

PINOT NOIR VOM RHEINFALL 2016

Weingut Besson-Strasser, Zürich AOC

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux passionnés, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Ce mois-ci, au tour du pinot noir de Nadine Besson-Strasser et Cédric Besson. *Illustration : Delphine Gosseries*



C'est en 1984 que la cave a été créée par Albert Strasser avec comme seule parcelle le «Chlosterberg», issu du vignoble de Uhwiesen dans le canton de Zürich. Petit à petit, le domaine s'est agrandi avec des vignes situées également dans le canton de Schaffhouse. A ce jour, il produit les cépages räuschling, riesling-sylvaner, chardonnay et gewurztraminer pour les blancs ; pinot noir, zweigelt, merlot, cabernet sauvignon et malbec pour les rouges.

En 1997, le canton de Zürich a choisi le räuschling et un pinot noir du domaine comme vin officiel pour ses réceptions et cérémonies. En 2002, une nouvelle cave a été inaugurée, toute proche des chutes du Rhin. En 2005, Nadine Besson-Strasser, ingénieur oenologue, avec Cédric Besson, originaire de Suisse romande, diplômé en oenologie, y ont pris de plus en plus de responsabilités. C'est à Changins, lors de leurs études d'oenologie, que le couple s'est connu. En 2009, à la suite du décès du fondateur, Albert Strasser, ce sont Nadine et Cédric qui ont repris la cave.

En 2013, le domaine a été certifié en bio, et il a poursuivi sa phase de transition afin de

convertir à l'agriculture en biodynamie les 6 hectares en production.

Après dégustation des différentes cuvées de pinot noir, c'est finalement la cuvée vom Rheinfall 2016 qui a été sélectionnée pour cette rubrique. Il s'agit du produit d'appel du domaine en matière de pinot noir. Le vin est élevé en cuve inox, est proposé à un prix particulièrement attractif dans ce grand millésime 2016, à raison de CHF 18.00 la bouteille (www.wein.ch).

Notes de dégustation : d'un rouge rubis, le nez s'exprime sur des notes de fraise, framboise et de groseille avec quelques épices. L'attaque est franche, fruitée avec une très belle trame acide. En bouche nous retrouvons une très belle palette de fruits, comme la framboise et la mûre avec une note de fumé. Les tannins sont souples et élégants. La finale est fraîche et fruitée. C'est un vin de plaisir à boire sans modération, mais qui mérite un passage en carafe d'une demie heure.

Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté quatre fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France. En octobre 2018, ils se sont classés à la 6^{ème} place. En 2011, ils ont lancé VINvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe «accord vins et mets».

Plus d'information : www.vinvitation.ch

