

Sortie du Cep de Vigne à Schaffhouse et aux Grisons du 2 au 6 septembre 2020 « 30^{ème} anniversaire »

Voyage organisé par Gaëtan et Alain.

Nous sommes entre les vagues de la COVID 19.

Participants Gaëtan, Mousy, Olivier G, Michel, François, Patrick, Olivier B et Alain.

Mercredi 2

13h00 Départ Epalinges : bus Mercedes Vito RP. Le chauffeur est Alain. Il tentera de rester le plus sobre possible pendant tout le voyage ...
Pendant ce temps les cépistes fêtent leurs retrouvailles avec un :

Pot vaudois d'Aigle Les Murailles 2016	chasselas
--	-----------

16h30 Arrivée à notre hôtel
le 2B à Schaffhouse.
Dans la vieille ville, sympa, mexicain !
Chambres spacieuses avec déco originale.



17h00 **1^{ère} dégustation :** **chez Stamm à Thayngen**

Markus Stamm est le fils. Il a fait Changins. C'est lui qui nous accueille de manière très généreuse. Très bon contact. On sent qu'il veut amener une touche moderne mais doit encore s'affranchir de son père. « J'ai appris le français à Changins et depuis la Suisse est devenue 2 fois plus grande ».

La production totale est de 120'000 bouteilles sur 13 hectares. 40% de blanc. La cave a été réalisée en 2018 dans une zone industrielle. Cela a permis d'avoir du volume et de la réserve pour du développement. Idéal pour les visites ou des manifestations (fêtes, séminaires, etc.). L'apéro est servi dans la zone d'accueil et de vente puis après la visite du chai, la dégustation a lieu dans le jardin.



Apéro :

N° 0 Weiss 2017	Cépage muscaris (croisement entre muscat et solaris) très bon avec de la cuisine thaï !
-----------------	---

Dégustation :

Räuschling 2019	Cépage de Zurich, vignes à Stein am Rhein
Müller Thurgau 2018	Bon rendement, cépage facile. (= le Riesling x Sylvaner ou Riesling x Madeleine Royale)
N° 6 2019	Sauvignon blanc

N° 1 2018	Pinot noir. Très bon pour tous les jours. Très rosé.
N° 4 2016	Pinot noir élevé 2 ans en barriques
Hommage 2011	Pinot noir non filtré (vin de presse). Excellent.
N° 6 2015	Cabernet et Merlot
Prestige 2013	Pinot noir (50%), merlot (30%), malbec (20%).

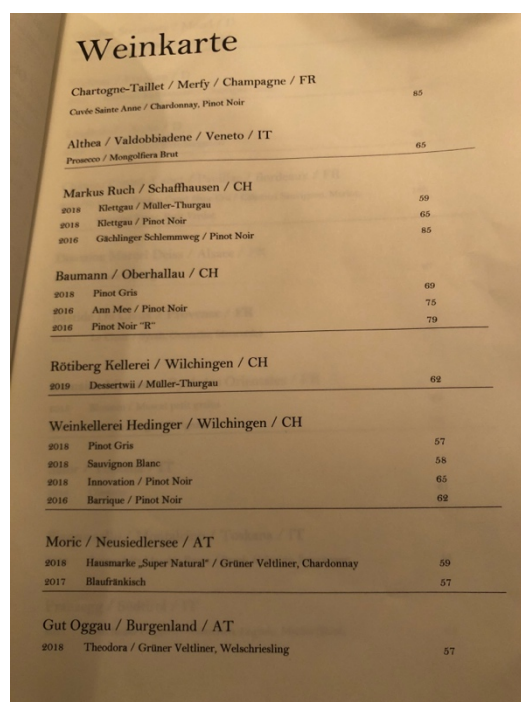
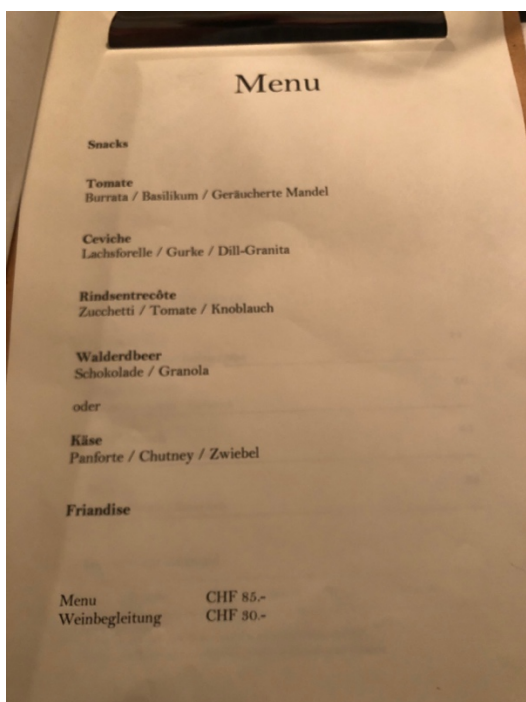
Au moment de partir avec le bus, Markus nous offre encore une bouteille que l'on dégustera plus loin dans le voyage.

20h00 **Repas : chez D'Chuchi
à Schaffhouse**

On prend inutilement le bus alors
que le restaurant est à 5 minutes de l'hôtel ...
C'est Leyla qui est au service. Très bon accueil.
Et belle adresse. On commence fort !



Le menu et la carte des vins :



Nous dégustons le menu accompagné des vins de Markus Ruch

Müller Thurgau 2019	Klettgau , 2 bouteilles
Pinot noir 2019	Klettgau
Pinot noir barrique 2016	Gächlinger Schlemmweg





Le soir à Schaffhouse c'est mort ! En plus avec les mesures COVID 19 ...
Donc quelques cépistes se rabattent sur une petite rincette dans la cour d'un
cloître en face de l'hôtel. Fin des festivités = 1h.



Jeudi 3

9h00 Certains prennent le petit-déjeuner dans un tee-room de la rue piétonne. D'autres font une balade et visitent le centre de Schaffhouse. Il fait beau mais frais.

10h00 Départ pour la 2^{ème} visite



10h45 **2^{ème} dégustation : chez AAGNE à Hallau**

C'est Rose-Marie qui nous accueille dans les vignes face à l'église d'Hallau. AAGNE est une coopérative de plusieurs vigneron et œnologues. Le domaine fait 20 hectares.



Müller Thurgau 2019

Puis balade dans les vignes et vers l'église.



Sauvignon blanc 2019	Grapefruit très marqué
----------------------	------------------------

Descente vers la maison d'accueil des clients.



Perl 2018	Blanc de noir (méthode champenoise).
-----------	--------------------------------------

Repas au jardin, plateau de viandes froides et fromages.



Pinot blanc- chardonnay 2018	
Pinot noir 2018	Récolte tardive
Pinot noir 2018	Barrique 12 mois
5 éléments 2015	(idem Quatromani soit sélection de pinots noirs par 5 vigneronns différents)
Cabernet(s) – Merlot 2017	Selon Rose-Marie : « c’est le vin du dimanche »

Après AAGNE, le Cep se dirige vers les chutes du Rhin.
Balade en bateau pour s’approcher du spectacle grandiose. Masque obligatoire.





Les cépistes n'ont jamais vu autant d'eau ... Et immortalisent cela !

Puis 1h45 de voiture par St-Gall, Wil puis Sargans.

Arrivée à 18h à notre hôtel, le Swiss Heidi à Maienfeld simple mais confortable, pratique et bien situé.

Nous sommes dans le cœur de la région viticole, berceau du pinot noir aux Grisons, région souvent comparée à la Bourgogne. Soit les villages suivants :

- Fläsch (Chambolle Musigny)
- Maienfeld (Nuit St-Georges)
- Jenins (Morey St-Denis)
- Malans (Gevrey Chambertin)

A cause d'une grosse soif, tournée de bières sur la terrasse.

Toujours aussi calme le soir. Impossible de trouver quelque chose d'ouvert au-delà de 23h ...

Donc une rincette à l'hôtel s'impose ...

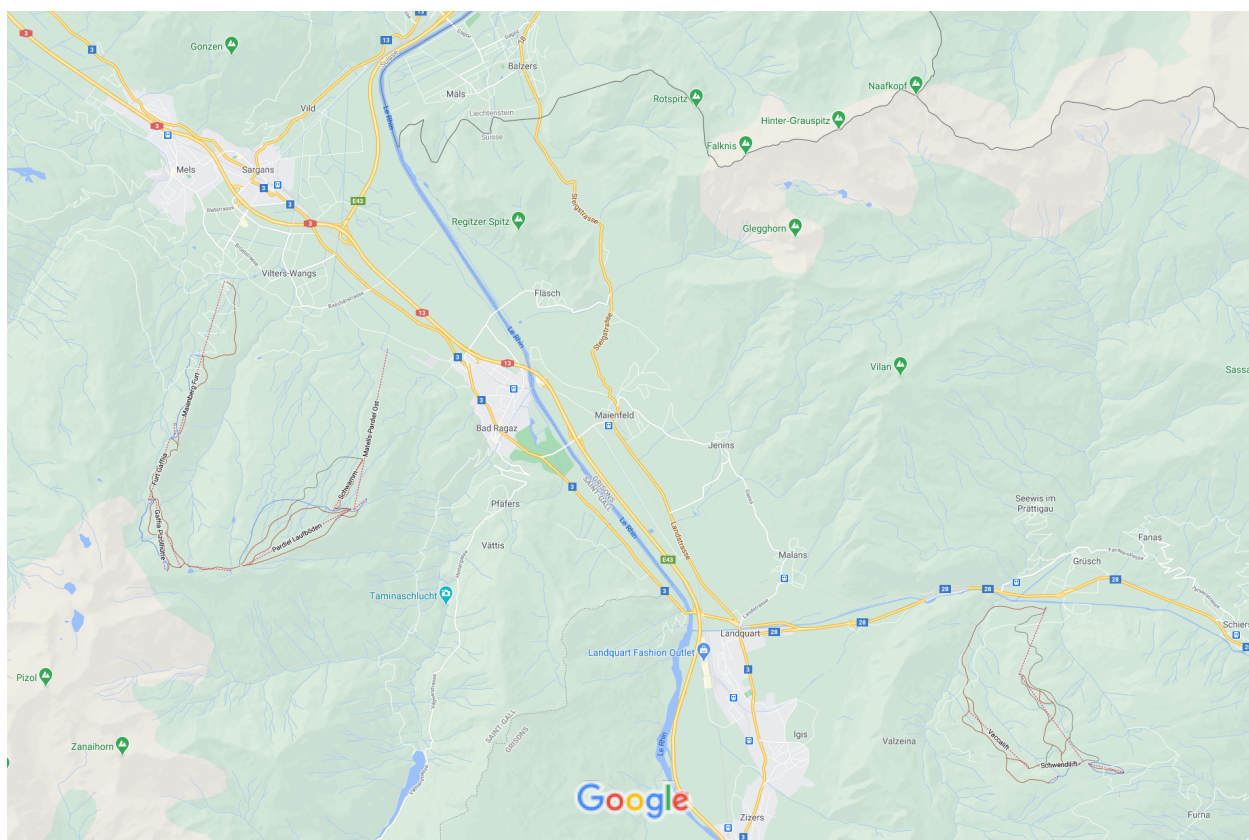
Les filles de l'accueil nous arrangent ça pico bello. On avait pris la précaution de leur demander de mettre notre réserve de vins au frais.

Blassinges 2018	Leyvraz
Epeses 2019	Cave de l'Hôpital, ville de Fribourg

Dodo à 1h.

Vendredi 4

9h00 Petit-déjeuner à l'hôtel.



La région de la Bundner Herrschaft fait 350 hectares. Avec 70 producteurs. 80% de pinot noir.

Par comparaison les vignobles occupent 480 hectares à Schaffhouse.

10h30 **3^{ème} dégustation :** **chez Donatsch à Malans**

Il s'agit de la 5^{ème} génération. C'est Martin Donatsch qui nous reçoit. Il a fait sa 1^{ère} année d'apprentissage chez Jean-François Chevalley à Treytorrens.

Les vendanges se faisaient auparavant plutôt à mi-octobre. C'est désormais début octobre dans la région. Même phénomène qu'en Bourgogne dont la région s'inspire (qualité, concentration, cépages).



Le père de Martin a ramené un fût de « La Tâche » en 1974. Martin collectionne les tous grands vins dans sa cave (Moutons, Yquem, Romanée Conti, yc des 1961 et des 1945 ...mais interdiction de photographier ...).

On assiste à une période idéale. Fraicheur la nuit, pas de pourriture. Le réchauffement climatique réduit la durée des hivers et augmente donc le risque de gel au printemps.

2018 est le meilleur millésime depuis le 1947 ...

Tous les vins de Donatsch passent en fût.

La production est de 30 à 35'000 bouteilles sur 4.5 hectares (plus 1.5 achetés à des tiers).

60% de pinot noir et 70% est destiné à la gastronomie.



La production est de 900 grammes au mètre pour la gamme Tradition, 700 grammes pour la gamme Passion et 500 grammes pour la gamme Unique.

Cette dernière est vendue en une heure chaque année ...

Il exporte 5% dans les grands restaurants du Monde à New-York, Hong-Kong, chez Rebuchon, Giovannini. Il est reconnu par Parker.

Le Completer est un cépage originaire de Malans.

Il est vendangé en novembre.

Les oiseaux ne le mangent pas car il est trop acide ...

Martin : « Nous sommes protestants, mais le dimanche matin je bois un verre de Completer et je ne vais pas à l'église »

Martin est né en 1978.

Lorsqu'on lui dit qu'il fait jeune, il répond :

« C'est juste le Completer qui fait ça ».





Pinot blanc 2019	
Chardonnay Passion 2019	En fût pendant 9 mois (30% fûts neufs)
Completer 2019	14,8°, beaucoup d'acidité, vin de garde
Completer 2018	Exceptionnel
Pinot noir Tradition 2018	
Pinot noir Passion 2018	12 mois en fût. Le fleuron. 10'000 bouteilles. Vin de garde. Très bon.
Pinot noir vin muté 2016	Comme un Porto Vintage.

Le repas organisé à l'avance, est pris dans le restaurant qui appartient à la famille Donatsch sur la terrasse-balcon.



DONATSCH FLASCHENWEINE			
	3/8	Flasche	
Crémant Cüpli 11.-		65.-	
Pinot Blanc	27.-	48.-	
Chardonnay «Tradition»		48.-	
Chardonnay «Passion»	32.-	55.-	
Chardonnay «Unique»		92.-	
Cuvée Blanc		55.-	
Completer «Malanserrebe»	40.-	74.-	
Pinot Noir «Tradition»		48.-	
Pinot Noir «Passion»	32.-	55.-	
Pinot Noir «Unique»		92.-	
Cuvée Noir	32.-	55.-	
Merlot		60.-	
Pinot Gris «Föhnbeerauslese»		60.-	
Pinot Noir «Muté»		44.-	

Gemischte Bündnerplatte	Portion 25.-
Eine Portion: Bündnerfleisch & Rohschinken	
Ab zwei Portionen mit Salatz & Käse	
Bündnerfleisch	Portion 27.-
Rohschinken	Portion 21.-
Salsiz	11.-
Salametti	11.-
Speck	13.-
Käse	12.-
Eingeklemmtes/Faustbrot	8.50
hausgemachte Gerstensuppe	9.-
Bauernwurst mit Brot	11.-
Rohschinken mit zwei Spiegeleier	16.50
Zwei Spiegeleier natur	8.50
Hausgemachtes «Knolibrot»	9.-
Hausgemachte «Chässnitti»	9.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. **Herkunft Fleisch: Schweiz**

Pour commencer assiette de viandes froides et fromages. Soupe à l'orge (la meilleure du monde). 2 œufs au plat avec du jambon cru.

A propos des noirs, Gaëtan : « d'avoir une longue mais mole, c'est pas utile, d'autant que tu dois en laisser la moitié dehors ».

Chardonnay Passion 2018
Completer 2018
Pinot noir Passion 2016
Pinot noir Unique 2016
Cuvée noire (merlot-pinot noir) 2017



Cafés avec un verre de Cüpli pour Gaëtan (champagne).

Puis nous décidons de retourner à l'hôtel pour une petite sieste avant la suite, en passant par la route des vignes.

Mais on a une petite soif subite et on s'arrête à Jenins sur une terrasse pour une bière pour certains et un

Pinot gris Jeninser 2019	Jürg Obrecht
--------------------------	--------------





Donc plus le temps d'aller à l'hôtel ... et retour à Malans pour aller chez Wegelin

17h00 **4^{ème} dégustation :** **chez Peter Wegelin à Malans**

Mathilde nous accueille.
Elle est œnologue, d'origine française (sud-ouest).
A épousé un local, ami de la famille Wegelin.
Ils ont repris le domaine.
Culture déjà certifiée bio et mais en biodynamie
dès l'année prochaine.
5 hectares à eux et 5 hectares de raisins achetés.
Production de 40-50'000 bouteilles.
Nous visitons la cave.



Aucune dégustation n'est prévue par la propriétaire
Dès lors nous poursuivons sur la terrasse avec Cony au
service (hôtesse chez Swiss qui a du temps à cause
du Covid). Carte très simple mais nous pouvons tout
de même déguster un ou deux vins de la maison.
Nous finissons avec des couvertures dans le coin
fauteuils de la terrasse. C'est le rdv branché du coin.



Apéro : plat de viande séchée et fromages avec

Sauvignon blanc 2019	2x
Blanc de Pinot noir 2019	

Puis risotto, saucisse et légumes avec

Pinot noir Classic 2018	2x (excellent)
Pinot noir Riserva 2017	
Pinot noir Riserva 2012	

Tarte aux noix et glace vanille. Cafés.
Départ 23h.

Rincette dans le hall de l'hôtel comme d'hab

Satyre blanc (chasselas) 2019	Noémie Graf
Pinot blanc 2017	Benoit Dorsaz

Samedi 5

9h00 Petit-déjeuner à l'hôtel.

C'est à nouveau une magnifique journée par un temps splendide qui nous attend.

11h00 **5^{ème} dégustation : chez Adank à Fläsch**

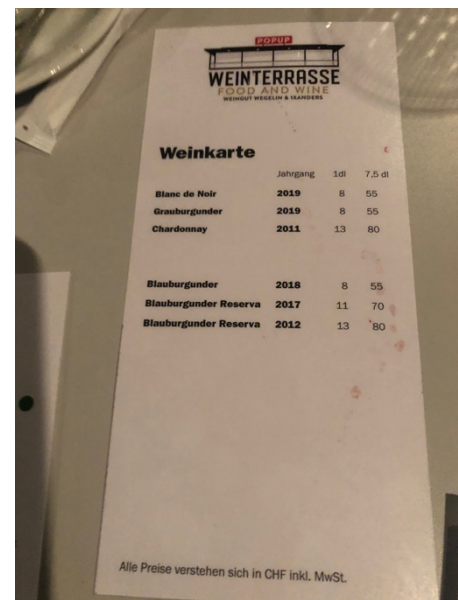
Nous sommes reçu par le jeune « rookie » de l'année Patrick Adank, né en 1991. Excellent accueil, particulièrement chaleureux. Nous croisons également le papa. Jusqu'en 1970, ils étaient paysans et donnaient leur raisin à la coopérative.

Puis au début des années 80, le père a fait des échanges de terrains contre des vignes. En 1984, première récolte de la famille Adank. Le jeune Patrick vise la biodynamie, y compris avec l'aide des animaux pour l'engrais.

Il possède 8 hectares et achète pour 2 hectares de raisin.

La production est à 70% en pinot noir. Les vignes ont entre 0 et 60 ans avec 50% de clones suisses et 50% de clones de Bourgogne.

Dans les blancs, le chardonnay progresse et va devenir le cépage principal.



Tous les travaux de la vigne sont faits manuellement. Les vendanges sont effectuées par des familles de la région.

A la cave, le raisin descend toujours par gravitation.

2018 est une année excellente.

2019 est marquée par la pourriture. Il fallait trier. Mais très bon millésime pour le blanc grâce à l'acidité.

2020 présente des quantités très modestes à cause de la grêle. Et les baies sont petites.

Il distribue son vin à 10% en exportation (par exemple chez Caminada à Bangkok). Le reste = un tiers chez les particuliers, un tiers dans les restaurants de la région, un tiers chez les cavistes suisses.



Blanc de pinot noir brut 2016	Méthode champenoise
Pinot blanc 2019	
Sauvignon blanc 2019	
Chardonnay 2019	Sans étiquette, vient d'être mis en bouteille. Jeunes vignes.
Pinot noir classique 2019	Jeunes vignes, clones suisses
Pinot noir Alte Reber 2019	Vieilles vignes. Vient d'être mis en bouteille.
Pinot noir barrique 2018	Excellent. Clones bourguignons mais jeunes (20-25 ans). 500 gr au m ² . 25% de fûts neufs.
Pinot noir Spondis 2018	Vignes de 60 ans. 300 gr au m ² . 50% de fûts neufs.
Syrah 2018	Petites quantités, juste 3 barriques.

Extraordinaire dégustation qui se termine à 13h30.

Le papa nous a réservé une table chez Erna's Törkali.

Superbe terrasse dans les vignes cachée derrière une maison du village (à 2 min. de chez Adank).

Au menu, 3 roastbeefs et 5 tartares.

Completer 2018	Roman Hermann à Fläsch
Pinot noir 2018	Daniel & Monika Marugg
Pinot noir 2019	Roman Hermann à Fläsch



16h30 6^{ème} dégustation : chez Annatina Pelizzatti à Jenins

Pour cette dernière dégustation, nous faisons une rencontre inattendue, touchante et inoubliable.

Annatina est autodidacte. Elle est née dans cette maison mais de parents paysans avec peu de vignes. En 1997 elle produit son premier vin suite au décès de son mari. Elle est seule avec une fille Laura de 23 ans qui l'aide et apprend le métier. Elle essaie d'ailleurs de la marier avec le fils d'Irène Grünenfelder ...

Elle travaille en Suisse romande avec Jean Solis. Dans une autre vie, elle a fait une année dans un institut à Lucens.

Pour travailler la vigne, il faut du muscle, de la tête et du cœur (voir les 3 cœurs sur ses étiquettes).

Plus loin nous apprenons qu'elle est atteinte dans sa santé ...

Son domaine de 4 hectares est à 70% planté en pinot noir. Environ 20'000 bouteilles par an.



Pinot blanc de Jenins 2019	
Chardonnay de Fläsch 2019	10 mois en barrique, vient d'être mis en bouteille
Chardonnay de Malans 2019	
Pinot noir classic Jenins 2019	Clones suisses. 500 gr au m ²
Pinot noir Eichholz Jenins 2019	La moitié de la parcelle appartient à Irène Grünenfelder. Excellent
Pinot noir barrique Jenins 2018	Très « sirop ». Framboises.
Sorso 2018	80% merlot, 10% syrah, 10% pinot noir. 400 gr au m ² .

Au fil de la discussion, nous apprenons qu'Annatina était hier soir sur la terrasse de Wegelin en même temps que nous ! Nous visitons la cave (modeste). Cela restera clairement comme un des grands moments des dégustations du Cep.



En sortant de chez Annatina, nous essuyons les seules gouttes de pluie de tout le séjour.

Retour à l'hôtel avec une halte « photos » dans les vignes.

Dont une photo mythique avec 8 personnages mais 2 photographes !



A l'hôtel vers 19h, douche puis rdv à 19h30 pour une petite bière.

Repas au Schloss à Maienfeld.



Completer 2015	Donatsch. Une des 2 bouteilles à un défaut selon certains experts du Cep...
Pinot noir Magnus 2015	Mathias & Sina Gubler à Maienfeld. Magnum.
Pinot noir Trocla Nera 2017	Obrecht à Jenins

Retour à l'hôtel pour une dernière rincette dans le hall comme tous les soirs. Notre stock de vins est dans le frigo derrière la réception.

Fendant grand cru de Vétroz 2019	Serge Roh. Goût d'abricots.
Le Surprise 2018	Stamm. C'est la bouteille offerte suite à notre visite. Assemblage de blanc de noir, chardonnay et autres blancs.

Dimanche 6

9h00 Petit-déjeuner à l'hôtel comme d'hab.

10h15 Départ et « au revoir » à Rosa, la réceptionniste

12h00 Pause à Kölliken avec

Rosé 2019	Stamm. Autre bouteille offerte suite à notre visite. Rosé de pinot noir.
-----------	--

14h00 Arrivée à Epalinges chez Gaëtan qui nous offre une raclette des Monts de Fully accompagnée d'une viande séchée des vaches d'Herens.

Calamin, Réserve du Margis 2019	Jean-François Chevalley. 2x
Fendant Promesse d'amitié 2019	Cave de la Promesse. 4x
Petite Arvine Promesse de plaisir 2019	Cave de la Promesse.

Quelle belle conclusion ...

87 bouteilles au compteur dans 78 crus différents. Probablement le record !

