

LE GUIDE DES VINS SUISSES



SWISS WINE

Le vignoble suisse

Saviez-vous que la vigne est cultivée dans les 26 cantons suisses ? Cette large répartition symbolise la diversité de la viticulture locale. Les vins produits ici sont tout aussi variés que les vignobles – situés sur des coteaux abrupts, le long de rivières et de lacs ou sur des collines en pentes douces. Plus de 250 cépages sont cultivés dans tout le pays. Chacune des six régions viticoles (Valais, Vaud, Suisse alémanique, Genève, Tessin et Trois-Lacs) a ses propres spécialités à offrir. Cela vaut la peine de les découvrir !

Outre leur diversité, les vins suisses se distinguent également par leur durabilité. Les viticulteurs et viticultrices effectuent de nombreux travaux dans les vignes à la main. Cela est parfois dû au fait que les parcelles sont tout simplement trop pentues pour être travaillées avec des machines. Mais souvent, le travail manuel est également lié à la philosophie des domaines viticoles, qui consiste à travailler autant que

possible en harmonie avec la nature. De nombreux viticulteurs et viticultrices produisent leurs vins selon les directives de la production intégrée (PI). De plus en plus d'entre eux produisent également des vins biologiques, certifiés Demeter ou Vinatura.

Combien de litres de vin sont produits chaque année en Suisse ? Et combien de viticulteurs et de viticultrices travaillent dans les vignes de notre pays ? Dans les pages suivantes, vous découvrirez des faits passionnants sur la viticulture en Suisse. Nous vous proposons quelques spécialités nationales bien connues et leurs accords mets-vins. Nous vous aidons à trouver des restaurants proposant une large sélection de vins suisses. Et nous vous révélons comment vous pouvez devenir un expert du vin.

À présent, nous vous invitons à découvrir la diversité des vins suisses !

La Suisse, ses régions viticoles

Le vignoble suisse est réparti en six régions qui se distinguent chacune par leurs caractères et leurs spécialités.

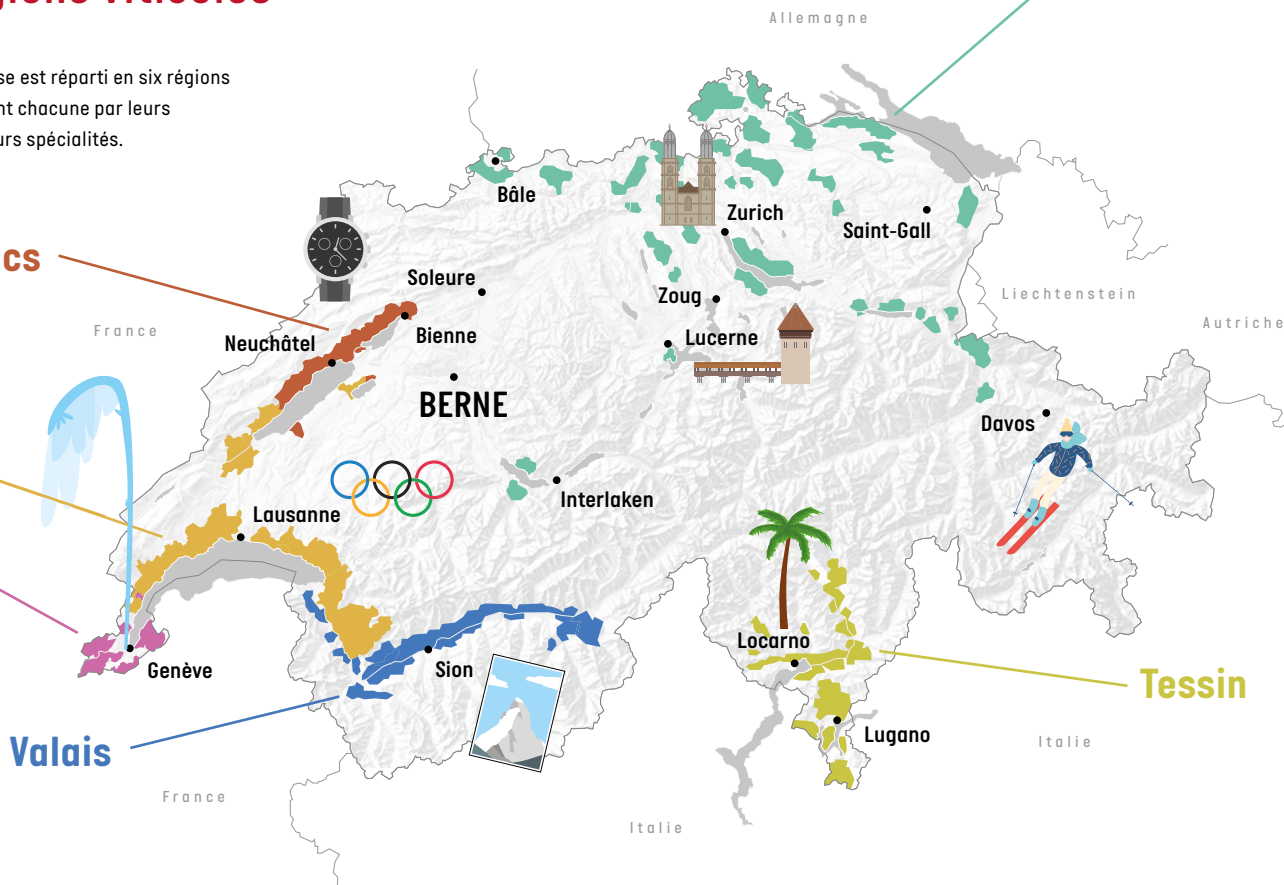
Trois-Lacs

Vaud

Genève

Valais

Suisse alémanique



Valais

Surface viticole

4'637 HA

Répartition rouge/blanc



Cépages dominants rouges

PINOT NOIR	28%
GAMAY	10%
SYRAH	4%

Cépages dominants blancs

CHASSELAS	16%
JOHANNISBERG (SYLVANER)	7%
PETITE ARVINE	6%

Autres cépages emblématiques

- CORNALIN
- PAÏEN/HEIDA (SAVAGNIN BLANC)
- HUMAGNE ROUGE
- AMIGNE
- RÉZE

Vaud

Surface viticole

3'779 HA

Répartition rouge/blanc



Cépages dominants rouges

PINOT NOIR	13%
GAMAY	8%
GAMARET	4%

Cépages dominants blancs

CHASSELAS	59%
CHARDONNAY	1%
PINOT GRIS	1%

Autres cépages emblématiques

- GARANOIR
- SERVAGNIN DE MORGES
- PLANT ROBERT
- DORAL
- CHARMONT

Suisse alémanique

Surface viticole

2'657 HA

Répartition rouge/blanc



Cépages dominants rouges

PINOT NOIR	52%
MERLOT	1%
CABERNET JURA	1%

Cépages dominants blancs

MÜLLER-THURGAU	15%
CHARDONNAY	3%
SAUVIGNON BLANC	3%

Autres cépages emblématiques

- RÄUSCHLING
- COMPLETER

Genève

Surface viticole

1'355 HA

Répartition rouge/blanc



Cépages dominants rouges

GAMAY	20%
PINOT NOIR	12%
GAMARET	9%

Cépages dominants blancs

CHASSELAS	19%
CHARDONNAY	8%
PINOT BLANC	3%

Autres cépages emblématiques

- SAUVIGNON BLANC
- ALIGOTÉ
- MONDEUSE NOIRE
- KERNER
- SCHEUREBE

Tessin

Surface viticole

1'180 HA

Répartition rouge/blanc



Cépages dominants rouges

MERLOT	75%
CABERNET FRANC	1%
PINOT NOIR	1%

Cépages dominants blancs

CHARDONNAY	4%
SAUVIGNON BLANC	2%
VIIGNIER	0.5%

Autres cépages emblématiques

- BONDOLA

Trois Lacs

Surface viticole

910 HA

Répartition rouge/blanc



Cépages dominants rouges

PINOT NOIR	41%
GAMARET	2%
GARANOIR	2%

Cépages dominants blancs

CHASSELAS	23%
PINOT GRIS	4%
CHARDONNAY	4%

Autres cépages emblématiques

- TRAMINER
- FREIBURGER

1 hectare = env. 1,5 terrain de football

Le vignoble suisse

La qualité dans le respect de l'homme et de la nature

Produire du raisin de grande qualité tout en veillant à la santé des individus et à l'environnement : c'est à la fois une priorité et un défi pour les viticulteurs suisses. Dans le domaine de la recherche, la Suisse fait partie des pionniers du développement de méthodes de lutte antiparasitaire biologique. Les viticulteurs respectent les normes de la production intégrée (PI), qui restreignent fortement l'utilisation de produits de synthèse. Aussi, de plus en plus de vigneronnes et de vignerons se tournent vers l'agriculture biologique.

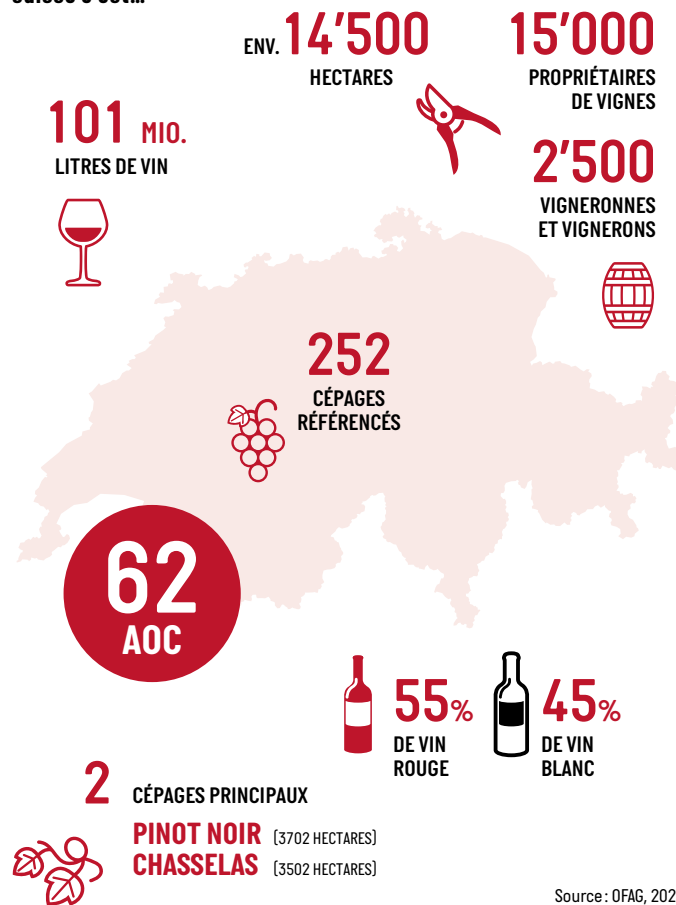
Cette approche respectueuse de la nature nécessite une attention constante, aussi bien dans la gestion des sols que dans le choix des cépages et des méthodes de taille et de culture. En étant ainsi à l'écoute de l'environnement, les viticulteurs prennent soin de la biodiversité des vignobles, où vivent et se reproduisent de nombreux organismes vivants.

Apprenez-en davantage sur la viticulture suisse et ses six régions viticoles.

www.swisswine.ch



Le vignoble suisse c'est...



Source: OFAG, 2023

Quel plat s'accorde avec les vins suisses ?



Genève

Le cépage le plus connu à Genève pour le vin rouge est le Gamay. Ce vin s'harmonise avec des plats de viande - par exemple un rôti de porc.



Suisse alémanique

Omniprésent en Suisse alémanique, le Pinot Noir ou Blauburgunder est polyvalent. Nous recommandons ce vin aux arômes de sous-bois pour accompagner un risotto aux champignons.



Tessin

Ce conseil réunit deux classiques tessinois : un verre de Merlot et une traditionnelle polenta. Voilà de quoi éveiller vos papilles.



Valais

La saison des asperges est courte et il n'est pas facile de trouver le bon vin pour l'accompagner. Pourquoi ne pas essayer une Petite Arvine du Valais ?



Vaud

Dans le canton de Vaud, le cépage Chasselas est le roi incontesté. Ses vins se marient bien avec les entremets d'apéritif - et encore mieux avec du fromage fondu, comme une raclette ou fondue.



Les Trois-Lacs

La région des Trois-Lacs se distingue par son Œil de Perdrix, un vin rosé issu de raisins de pinot noir. Il se marie parfaitement avec les plats asiatiques.



Un bon accord mets-vins permet de mettre les saveurs de chacun en valeur. Voici donc un petit tour de Suisse des six régions viticoles - avec des vins typiques et des suggestions de plats qui s'accordent bien.

Swiss Wine Gourmet

Un label de qualité pour les restaurants avec des vins suisses à la carte.

Choisissez-vous votre restaurant en fonction de la carte des vins ?

Swiss Wine Gourmet est une plateforme en ligne qui recense tous les restaurants qui proposent des crus helvétiques sur leur carte des vins. Les bonnes adresses sont classées en fonction de leur offre de vins suisses.

1, 2 ou 3 verres

Un seul verre caractérise une carte des vins composée à 25 % de vins suisses ou d'au moins 10 vins suisses. Deux verres signifient que le restaurant a

sélectionné 50 % de vins suisses ou au moins 15 vins suisses sur sa carte des vins. Au moins 30 vins suisses ou plus de 75 % de vins suisses doivent figurer sur la carte des vins pour obtenir les trois verres.

Information pratique : si vous recherchez un restaurant doté d'une offre intéressante de vins suisses, vous pouvez saisir la localisation souhaitée puis sélectionner les établissements de votre choix avec le label « Swiss Wine Gourmet ».

Trouvez dès maintenant un restaurant Swiss Wine Gourmet pour votre prochaine sortie.

www.swisswinegourmet.ch



SWISS WINE
GOURMET

1

VERRE

Sélection
de vins suisses

25 %

DE VINS
SUISSES

OU AU MOINS

10

VINS SUISSES SUR
LA CARTE DES VINS



SWISS WINE
GOURMET

2

VERRES

Très bonne sélection
de vins suisses

50 %

DE VINS
SUISSES

OU AU MOINS

15

VINS SUISSES SUR
LA CARTE DES VINS



SWISS WINE
GOURMET

3

VERRES

Excellente sélection
de vins suisses

+ 75 %

DE VINS
SUISSES

OU AU MOINS

30

VINS SUISSES SUR
LA CARTE DES VINS

Swiss Wine Campus

Une formation gratuite en ligne

SWISS WINE CAMPUS est une plateforme d'apprentissage qui vous ouvre les portes des vins suisses. La formation s'adresse aussi bien aux amateurs de vin qu'aux professionnels et tous ceux qui veulent en savoir plus sur les régions viticoles suisses et leurs terroirs, l'art de déguster le vin et de l'accorder avec des mets.

Cette plateforme gratuite comprend trois niveaux: débutant, amateur et expert. Elle est accessible et ouverte à tous.

La formation Swiss Wine Campus permet également d'approfondir vos connaissances lors de modules spécifiques sur les régions, les cépages et la viticulture biologique.

Explorez le monde du vin suisse et devenez un expert Swiss Wine.
www.swisswine-campus.ch



Votre parcours d'apprentissage pour devenir un expert swiss wine



DÉBUTANT

Le vin, une histoire de culture. Découvrez la viticulture suisse et les six régions viticoles suisses. Quels sont les principaux cépages de notre pays? Apprenez-le de manière ludique dans le premier module.



AMATEUR

Le vin, une histoire de transformation. Découvrez les différentes étapes de la vinification.



EXPERT

Le vin, une histoire d'amour. Devenez un expert pour des moments de dégustation entre amis ou en famille. Du raisin au produit final, l'univers du vin n'aura plus de secrets pour vous.

Pourquoi choisir les vins suisses ?

La diversité des terroirs

Les vignobles suisses s'étendent sur des terroirs d'une variété impressionnante, que ce soient des coteaux ensoleillés ou des rives pittoresques. Les différents sols et microclimats permettent à chaque cépage de développer son propre caractère.



Un savoir-faire artisanal

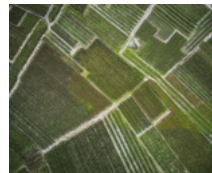
Les viticulteurs emploient des techniques artisanales éprouvées afin de produire des vins de la plus haute qualité. Les paysages particuliers de la Suisse, avec ses vignobles abrupts, étroits ou en terrasses, ne permettent généralement pas l'utilisation de machines. Ainsi, de nombreux vigneron suisses travaillent à la main. Les experts estiment qu'un hectare représente environ 1900 heures de travail par an. Tous les vins suisses sont donc le résultat d'un travail artisanal méticuleux.



Le vin suisse exprime à la fois une culture, une histoire et une passion. Le profond dévouement des vigneronnes et vignerons, la diversité des terroirs et l'attention portée aux détails font du vin suisse le choix ultime des connaisseurs et des amateurs à la recherche de saveurs originales. Ces arômes uniques et ce caractère ne se retrouvent que dans les vins suisses.

Une culture locale et durable

En Suisse, les viticulteurs accordent une grande importance au développement durable. De nombreuses exploitations misent sur une culture biologique et biodynamique dans le respect de l'environnement pour conserver le goût naturel et la fraîcheur du vin.



Les cépages

Fort de ses 252 variétés référencées, la Suisse dispose d'une grande diversité de cépages, comme il en existe rarement ailleurs. Cela confère aux vins suisses une identité unique et accompagne les consommateurs dans l'exploration de nombreuses saveurs.



La précision et la finesse

Le processus de production nécessite une grande précision de la part des viticulteurs pour que chaque vin exprime le meilleur de lui-même. Vin blanc, rouge, rosé, pétillant : les vins suisses se distinguent tous par leur structure équilibrée et leur élégance.



SWISS WINE PROMOTION

Belpstrasse 26
CH-3007 Berne
Tél. +41 [0] 31 398 52 20
info@swisswine.ch



swisswine



swisswinepromotion



swisswinepromotion



swisswinepromotion

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE



www.swisswine.ch