

# LA SUISSE UN PAYS VITICOLE

La Suisse se situe au cœur des Alpes. Ce petit pays de 8 millions d'habitants est entouré de la France, l'Allemagne, le Lichtenstein, l'Autriche et l'Italie.

Vous connaissez sûrement la Suisse pour ses montres, son chocolat et ses paysages alpins, mais saviez-vous que la Suisse produit parmi les meilleurs vins ?

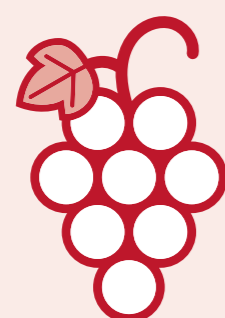
Le vignoble suisse se compose d'une mosaïque de climats, de sols, de traditions, de cépages et de savoir-faire qui varient d'une région à l'autre. Afin de donner un cadre à cette diversité, les 14'696 hectares de vignes helvétiques ont été répartis en six régions distinctes. Quatre de ces régions viticoles – Valais, Vaud, Genève et Tessin – se confondent avec les cantons dont elles portent le nom. La région des Trois-Lacs regroupe les vignobles entourant les lacs de Neuchâtel, de Morat et de Bienne. Quant à la Suisse alémanique, elle unit les seize cantons viticoles de la Suisse germanophone que l'on peut diviser en trois entités : la partie occidentale, la partie centrale et la partie orientale.

## 6 RÉGIONS VITICOLES



VALAIS	VAUD	SUISSE ALÉMANIQUE	GENÈVE	TESSIN	TROIS LACS
TERROIR ALPIN ET CÉPAGES INDIGÈNES	LES ORIGINES DU CHASSELAS	PINOT NOIR ET MÜLLER THURGAU À L'HONNEUR	LE CHARME DU GAMAY	LE TERROIR DU MERLOT PAR EXCELLENCE	TROIS EXPRESSIONS POUR UNE MÊME IDENTITÉ
<b>SURFACE VITICOLE</b> 4'732 HA	<b>SURFACE VITICOLE</b> 3'783 HA	<b>SURFACE VITICOLE</b> 2'619 HA	<b>SURFACE VITICOLE</b> 1'374 HA <small>(ZONE FRANCHE COMPRISE)</small>	<b>SURFACE VITICOLE</b> 1'159 HA	<b>SURFACE VITICOLE</b> 1'110 HA
<b>RÉPARTITION ROUGE/BLANC</b> 60% / 40%	<b>RÉPARTITION ROUGE/BLANC</b> 35% / 65%	<b>RÉPARTITION ROUGE/BLANC</b> 65% / 35%	<b>RÉPARTITION ROUGE/BLANC</b> 56% / 44%	<b>RÉPARTITION ROUGE/BLANC</b> 90% / 10%	<b>RÉPARTITION ROUGE/BLANC</b> 56% / 44%
<b>CÉPAGES DOMINANTS ROUGES</b>	<b>CÉPAGES DOMINANTS ROUGES</b>	<b>CÉPAGES DOMINANTS ROUGES</b>	<b>CÉPAGES DOMINANTS ROUGES</b>	<b>CÉPAGES DOMINANTS ROUGES</b>	<b>CÉPAGES DOMINANTS ROUGES</b>
PINOT NOIR ..... 28 % GAMAY ..... 13 % SYRAH ..... 4 %	PINOT NOIR ..... 12 % GAMAY ..... 9 % GAMARET ..... 4 %	PINOT NOIR ..... 52 % MERLOT ..... 1 % CABERNET JURÀ ..... 1 %	GAMAY ..... 21 % PINOT NOIR ..... 12 % GAMARET ..... 9 %	MERLOT ..... 78 % CABERNET FRANC ..... 1 % PINOT NOIR ..... 1 %	PINOT NOIR ..... 41 % GAMARET ..... 2 % GARANOIR ..... 2 %
<b>CÉPAGES DOMINANTS BLANCS</b>	<b>CÉPAGES DOMINANTS BLANCS</b>	<b>CÉPAGES DOMINANTS BLANCS</b>	<b>CÉPAGES DOMINANTS BLANCS</b>	<b>CÉPAGES DOMINANTS BLANCS</b>	<b>CÉPAGES DOMINANTS BLANCS</b>
CHASSELAS ..... 17 % JOHANNISBERG (STYLIANER) ..... 6 % PETITE ARVINE ..... 5 %	CHASSELAS ..... 60 % CHARDONNAY ..... 1 % PINOT GRIS ..... 1 %	MÜLLER-THURGAU ..... 15 % CHARDONNAY ..... 3 % SAUVIGNON BLANC ..... 3 %	CHASSELAS ..... 20 % CHARDONNAY ..... 8 % PINOT BLANC ..... 3 %	CHARDONNAY ..... 4 % SAUVIGNON BLANC ..... 2 % VIOGNIER ..... 0,4 %	CHASSELAS ..... 23 % PINOT GRIS ..... 4 % CHARDONNAY ..... 4 %
<b>AUTRES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES</b>	<b>AUTRES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES</b>	<b>AUTRES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES</b>	<b>AUTRES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES</b>	<b>AUTRES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES</b>	<b>AUTRES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES</b>
• CORNALIN • PAÏËN/HEIDA (SAVAGNIN BLANC) • HUMAGNE ROUGE • AMIGNE • RÉZE	• GARANOIR • SERVAGNIN DE MORGES • PLANT ROBERT • DORAL • CHARMONT	• RÄUSCHLING • COMPLETER	• SAUVIGNON BLANC • ALIGOTÉ • MONDEUSE NOIRE • KERNER • SCHEUREBE • CHARPONT	• BONDOLA	• TRANINER • FREIBURGER

VOUS CONNAISSEZ  
LES MONTRES  
ET LE CHOCOLAT  
SUISSES,  
MAIS CONNAISSEZ-  
VOUS LES VINS  
SUISSES ?



Swiss Wine Promotion  
Belpstrasse 26  
CH – 3007 Berne



SCANNEZ-NOUS

+ 41 31 398 52 20  
info@swisswine.ch

www.swisswine.ch

**SWISS WINE**



# HISTOIRE

Situé au cœur de l'Europe, le territoire qui correspond à la Suisse actuelle est entré dans le giron de l'Empire romain à partir de 58 avant Jésus-Christ, date à laquelle de nombreuses chronologies font remonter les débuts du vignoble helvétique. Les recherches historiques montrent toutefois que certaines tribus celtes comme les Raurarques (aux environs de Bâle) ou les Allobroges (près de Genève) maîtrisaient l'art de l'œnologie avant l'occupation romaine. Des origines à nos jours, cette chronologie présente quelques-unes des dates marquantes du vignoble suisse.

TEXTE - Alexandre Truffer

## 58 AVANT J.-C.

L'Helvétie devient romaine et la vigne s'installe sur le territoire de la Suisse actuelle.

## 515

Le roi de Bourgogne fonde l'Abbaye de Saint-Maurice qui possède toujours des vignes 1500 ans après sa fondation.

## 1141

L'évêque de Lausanne invite des religieux à défricher Lavaux pour y planter de la vigne.

## 1291

Les communautés des vallées alpines d'Uri, de Schwytz et de Nidwald signent un pacte de soutien mutuel qui est considéré comme le document fondateur de la Confédération Helvétique.

## 1313

Un acte notarié mentionne trois noms de cépages: la Réze, l'Humagne et le Neyrun.

## 1419

Réfugiée à Saint-Prex, Marie de Bourgogne offre aux vignerons des plants de Pinot Noir.

## 1654

Le terme Chasselas apparaît pour la première fois dans un livre.

## 1797

La Confrérie des Vignerons organise une fête à Vevey pour remercier ses vignerons-tâcherons.

## 1811

À Neuchâtel, les frères Bouvier se lancent dans la production de vins effervescents.

## 1816

Le volcan Tambora provoque une «année sans été». À Lausanne, on vendange le 12 novembre.

## 1863

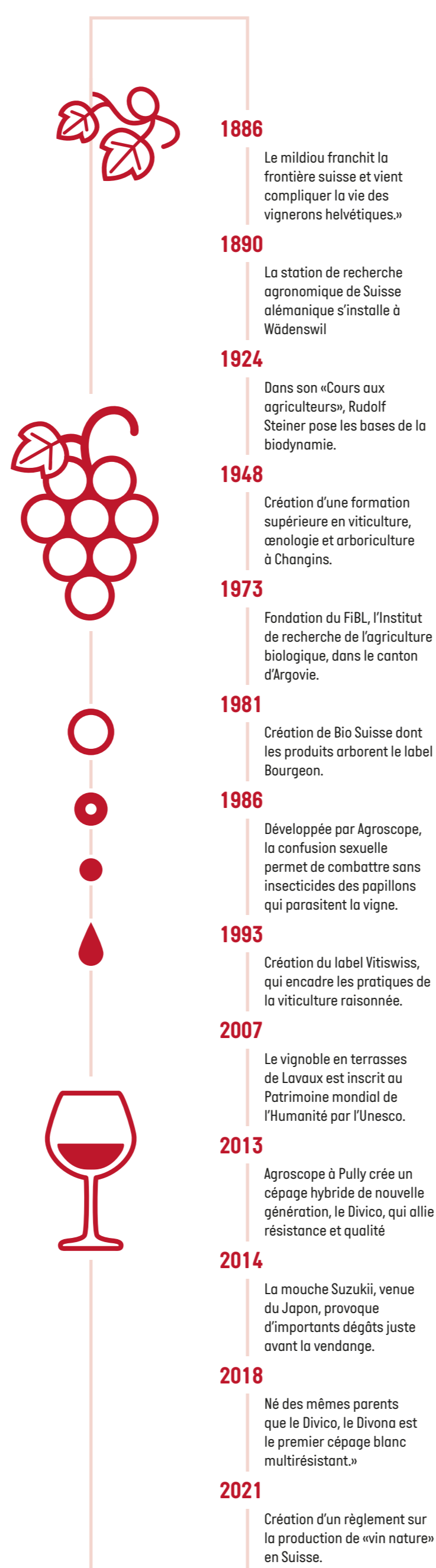
L'oïdium, venu d'Amérique, arrive dans le vignoble suisse.

## 1871

Le phylloxéra débarque à Genève. La moitié du vignoble suisse ne sera jamais replantée.

## 1882

On découvre que le sulfate de cuivre (bouillie bordelaise) combat le mildiou arrivé en Europe en 1878.



## 1886

Le mildiou franchit la frontière suisse et vient compliquer la vie des vignerons helvétiques.

## 1890

La station de recherche agronomique de Suisse alémanique s'installe à Wädenswil.

## 1924

Dans son «Cours aux agriculteurs», Rudolf Steiner pose les bases de la biodynamie.

## 1948

Création d'une formation supérieure en viticulture, œnologie et arboriculture à Changins.

## 1973

Fondation du FiBL, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique, dans le canton d'Argovie.

## 1981

Création de Bio Suisse dont les produits arborent le label Bourgeon.

## 1986

Développée par Agroscope, la confusion sexuelle permet de combattre sans insecticides des papillons qui parasitent la vigne.

## 1993

Création du label Vitiswiss, qui encadre les pratiques de la viticulture raisonnée.

## 2007

Le vignoble en terrasses de Lavaux est inscrit au Patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco.

## 2013

Agroscope à Pully crée un cépage hybride de nouvelle génération, le Divico, qui allie résistance et qualité.

## 2014

La mouche Suzukii, venue du Japon, provoque d'importants dégâts juste avant la vendange.

## 2018

Né des mêmes parents que le Divico, le Divona est le premier cépage blanc multirésistant.

## 2021

Création d'un règlement sur la production de «vin nature» en Suisse.

# LA SUISSE UN PAYS VITICOLE

SOURCE: Office fédéral de l'agriculture, Rapport «Année viticole», 2021

## LE VIGNOLE SUISSE C'EST...

14'696 HECTARES



2'500 VIGNERONNES ET VIGNERONS

62 AOC

15'000 PROPRIÉTAIRES DE VIGNES



252 CÉPAGES RÉFÉRENCÉS



57% DE ROUGE



43% DE BLANC

100 MIO DE LITRES DE VIN PRODUITS PAR AN

2 CÉPAGES PRINCIPAUX

PINOT NOIR (3950 HECTARES)  
CHASSELAS (3650 HECTARES)



33 L CONSOMMATION ANNUELLE PAR HABITANT

## DU VIN À TOUTES LES ALTITUDES

À Visperterminen, dans le Haut-Valais, le vignoble – en majorité planté de Savagnin Blanc, appelé ici Heida ou Poaien – grimpe jusqu'à 1100 mètres d'altitude. De l'autre côté des Alpes, dans le canton du Tessin, des parcelles plantées dans le delta de la Maggia se situent à tout juste 200 mètres au-dessus du niveau de la mer. Entre ces deux extrêmes, la vigne s'est installée à toutes les altitudes, préférant en général les coteaux bordant les rivières et surplombant les lacs. Le plus célèbre de ces vignobles semblant plonger dans le lac, Lavaux, dans le canton de Vaud, a même été inscrit en 2007 au patrimoine mondial de l'Unesco.



## DES TERRASSES PAR MILLIERS

Rien qu'en Valais, on estime que les murs de pierres des terrasses viticoles mis bout à bout couvriraient plus de 3'000 kilomètres. Ajoutez les constructions des vignerons de Lavaux, du Chablais, du Tessin et des Grisons – pour ne citer que les essentiels – et vous pouvez sans doute doubler le chiffre. Les plus spectaculaires d'entre elles, qui dominent la capitale du Valais, Sion, sont construites en pierres sèches. Ici, ni mortier, ni ciment, mais un savoir-faire ancestral qui permet de défier les attaques combinées du temps, de la pesanteur et des éléments.



## LA QUÊTE DE L'EAU



Hors des régions alpines, la plupart des vignobles helvétiques surplombent un lac ou une rivière. À Zurich, on trouve même de la vigne sur la petite île d'Ufenau, propriété du couvent d'Einsiedeln depuis plus de mille ans. À l'inverse, dans les régions de montagne, il faut souvent aller chercher de l'eau pour irriguer des terres peu profondes et drainantes. Ainsi, le climat semi-désertique du Valais a poussé ses habitants à construire un réseau très dense de canaux d'irrigation, les bisces, pour acheminer l'eau des torrents vers les zones cultivées. Qu'ils soient encore utilisés pour l'agriculture ou non, ces bisces constituent des itinéraires de randonnée très appréciés.

## CHUTES DE PIERRES, VIN HORS PAIR



En 1584, un éboulement ensevelit le village d'Yvorne, dans le Chablais vaudois, et les vignes qui l'entourent. Un Chasselas qui se distingue par ses arômes minéraux pousse désormais sur ce terroir composé d'éboulis apportés par la catastrophe que l'on a baptisé du nom d'ovaille, un terme régional qui signifie «désastre». D'autres éboulements, plus anciens, ont créé des conditions propices au développement de vignobles très qualitatifs. Parmi les plus spectaculaires, citons le vignoble du Bürgli, à Glaris, celui de Domat Ems, dans les Grisons, celui du Val Blenio, au Tessin, ou ceux du Pied du Jura, dans la partie bernoise de la Région des Trois-Lacs.

## SPÉCIFICITÉS DE LA SUISSE

En Suisse, plusieurs cépages portent des appellations traditionnelles qui peuvent parfois porter à confusion.

CÉPAGES	APPELLATIONS
CHASSELAS	FENDANT, GUEDEL
MÜLLER-THURGAU	RIESLING-SILVANER
SILVANER	JOHANNISBERG
PINOT GRIS	MALVOISIE
MARSANNE BLANCHE	ERMITAGE
SAVAGNIN BLANC	PAÏEN, HEIDA

## LES LABELS BIO

### BIO INSPECTA ET BIO TEST AGRO

Certains domaines suivent les directives de l'Ordonnance fédérale bio(1997), qui reprend plus ou moins les règles de la législation européenne sur le bio, dictées en 1991. Moins restrictive que le cahier des charges de Bio Suisse, cette législation ne permet pas d'utiliser le label Bourgeon de Bio Suisse. Toutefois, les producteurs de bio fédéral peuvent apposer sur leur bouteille la mention biologique et/ou la certification bio inspecta ou Bio Test Agro.



BIO SUISSE

Bio Suisse a créé en 1981 le label Bourgeon qui va au-delà des dispositions internationales et de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. L'intégralité du domaine doit être cultivée en bio. Pour promouvoir la biodiversité, 7% des terres du domaine doivent être des pâturages, des murs en pierres sèches, des haies ou des arbres. Pour protéger la vigne contre les maladies et les ravageurs, les viticulteurs Bourgeon utilisent des préparations végétales et minérales et favorisent les populations d'insectes utiles. Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité parce qu'ils n'utilisent ni pesticides de synthèse ni engrais chimiques. Dans les caves, les vignerons ont droit à trois fois moins d'additifs ou de traitements que leurs confrères bios européens. Seuls sont admis pour la vinification quelques rares additifs naturels explicitement. Plus de 540 domaines suisses portent ce label.



Demeter est le label pour le vin issu de la culture biodynamique certifiée selon les directives Demeter. La culture biodynamique renforce le sol, les plantes, les animaux et les hommes. En plus de la production biologique et de la promotion de la diversité écologique dans le vignoble, les producteurs biodynamiques utilisent des préparations biodynamiques qui vitalisent la vie du sol et renforcent les vignes. Il y a très peu de mesures correctives possibles en cave. C'est pour cela que la qualité des raisins et le travail minutieux dans les vignes et dans la cave sont d'une importance capitale. Une soixantaine d'exploitations sont labellisées.