

Des centaines de vins à découvrir à la Vinifera

Œnologie La foire aux vins biennoise se poursuit jusqu'à lundi: sur les 26 stands, visiteurs et curieux peuvent découvrir jusqu'à 1000 nectars variés et enrichir leurs connaissances, peu importe leur expertise de base.

Simon Leray
Traduction Sarah Fasel

Pas encore de bouchons qui sautent, on entend plutôt des balles de tennis rebondir sur le sol. La Vinifera, le salon du vin de Bienne, vient d'ouvrir ses portes dans la «Swiss Tennis Arena», où l'entraînement continue en parallèle. Le directeur, Daniel Leuenberger, s'attend cette année à une «affluence massive». «L'an dernier, nous avons eu la malchance qu'il neige. Peu de monde était venu», se souvient-il. Cette fois, l'espoir est de faire mieux grâce aux 1000 vins à déguster.

«L'avantage par rapport à Internet, c'est de pouvoir goûter le vin directement et de discuter avec les exposants pour enrichir ses connaissances», souligne le directeur. Ce contact humain, c'est ce qui rend l'expérience unique, dès le premier stand.

Une sélection audacieuse

Magnus Bearth, à l'accent grison et aux cheveux longs, accueille les visiteurs arborant son plus beau sourire. Avec Leonhard Sitter, il dirige la cave «Les Amis». Leur aventure a commencé en 1995 avec le bar «Les Amis», à Berne, avant d'étendre l'activité au commerce du vin. «Au départ, c'était juste du Prosecco pour nous, puis de plus en plus de restaurateurs ont voulu nos vins», raconte Magnus Bearth. Le bar a récemment été confié à de plus jeunes mains.

Ils proposent surtout des vins du nord de l'Italie: Piémont, Toscane, Tyrol du Sud, ainsi que quelques nectars espagnols. C'est leur première participation à la Vinifera. Leur sélection est audacieuse: par exemple un vin rouge glacé issu de Tem-



Rappelant qu'«on ne peut acquérir des connaissances en vin qu'en goûtant», le directeur du salon, Daniel Leuenberger, prévoit un «afflux massif» cette année.

Matthias Käser

pranillo, parfait pour l'apéritif et à seulement 8,80 francs. «C'est parce qu'on n'a presque rien à faire pour réaliser ce vin», explique l'un d'eux. «On le fait fermenter, on presse les raisins et on le met en bouteille. Tout ce qu'on ne fait pas réduit le prix.»

Puis, il sert son «Orange light», comme il l'appelle, un vin orange plus doux que sa femme apprécie malgré son aversion habituelle pour ce type de goût. Il s'agit, en fait, d'un vin blanc vinifié comme un vin rouge, ce qui lui confère tous les tanins. «Mais celui-ci est filtré à travers dix mètres de charbon, d'où le light», un vin pour débutants», explique le gérant de la cave «Les Amis».

En face, le domaine Hiestand est représenté. Marc Hiestand vient de Rheinhessen, directement sur les rives du Rhin. Sa famille produit du vin depuis plus de 300 ans – bien que les Hiestand soient originaires du lac de Zurich. Il incarne la 22e génération. Ses vins sont entièrement biologiques, précise-t-il, au sein d'une petite entreprise familiale.

Demeter trompeur

«Bio ne signifie pas qu'on ne traite jamais la vigne», précise-t-il d'emblée. «Quiconque vous dit cela vous ment.» Lui aussi doit protéger les plantes. «Traiter ne veut pas forcément dire toxique: nous utilisons par

exemple de l'argile ou du bicarbonate de soude.» Le bicarbonate absorbe l'eau et l'humidité, limitant ainsi le mildiou.

Marc Hiestand apparaît comme un vigneron transparent. A propos des vins Demeter, il affirme: «Demeter est un label trompeur dans la viticulture.» Le cycle naturel développé par Rudolf Steiner en 1920 ne peut pas vraiment se réaliser dans la viticulture. «C'est pourquoi nous ne faisons pas de Demeter. Ce n'est pas assez honnête pour nous.»

Sa spécialité est le Riesling. Le «Guntersblum» est son vin signature, totalement sec. La douceur que l'on perçoit vient uniquement du fruit. Cela

s'explique par la fermentation spontanée, explique le vigneron. Il n'utilise pas de levure artificielle, seulement des levures naturelles provenant des vignobles. C'est plus exigeant, car le vin doit être surveillé en permanence. Ils contrôlent la fermentation grâce à la chaleur et au froid.

Marc Hiestand sort une boîte derrière son stand et distribue des noix au wasabi. «Goûtez-les. Après les avoir avalées, attendez jusqu'à ce que le piquant disparaisse, puis buvez ce vin.» «Lui», c'est le «Asia de Cuba», un «Cosmopolitan Riesling» pour cuisine épicée. Un vin pensé pour résister au piquant. Il doit avoir une douceur résiduelle et une aci-

dité qui se combinent bien avec le piquant. Un caractère affirmé, mais sans dominer. Et effectivement, le vin adoucit immédiatement le piquant de la noix de wasabi. «C'était notre défi: il devait exister un vin capable de remplacer le lait ou la bière face à un plat épicé.»

Briser les vieux clichés

Leonhardt Sitter, le second homme derrière «Les Amis», profite de sa deuxième visite au stand pour déconstruire un cliché tenace: «On pense que seul le vin blanc va avec le poisson. C'est un vieux préjugé issu de la cuisine classique française, où le fond de sauce pour poisson contient du vin blanc.» Mais dans le sud, avec un poisson grillé aux herbes prononcées, un vin rouge peut très bien convenir. «Par exemple, un Barolo s'accorde parfaitement avec du loup de mer.» La règle de base? «Un vin léger et fin accompagne un plat léger. Un vin plus corsé va avec un plat plus intense.» Mais comme toujours, il est possible de jouer avec les contrastes et de faire le contraire.

Le directeur de la foire, Daniel Leuenberger, donne un dernier conseil aux débutants: «Commencez par des vins blancs secs, puis les rouges secs et terminez par un vin blanc doux. Et surtout, n'oubliez pas de sentir le vin: sentez avant de goûter, goûtez, puis sentez à nouveau pour bien percevoir le bouquet.»

Pour ceux qui se sentent intimidés par ce monde complexe, le directeur rassure: «On ne peut acquérir des connaissances en vin qu'en goûtant. C'est donc une super occasion de se constituer un savoir de base pour un petit prix d'entrée.»

Rafales à 130 km/h au Chasseral

Intempéries La tempête Benjamin a secoué le Jura bernois, ce jeudi, causant de multiples dégâts.

La dépression tempétueuse Benjamin a balayé la région ce jeudi, accompagnée de vents violents et de fortes précipitations. MétéoSuisse avait émis des avis de degré 3 sur 5 sur tout le nord des Alpes, la région n'a pas été épargnée.

Entre 7h et 15h10, la Police cantonale bernoise a recensé 82 annonces en lien avec les intempéries, dont 13 dans le Jura bernois et le Seeland. Il s'agit principalement de chutes d'arbres et d'inondations.

Selon MétéoSuisse, des rafales ont dépassé les 130 km/h au sommet du Chasseral, avec un pic mesuré à 131 km/h à 10h. Par ailleurs, durant la matinée, une dizaine de perturbations ont été enregistrées dans

la zone d'approvisionnement de la Société des Forces Electriques de La Goule (SEG). Les premières coupures sont survenues dès 5h40. Vers 9h, le réseau a été fortement touché par de violentes rafales provoquant la chute d'arbres et de branches sur les lignes électriques.

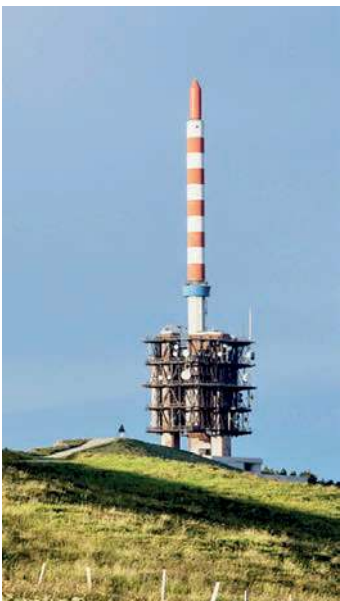
Peu avant midi, la grande majorité des clients étaient à nouveau alimentés. Pour certains clients isolés, la SEG indiquait que les réparations devaient être terminées en fin d'après-midi, tout en précisant que les travaux de remise en état complète du réseau se poursuivront encore plusieurs jours.

A Tramelan, le restaurant Bellevue Les Places a annoncé sur Instagram qu'il resterait

fermé toute la journée de jeudi en raison d'une coupure d'électricité, illustrant sa publication par la photo du poteau électrique tombé au sol.

Un blessé à Bulle

La tempête a causé des dégâts dans toute la Suisse. Un pylône supportant une ligne à haute tension est, par exemple, tombé à Bière (VD). A Bulle (FR), une personne a été légèrement blessée par une barre d'aluminium qui s'est détachée de la structure d'un bâtiment. Sur le Léman, la CGN a annulé la navigation sur toutes les lignes régulières pour l'ensemble de la journée. Et les CFF ont fait part de différentes restrictions de trafic tout au long de la journée. lvi-ats



Au sommet, le vent a atteint 131 km/h le matin.

archives

PUBLICITÉ

24. - 26.10.2025

EXPOSITION D'AUTOMNE

Profitez dès maintenant chez nous !

Plus d'informations

NISSAN

Dacia

ZOLLHAUS PAOLUZZO

AUTOMOBIEL