

Les vins suisses



Introduction

La Suisse est un petit pays, 15 fois moins grand que la France. Son vignoble est de 15000 hectares, soit 46 fois plus petit que celui de la France. Que connaissez vous vraiment de la Suisse? Selon vous quelle peut-être la qualité des vins produits? Qu'avez-vous retenu des

nombreux clichés véhiculés en France sur ce pays? Les banques, l'argent, le chocolat, le gruyère les horloges, la montagne? Qu'entretenons nous comme relation avec ce petit voisin qui a su faire cohabiter un grand multiculturalisme au milieu de ses montagnes et de ses lacs? Qu'avons nous à apprendre sur nous au travers de ce pays? Derrière ces images clichés, qui connaît son dynamisme industriel, qui pense que leurs vins n'ont pas à craindre un voisinage allemand, italien et français imposant?

Chapitre 1: Localisation

La Suisse se situe en Europe alpine, entre la France à l'ouest, l'Italie au sud, l'Autriche à l'est, l'Allemagne au nord et le Liechtenstein à l'est. Elle couvre une superficie de 41 290 km². Elle se compose de trois ensembles : le Jura, le plateau suisse ou Mittelland et les Alpes qui couvrent 60% du territoire et qui surplombe les vallées du Rhône et du Rhin. La Suisse est une confédération, formée de 26 cantons dont la capitale est Berne. Genève et Zurich sont deux centres économiques mondialement réputés.



Sources cartes : <http://le-lutin-savant.com/g-suisse-geographie.html>

Le vignoble est très morcelé. De part l'altitude du pays, les vignes sont plantées sur des zones permettant une maturité suffisante des raisins. Les coteaux ensoleillés ont servi à cet usage et on trouve un très grand nombre de terrasses travaillées à la main.

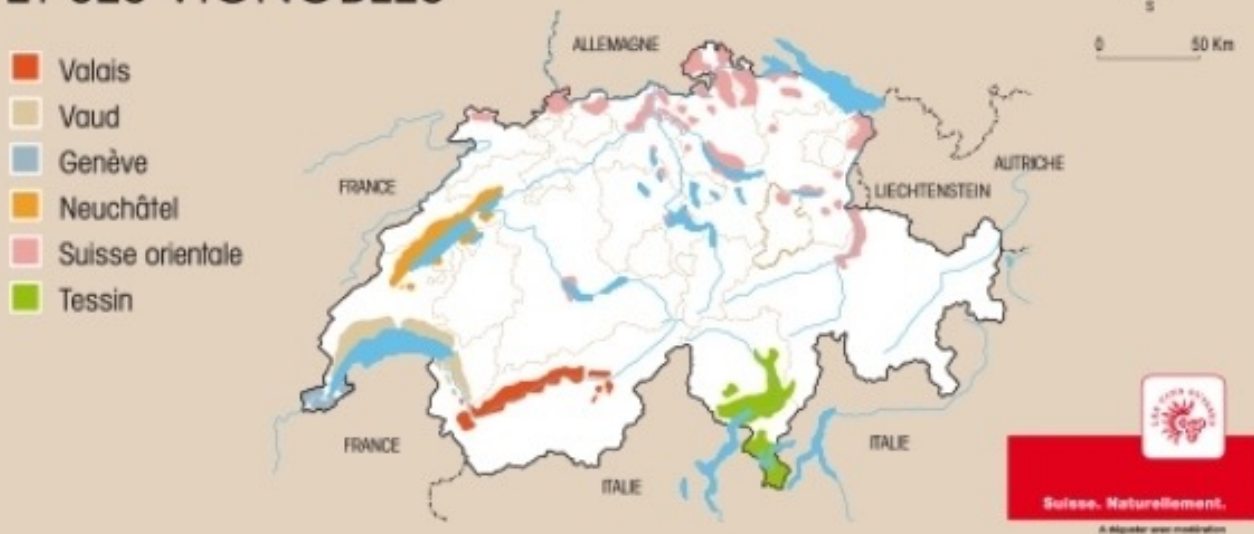
Les différentes régions viticoles de Suisse

La Suisse, de part son mode de fonctionnement propose un vignoble qui lui ressemble. Il est très différencié et lié aux culturalismes locaux.

On peut sous-diviser la suisse viticole six zones :

- Valais
- Vaud
- Genève
- Suisse alémanique
- Trois lacs
- Tessin

LA SUISSE ET SES VIGNOBLES



Carte du vignoble suisse

Source Carte : <https://www.vs.ch/web/sca/vignoble-valaisan>

Le valais : Il couvre 33% du vignoble (5259 ha). Il s'étend sur 120 km, le long des coteaux du Rhône entre Martigny et Loèche à plus de 450 m d'altitude. On y trouve le vignoble le plus élevé d'Europe à Visperterminen (1000 m d'altitude). Les Villes de Sion et de Sierre ont bien mis en avant leur vignoble. On y trouve un grand nombre de cépages rouges et blancs, dont la plupart ont été introduits ou remis à l'honneur récemment. Auparavant, c'était le chasselas et l'assemblage pinot noir/gamay qui étaient très développés.

Vaud : Il représente 25% de la surface du vignoble suisse. Il est divisé en quatre sous-régions :

1. la Côte : dans la partie ouest du bassin du lac Léman, de Morges à Nyon (1 AOC : La côte);
2. Lavaux : Il se situe entre Lausanne et Vevey-Montreux, elle contient 3 AOC : Lavaux, Dézaley et Calamin;
3. Chablais (commune viticole du district d'Aigle; Les vignes sont plantées sur la rive droite de la vallée du Rhône.
4. Nord du pays de Vaud : avec les AOC vully, bonvillars et les côtes de l'Orbe. Elles se situent sur les bords du lac de Neuchâtel.

Suisse alémanique : Elle couvre 19% de la surface du vignoble (2852 ha). On l'appelle également la Suisse orientale. Elle comprend dix-sept cantons viticoles qui se regroupent en trois régions :

la région occidentale avec Bâle et l'Argovie, la région centrale avec Zurich, Schaffhouse et la Thurgovie, et la région orientale avec les cantons des Grisons et de Saint Gall. Les cépages rouges sont dominants dans cette région (Blauburgunder = Pinot noir).

Genève : Le vignoble est attenant à la ville de Genève, il est localisé sur les collines entourant l'ouest du lac Léman. Il couvre 10% de la surface du vignoble du pays (1435 ha). Les vigneronns sont en train de modifier leur image et cherchent produire des vins de plus en plus qualitatifs.

Ticino : Sur le versant sud des Alpes, la région du Tessin dans la partie italienne de la Suisse a un vignoble qui représente 7,4% de la surface du pays, soit 1 105 ha. On y produit presque exclusivement du merlot.

Trois Lacs : 4,9% surface viticole du pays (730 ha). C'est un vignoble morcelé qui se situe essentiellement sur les bordures du lac de Neuchâtel, entre Vaumarcus au sud à Cressier au nord. Les autres vins de la région proviennent des vignobles bordant les lacs de Bienne (canton de Berne) et de Morat (canton de Fribourg et Vaud).

Chapitre 2 : Histoire

La vigne est cultivée en Suisse depuis l'époque romaine à partir du I^{er} siècle après J.C. La production est alors très limitée et destinée à une consommation locale. La majeure partie des vins consommés étaient importés.

C'est vraiment à partir du Moyen Age que la vigne se multiplie. A partir de l'an mille on la retrouve sur tout le plateau, du Lac Léman au lac de Constance, ainsi que dans les vallées alpines (Grisons et Valais) et au sud des Alpes (Tessin, Valteline). Dès cette période, les abbayes et des seigneurs fonciers locaux favorisent le développement de la vigne. Les moines cisterciens sont à l'origine du vignoble en terrasse de Dézaley en Lavaux dans le canton de Vaud dans le cadre des défrichements du XII^e siècle.

Sur les sites viticoles de Lavaux et du Valais, les moines défrichent les terrains et les mettent en terrasses grâce à des centaines de kilomètres de murs qui tracent, soutiennent et entourent les parcelles de vignes. Ces murs de pierre morcellent la terre en petites parcelles, moins raides et plus faciles à cultiver. Ils limitent également l'érosion des sols lors de fortes précipitations. Certaines parcelles dans le Valais sont très pentus et le travail pour établir puis entretenir les parcelles indiquent l'importance ancienne pour le vin dans ces deux régions.

Les vignes étaient également cultivées par des paysans et des journaliers, à titre de corvée ou contre salaire. A la fin du Moyen Age, le métayage se répand (moitié de la récolte due). Pour fumer la vigne, il était indispensable d'avoir du gros bétail. Les deux activités sont donc fréquemment liées en Suisse. Le commerce du vin gagna en importance dans les villes dès le bas Moyen Age. Les redevances (cens et dîmes) des vigneronns et l'impôt sur le vin (Ohmgeld) alimentaient les caisses publiques. Les journaliers et les gens travaillant dans le bâtiment avaient droit à une ration de vin qui constituait une partie de leur salaire. Le vin se consommait quotidiennement à la ville comme à la campagne.

Le protestantisme qui va jouer un rôle important en Suisse, va avoir une influence sur le vignoble. La proximité avec l'Allemagne et la France place la Suisse à un emplacement stratégique. C'est Ulrich Zwingli qui introduit la Réforme dans le canton de Zurich et parvint à la faire adopter comme religion officielle dès 1523. Il est une des références du protestantisme libéral. Selon lui ce qui n'était pas enseigné dans la Bible devait être aboli : les images qu'il considérait comme des idoles devaient être enlevées des églises. La messe sera abolie à Zurich dès 1525. En 1526, les moines se dépouillèrent de leur habit religieux, le culte des reliques fût abandonné et la lecture du texte sacré remplaça les chants. Zwingli rencontra Martin Luther en 1529, pour faire le point sur leurs accords et désaccords concernant la doctrine eucharistique. Le protestantisme se répandit dans une partie de la Suisse, en particulier dans les cantons de Berne, Saint Gall et Bâle. Mais des tensions religieuses surviennent avec les populations catholiques. Les campagnards et les montagnards, éloignés des exubérances de certains évêques ou papes, sont restés très proches du catholicisme. En 1531, les cantons catholiques attaquent les zurichoïses et Zwingli fût tué d'une manière peu sympathique. Après avoir été pourfendu, son cadavre fût découpé en 5 morceaux, brûlé et les flammes dispersés aux vents (A bon entendre).

Jean Calvin, français de Picardie, né en 1509, fit des études de droit. Il rompit avec l'église catholique en 1530. Il devint un théologien, un important réformateur et un pasteur emblématique de la Réforme. Du fait des répressions contre les protestants qui sévissaient en France Calvin, s'enfuit vers Bâle, en Suisse, où il publia en 1536 son premier ouvrage : « L'institution de la religion chrétienne ». Il fût appelé par Guillaume Farel (un autre français réfugié en Suisse) à Genève pour aider la réforme de l'église genevoise. Ils en furent chassés en 1538 et Calvin fût rappelé en 1541. Il introduisit une nouvelle liturgie et des idées politiques novatrices qui plaisaient peu aux puissantes familles genevoises. La notoriété de Calvin, favorisa l'installation d'un grand nombre de réfugiés ce qui augmenta la puissance de Calvin sur Genève. Avec Farel, ils ont favorisé la connaissance des textes religieux, en traduisant la bible dans les langues parlées et non plus en latin et en insistant sur l'importance de la connaissance des textes sacrés par tous.



Zwingli, Farel et Calvin, les trois grandes figures historiques du protestantisme suisse.

Sources images : Wikipedia

Durant la période de la réforme au XVI et XVII^e siècles, de nombreuses villes entrèrent en possession de vignes suite à la sécularisation des couvents. Avec le développement de la bourgeoisie et des idées libérales, des bourgeois commencèrent à investir dans la viticulture, en implantant la vigne sur les coteaux exposés au sud et surplombant un lac ou une rivière. Les vallées étaient réservées à l'élevage et aux cultures de céréales, indispensables à la survie d'autant que les terres à basses altitudes sont peu répandues.

Dès que le climat le permettait, les villages avaient des vignobles et quand ils étaient trop en altitude, certains n'hésitaient à descendre vers le bas des montagnes pour exploiter leur petite parcelle de vigne sur des pentes vraiment très raides et où la largeur des terrasses est parfois limitée à 2 ou 3 rangs. Au XVIII^e siècle la culture de la vigne est à son apogée (34 000 ha). Elle rapporte plus que la vente de céréales, la vigne couvre sa surface maximale.

A la fin du XIX^e siècle, la Suisse fut touchée elle aussi par la trilogie, oïdium, phylloxéra et mildiou, suivi par une crise majeure de surproduction. Les frais de reconstitution du vignoble découragèrent le plus petits qui choisirent de partir travailler dans les usines de textiles et de mécaniques. La concurrence de la bière, des eaux-de-vie, du cidre, du vin artificiel ou du vin étranger par voie ferrée était agressive. De plus le mouvement pour l'abstinence (pour le relèvement moral de la société) pris de l'importance et ralentit la consommation locale. Les parcelles les moins bien exposées et celles à proximité des villes disparurent sous la pression de l'urbanisation.

La confédération apporta un soutien financier en mettant en place une politique agricole en collaboration avec les cantons viticoles (presque tous les cantons sont viticoles en Suisse). La recherche viticole fût encouragée et des écoles cantonales de viticulture virent le jour entre 1886 et 1922. Des coopératives agricoles furent créées ainsi que des caisses professionnelles. Des commissions furent chargées de procéder à des contrôles réguliers des vignobles.

En 1933, la confédération introduisit un impôt général sur les boissons. Les vigneron romands se révoltèrent contre cette décision et en 1938 elle disparut pour le vin (mais pas pour la bière et les autres boissons alcoolisées).

En 1953, une réglementation sur la production et la vente de vins fût mise en place. Un cadastre viticole afin de limiter les nouvelles plantations fût établi. En 1880, la surface viticole était de 34 000 ha. En 1930, elle n'était plus que de 12 000 ha. En Suisse romande, le vignoble fût plus rapidement constitué qu'en suisse alémanique et surtout italienne (8 000 ha en 1877, 915 ha en 1980). La vigne ne restait un secteur important que dans les zones bien ensoleillées, sèches et peu élevées (jusqu'à 650 m d'altitude).

Les cépages les plus courants, après le passage du phylloxéra furent le chasselas et le pinot noir en Suisse romande, le merlot dans le Tessin et le mullër-Thurgau et le pinot noir en Suisse alémanique. Suite à une baisse de la demande en petits vins suisses peu qualitatifs à partir des années 1960, les Suisses importèrent massivement du vin étrangers puis commencèrent à redécouvrir leurs vieux cépages à partir des années 1990/2000 et à mettre en place une vraie politique qualitative.

Chapitre 3 : Économie

Ce pays fédéral, où les cantons constituent de véritables états, cultive plus de spécificités que n'importe quel autre pays du Vieux Continent. Solidement attachés à leur neutralité, confirmée en 1815, les Suisses, bien que le chômage gagne du terrain, conservent le plus haut niveau de vie d'Europe.

Le Mittelland, qui couvre environ 1/3 de la surface du pays, est une grande zone agricole produisant des céréales, de la betterave sucrière mais également du tabac et des vergers. Mais cette zone de communication importante pour l'Europe a permis le développement d'une industrie puissante, d'un commerce important, l'arrivée de capitaux et d'un nombre important d'habitants. Les deux tiers des habitants et presque toutes les grandes villes sont situés dans le Mittelland. Il y a 145 000 hectares de céréales plantés qui rapportent 400 millions de francs suisses et 15 000 hectares qui rapportent 500 millions de francs suisses.

Le vignoble suisse s'étend sur 15.000 hectares, soit environ 10% de la superficie du vignoble mondial total. La superficie viticole du pays a diminué de 17% sur les douze dernières années.

Moins de 2% du vignoble est certifiée en agriculture biologique.

Il y a 33 000 producteurs de raisin, dont 6000 vinifient leurs raisins eux-mêmes (encaveurs) et 27000 livrent leurs raisins aux négoce ou aux caves coopératives.

Parmi les encaveurs,

- 39% ont une surface inférieure à 1 ha,
- 54% ont des surfaces comprises entre 1 et 15 ha
- 7% ont une surface supérieure à 50 ha.

Valais : 4976 ha (33,4% surface viticole suisse) dont 1886 ha cultivés en blanc et 3090 ha cultivés en rouge

Taille moyenne des exploitations : 3800 m²

Nombre d'exploitations : 600

3,8% des producteurs possèdent plus de 1 ha.

On compte une soixantaine de cépages.

Vaud : surface : 3 784 ha (25%) - surface blanc : 2498 ha - surface rouge : 1286 ha

Producteurs : environ 450

Cépages : une cinquantaine

Le vignoble vaudois est la deuxième région viticole suisse après le Valais et produit un quart des vins suisses.

AOC la côte : 2000 ha

AOC Lavaux : 760 ha

Dézaley Grand Cru : 54 ha

Calmail Grand Cru : 16 ha

AOC Chablais : 590 ha

AOC Bonvillars : 190 ha

AOC Côtes de l'Orbe : 170 ha

AOC Vully : 50 ha

Suisse alémanique : Elle produit 19% des vins sur 2852 ha. 1979 ha sont des cépages rouges. 873 ha sont des cépages blancs. Un quart des surfaces est planté en pinot noir. Il y a 300 exploitants viticoles.

Genève : La région viticole produit 9,6 % des vins sur 1435 hectares dont 806 ha en rouge et 629 ha en blanc. Il y a 170 exploitants viticoles. 55 cépages sont répertoriés.

Ticino : 7,4% du vignoble suisse sur 1105 ha. 1013 ha sont en rouge et 92 ha sont en blanc. Il y a 56 cépages répertoriés, mais le merlot domine totalement l'encépagement. Les merlots du Tessin sont appréciés par les Suisses. Il y a 130 exploitations viticoles.

Trois Lacs : surface viticole : 730 ha soit 4,9% de la superficie du vignoble suisse. 408 ha sont plantés en cépages rouges, 322 ha en blancs. 40 cépages sont répertoriés. Le chasselas et le pinot noir étant les deux dominants.

Chapitre 4 : Géographie et terroirs

La Suisse est en Europe alpine, située entre la France à l'ouest, l'Italie au sud, l'Autriche à l'est et l'Allemagne au nord. Plus variée que sa forte ossature montagneuse, alpine et jurassienne, ne pourrait le suggérer, la Suisse se situe au carrefour des grandes civilisations européennes. Peu de pays offrent une telle diversité de sols sur une superficie aussi réduite (41.290 km²). Aux hautes montagnes alpines (60 % du territoire), puis aux montagnes d'altitude moyenne – Préalpes et Jura – s'oppose, sur 30 % du pays, un grand plateau. Chacune des régions se caractérise par une multitude de paysages différents, variété qu'explique notamment la multiplicité des facteurs climatiques, eux-mêmes influencés par l'ordonnance du relief.

On peut distinguer trois régions principales :

1. Les Alpes : au sud et à l'est se dressent les Alpes (60 % du territoire). Chaîne de montagnes récente, elle présente à la fois des paysages englacés (mont Rose, Bernina), des faces rocheuses dénudées (Eiger, Säntis) et de profondes vallées glaciaires (Rhône, Rhin). L'altitude moyenne se tient aux alentours de 1.700 m, plusieurs centaines de sommets dépassent 3.000 mètres. Le point culminant du pays est à 4.633 m. À l'est, les Alpes des Grisons culminent au pic Bernina (4.049 m). Au centre-ouest, le massif de l'Aar (ou Alpes bernoises) possède trois sommets qui excèdent 4.100 m et le plus grand glacier d'Europe (Aletsch). Au nord de ces massifs cristallins, les Préalpes sédimentaires atteignent de moindres altitudes. Toutes ces montagnes ont été sculptées par les glaciers quaternaires et constituent le principal château d'eau de l'Europe (sources du Rhin, du Rhône, de l'Inn).

2. Le Jura : A l'ouest du lac Léman jusqu'au nord de Zurich, s'étend le Jura (10 % du territoire). Issu de la surrection alpine, l'arc jurassien est une chaîne calcaire composée de plis serrés; c'est une moyenne montagne qui culmine à 1.679 m au mont Tendre (au nord-est du lac Léman). Constituant une frontière naturelle entre la Suisse et la France, il forme une barrière caractérisée par l'absence de vallées transversales.

3. Le Plateau suisse ou Mittelland : Région vitale de la Confédération suisse, entre les Alpes et le Jura, le Plateau suisse, dit aussi Moyen Pays ou Mittelland (30 % du territoire), doit également sa formation aux Alpes : accumulées sur près de 3.000 mètres d'épaisseur, les couches de sédiments, comme les formations de molasse arrachées aux montagnes

en surrection, ont formé une vaste dépression ondulée, érodée par les glaciers, qui y ont laissé de nombreux lacs; ce paysage de collines et de plaines fertiles a été découpé par l'Aar et ses affluents. Les zones les plus basses du plateau sont situées à un peu moins de 400 m d'altitude.

On trouve en Suisse nombreux lacs naturels au cours aujourd'hui régulés dont les plus importants sont : lac Léman, lac de Neuchâtel, lac de Constance, Lac Majeur lac de Thoune, lac des Quatres-Cantons, lac de Zurich, Lac de Lugano, Lac de Bienne, Lac de Zoug, Lac de Brienz et Lac de Walenstadt.

Les différents vignobles :

Le valais : C'est la région la plus sèche et la deuxième la plus ensoleillée de Suisse (après le Tessin). Elle offre un climat adapté à la culture de la vigne, mais les gelées sont tout de même présentes. Le vignoble s'étend sur 120 km, le long des coteaux favorisant d'un bon ensoleillement le long du Rhône. Protégé par la barrière des Alpes, c'est la région la plus sèche de Suisse, qui permet la présence d'un grand nombre de cépages blancs et rouges. Les sols sont très divers dues aux retraits des glaciers et aux dépôts alluvionnaires du Rhône et des torrents des Alpes. Les sols sont composés d'alluvions, de granite, de gravier, de calcaire, de schistes. Le vignoble le plus haut est à 1100m d'altitude, le plus bas à 390 m. Les précipitations sont faibles 603 mm de pluie, réparties sur 82 jours, 2093 h/an d'ensoleillement. La température moyenne est de 10,1°C. Le Foehn (vent chaud) permet une bonne maturité des raisins.

Vaud : Le vignoble morcelé est situé autour des lacs Léman et Neuchâtel. Le climat du pays de Vaud est influencé par la présence des lacs qui y crée des microclimats favorables à la culture de la vigne. Les terroirs viticoles sont très variés, il est intéressant de voir la variation des goûts du chasselas en fonction des sols où il est planté. Le vignoble est planté entre 375 et 700 d'altitude. Les sols sont composés d'argile, de gravier, de gypse, de calcaire, de molasse et de sables. La température moyenne annuelle est de 10,9°C, il y a 1872 heures/an d'ensoleillement, 1181 mm de pluie répartie sur 122 jours.

Suisse alémanique : Les conditions climatiques plutôt septentrionales qui règnent en Suisse alémanique, limite le nombre de cépages arrivant à maturité. Les viticulteurs doivent s'appuyer sur des microclimats favorables à la vigne, tels les lacs, les fleuves et rivières, le foehn ou bien l'exposition avantageuses coteaux. Les précipitations varient considérablement d'une zone à l'autre, et les risques de gels de printemps et d'automne sont grands. La composition des sols dans cette région est très diverse car très étendue entre le Jura et les Alpes, on y trouve des alluvions, des argiles, du calcaire, du sable et des sols pierreux. Le relief a été façonné par de nombreux cours d'eau. Le vignoble est situé entre 270 et 600 m d'altitude. La température annuelle est de 9,5°C avec 1595 heure d'ensoleillement par an et une pluviométrie de 1595 mm répartie en 138 jours de pluie.

Genève : Le climat de la région de Genève est influencé par le Jura et les Préalpes tout proches qui détournent les nuages venant de l'ouest. Les microclimats particuliers créent également des conditions favorables à la viticulture: les pentes près du lac Léman sont moins sensibles aux gels de printemps et les hauteurs des coteaux bien exposés se réchauffent vite le matin. Les vignobles genevois présentent des sols très divers: des sols morainiques tout comme des alluvions sur les rives du Rhône et de l'Arve, mais aussi des argiles, des graviers, du calcaire et du sable. Les raisins du Chasselas transforment ces

variations du sol en des vins aux bouquets uniques et délicats. Le vignoble est planté entre 370 et 510 m d'altitude. La température annuelle est de 10,5°C avec un ensoleillement de 1828 h/an et une pluviométrie de 1005 mm répartie en 109 jours.

Ticino : Sur le versant sud des Alpes, la région du Tessin, de langue italienne, bénéficie d'un climat ensoleillé influencé par la Méditerranée. Le Tessin est divisé par le Monte Ceneri en deux régions: le Sopraceneri (Bellinzone) au nord où l'on trouve encore des vignes en pergolas, et le Sottoceneri (Lugano) au sud. Les vignobles tessinois se trouvent traditionnellement éparpillés, en petites parcelles, et les vignerons vinifient généralement leur vendange en commun afin de garantir ainsi le niveau de qualité requis. Près de 90 pour cent du vignoble tessinois sont plantés de Merlot. La douceur du climat et des coteaux bien ensoleillés offrent les meilleures conditions pour produire des vins exceptionnels. Le Tessin est situé encore loin de la mer, mais son climat est fortement influencé par la Méditerranée et se distingue ainsi des autres régions de la Suisse. Le nombre impressionnant d'heures d'ensoleillement et les températures moyennes élevées favorisent la bonne maturation des raisins. Les précipitations abondantes (qui peuvent être bénéfiques) représentent aussi un risque de grêle important. Le vignoble est implanté entre 270 et 570 m d'altitude. La température annuelle est de 12,4°C. C'est le vignoble le plus chaud et le plus ensoleillé de Suisse. Il y a 2069 heures d'ensoleillement par an, une pluviométrie de 1559 mm répartis en 98 jours.

Trois Lacs : Grâce à l'influence des lacs tout proches, cette région aux coteaux doux connaît un climat modéré et aéré où les brouillards automnaux sont fréquents. La différence des sols d'un parchet à l'autre se reflète dans les nombreuses nuances de bouquet de ses vins de cépage Chasselas. Les sols sont généralement riches en calcaire. Dans l'est et le centre les terres sont plus légères et pierreuses avec en certains endroits des terres marneuses, plus lourdes. Au pied des vignobles on trouve des sols alluvionnaires, plus profonds et plus lourds. Le vignoble est implanté entre 430 et 600 m d'altitude. La température annuelle est de 10,2°C avec un ensoleillement de 1641 h/an et une pluviométrie de 978 mm répartie en 120 jour

Chapitre 5 : Les cépages

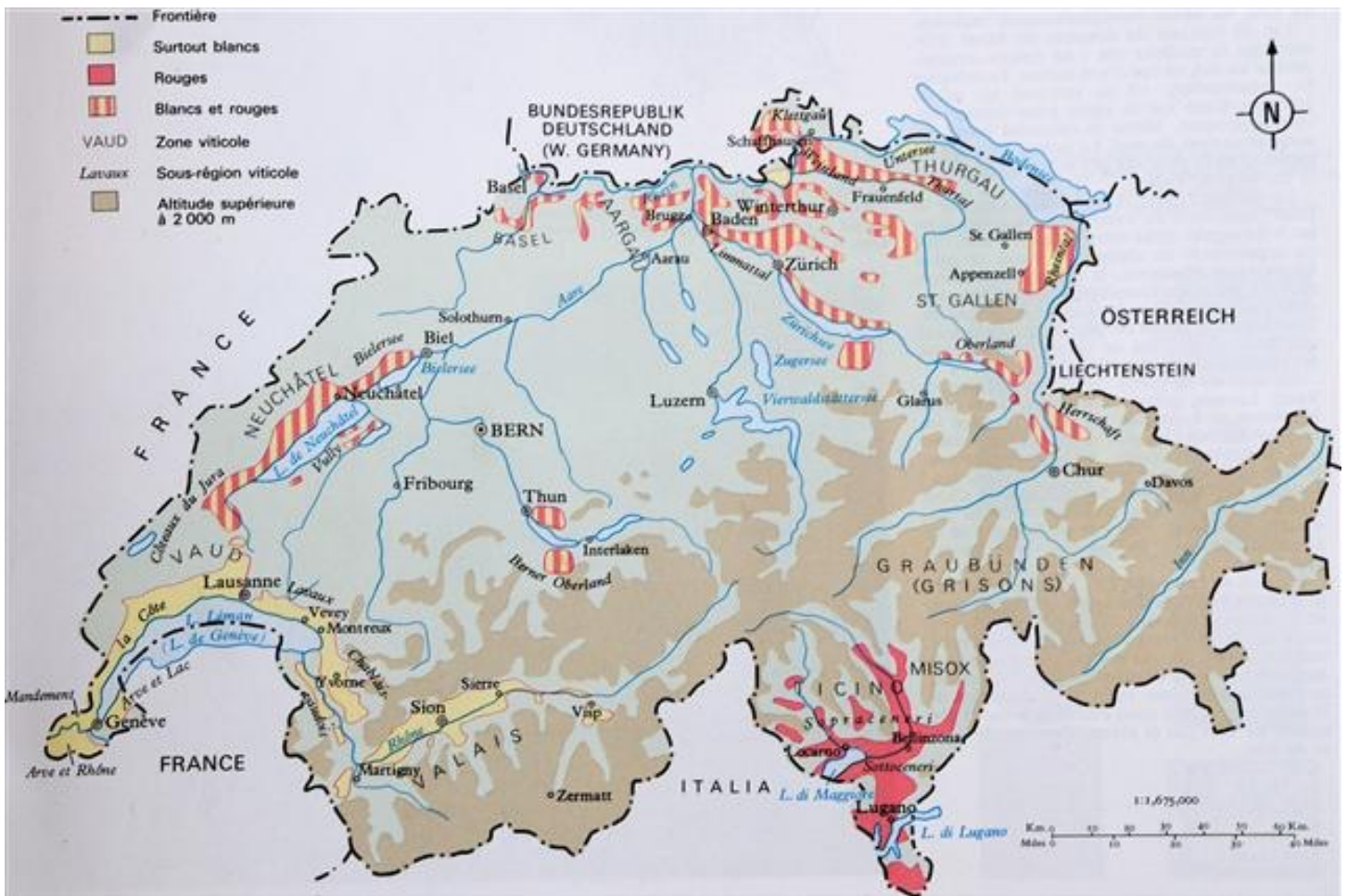
La Suisse compte plus 200 cépages autorisés. Le chasselas est de loin le plus planté en blanc (3995 ha) suivi ensuite par le muller thurgau. En rouge, c'est le pinot noir qui domine avec 4330 ha suivi par le gamay et le merlot. Aujourd'hui, seuls 17 cépages sont plantés sur plus de 100 ha et seulement 4 sur plus de 500 ha.

Les cépages ont très fortement évolué au cours du temps en Suisse. Dans le Valais, au XIV^e siècle, on trouve des mentions de l'humagne, du réze et du rouge du pays (cornalin?). Au XVI^e siècle, le muscat, le gros bourgogne, le blanchir, le savagnin blanc et le gouais apparaissent. Au XVII^e siècle, l'arvine, la diolle, l'amigne, la malvoisie (pinot gris?). Au XVIII^e, pas de nouvelles variétés signalées. Au XIX^e siècle, un grand nombre de nouveaux cépages apparaissent suite au passage de l'épisode phylloxérique : grande arvine, giron de Bovernier, lafnestcha, rouge de Fully, eyholzer roter, himbertscha, chasselas, pinot noir, gamay, sylvaner, riesling, marsanne et humagne rouge. De la fin du XIX^e et jusqu'en 1980, le vignoble est passé de 1000 ha à plus de 5000 ha avec un très fort développement des cépages introduit au XIX^e et en particulier le chasselas, le pinot noir et le gamay. Depuis 1980 et surtout 2010 et la demande de vins plus qualitatifs, les vieux cépages commencent à être réintroduits.

En suisse alémanique : Jusqu'en 1880, on trouvait essentiellement de l'Ebling, du rauschling, du pinot noir et du completer. Depuis 1880, c'est le pinot noir, le muller thurgau et le pinot gris qui ont le plus progressé. On notera ici l'influence de l'Allemagne sur l'encépagement.

Dans le Tessin : jusqu'à la fin du XIX^e siècle, l'encépagement est dominé par du Freisa, Gondola, diverses variétés italiennes du Piémont et de la Lombardie. Depuis 1906, le merlot a totalement supplanté l'encépagement local.

Sur le bassin Léman (pays de Vaud et Genève) : Jusqu'en 1880, c'est le chasselas, le sylvaner, le pinot noir, le gamay et la mondeuse qui sont bien représentés. A partir de 1990, on voit apparaître des nouvelles variétés créées en Suisse : gamaret, garantir, moral , charmont.



Répartition de l'encépagement rouge et blanc de la Suisse
 Source carte : <http://le-lutin-savant.com/g-suisse-geographie.html>

Description des cépages :

Cépages blancs :

Chasselas (Synonyme : Fendant): Son nom provient du fait que sa peau se fend sous les doigts lorsqu'il est mûr – il prend son véritable essor dès le milieu du XIXe siècle, sous l'impulsion des structures étatiques. Il est dès lors le deuxième cépage le plus planté après le Pinot Noir. Précoce et vigoureux, le chasselas s'adapte à une multitude de sols et de climats. Son profil aromatique discret, laisse toute la place aux diverses nuances (florales, fruitées, minérales) transmises par son environnement. Souvent légèrement pétillant, le fendant sert fréquemment de vin d'apéritif en Suisse.

Arvine (synonyme petite arvine) : Fragile, sensible aux vents, elle mûrit tardivement et requiert des expositions très ensoleillées et pas trop sèches. Elles donnent des vins différents selon le travail effectué : vif et fruité, aux arômes de glycine et de pamplemousse tendre, ou rond sur des notes de confiture de rhubarbe et les flétris (raisins ramassés en surmaturité), très concentré, sur des arômes de fruits exotiques. En bouche, toutes les variétés se caractérisent par un alcool bien présent, soutenu par une forte vivacité.

Sylvaner (synonyme : Johannisberg):

Originaire d'Autriche, principalement implanté sur les bords du Rhin, en Allemagne, il est apparu dans la Vallée du Rhône au milieu du XIX^e siècle. Cépage sensible aux maladies et au froid, il reste de bonne vigueur. Il se plaît sur de nombreux types de sol et on le retrouve dans le Valais sur les terrains légers, schisteux ou graveleux (tels les cônes de déjection). Un peu plus tardif que le Chasselas, il est appelé Johannisberg en Valais et se caractérise par un nez aux notes de fleurs sur fond de fruits du verger et d'amandes. En bouche, il se caractérise par une vivacité bien marquée et une bonne aptitude à la garde.

Savagnin (synonymes locaux : Païen ou Heida)

Une des mutations de ce cépage est par ailleurs à l'origine du Gewurztraminer. En Valais, le Savagnin est signalé dès le milieu du XVI^e siècle dans un procès-verbal du district de Viège, mais semble présent depuis beaucoup plus longtemps. Initialement situé sur les coteaux de Visperterminen, jusqu'à plus de 1100 m d'altitude (parmi les plus hautes vignes d'Europe), le Savagnin Blanc est actuellement en forte progression dans le Valais romand. Son vin offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques. Sa bouche est de belle longueur et allie vinosité, vivacité tonique et structure. Il se déguste aussi bien jeune qu'après quelques années de cave.

Humagne : Très cultivé jusqu'au XIX^e siècle, il a failli disparaître au début du XX^e, pour regagner petit à petit du terrain. Sensible, il nécessite de bons soins et des rendements limités. Si, de plus, il est planté sur un beau coteau, il peut être à l'origine d'un vin étonnant, très pur, frais, long, tout en élégance et en subtilité, avec des notes de fleurs de tilleul. Il vieillit bien.

Pinot gris (appelé localement Malvoisie) : Presque toujours récolté en surmaturité, parfois gagné par la fameuse pourriture noble, le pinot gris donne un vin au bouquet complexe évoquant la gelée de coing, la confiture de mirabelle, le miel, les fruits confits et les épices orientales. En bouche, place à l'onctuosité, à la concentration et au gras. Il existe aussi quelques rares pinot gris secs, sans sucres intéressants. Les pinot gris sont aptes à un vieillissement mais ils sont très bons jeunes également.

Muscat : Il a été introduit dans la région dès l'époque romaine. Assez délicat, il est sensible à la pourriture grise. Volontiers cultivé sur des sols maigres, il est à l'origine de vins le plus souvent secs, toniques et très aromatiques. Il exprime des notes musquées, accompagnées de nuances de fruits exotiques et de pétales de rose. C'est un cépage que son consomme jeune sur le fruit. J'invite les amateurs de muscat à tester le muscat suisse lors d'un prochain périple. Une comparaison pinot gris /muscat pourrait être tout à fait profitable à votre sensation de plénitude.

Chardonnay : Introduit en Valais au cours des années vingt, le Chardonnay a longtemps été cultivé pour produire un vin ample, mûr, légèrement doux en bouche. Avec l'évolution des goûts vers des vins plus secs, le Chardonnay a progressivement été cueilli plus tôt pour produire des vins plus frais, aux notes de fruits blancs et de fleurs. Comme en Bourgogne, il est volontiers élevé en fût de chêne. En Valais, le Chardonnay est aussi à la base de vins effervescents. Ces derniers exigeant une maturité du raisin légèrement moins importante que pour les autres cuvées.

Cépages rouges

Pinot noir : C'est le cépage le plus présent en Valais. Il a été introduit au milieu du XIX^e siècle par le Conseil d'Etat, dans le but de dynamiser la viticulture valaisanne, alors dans une période de transition. Cette action a engendré une spectaculaire progression de la surface plantée. Le pinot noir, cépage précoce, résiste bien au froid. Il donne naissance à des vins d'expressions variées, témoins de la grande diversité des terroirs. Dévolu aux côtés du Gamay à l'élaboration de la Dôle, il lui apporte structure, noblesse et élégance. Grâce à des vinifications ambitieuses, en fût de chêne, particulièrement réussies si les rendements sont maîtrisés, le pinot noir est depuis quelques années à l'origine de cuvées très intéressantes. Il a un bon potentiel de garde si le millésime a été suffisamment chaud.

Gamay : Il a été introduit en Valais lors de la grande restructuration du vignoble au XIX^e siècle. Sa forte réputation dans le Bas-Valais (Fully-Martigny) n'est pas étrangère à la présence de roches granitiques, à l'instar des sols des grands crus du Beaujolais. Cépage de maturité précoce et de vigueur moyenne, il est à la base de vins à la robe violacée, très aromatiques et fringants, avec des notes de fruits rouges et d'épices, frais et gourmands. En assemblage avec le pinot noir, il constitue la Dôle dont il assure la fraîcheur, la friandise et l'intensité du fruit.

Humagne rouge : Issue d'un croisement séculaire dans le Val d'Aoste entre le Cornalin et un cépage inconnu, l'humagne rouge est arrivée en Valais par le col du Grand Saint-Bernard. Bien que son apparition soit relativement récente (fin du XIX^e siècle), l'humagne rouge est, après le cornalin, le second grand vin rouge à forte identité valaisanne. Vigoureuse et de maturité tardive, elle produit des cuvées au caractère bien trempé. Ces dernières séduisent par un profil aromatique typé (fruits sauvages, sous-bois, violette) et une bouche souple en attaque, puis vive en finale. Un vrai vin d'amateur, à boire jeune, sur le fruit. Après trois à cinq ans en cave, il s'accorde parfaitement avec le gibier.

Cornalin : Croisement de deux cépages valdôtains, il est mentionné pour la première fois en Valais au début du XIV^e siècle. De maturité tardive, capricieux, difficile à travailler, le cornalin a failli être abandonné au milieu du XX^e siècle. Heureusement, la patience et la persévérance de quelques vigneron ont permis son maintien. Doté d'une robe cerise foncée aux reflets violets, il possède un corps vif et vineux, assez aromatique. Il est sans conteste le plus grand vin rouge valaisan, avec ses notes épicées de girofle et de cerises noires. Délicieux jeune, sur le fruit, il se développe pendant quelques années : sa fougue assagie, il devient le compagnon des viandes corsées, tel le gibier.

Merlot : Le merlot est particulièrement apprécié et implanté dans le Tessin, où il couvre 85% des surfaces. Il est nettement moins présent dans les autres régions de Suisse, trop froide pour permettre une maturité régulière optimale. Dans les zones plus fraîches du Tessin, il est d'ailleurs associé au pinot noir ou à d'autres cépages résistants au froid. Il a été introduit au XX^e siècle après l'épisode phylloxérique. Il aime les sols peu arides et trouve ses conditions idéales sur des sols argileux, souvent situés en bas de coteau. Porté par des tannins souples et soyeux, il doit son succès à sa robe sombre pour le pays, à son caractère vineux doté d'arômes de baies des bois et de chocolat. Charmeur lorsqu'il est vinifié seul, le merlot apporte une chair et une suavité incomparables aux assemblages.

Syrah : Grand cépage des côtes du Rhône septentrionales, la syrah a remonté le Rhône et c'est implanté dans les zones lacustres les plus chaudes. Introduite en 1926, elle est très prisée en Suisse. En Valais, la syrah donne un vin à la robe pourpre, présentant des tannins fins. Elle exprime un bouquet complexe et bien ouvert sur des notes d'épices, de poivre noir et de baies des bois. Puissante et élégante, elle possède un potentiel de vieillissement de cinq à dix ans dans les meilleurs millésimes.

Diolinoir : Cépage helvétique créé en 1970, il est le résultat du croisement entre le rouge de Diolly (robin noir introduit expérimentalement en Valais dans les années 1920) et le pinot noir. De vigueur moyenne, bien résistant aux maladies, il est mûr aux mêmes périodes que la plupart des Pinot ou Gamay. Il produit un vin richement coloré et corsé sur une trame de tannins serrés, avec des arômes de cerise et de fruits noirs.

Gamaret : Ce cépage suisse a été obtenu récemment par croisement du Gamay et du Reichensteiner. Précoce, fertile, il résiste bien aux maladies. Initialement conçu pour donner de la couleur aux vins d'assemblage, le Gamaret s'avère aussi excellent seul. Très coloré, dense, corsé, il développe alors en bouche des arômes de fruits noirs sur des tannins au grain légèrement relevé.

Chapitre 6 : AOP, IGP et Classement des vins de Suisse

La Suisse ne bénéficie pas du même cadre législatif que celui de l'Union européenne, concernant la production des vins, mais elle s'en inspire. L'état fédéral édicte des lois et des ordonnances, mais leur application est laissée à la charge de chaque canton, qui peut également édicter un certain nombre de textes spécifiques. Les contraintes sont donc réelles et aussi fortes que dans l'Union. Sur le plan fédéral les principaux textes qui régissent la viticulture sont :

- la loi sur l'agriculture,
- L'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin,
- l'ordonnance sur le contrôle des vins,
- l'ordonnance sur les denrées alimentaires.

Une AOC est une appellation d'origine contrôlée qui est désignée par le nom d'un canton ou d'une aire géographique d'un canton. Chaque AOC doit fixer à peu près les mêmes règles qu'en France, sur la délimitation de l'aire géographique, les cépages autorisés, les modes de cultures et de vinification, les rendements, les caractéristiques des vins obtenus. Les vins provenant d'une aire géographique déterminée ou d'une aire plus réduite peuvent indiquer l'origine du vin, également le cépage, comme : Gamay de Pessieu, Fendant du Valais...

Date de création de quelques AOC :

1988 : AOC Genève ; 1991 : AOC Valais; 1993 : Neuchâtel; 1995 : Vaud

Le territoire vitivinicole suisse est subdivisé en trois régions :

- La région suisse romande comprenant les cantons de Genève, Vaud, Valais, Fribourg, Neuchâtel, Jura et la région du lac de Berne.
- La région suisse allemande comprenant les cantons de Bâle-Campagne et de Bâle-Ville, Soleure, Argovie, Schaffhouse, Thurgovie, St-Gall, Glaris, Zurich, Schwyz, Zoug, Lucerne, Obwald, Nidwald, Appenzell Rhodes-externes et Appenzell Rhodes-intérieures, Uri, Grison.

- La région suisse italienne, comprend le canton du Tessin et la région de Mesolcina.

Il existe des AOC viticoles sur 23 des 26 cantons suisses. On trouve différents niveaux dans les classifications.

Appellations cantonales : Il y a 21 AOC cantonales comme Berne, Genève, Neuchâtel, St.Gallen, Thurgau, Ticino, Vaud, Valais ou Zürich. Il n'existe pas d'appellation cantonale Fribourg bien que du vin soit produit sur ce canton. Les deux AOC du canton portent des noms régionaux (Cheyres et Vully).

Appellations régionales et locales par canton : 15 cantons ont une appellation sur le nom du canton sans posséder d'appellation régionale ou locale. Par exemple, Basel-Landschaft, Valais, Uri ou Thurgau.

Appellation plus restreintes :

1. Canton de Berne, en plus de l'AOC Berne, deux AOC régionales : Lac de Berne et Thunersee.

2. Canton de Fribourg, on trouve deux AOC régionales : Chèvre et Vully.

3. Canton de Genève, en plus de l'AOC Genève, on trouve 22 AOC premier cru (Chevrens, Landes, Lully...).

4. Canton de Neuchâtel : on trouve deux AOC régionales « Entre-deux-lacs » et « la Béroche » et 21 AOC Locales (Chez le bart, Champréveyres...)

5. Canton du Tessin : En plus de l'AOC Ticino on trouve 3 autres appellations cantonales : Rosso del Ticino, Bianco del Ticino, Rosato del Ticino.

6. Canton de Vaud : En plus de l'appellation cantonale Vaud, on trouve 6 AOC locales et deux grands crus : Bonvillars, Chablais, Côtes de l'Orbe, La côte, Lavaux, Vully, Dézaley grand cru et Calamin grand cru.

7. Canton de Zurich : en plus de l'AOC cantonale Zürich on trouve l'AOC régionale Zürichsee.

La notion de grand cru est réservée à quelques vins prestigieux parmi lesquels, le Dézaley, le Calamin, le Vétroz. La notion « grain noble » est surtout présente en Valais. Ce sont des vins liquoreux haut-de-gamme.

On trouve également des vins de pays et des vins de table :

Vins de pays avec dénomination traditionnelle propre : Les raisins ne sont produits que dans un seul canton, le canton fixe les règles de production qui sont plus souples que celles des AOC. C'est l'équivalent de nos anciens vins de pays (devenus des IGP)

Vins de table : Un vin de table doit être récolté en Suisse et avoir une teneur minimale en sucre de 13,6°Brix. C'est à dire 118g/l de sucre et un petit 6,7% lac volumique en potentiel. On a pas en Suisse les problèmes de surmaturité que rencontrent notre grenache ou notre merlot.

AOC Cantonale	AOC Régionales	AOC locales ou premier cru
Berne	Lac de bienne; Thurnesee	
Basel-Landschaft		
Basel-Stadt		
Genève		22 AOC premier cru : Coteau de Chevrons, Côtes de Landes, coteau de Lully, Coteau de Coules, Château de Collex, Coteau de Bossy...
Glarus		
Graubünden		
Luzern		
Neuchâtel	Entre-deux-lacs et la broche	21 AOC locales dont la Coudre, La bile, vaumarcus, Gorgier...
Nidwalden		
Obwalden		
St.Gallen		
Schaffhausen		
Solothurn		
Schwyz		
Thurgau		
Ticino	Rosso del Ticino Bianco del Ticino Rosato del Ticino	
Uri		
Vaud	Vaud	Bonvillars (195 ha), Chablais (590 ha), Côtes de l'Orbe, la Côte (2007 ha), lavaux (921 ha), Vully (150 ha) Dézaley premier cru, Calamin premier cru
Valais		
Zug		
Zürich	Zürichsee	
rien (Fribourg)	Cheires, Vully	

Les différents niveaux d'AOC en Suisse

Pour les passionnés qui veulent en savoir plus sur la législation : <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20071607/201701010000/916.140.pdf>

Désignations	Définitions
Ausleze/selection/ Selezione	Dénomination pour un vin d'appellation d'origine contrôlée définie par la législation cantonale.
Beerenauslese/ Sélection de grain noble	Vin d'appellation d'origine contrôlée élaborée avec des raisins atteints par la pourriture noble. La teneur minimale en sucre est fixée par les cantons. Elle est au minimum de 26°Brix. Tout enrichissement ou concentration est interdit.
Beerli/Beerliwein	Vin rouge d'appellation d'origine contrôlée vinifiée sans les rafles
Château/Castello/ Schloss	Dénomination pour un vin d'appellation d'origine contrôlée définie par la législation cantonale
Eiswein/vin de glace	Vin AOC issus de raisins gelés sur souche au moment de la récolte et pressés avant leur dégel. La récolte doit avoir lieu à une température inférieure ou égale à -7°C. Tout enrichissement ou concentration est interdit. Minimum 15%alc.vol soit 25,3° Brix.
Federweiss/ Weissherbst	Vin d'AOC de suisse alémanique issu de raisins de cépages rouges pressés avant ou en début de la fermentation.
Flétri, Flétri sur souche	Vin doux d'appellation d'origine contrôlée issu de raisins flétris sur souche, d'une teneur de 13%alc.vol d'alcool en puissance au minimum, n'ayant subi aucune addition d'alcool, de sucre ou de jus de raisin concentré et qui contient encore du sur ce résiduel après fermentation normale. Tout enrichissement ou concentration est interdit. Les dénominations mi-flétri, semi-flétri, etc sont interdites.

Définitions pour mieux lire les étiquettes de vins suisses.

Chapitre 7 : Les différents types de vins

En Suisse, la typicité des vins est large car les types de vins produits et les cépages utilisés sont très nombreux. Les vins sont très chers, il est difficile d'en trouver à moins de 10 francs suisses. Ils dépassent très facilement les 20 francs. Les vins moyens de gamme à début haut de gamme sont compris entre 25 et 60 francs. Les très haut de gamme dépassent largement les 100 francs. Chaque canton met à l'honneur certains cépages (entre 40 à 60 par canton). Le nombre de cépages utilisé est bien plus large qu'en France dans chaque canton, mais ici aussi on retrouve des cépages dominants comme le chasselas, le pinot noir ou le gamay. Les vins sont souvent à base de monocépage. Le climat va toutefois marquer les vins, en particulier les vins rouges qui sont légers à ronds et rarement charpentés. La qualité générale des vins suisses a fortement augmenté depuis les années 1990 comme dans un grand nombre de pays ou de régions viticoles qui ont du faire face à des difficultés économiques viticoles après les années 1970.

Vin blanc sec : Ils sont plus ou moins vifs, souvent ronds à gras et peuvent présenter une belle complexité aromatique. Ils peuvent être passer en fût. Les vins à base de savagnin (heida ou païen), de petite arvine et de muscat donne de très bon résultats. Les Suisses romands du Valais sont très amateurs de Chasselas (fendant) pour l'apéritif qu'ils associent avec de petites assiettes de raclette. Ils le boivent en extérieur dans des stands spécialement dédiés à cet usage ou sur les terrasses des restaurant et café. C'est une culture du vin et du fromage local qui appartient aux valaisans qui sont très fiers de leur production et qui la consomme volontiers. Certaines régions françaises viticoles françaises pourraient s'en inspirer.

Vin blancs demi-sec : un certain nombre de vins blancs peuvent avoir des petits sucres résiduels comme cela se pratique en Alsace. Cela donne une sucrosité au vin qui vient contrebalancé l'acidité et qui rend le vin plus facile à boire.

Vins blancs moelleux et liquoreux : Il existe des vins blancs moelleux et liquoreux très intéressants. Le muscat qui était auparavant sucré et devenu un vin blanc sec car la demande en ce vin à diminuer. Comme en Alsace, on peut trouver de nombreux cépages produisant des vins sucrés. Leur acidité naturelle permet de bien équilibrer la sucrosité. Ils peuvent être très aromatiques.

Vin rosé : il y a une production de vin rosé, mais on boit plutôt du vin blanc en apéritif.

Vin rouge : les vins sont en général légers en couleur, légers à ronds. Le pinot noir, la syrah, le dolinoir, humaine rouge peuvent donner des vins attractifs et fruités. L'assemblage gamay/beaujolais est fréquent dans le Valais comme vin quotidien. Les Suisses sont de plus en plus attirés par les vins rouges et la production est en augmentation au détriment du vin blanc. Les vins haut de gamme sont passés en fût de chêne.

Les vins effervescents : il existe une production de vins effervescents.

Les vinifications sont similaires à celles que l'on trouve en France. Les chais sont bien équipés et modernes. Le négoce familial est assez répandu et permet une production de vins larges et bien élaborés. Dans ce cas là une famille possède une partie des vignes et achètent du raisin à un plus ou moins grand nombre de viticulteurs. Ce sont eux qui font les vinifications. Il n'y a pas de contrats écrits. Ce sont des contrats oraux, mais en général, il y a peu de rupture de contrat sauf en cas de mévente importante ou de problème qualitatifs récurrents.

Les caves coopératives peuvent également produire des vins intéressants, elles fonctionnent sur à peu près le même mode de fonctionnement qu'en France. La gamme des vins produits est assez large. Elles peuvent même y associer une partie de revente de vins étrangers. C'est le cas de la cave Provins à Sion.

Chapitre 8 : Association avec des mets

Gastronomie suisse :

La cuisine suisse mêle les influences de la cuisine allemande, française et du nord de l'Italie. Mais elle est très différente d'une région à l'autre. De nombreux plats ont néanmoins dépassé les frontières locales et sont appréciés dans toute la Suisse. Citons entre autres :

Fondue au fromage : Fromage fondu et morceaux de pain. On pique les morceaux de pain sur une fourchette à fondue et on les trempe dans du fromage fondu servi dans un caquelon.

Raclette : Fromage fondu servi avec des pommes de terre en robe des champs, des champignons, des oignons ainsi que des fruits à la moutarde.

Äplermagronen : Une sorte de gratin fait de pommes de terre, macaronis, crème et oignons. Un accompagnement à ne pas oublier : la compote de pommes.

Rösti : Une galette de pommes de terre cuites (en robe des champs) ou crues qui ne tiennent ensemble que grâce à l'amidon contenu dans les pommes de terre, cuites dans une poêle avec du beurre ou autre matière grasse.

Birchermüesli : Créé vers 1900 par le médecin suisse Maximilian Oskar Bircher-Brenner, il est constitué de flocons d'avoine, jus de citron, lait concentré, pommes râpées, noix ou amandes.

Chocolat suisse : Le chocolat est en Suisse au XVII^e siècle. A compter de la seconde moitié du XIX^e siècle, la réputation du chocolat suisse commença à s'étendre à l'étranger. L'invention du chocolat au lait par Daniel Peter et celle du conchage (chocolat fondant) par Rodolphe Lindt y sont pour beaucoup. La Suisse a exporté non seulement du chocolat, mais également des chocolatiers qui ont diffusé leurs savoirs dans différents pays d'Europe.

Fromages suisses : Chaque région a ses propres sortes de fromage, il y en a plus de 450 en Suisse : Le vacherin, l'appenzeller le sbrinz, l'emmental avec ses trous, le Gruyère connu dans le monde entier, le tête de Moine sont les plus connus.

Dans chaque région on trouve des mets spécifiques, en voici quelques exemples:

Suisse romande : Les saucissons, saucisses à base de porc à cuire soi-même, sont appréciées dans toute la Romandie. Elles sont soit pochées soit cuites avec des légumes (papet vaudois). La fondue au fromage, la raclette et la croûte au fromage (Valais) sont également originaires de la Suisse francophone et sont aujourd'hui bien connues dans toute la Suisse. Une sorte de tarte aux légumes, la choléra vient aussi du Valais ; elle doit probablement son origine de l'urgence créée par une épidémie de choléra. Les plats de poissons sont populaires tout autour des lacs Léman, de Neuchâtel et de Bienné ; on y sert des féras, perches et truites. Au bord du lac de Bienné, on propose en outre des saucisses cuites à la vapeur de marc. Le gâteau du Vully (galette au sucre) ou la moutarde de Bénichon (très douce), tous deux originaires du canton de Fribourg ainsi que la cuchale (pain au safran typique) comptent aussi parmi les spécialités très populaires. La fête de Bénichon qui se déroule en automne offre une occasion unique de déguster des spécialités de cette région.

Pays d' Appenzell : Le «Biberli» d'Appenzell est un pain d'épices qui est pressé dans un moule en bois portant un motif avant la cuisson. Le fromage Appenzeller, la quiche au fromage Appenzeller et les saucisses bouillies appenzelloises sont également connues ici. Concernant les boissons, l'Alpenbitter est célèbre dans toute la Suisse.

Saint-Gall : La saucisse à rôtir OLMA, dont le nom se réfère à l'exposition « Otschweizerischen Land- und Milchwirtschaftlichen Ausstellung », vient de Saint-Gall. Elle est considérée comme la saucisse nationale. Cette saucisse à griller est omniprésente. On la trouve aussi bien aux fêtes populaires, barbecues qu'aux stands de saucisses. Pour un menu traditionnel, elle sera préparée différemment : poêlée, accompagnée d'une sauce à l'oignon et de rösti. Les experts estiment qu'il se consomme chaque année en Suisse l'incroyable quantité de 45 millions de saucisses. Cela représente 6,5 saucisses par personne et par an. La « Schübli » est également une saucisse de Saint-Gall.

Berne : L'assiette bernoise est un plat composé de plusieurs sortes de viande et de saucisse - langue de porc et de bœuf fumée, lard de poitrine fumé, kassler, épaule de porc, jambonneau, saucisse de langue, oreilles ou queue de porc - qui sont cuites avec du chou à choucroute aux baies de genièvre, des raves salées, des haricots verts ou secs et des pommes de terre en robe des champs et servies sur un grand plat. La tarte à l'oignon est un plat traditionnel. En guise de dessert, dans tout le canton, on sert volontiers des meringues, généralement avec de la crème fouettée.

Bâle : La soupe à la farine, traditionnellement servie au cours du carnaval avec du fromage - et de la tarte à l'oignon ainsi que le « suuri Lääberli » (foie de veau cuit avec du vin et du vinaigre) et les « Leckerli », de petits pains d'épices glacés au sucre, font partie des plats les plus célèbres de Bâle. Les « Mässmogge » sont des sucres d'orge colorés fourrés d'une pâte aux noisettes. Il s'agit d'une spécialité régionale et saisonnière de la ville de Bâle.

Zurich et Zoug : L'émincé zurichois, un plat composé de veau, parfois aussi de rognons de veau et de champignons dans une sauce à la crème, accompagné de rösti, est connu dans toute la Suisse. Les « Hüppen » sont des gaufrettes roulées et fourrées, le plus souvent au chocolat. La

tourte au kirsch de Zoug a une épaisseur d'env. 5,7 cm et est faite d'une génoise imbibée de kirsch placée entre deux disques de biscuit japonais. Deux fines couches de crème au beurre tiennent le gâteau ensemble. Le dessus et le pourtour sont également badigeonnés de crème au beurre. Cette tourte est savoureuse, crémeuse et croustillante ; le goût du kirsch et de la crème au beurre est prédominant. Nidwald : Ce fromage extra dur est commercialisé dans toute la Suisse par les détaillants et les grossistes. Le « Bratkäse » est un fromage au lait entier à pâte semi-dure. Il est doux au goût et présente un arôme typique légèrement acidulé. Il est vendu dans les cantons d'Obwald et Nidwald où il est considéré comme une spécialité locale. De nos jours, dans les fromageries des vallées, il est presque exclusivement produit avec du lait pasteurisé. Dans les alpages d'Unterwald en revanche, les fromagers utilisent du lait cru.

Tessin : La polenta, une bouillie de maïs, vient du Tessin. Elle y est servie mélangée avec du fromage en plat principal ou en accompagnement (p. ex. avec du lapin). Les marrons (châtaignes) sont proposés dans toute la Suisse pendant l'hiver : grillés et chauds au bord des rues ou en guise de dessert sous forme de vermicelles (on les cuit avec du sucre pour en faire une purée avant de confectionner des sortes de spaghettis avec une poche à douille). Des nombreux produits à base de châtaignes tels que pains, pâtes, pralinés, pâtes à tartiner, etc. sont présents aux différentes fêtes de la châtaigne dans le Tessin. Le Zincarlin est un fromage frais typique de la Valle di Muggio en forme de petit cylindre. Il est fabriqué avec du lait de vache ou un mélange de lait de vache et lait de chèvre et relevé avec du poivre noir. Il n'arrivera dans le commerce qu'après une maturation de deux mois dans une cave naturelle. Les amaretti sont de petits macarons italiens faits d'œufs en neige, sucre, amandes et/ou noyaux d'abricots moulus. En cuisant, ils deviennent très légers et croustillants. Gazosa est une limonade pétillante au citron, sucrée, sans alcool d'Italie et du Tessin. La Gazosa « La Fiorenzana » est originaire du Misox, dans le sud des Alpes. Une tour médiévale située à Grono lui a donné son nom. C'est juste à côté que la famille Ponzio-Tonna fabrique depuis 1921 ses boissons sucrées d'après une recette originale. La limonade est aujourd'hui proposée en huit variétés différentes.

Grisons : Les plats grisons typiques : Pizzoccheri (une potée aux pâtes de sarrasin, différents légumes et fromage), Capuns (feuilles de bette ou de laitue farcies avec une pâte à spätzle), Maluns (pommes de terre râpées mélangées avec du lait et lentement rôties dans du beurre), tourte à la viande de Coire ou le pain de poires (une fine couche de pâte à pain fourrée d'un mélange de fruits séchés et de noix). Et n'oublions pas la soupe à l'orge des Grisons (avec du lard), le Plain in Pigna (une sorte de rösti avec du lard et de la saucisse) et bien sûr la viande séchée (une viande de salaison crue séchée à l'air, fabriquée à base de bœuf. Elle est en général rectangulaire, de consistance ferme et d'un rouge sombre à l'intérieur). La tourte aux noix (pâte sablée farcie aux noix) est à la fois le porte-drapeau et un hit à l'exportation.

Bibliographie - Sources

- Histoire de la Suisse - J.J. Bousquet Edition que Sais-je 1995
- Histoire de la vigne et du vin en Valais Musée Valaisan de la vigne et du vin Ed In Folio 2010
- Etre vigneron en Valais Musée Valaisan de la vigne et du vin Ed In Folio 2014
- Chasselas de Féchy au Dézaley . Chandra Kurt
- La suisse pays le plus heureux du monde François Garçon Ed Taillandier 2015
- Valais Passion François Perraudin Edition Slatkine 2014
- Le vin et les vins étrangers Editions BPI 1995
- Le vin André dominé Editions place de la Victoire 2003
- Guide Michelin Suisse 2015

Musées

- Musée de la réforme à Genève
- Musée du vin et de la vigne à Sierre

Viticulteurs :

Différents viticulteurs, animateurs, commerciaux de la région du Valais avec mes remerciements particuliers pour Sandra Alary, animatrice-dégustatrice de la société Coop, Kathy Duc de l'entreprise « les fils de Charles Favre » à Sion, Stéphanie de l'entreprise « Gilliard » à Sion, Roger Burgdorfer du « domaine du paradis » à Genève et René, amateur passionné de l'œnothèque du château de Villa à Sion.

Internet :

- <http://lesobservateurs.ch/2014/02/28/vins-suisse-quelle-reglementation/>
- <http://www.ineps-mlz.be/files/Oeno-Suisse.pdf>
- <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20071607/201701010000/916.140.pdf>
- <https://www.vignevin-sudouest.com/services-professionnels/methode-analyse/teneurs-sucre-alcoometrie.php>
- <http://www.lavaux.ch/>
A la recherche des vigneron en Valais
- <https://ivsq.vin/suisse-viticole/trois-lacs/>
- <http://www.ovv.ch/accueil>
- <https://www.region-du-leman.ch/fr/Z5413/le-canton-de-vaud-six-regions-et-huit-appellations>
- <http://swissfinewine.ch/fr/regions>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Chablais_vaudois
- <http://swissfinewine.ch/fr/histoire-history>
- <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/f/F13937.php?topdf=1>
- <http://www.cosmovisions.com/Zwingli.htm>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Ulrich_Zwingli
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Jean_Calvin

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Farel
- https://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%A9forme_protestante#La_R.C3.A9forme_suisse
- https://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%A9forme_protestante#La_R.C3.A9forme_suisse
- https://www.lhotellerie-restauration.fr/blogs-des-experts/Vin-Restaurant/18_Qq_vignobles_etrangers/1831_Suisse.html
- <http://www.dominico10.com/Pages/LeVignobleSuisse.aspx>
- <http://le-lutin-savant.com/g-suisse-geographie.html>
- <https://www.vs.ch/web/sca/vignoble-valaisan>
- <http://lesobservateurs.ch/2014/02/28/vins-suisse-quelle-reglementation/>
- <http://www.ineps-mlz.be/files/Oeno-Suisse.pdf>



Sandra Alary et Isabelle Roberty, Foire aux vins Coop 2017



Photos Jean-luc Pujols