plus classiques comme le Chardonnay tirent de plus en plus leur épingle du jeu. Finement parfumé et bien soutenu par une élégante acidité, le cépage Chardonnay donne des vins structurés et gras parfaits pour les mets épicés. Il est à noter, que ces crus possèdent un grand potentiel de garde.

Le Sauvignon : D'après Sophie Dugerdil, vigneronne dans le canton de Genève « il y a autant de Sauvignon que de domaines ». La terre est donc particulièrement propice pour ce cépage qui s'est merveilleusement acclimaté à Genève. On peut d'ailleurs y trouver des Sauvignon totalement différents allant du Sauvignon classique (Loire) au Sauvignon du Nouveau Monde.

Le Pinot Gris : Vinifié sec à Genève, il offre des vins riches et structurés, aux notes fruitées de coing. Idéal avec les poissons et fruits de mer, il sera un régal avec du foie gras.

Le Gamay : Il tient la première place pour les vins rouges avec d'excellents crus, bien structurés à la densité étonnamment fruitée. Peu tannique, ce cépage est à l'origine des vins rouges aux arômes d'épices. Idéal avec des viandes froides, blanches, de la charcuterie ou des terrines, il s'accordera aussi très bien avec des fraises en dessert.

Le Gamaret et le Garanoir : Ces cépages rouges précoces, créés en 1970 en Suisse à l'école de Pully, donnent des vins équilibrés aux notes de fruits noirs et de poivre, aptes à un certain vieillissement.



TESSIN



La région du Tessin, située sur le versant sud des Alpes, constitue la partie italo-phonie de la Suisse. Cette région ensoleillée bénéficie de conditions climatiques proches de celles de la Méditerranée et favorables à la bonne maturation des raisins.

Près de 90% du vignoble tessinois est planté de Merlot. Celui-ci devient un véritable concurrent des vins rouges de Bordeaux, lorsqu'il est vinifié dans les règles de l'art.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES :

Le Merlot : Cépage star de la région du Tessin (il représente environ 80% de la production tessinoise), le Merlot donne un vin d'une belle couleur rouge rubis, avec un arôme discret et élégant. Sa texture est riche et garantie par l'appellation ViTi, « appellation d'origine contrôlée » introduite depuis 1997. Ce vin rond et souple est facile à accorder avec des viandes blanches ou rouges et des volailles. Le Merlot, originaire du Bordelais, a trouvé une seconde patrie au Tessin.

La Bondola : Cultivé exclusivement au Tessin, ce cépage aux tannins rustiques et à l'acidité prononcée, donne des vins rouges fruités et croquants, au caractère alpin.

Le Merlot Bianco : Il s'agit d'un vin blanc sec et élégant qui gagne de plus en plus d'adeptes. Parfait à déguster avec un plat léger et végétarien comme une bruschetta aux légumes ou pour un apéritif frais.



LES TROIS LACS - NEUCHÂTEL



Cette région à la limite de la Suisse francophone et germanophone allie les influences des deux cultures, qui se reflètent dans la variété de ses vins : du pétillant et léger au cru plus puissant.

Les 2/3 de la production viticole de la région provient du littoral Neuchâtelois. Il bénéficie d'un climat tempéré grâce à la proximité du lac. Celui-ci permet d'atténuer les rigueurs de l'hiver et les canicules estivales. Les vignes s'étendent sur près de 600 hectares, exposées au sud.

La diversité des sols influence grandement les vins du cépage Chasselas, contribuant ainsi à offrir des nuances de bouquets variées.

Le cépage rouge le plus planté à Neuchâtel est le Pinot Noir. Il existe également de nombreux autres cépages assez récents en Suisse qui remportent un succès croissant.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES :

Le Pinot Noir : Principal cépage de la région de Neuchâtel, le Pinot Noir s'épanouit sur ses coteaux car il apprécie un climat frais. Doux et fruité, il ne possède que peu de tannins, ce qui en fait un cru parfait pour accompagner les viandes blanches. C'est aussi à partir de ce cépage qu'est élaboré un vin rosé célèbre : l'**Oeil de Perdrix**. Ce vin à la robe rose-orangée, fin et fruité avec une belle longueur, s'accordera aussi bien avec des poissons et fruits de mer, que des viandes rouges et des mets exotiques.

Le Chasselas : Le Chasselas est le second cépage le plus présent dans cette région. Il donne un vin blanc particulier à Neuchâtel, un vin qui reflète la minéralité de son terroir avec des arômes délicats de tilleul, soutenu par un corps élégant. Un vin gouleyant, frais, léger et pétillant à déguster en apéritif l'été ou pour accompagner un dessert.

Chaque année en janvier, une spécialité du canton est dévoilée: un Chasselas Non Filtré. Il se caractérise par sa folle fraîcheur aux arômes exotiques et d'agrumes. Le Chasselas trouble est le premier vin suisse de l'année.

Le Chardonnay : Il s'agit pour ce cépage du prolongement du terroir bourguignon. La panel des caractéristiques est très large allant de la minéralité et de la fraîcheur à l'opulence aux notes de fruits blancs, tout en gardant sa ligne de conduite : pureté et finesse. La richesse du Chardonnay fait des merveilles avec le homard, le crabe et d'autres poissons charnus.



DÉCOUVRIR LA SUISSE À TRAVERS SES VINS

SUISSE ALÉMANIQUE



La Suisse alémanique ne produit que peu de vin, mais il s'agit de vins d'exception qui méritent que l'on s'y attarde. Les vins suisses sont produits à 80% en Suisse francophone.

Mais la particularité du vin de Suisse alémanique réside dans la spécificité de ses terroirs. En effet, cette région de Suisse dispose de sols très différents qui vont apporter aux vins des goûts et une diversité extraordinaires : un sol calcaire dans l'Arc Jurasien, des terres essentiellement molassiques et schisteuses sur le Plateau et des cônes d'éboulis dans la Bündner Herrschaft.

Parmi les cantons producteurs alémaniques, on retrouve principalement Zurich, les Grisons, Schaffouse et l'Argovie.



SUISSE ALÉMANIQUE

LES PRINCIPAUX CÉPAGES :

Le Pinot Noir (appelé Blauburgunder) : Ce cépage se plaît très bien dans cette région plus froide apportant au vin de la race, de la fraîcheur tout en lui conservant un certain classicisme. On le trouve également à des degrés élevés et boisés qui renforcent son caractère et sa puissance. Il sera particulièrement apprécié avec de la viande ou de la volaille.

Le Riesling-Silvaner (appelé aussi Müller-Thurgau) : Cultivé sous le climat tempéré frais de la Suisse alémanique, ce vin est fin et agréable. Reconnu pour ses qualités d'élégance et de fraîcheur, ce vin sec et léger sera parfait servi en apéritif.



Le Räuschling (de Zurich) : Originaire d'Allemagne d'où il a quasiment disparu, le Räuschling ne se trouve plus qu'en Suisse allemande. Il s'agit d'un vin léger avec une belle acidité, offrant de délicates notes de citron.

Le Completer : Il s'agit d'un vieux cépage originaire des Grisons. Tardif, le Completer produit des vins puissants et riches dont l'acidité naturelle permet un grand potentiel de vieillissement. Ces vins seront donc à déguster davantage avec des poissons à la chair fine, comme le Turbot ou le Saint-Pierre, ou encore avec des crustacés.



ENCORE UN MOT...

Avec ces 15'000 hectares, le vignoble suisse offre une diversité de cépages remarquable et des vins de grandes qualités. Retrouvez une sélection d'excellence, dans nos épiceries fines.

GARDEN CENTRE SCHILLIGER SA

Route Suisse 40
1196 Gland
022 354 44 44

Route du Bois
1753 Matran
026 407 33 00

Route de Base
1228 Plan-les-Ouates
022 794 77 47

info@schilliger.com – www.schilliger.com



Cultivons l'inspiration