



Coup de Cœur

URS ZWEIFEL, ZWEIFEL 1898, ZÜRICH

Les vigneronns urbains

Il était une fois Hönng, un village vigneron qui abritait le troisième vignoble du canton de Zurich. En 1826, 76 pressoirs déversaient leur jus de raisin à chaque automne. Mais le phylloxéra provoqua ici aussi le déclin de la viticulture à la fin du

19^e siècle et le village de Hönng devint un quartier de Zurich. C'est dans cet environnement urbain, que se situe la maison mère de la famille Zweifel. Elle renferme la toute dernière cave urbaine de Zurich. Lauberge Weinbeiz a rejoint cet ensemble



de bâtiments d'époque en 2018. La salle lumineuse haute de plafond pourvue de longues tables en chêne est une invitation à la bonne chère. Et à un verre de Räuschling. Ce blanc acidulé issu du cépage autochtone zurichois dévoile un charme envoûtant accompagné de pain frais et de délicates sardines à l'huile de Bretagne.

Räuschling dans le vent

Le cépage Räuschling couvre environ 26 hectares en Suisse. Plus des deux tiers de cette superficie

se trouvent dans le canton de Zurich, en grande partie le long de la rive droite du lac de Zurich. Les sols argileux profonds de la parcelle Lattenberg sur la commune de Stäfa permettent à ce cépage de développer ses arômes délicats typiques. Le Räuschling est une variété luxuriante qui doit son nom au bruissement - Rauschen - du vent dans ses feuilles robustes. La famille Zweifel est installée à Höngg depuis 1346. Un courrier de l'abbaye de Wettingen datant de 1440 atteste de l'activité viticole de la famille dans le lieu-dit

Le plus grand vignoble d'un seul tenant du lac de Zurich s'étend entre les communes de Stäfa et de Meilen. Le Lattenberg s'ouvre sur le lac, tel un amphithéâtre. Les ceps poussent ici dans un sol de limon argileux issu de marne molassique. Les vins de cette parcelle sont à la fois profonds et aromatiques.



de «Uf Klingen». En 1709, elle acquiert la maison mère à Höngg et fonde la société «Gebrüder Zweifel Höngg - Eigenbau und Handel mit Wein» en 1898. L'entreprise durement touchée par la crise du phylloxéra stocke de plus en plus de cidre dans les fûts imposants de la cave d'époque. À l'issue de la Seconde Guerre mondiale, la cidrerie de Höngg fait partie des exploitations les plus modernes d'Europe. Malgré l'essor des boissons sans alcool, le jus de pomme perd des parts de marché. La branche commerciale est créée en

1983. La vente de vin gagne ainsi en importance. La famille d'entrepreneurs commence dès 1968 à investir dans la viticulture et l'élevage de vin. Aujourd'hui, la famille cultive une douzaine d'hectares de vignes. Les parcelles Riedhof (1,5 hectare) et Klingen (0,5 hectare) sont sur la commune de Höngg. Dix autres hectares sont répartis dans les cantons de Zurich et d'Argovie. Le vignoble au milieu de la petite ville médiévale de Regensberg dans l'Unterland zurichois est un joyau. Du Pinot Noir, ainsi que les variétés rouges résistantes Regent, Maréchal Foch, Léon Millot et Garanoir y poussent dans des sols calcaires entre 480 et 600 mètres d'altitude. Le climat plus frais ralentit la maturation du raisin. Ce fruit frais se retrouve en verre aux côtés de tanins élégants et délicats. Lorsqu'il n'y a pas de jeunes pousses ou de baies juteuses à grignoter, les skuddes sont autorisés à paître dans les parcelles où poussent les variétés résistantes. Les moutons de bruyère sont de véritables tondeuses sur pattes, qui maintiennent l'herbe rase et apportent un peu d'engrais. Urs Zweifel accorde beaucoup d'importance à la durabilité et au respect de l'environnement. À l'automne, lorsque le raisin arrive dans l'unique cave urbaine de Zurich, Höngg retrouve son charme d'antan. Un parfum de vendanges et de moût fraîchement pressé plane alors dans l'air. Le raisin de chaque parcelle est pressé ou élevé pur. Ce procédé assure une énorme diversité qu'Urs Zweifel sait ensuite magnifier. Une partie du vin jeune est mis en barrique de chêne zurichois, français ou américain et élevé avec beaucoup de doigté, tandis que l'autre partie mûrit en fût et en cuve. Mais l'étape de vinification que préfère Urs est l'assemblage. Il réussit à créer un tout harmonieux à partir de différents cépages, de différentes parcelles et de différentes méthodes d'élevage. Un travail qui nécessite beaucoup d'expérience et un grand savoir-faire sensoriel. Urs Zweifel est passé maître en la matière, comme le montrent l'Ocioto corsé et fondant, composé de Pinot Noir, de Garanoir, de Léon Millot, de Monarch et de Cabernet Cortis, ou encore le très élégant Pinot Noir Centenaire, dont le raisin mûrit dans le vignoble urbain zurichois de Klingen et les sols calcaires de Regensberg.

Trois spécialités zurichoises

Zürichsee AOC Lattenberg Räuschling 2019

La parcelle Lattenberg est un amphithéâtre orienté sud-ouest situé sur le bord du lac de Zurich. Le terroir se distingue par ses sols argileux. Notes florales, une pointe d'hysope et de pomme. Acidité raffinée en bouche, fruit d'une sucrosité charmante, vivifiante et très discrète en finale.

2020 à 2022.

Mariage: sur du filet de perche, frit en beignet ou sur du lard relevé et du fromage affiné à pâte dure.

Zürich AOC Pinot Noir Centenaire VIII 2015

Le sol rocailleux drainant du vignoble urbain zurichois de Klingen et les sols calcaires de Regensberg et de Schiterberg dévoilent toute l'élégance du Pinot. Cerise acide et baies rouges au nez, souligné par de tendres épices. Élégant et délicat en bouche. 2020 à 2025.

Mariage: compagnon idéal des repas de fête, comme de la dinde de Noël ou du rôti de veau. Ses arômes tendres s'accordent aussi à des plats de pâtes ou à des gratins de légumes.

Zürich AOC Ocoto 2018

Des raisins secs sont ajoutés aux grappes fraîches pour composer cette cuvée. L'élevage se déroule en barriques et en grands fûts. Pourpre intense. Myrtille et sureau.

Corsé et exigeant en bouche, notes de chocolat noir. L'acidité ferme est parfaitement intégrée. 2020 à 2024.

Mariage: un délice sur des plats en sauce relevés, comme les joues de veau. Les gourmands le dégusteront sur de la sachertorte.



Ville, campagne, lac et vigne

La viticulture a connu une forte expansion dans le canton de Zurich aux 14^e et 15^e siècles. Les citoyens avaient grand soif et la viticulture garantissait un revenu aux habitants de la campagne. Lorsque l'entreprise «Gebrüder Zweifel Höngg - Eigenbau und Handel mit Wein» a été fondée en 1898, le canton comptait quelque 5500 hectares de vigne, dont pas moins de 2000 sur la rive droite du lac de Zurich entre Rapperswil et Zurich. Les céps étaient cultivés par 21628 vignerons. Bien qu'aujourd'hui les chiffres soient moins spectaculaires, le canton de Zurich reste le plus grand canton viticole suisse allemand avec 613 hectares de vigne.

Tradition et innovation

Les cépages Pinot Noir et Riesling x Sylvaner (Müller-Thurgau) sont des classiques de la viticulture zurichoise. Les vignerons du canton restent fidèles à leurs traditions, comme le montre le soin apporté au Räuschling. Mais les cépages internationaux, tels que le Merlot ou la Syrah, ne sont pas en reste: grâce au réchauffement climatique, ils mûrissent aussi bien que les variétés résistantes, qui permettent de pratiquer une viticulture respectueuse de l'environnement.