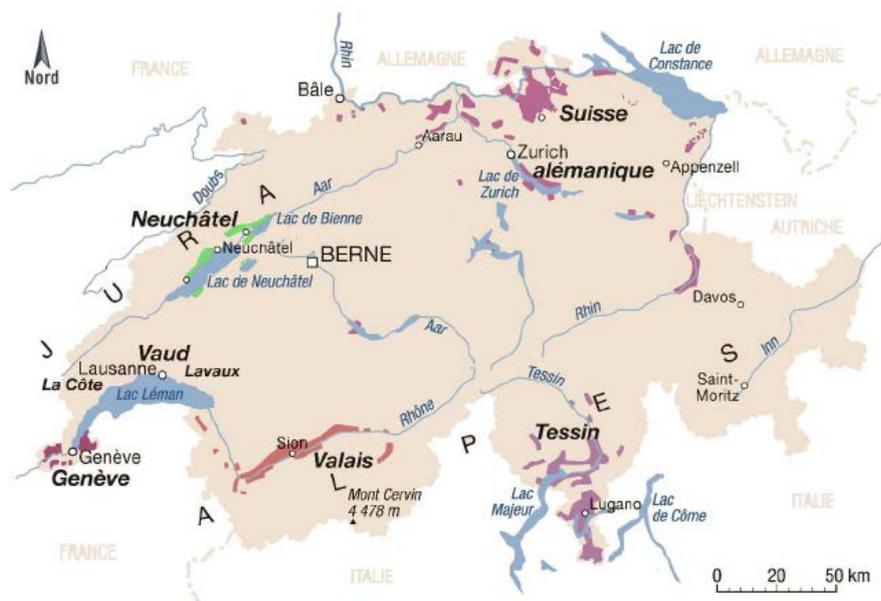


*Christophe GARCIA*



## *Les Vins Suisses*

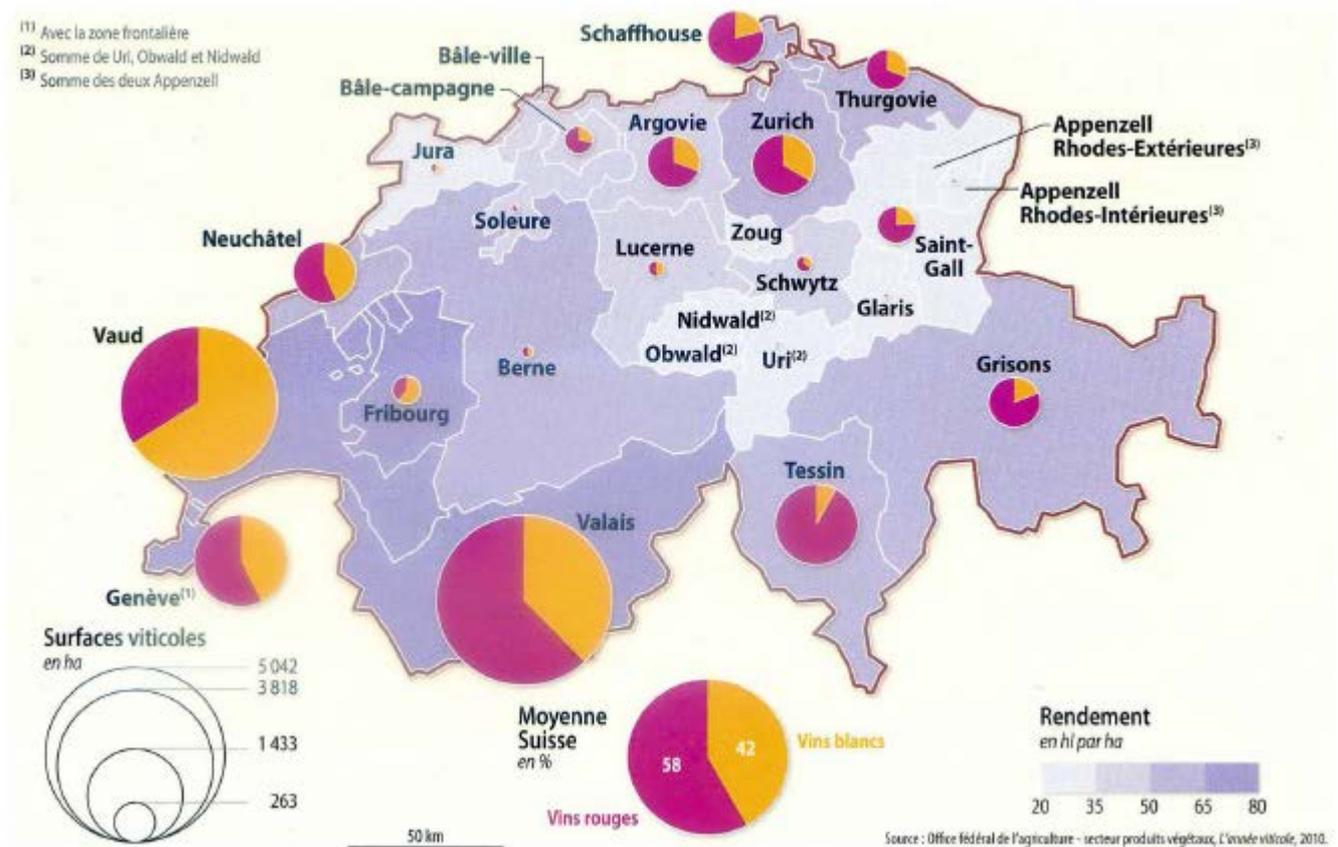


## Les vins Suisse en chiffre

- 132ème rang mondial par sa surface 41'285 km<sup>2</sup>
- La Suisse compte 26 cantons ; 23 cultivent la vigne
- Nombre de AOP :84
- Nombre AOC Cantonales:21 + AOC régionale et locale ( gd cru compris)
- Surface cultivée : 15 000 ha
- Nombre de producteurs : 160 000
- Nombre de cave : 1500
- Production Totale : 900 000 hl
- 20ème rang mondial par la surface de ses vignes 148 km<sup>2</sup>
- 10ème rang mondial par le ratio entre la surface du pays et ses vignes
- Viticulture majoritairement alpine et en coteaux

### Vigne et vin en Suisse

- (1) Avec la zone frontalière  
 (2) Somme de Uri, Obwald et Nidwald  
 (3) Somme des deux Appenzell



	<p><b>«Cave Barbara et Markus Weber», AOC Zurichsee: 2017, Blanc, (11,5°), tarif: 18€</b></p> <p><u>Elevage</u> Sur lie fine</p> <p><u>Cépage</u> Rauschling</p> <p><u>Robe</u> belle robe jaune pâle, reflets brillants argentés</p> <p><u>Nez</u> Floral, mélange de fruits blancs, de tilleul et citron, très délicat</p> <p><u>Bouche</u> Tonique, côté citrique, belle longueur</p> <p><u>Accord</u> poissons, les fruits de mer, les fromages de chevres</p>
	<p><b>«Cave Biber Heida», AOC Valais: 2017, Blanc, (14,2°), tarif: 22€</b></p> <p><u>Elevage</u> Sur lie</p> <p><u>Cépage</u> Heida (Savagnin)</p> <p><u>Robe</u> belle robe jaune paille, reflets brillant</p> <p><u>Nez</u> Mangue, Exotique</p> <p><u>Bouche</u> Exotique</p> <p><u>Accord</u> les poissons ou des fromages</p>
	<p><b>«Cave Biber Cornalin», AOC Valais: 2016, Rouge, (12,6°), tarif: 26€</b></p> <p><u>Elevage</u> barrique petit foudre 1 ans</p> <p><u>Cépage</u> Cornalin</p> <p><u>Robe</u> rouge cerise, reflets brillant</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez chocolaté, 2<sup>ème</sup> nez : fruits rouges</p> <p><u>Bouche</u> Fraiche et tonique sur le fruit</p> <p><u>Accord</u> les viandes grillées, les fromages</p>
	<p><b>«Domaine de Montmollin», AOC Auvernier: 2017, Blanc, (11°), tarif: 23€</b></p> <p><u>Elevage</u> lie fine</p> <p><u>Cépage</u> Chasselas</p> <p><u>Robe</u> jaune pâle, reflets argentés,</p> <p><u>Nez</u> Fermé premier nez, deuxième nez floral : floral, minéral</p> <p><u>Bouche</u> Perlée, gras et ample</p> <p><u>Accord</u> idéal pour l'apéritif, accompagne tous les mets au fromage (fondue, raclette, quiche), les poissons du lac ou de rivière meunière</p>

	<p><b>«Domaine de Montmollin », Neuchâtel AOC: 2009, Rouge, (13,5°), tarif: 25€</b></p> <p><u>Elevage</u> Barrique (18 mois)</p> <p><u>Cépage</u> Pinot Noir</p> <p><u>Robe</u> belle robe rubis velours, reflets noirs</p> <p><u>Nez</u> Pointe acétique (Vinaigre), Sous bois, cuir, animal</p> <p><u>Bouche</u> Structuré, belle longueur, légère note acétique</p> <p><u>Accord</u> les viandes rouges bien rassies (boeuf, agneau, gibier a poils et à plumes) ou des fromages « bien faits</p>
	<p><b>«Cave Adriano Kaufman», AOC Tessin: 2012, Rouge, (13°), tarif: 26€</b></p> <p><u>Elevage</u> 12 mois en barrique</p> <p><u>Cépage</u> Merlot</p> <p><u>Robe</u> grenat, reflets brillants</p> <p><u>Nez</u> fruits rouges confit, délicat note toastée</p> <p><u>Bouche</u> Tonique, cacao, côté boisé</p> <p><u>Accord</u> accompagne les viandes rouges les gibiers</p>

# Découverte des vins suisses

Présentation Christophe Garcia  
avec l'aide de Cavino



# Les Vins Suisses

## Plan

Localisation des vignobles  
Histoire de ces vignobles  
Production et commercialisation

## Terroir Suisse

Climat  
Géologie  
Cépages

## Découverte et Dégustation

Bibliographie

Conclusion



# La Suisse

Surface totale: 41'285 km<sup>2</sup>

47° N 8° E

Nombre de cantons et demi-cantons: 26

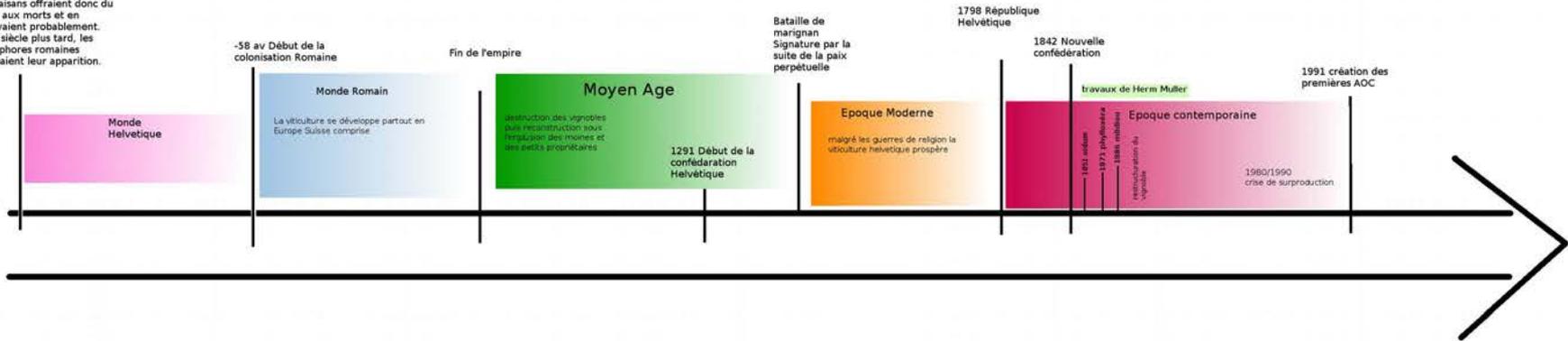
Population résidente: 8'417'700 (fin 2016)

Langues principales: allemand (64,9%),  
français (22,6%), italien (8,3%), romanche  
(0,5%), anglais (4,6%)



# Histoire de la viticulture Suisse

Près de Sembrancher, dans une tombe celtique, on a retrouvé le plus vieux indice de la consommation de vin en Valais, une bouteille de céramique. Elle accompagnait la dépouille d'une femme, inhumée au IIe siècle av. J.-C. Vers 150 av. J.-C., à l'époque celtique, les Valaisans offraient donc du vin aux morts et en buvaient probablement. Un siècle plus tard, les amphores romaines faisaient leur apparition.



## Consommation

99% de la production est consommé localement.

Prix moyen d'une bouteille 20 francs suisse

Pays importe 60% de sa consommation

La suisse est le 4ème consommateur mondiale avec 33 l de vin par ans et par hab.



# Terroir

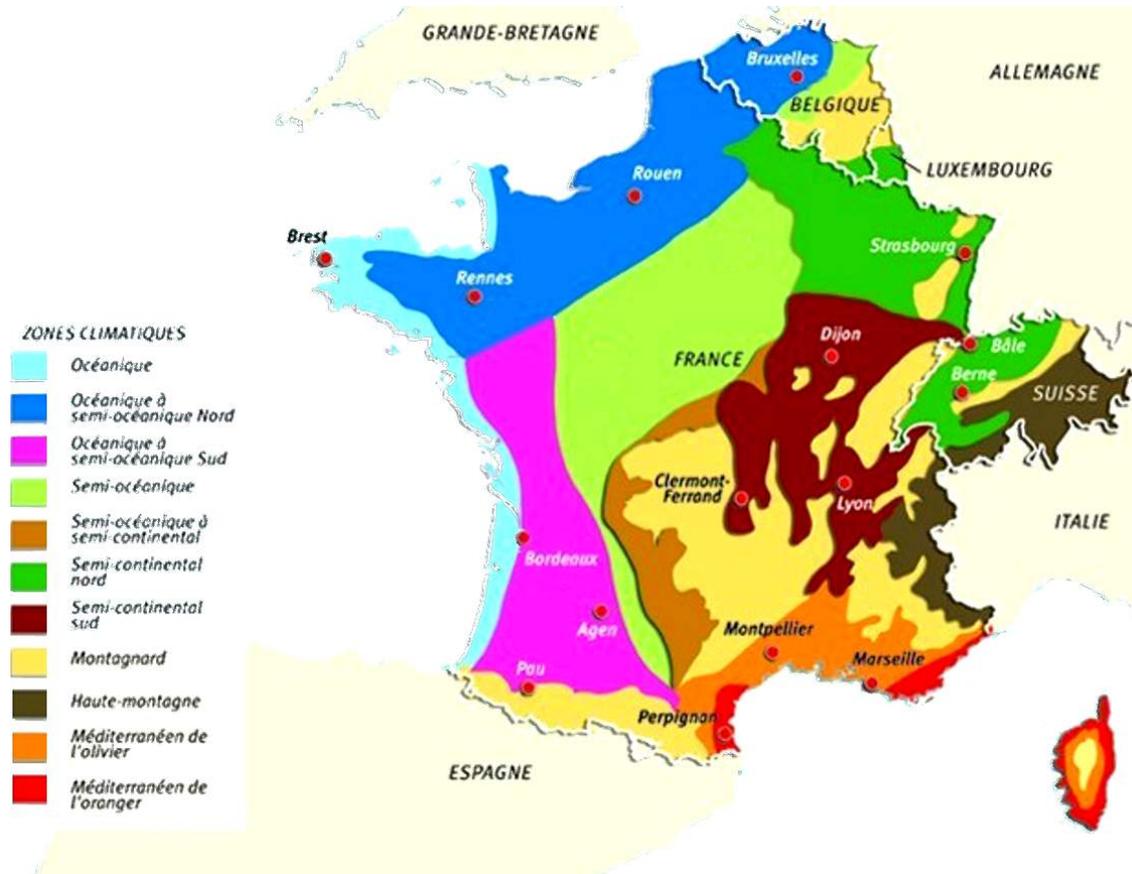
Climat

Géologie  
Les Terrasses

Cépages



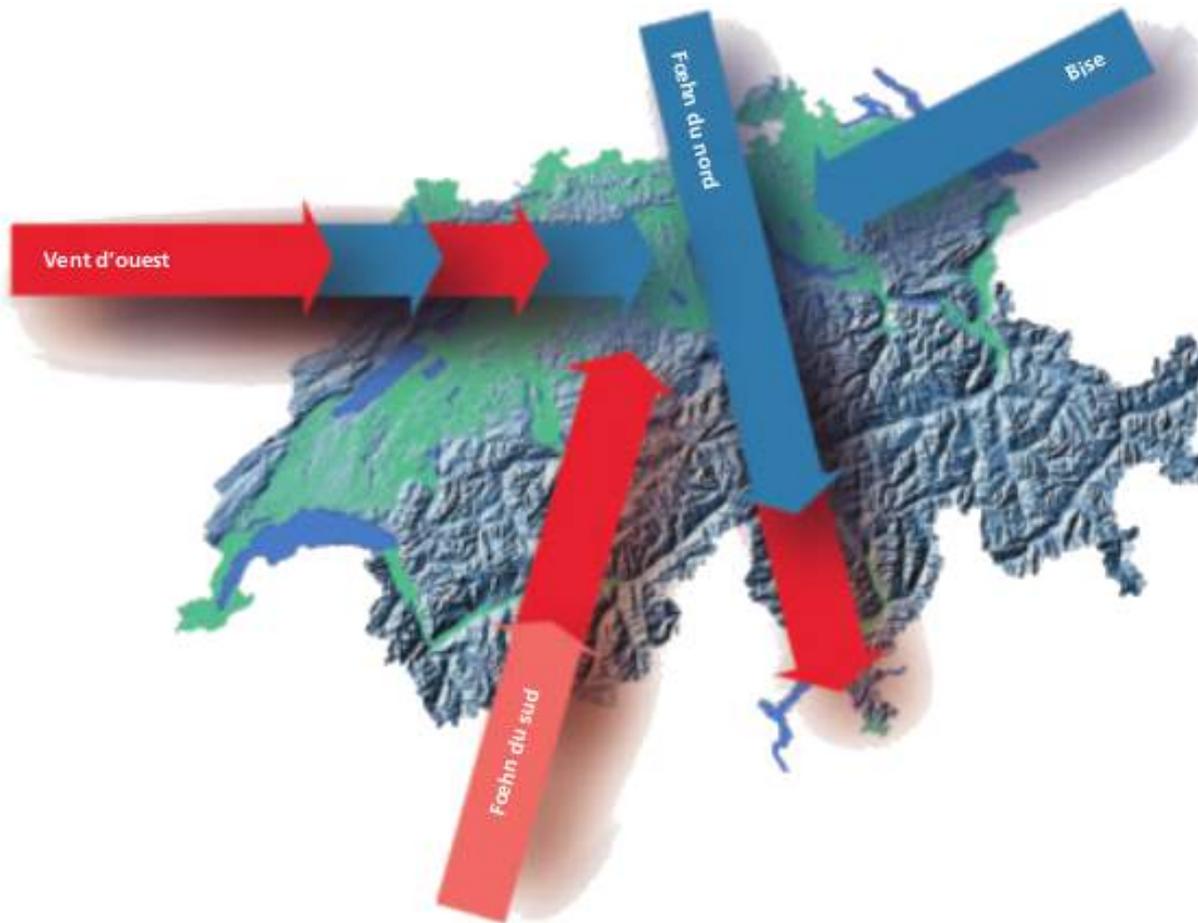
# CLIMAT Suisse



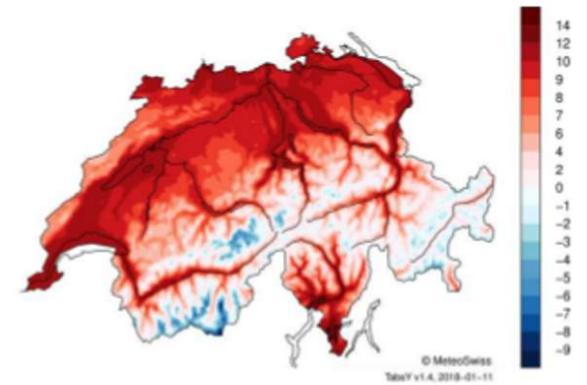
Le climat de la Suisse n'est pas uniforme sur l'ensemble du territoire. Le relief du pays marque le climat. En effet, des régions de la Suisse sont montagneuses, d'autres se trouvent dans le Moyen-Pays. De plus le pays s'étend en majorité sur le versant nord des Alpes, mais aussi sur les Alpes internes et sur le versant sud. On distingue toutefois 3 zones climatiques.

# Graphiques Climatiques

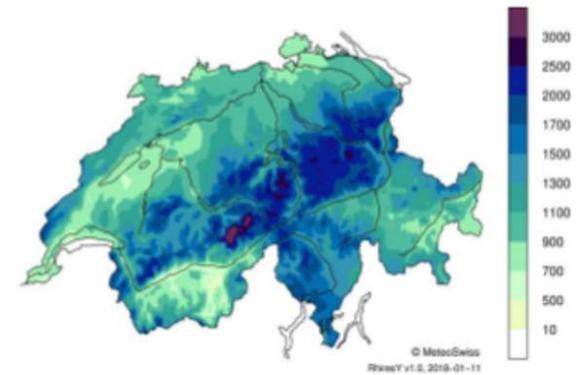
## Vents dominant



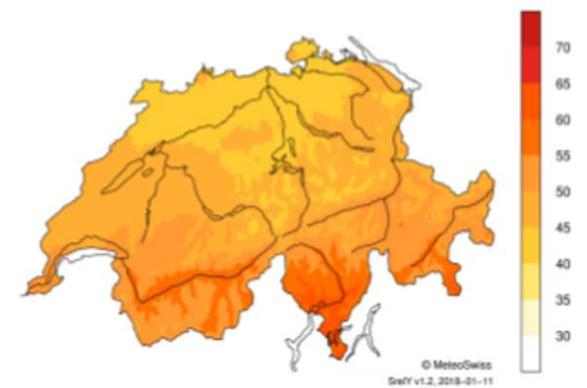
Températures moyennes annuelles (°C)



Somme annuelle des précipitations (mm)

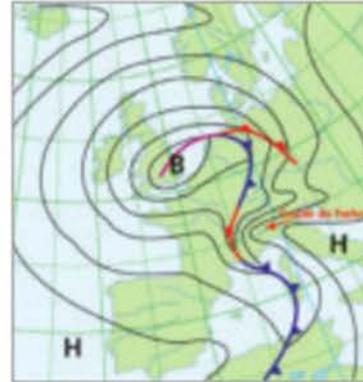
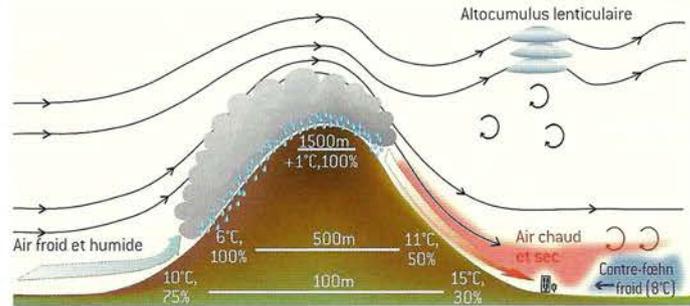


Rapport à l'ensoleillement annuel maximal

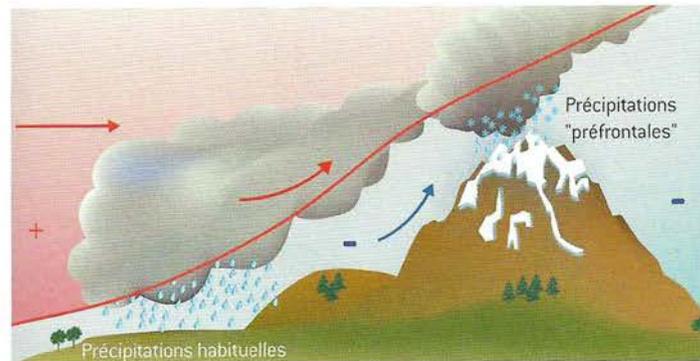


# Effet Climatique de l'Arc Alpin

Le fœhn

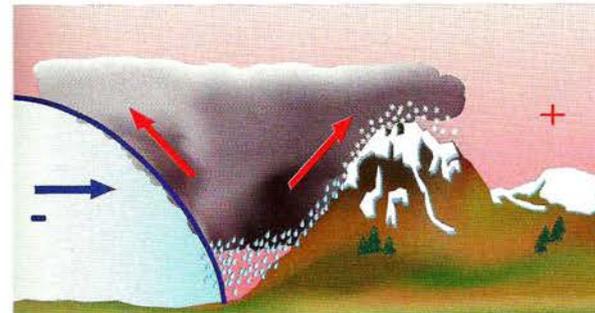


Précipitations préfrontales



- Épaississement au vent des nuages de tête du front chaud ; précipitations éventuelles.
- Activité normale à proximité du front au sol.

Air « stable » coincé entre front froid et montagne



L'air « stable » est contraint de monter, mais en douceur.

Brise amont ou brise descendante



# Évolution de la lithosphère

(fin de l'ère primaire au quaternaire)



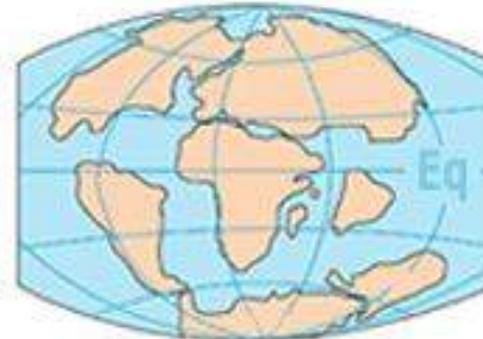
**Permien 225 Ma**



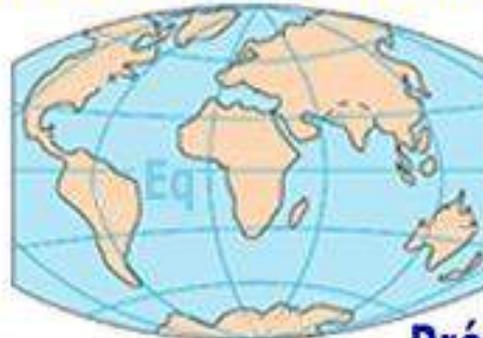
**Trias 200 Ma**



**Jurassique 135 Ma**

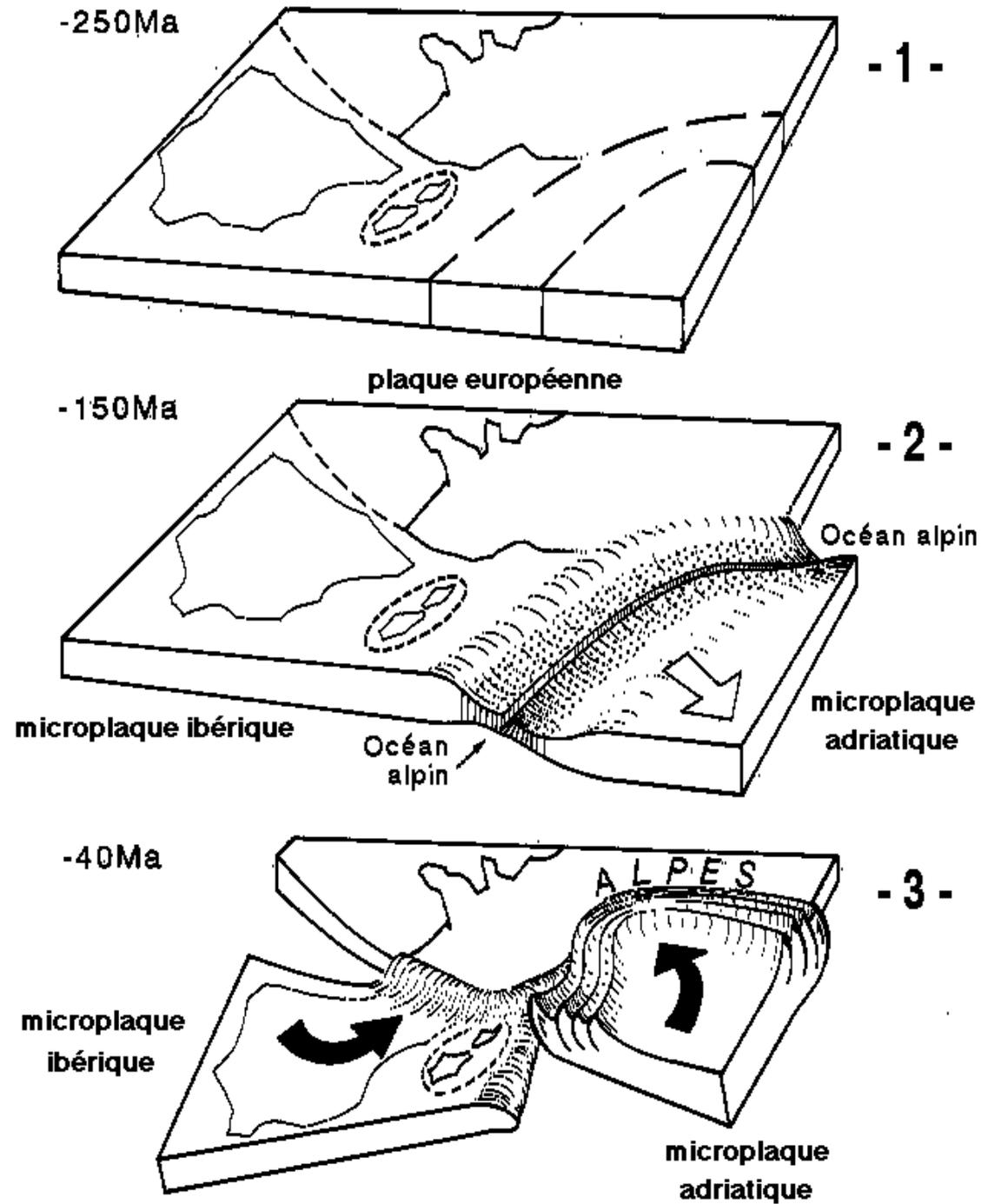


**Crétacé 60 Ma**

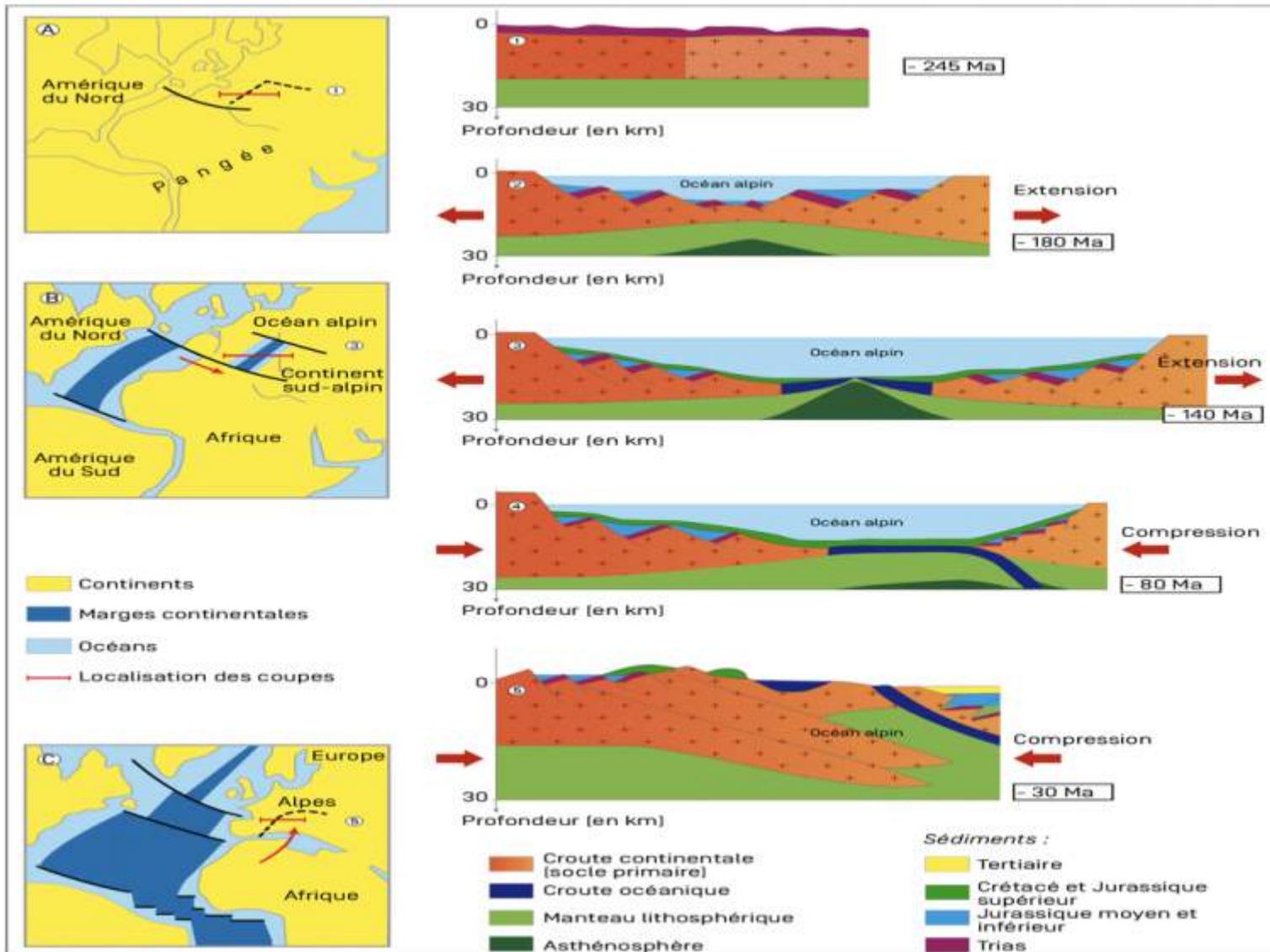


**Présent**

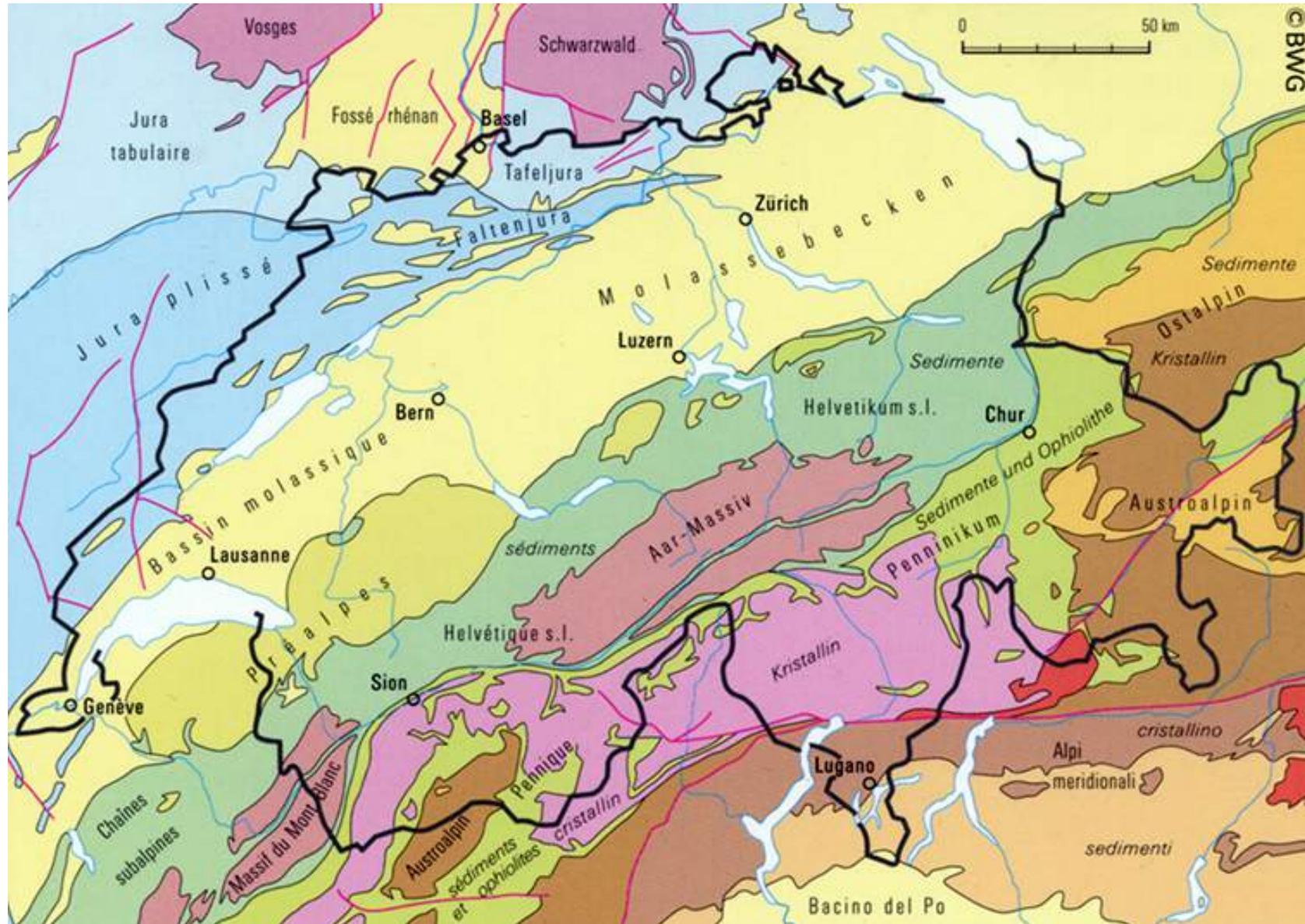
# Évolution structurale de L'Europe Orogenèse Alpine



# Évolution de la lithosphère Au niveau des Alpes



# Carte géologique de la Suisse



# Coupe Géologique NNO SSE de la Suisse

NNO

SSE

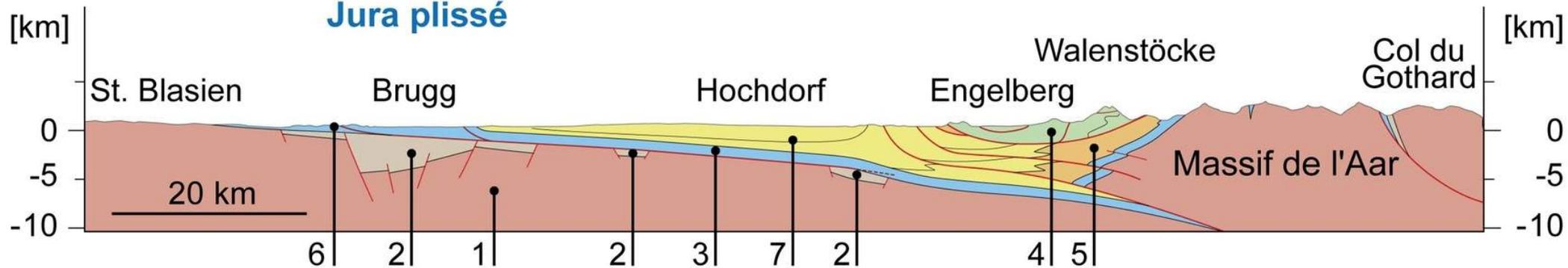
Forêt Noire

Jura tabulaire  
Jura plissé

Bassin molassique

Préalpes

Alpes



Essentiellement sédiments marins du Secondaire (Mésozoïque)

Sédiments continentaux du Primaire (Paléozoïque)

Socle cristallin

Nappes alpines des Domaines helvétique et pennique

Flysch du Tertiaire (Cénozoïque)

Molasse du Tertiaire (Cénozoïque)

# Travail des Glaciers (moraines)

Le dernier maximum glaciaire remonte à 25000 à 30000 ans (voir figure 10). Le glacier du Rhône de l'époque envahissait toute la plaine molassique suisse (dite le Plateau), jusqu'au Jura et descendait même aux abords de Lyon. Dans le canton du Valais, seuls les sommets de plus de 2500m émergeaient de ce gigantesque glacier, qui est aujourd'hui réduit à l'extrémité du val de Conches dans le Haut-Valais.

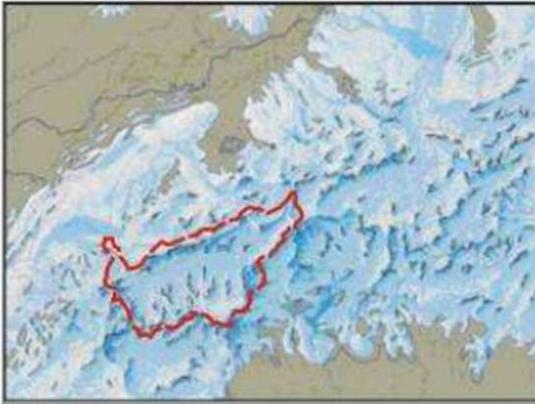
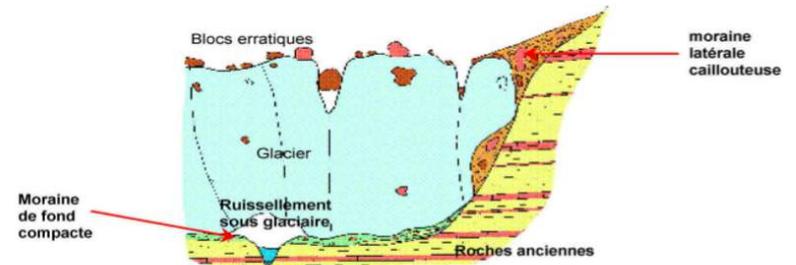
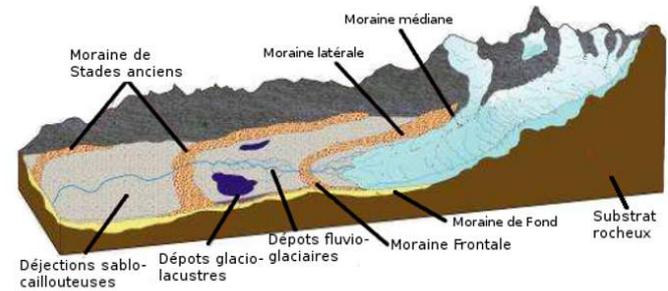


Figure 10 : La Suisse sous les glaces (il y a 25 000 ans)

De très nombreux blocs erratiques témoignent de l'étendue considérable de la couverture glaciaire. L'ensemble des matériaux abandonnés par ce grand glacier est appelé "moraine générale". Les glaciers latéraux plus tardifs ont laissés des moraines qualifiées de "moraines locales".



Coupe schématique d'un glacier

# Incidence de la géomorphologie sur les sol et les terroirs en Suisse

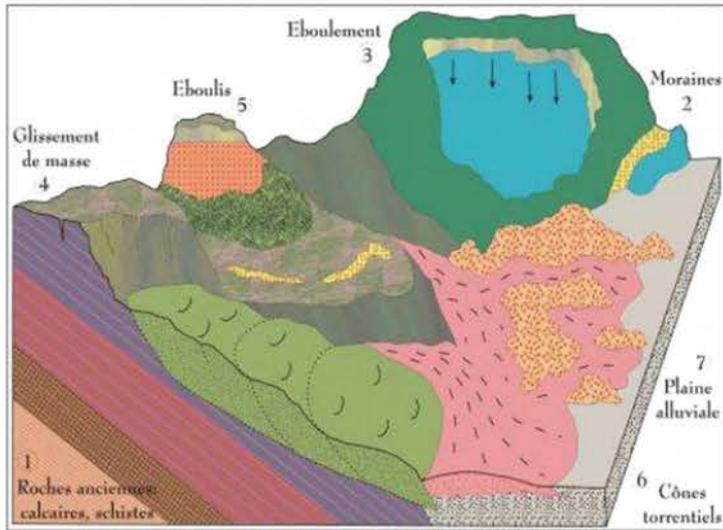


Figure 13 : Bloc diagramme schématique : les principales formations superficielles (correspond assez à la région stérilisée)

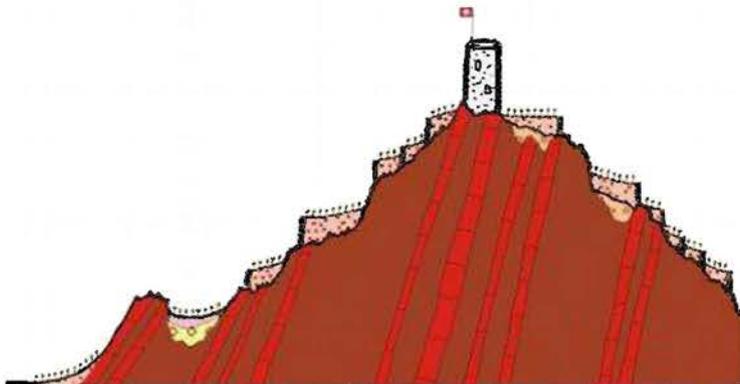
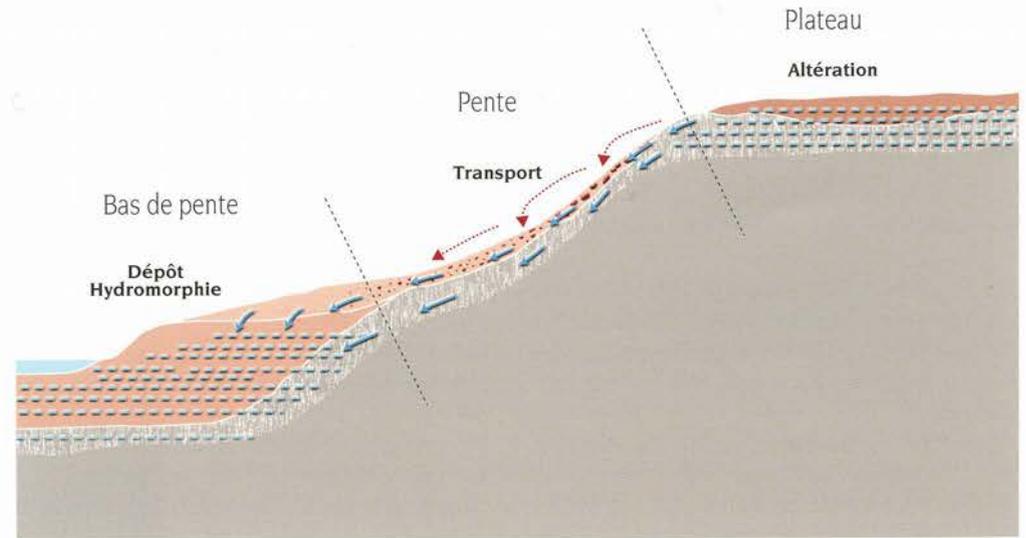
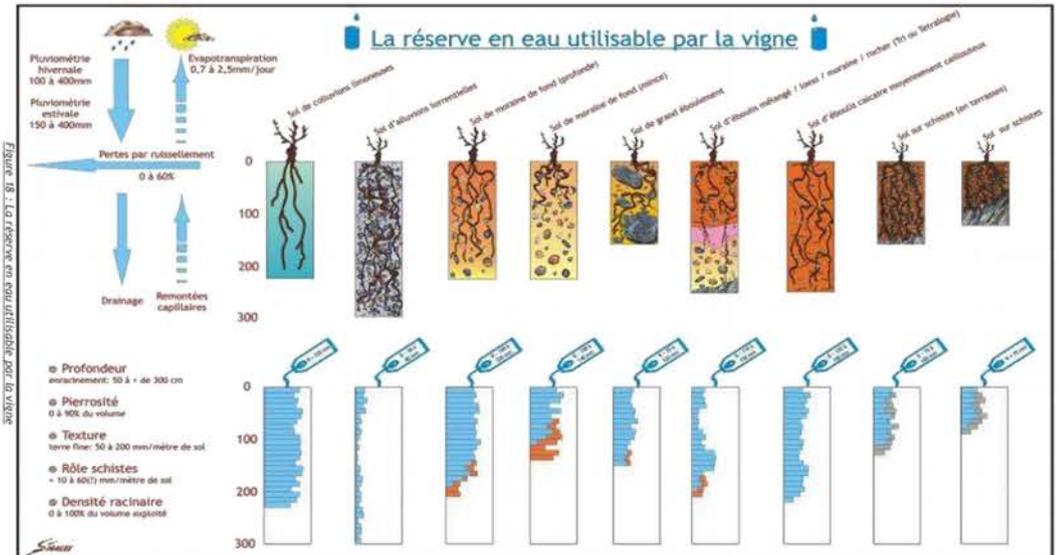


Schéma de tablars en pierre sèches construits sur crêtes rocheuses



# Les terrasses

Les cultures en terrasses sont pratiquées sur des terrains en pente découpés en paliers juxtaposés, limités par des murets de pierres sèches ou maçonnées. (larousse)

On les appelle aussi table ou tablar dans le valais les bisces permettent leur irrigation. A Lavaux ses terrasses ont été classées à l'UNESCO



Elles constituent un moyen efficace de lutte contre l'érosion.

Mais leur entretien exige beaucoup de soins et elles se prêtent mal à la mécanisation agricole. De ce fait, elles restent limitées, en général, aux régions de peuplement dense et d'agriculture minutieuse.

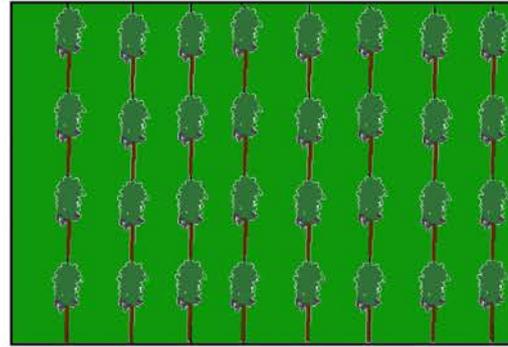
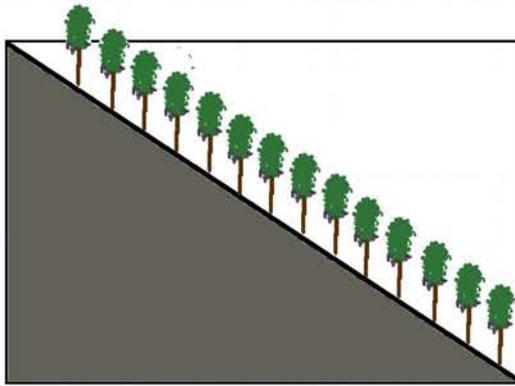
Il faut savoir qu'un homme peut s'occuper de 2 hectares maximum de vigne sur ces coteaux.

# Profil des différentes terrasses et coteaux

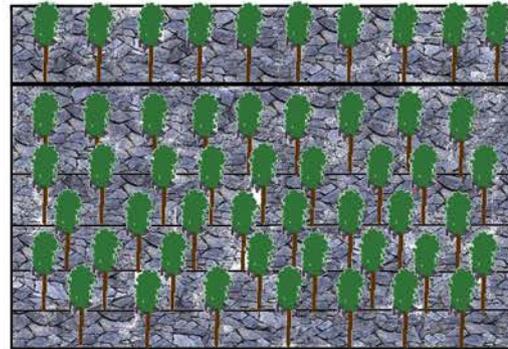
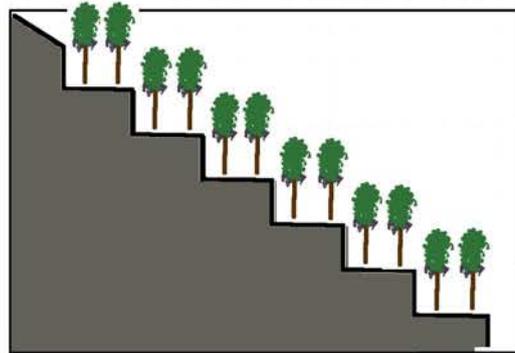
Coupe transversale

Vue de face

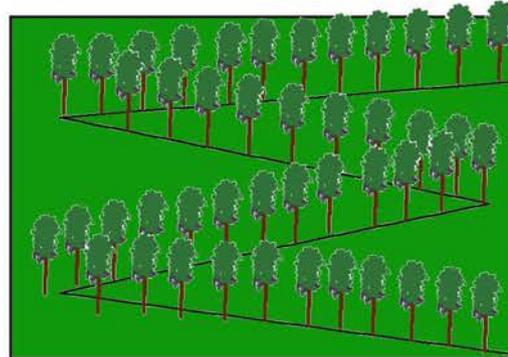
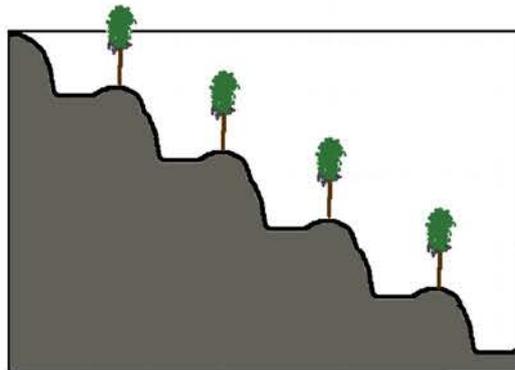
Vignes en rang dans la pente



Vignes en rang en terrasses



Vignes en rang sur talut



# Cépages suisses

Il y a 5 000 à 10 000 variétés de cépage dans le monde on dénombre environ 1 400 cépages de cuve. En Suisse on cultive au moins 250 cépages 168 sont admis dans les AOC. 80 sont indigènes.



**Chasselat**

**Amigne**

**Humagne**

**cornalin**

**Rauschling**

**Diolle**

**Gamaret**

**Arvine**

# Suisse Alemanique Zurich

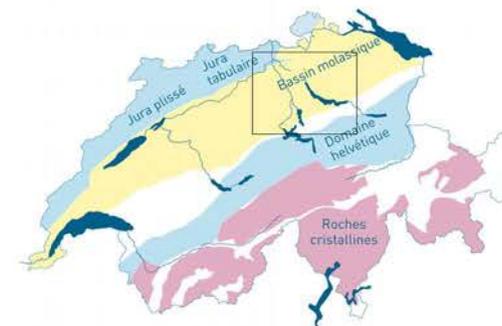
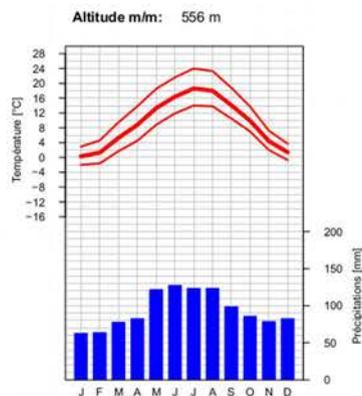


## Chiffres clés

Surface: 2'652 ha (18% CH)  
 Surface blanc: 836 ha (32% SA)  
 Surface rouge: 1'816 ha (68% SA)  
 Producteurs: +/- 290  
 Cépages: 77+  
 Sous-régions:  
 Zürich 607 ha  
 Schaffhouse 481 ha  
 Grisons 421 ha  
 Argovie 391 ha  
 Thurgovie 254 ha  
 Sankt Gallen 212 ha  
 Autres 286 ha  
 Sol : Molasses



	Année	Période
Température [°C]	9.3	1981-2010
Temp. maximale [°C]	13.5	1981-2010
Temp. minimale [°C]	5.8	1981-2010
Jours d'hiver [nb]	23.7	1981-2010
Jours de gel [nb]	75.5	1981-2010
Jours estivaux [nb]	39.5	1981-2010
Jours tropicaux [nb]	5.8	1981-2010
Humidité rel. [%]	77	1981-2010
Précipitations [mm]	1134	1981-2010
Jours avec préc. [nb]	133.9	1981-2010
Neige fraîche [cm]	85.0	1981-2010
Jours avec neige [nb]	20.4	1981-2010
Neige gisante [jours]	41.1	1981-2010
Ensoleillement [h]	1544	1981-2010
Ens. relatif [%]	38	1981-2010
Journées claires [nb]	59.5	1981-2010
Journées grises [nb]	158.4	1981-2010





*Ampelographie  
(Dahle & Wimmer, 1901-1905)*

*Räuschling*

## Rauschling

Vieux cépage allemand de la région de Landau (Rheinland-Pfalz) où il a été mentionné pour la première fois en 1546, le Räuschling était autrefois également répandu dans le Wurtemberg, en Alsace et au nord de la Suisse. Son nom dériverait du verbe rauschen, en référence au son du vent à travers le feuillage dense. Le test de paternité a permis de déterminer que le Räuschling est un croisement naturel entre le Gouais et le Savagnin, tous deux très répandus au Moyen Age en Europe.

Le Räuschling a aujourd'hui quasiment disparu de sa région d'origine et ne se trouve plus qu'en Suisse allemande (Zürich, Saint-Gall et Schwyz). Son vin est léger, avec une belle acidité, héritée sans nul doute de ses parents, offrant de délicates notes de citron.



# Le Valais

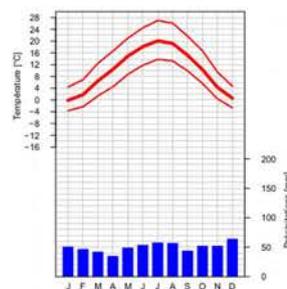
## Chiffres clés

**Surface: 4842 ha (33% CH)**  
**Surface blanc: 1'878 ha (39% de VS)**  
**Surface rouge: 2'964 ha (61% de VS)**  
**Producteurs: +/- 600**  
**Cépages: 74+**  
**Sol : Divers**



	Année	Période
Température [°C]	10.1	1981-2010
Temp. maximale [°C]	16.0	1981-2010
Temp. minimale [°C]	5.1	1981-2010
Jours d'hiver [nb]	7.6	1981-2010
Jours de gel [nb]	93.6	1981-2010
Jours estivaux [nb]	68.8	1981-2010
Jours tropicaux [nb]	18.0	1981-2010
Humidité rel. [%]	70	1981-2010
Précipitations [mm]	603	1981-2010
Jours avec préc. [nb]	82.1	1981-2010
Neige fraîche [cm]	44.5	1981-2010
Jours avec neige [nb]	8.3	1981-2010
Neige grante [jours]	27.4	1981-2010
Ensoleillement [h]	2093	1981-2010
Ens. relatif [%]	58	1981-2010
Journées claires [nb]	137.6	1981-2010
Journées grises [nb]	87.8	1981-2010

Altitude m/m: 482 m





## Le heida (païen)

Le heida est un cépage typique du Haut-Valais. Un peu plus bas dans la vallée, le même cépage prend le nom de païen, et en Allemagne et France celui de...

Dans le dialecte haut-valaisan, heida signifie ancien, originel. Ce cépage fait en effet partie de ces variétés très anciennes qui, par suite de mutations et de croisements fortuits, sont en quelque sorte les ancêtres des cépages nobles que nous connaissons aujourd'hui. Il s'est implanté dans la vallée du Rhône au Moyen Age. Sur les versants escarpés et ensoleillés du val de Viège, le heida trouva les conditions idéales pour se développer. A Visperterminen, les vignes en terrasses sont soutenues par des murs en pierre sèche et prospèrent à une altitude qui oscille entre 600 et 1150 mètres.

Les vins issus de païen se caractérisent par leur robe flamboyante, jaune paille. Ils affichent au nez des arômes prononcés de fruits exotiques et déploient en bouche une matière vigoureuse. C'est un cépage qui accompagne idéalement le fromage d'alpage, la viande séchée ou les terrines de viande corsées.

Description : grappes petites, cylindriques, compactes; baies petites, sphériques, blanches(existe aussi en rose), peau épaisse résistante, juteuses.

Aptitudes de production : débourrement moyen. Port dressé. Exige une taille longue car les yeux de la base sont peu fertiles. Peu sensible aux maladies. Sensible aux blocages de maturité. Maturité 1ère époque.



# Le Cornalin



## Le Cornalin

Appelé traditionnellement Rouge du Pays, ce vieux cépage du Valais (Suisse) a été rebaptisé Cornalin en 1972, en empruntant le nom d'un cépage du Val d'Aoste. Emprunt manifestement prémonitoire, puisque le test ADN a démontré qu'il s'agit d'un croisement naturel entre deux cépages valdôtains, le Petit Rouge et le Mayolet. Né au Val d'Aoste, il a probablement été introduit en Valais il y a fort longtemps par le Grand-Saint-Bernard, alors qu'il a disparu dans sa vallée d'origine. Au bord de l'extinction en Valais, il a été sauvé par une poignée de passionnés dans les années 1970, si bien qu'il est devenu aujourd'hui le rouge emblématique du Valais où il est exclusivement cultivé. Difficile à la vigne, avec des rendements variables, le Cornalin donne des vins colorés, fruités et juteux, avec des tannins soyeux et une amertume positive.

Noms associés: Rouge du pays

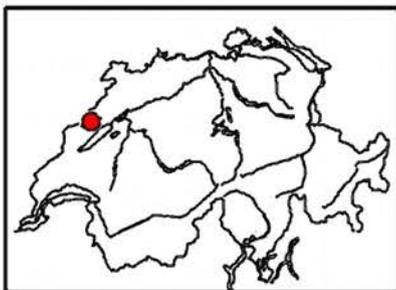


# Neuchatel Les Trois Lacs

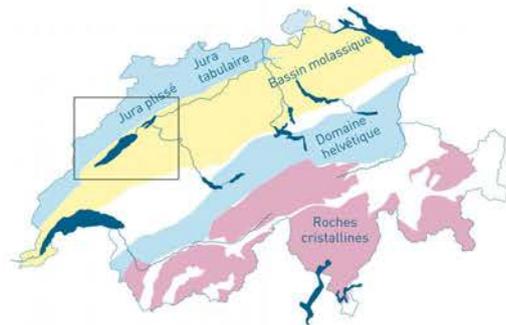
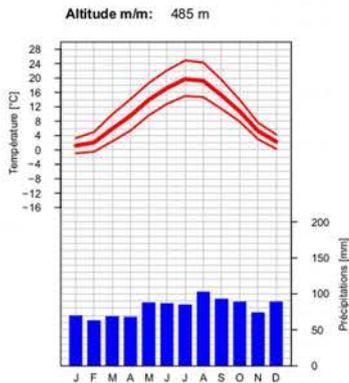


## Chiffres clés

Surface : 945 ha (6% CH)  
 Surface blanc : 422 ha (45%)  
 Surface en rouge : 523 ha (55%)  
 Producteurs : +/- 100  
 Cépages : 61+  
**Sous-régions**  
 Neuchâtel 606 ha  
 Bienné 222 ha  
 Morat - Vully 117 ha  
 Sol : Calcaire



	Année	Période
Température [°C]	10.2	1981-2010
Temp. maximale [°C]	14.0	1981-2010
Temp. minimale [°C]	6.8	1981-2010
Jours d'hiver [nb]	15.7	1981-2010
Jours de gel [nb]	60.3	1981-2010
Jours esivaux [nb]	44.0	1981-2010
Jours tropicaux [nb]	7.1	1981-2010
Humidité rel. [%]	73	1981-2010
Précipitations [mm]	978	1981-2010
Jours avec préc. [nb]	120.3	1981-2010
Neige fraîche [cm]	45.6	1981-2010
Jours avec neige [nb]	13.4	1981-2010
Neige gisante [jours]	24.6	1981-2010
Ensoleillement [h]	1641	1981-2010
Ens. relatif [%]	39	1981-2010
Journées claires [nb]	62.2	1981-2010
Journées grises [nb]	157.2	1981-2010



## Chasselat



Dans le canton suisse du Valais, il est connu sous le nom de fendant en raison de ses grains qui se fendent sous la pression. Les analyses génétiques effectuées montrent que le chasselat est un cépage de Suisse romande<sup>1</sup>, apparu au XVI<sup>e</sup> siècle connu le nom de "Fendants" ou "Gut Edelen Reben".

Cultivé dans de nombreux vignobles européens, principalement comme raisin de table. On peut en obtenir un vin sec et léger, de couleur jaune clair, parfois perlant. En Suisse romande, le chasselat produit des vins fins, puissants et corsés, longs en bouche et très marqués par le terroir.

### Caractéristiques

Débourrement Précoce, fin mars. En Suisse, début avril (zones précoces) à mi-avril

Maturité Fin juillet : littoral méditerranéen. fin septembre en Valais, début à mi-octobre pour Vaud, Neuchâtel<sup>1</sup>

Productivité Moyenne à élevée, 1 à 2 kg par pied.

Pédologie sols calcaires, moyens à lourds.

En Suisse, le chasselat fut pendant de nombreuses années le principal cépage cultivé, principalement dans les cantons de Vaud et du Valais. . . Depuis les années 1980, il est en perte de vitesse au profit du pinot gris, du chardonnay et surtout des cépages rouges. Dans le canton de Neuchâtel, il retrouve un second souffle avec la récente mise sur le marché du non filtré.



# Pinot Noir



## Pinot Noir

Feuille moyenne vert foncé épaisses très grossièrement bullées généralement entières dents ogivales moyennes. Grappes petites, cylindriques, compactes, baies petites, sphériques, noir bleuté recouverte d'une pruine abondante. La pellicule est épaisse riche en matière colorante. 1<sup>er</sup> époque.

Précocose c'est un cépage sensible aux gelées mais aussi à la coulure. Mildiou, oïdium et pourriture grise se développe facilement sur ce cépage.

C'est petit producteur qui donne des vins riches avec un bouquet très agréable de fruits rouges et des tanins soyeux. Les vins sont généralement peu alcoolisés sauf dans le sud.



# Le Tessin

## Chiffres clés

Surface: 1'121 ha (8% CH)

Surface blanc: 102 ha (9% TI)

Surface rouge: 1'089 ha (91% TI)

Producteurs: +/- 100

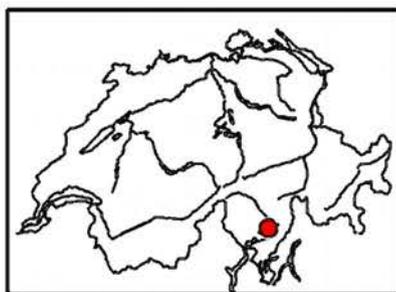
Cépages: 70+

Sous-régions-

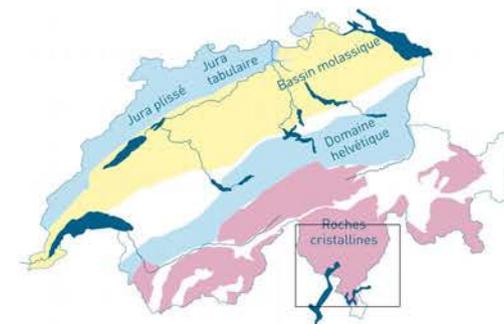
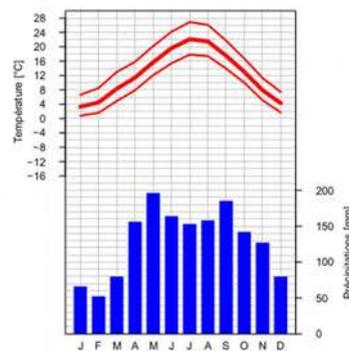
Sopraceneri

Sottoceneri

Mesolcina (GR)



	Année	Période
Température [°C]	12.4	1981-2010
Temp. maximale [°C]	16.5	1981-2010
Temp. minimale [°C]	9.1	1981-2010
Jours d'hiver [nb]	0.7	1981-2010
Jours de gel [nb]	27.6	1981-2010
Jours estivaux [nb]	65.7	1981-2010
Jours tropicaux [nb]	8.1	1981-2010
Humidité rel. [%]	69	1981-2010
Précipitations [mm]	1559	1981-2010
Jours avec préc. [nb]	98.1	1981-2010
Neige fraîche [cm]	26.1	1981-2010
Jours avec neige [nb]	3.7	1981-2010
Neige gisante [jours]	11.9	1981-2010
Ensoleillement [h]	2069	1981-2010
Ens. relatif [%]	55	1981-2010
Journées claires [nb]	131.4	1981-2010
Journées grises [nb]	102.6	1981-2010



# Merlot



## **Merlot**

Cépage girondin ( dit améliorateur)  
Feuilles moyennes vert foncé, bullées, gaufrées  
profondement lobées dents anguleuses,  
étroites.

Grappes moyennes, cylindriques, lâches,  
parfois ailées, baies sphériques, petites  
moyennes, de couleur bleu noir, peau épaisse -  
pulpe juteuse, de saveur agréable.  
2 eme époque.

Cépage sensible à la sécheresse au mildiou à la  
pourriture grise. Conduit en dessous de 100 hl/  
ha on obtient des aromatiques colorés et  
charpentés.



## Bibliographie

Cépages Suisses José Vouillamoz

Atlas de la vigne et du vin -  
Un nouveau défi de la mondialisation

Rapport Etude des terroirs valaisans

Vins et vignobles Larousse

Cépages et vignobles de France Tome2  
L'ampélographie Française Pierre Galet

Ressources numériques :

Site internet

[meteosuisse.ch](http://meteosuisse.ch)

[Swiss wine](http://Swiss wine)

[Wikipédia](http://Wikipédia)

Site internet des différents producteurs



## **Remerciements**

Tout cela n'aurait pas été possible sans l'aide et la gentillesse de  
Félix de Cavino

Merci aussi aux viticulteurs qui m'ont merveilleusement bien reçu

Markus, Jürg et Benoît

Merci enfin à l'association Le Balthazar pour l'invitation