

Schwarzenbach Weinbau, Meilen (ZH)

Cent ans de tradition viticole

La quatrième génération de la famille Schwarzenbach s'adonne avec passion et succès à la viticulture sur les rives du lac de Zurich. Leurs produits – en particulier le Räschling d'Obermeilen – ont été maintes fois primés. Les Schwarzenbach ne sont pas favorables à une protection renforcée des vins indigènes et croient à l'avenir de leur exploitation. **Par Michael Zollinger**



Photo: Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch

L'exploitation viticole des Schwarzenbach qui fête cette année ses 100 ans, se situe à Meilen, au bord du lac de Zurich.

Avec ses sept hectares, l'exploitation viticole Schwarzenbach est l'une des plus grandes existant autour du lac de Zurich. A la «Reblaube» de Meilen, la famille Schwarzenbach cultive 1,5 hectare supplémentaire, pour un total de quelque 60 000 bouteilles par année. Le blanc en constitue les 55 pour cent et le rouge les 45 pour cent. A partir de 12 cépages, 20 sortes de vins différents sont produits, les principaux étant les Räschling, Riesling x Sylvaner, Sauvignon Blanc et Pinot Noir.

Le Räschling tient particulièrement au cœur des Schwarzenbach. Par le passé, de nombreux éleveurs avaient renoncé à cette variété à cause de son «mauvais caractère». Avec d'autres viticulteurs, Schwarzenbach lui a redonné

du lustre et lui a même ouvert les portes de la haute gastronomie. Sur huit autres hectares, Schwarzenbach exploite des vignes en location.

L'ouverture du marché a été une bonne chose

Beaucoup de choses ont changé sur le marché viticole suisse depuis 1986, année où le vigneron a repris avec sa femme Cécile l'exploitation, après une formation de vigneron, un diplôme de maîtrise et un stage en Australie. «L'ouverture du marché a été une bonne chose pour nous. Je l'ai toujours saluée, car elle a une influence incontestablement positive sur la qualité des vins suisses» souligne Hermann Schwarzenbach. Les récentes tentatives visant à

rétablir des contingents pour les vins étrangers sont pour lui une fausse bonne idée. «On ne peut pas dire aux gens ce qu'ils doivent boire.» Le conseiller national UDC Oskar Freysinger a lancé il y a peu une motion visant à répartir les contingents d'importation au prorata des prestations fournies en faveur des vins suisses. M. Schwarzenbach répond à cela que les bons vins suisses sont aujourd'hui compétitifs par rapport à la concurrence étrangère. Non pas dans le segment bas, dominé par Coop et Denner, mais dans la tranche moyenne des 15 à 20 francs, qui correspond d'ailleurs aux prix des bouteilles de Reblaube, dont les plus chères sont à 28 francs. Nos chances se situent uniquement dans ce segment, insiste

Schwarzenbach, pour autant que nous maintenions le niveau.

Schwarzenbach fournit directement les restaurateurs, sauf en ville de Zurich où il passe par un marchand de vins. Une trentaine de restaurants de Zurich et des alentours servent des vins d'Obermeilen. Ses autres clients sont des particuliers. «Nous pouvons compter sur de nombreux clients fidèles depuis longtemps», se félicite Cécile Schwarzenbach, qui s'occupe du marketing et de l'administration de l'entreprise.

Le fils Alain travaille aussi depuis plusieurs années à l'exploitation, après avoir suivi une formation viticole en Suisse romande et fait un stage pratique en Nouvelle-Zélande. D'ici 4 ans au plus tard, le jeune homme de 29 ans reprendra intégralement les rênes de l'entreprise, à laquelle collabore son amie. Laquelle a aussi étudié la viticulture et possède une formation complémentaire de marketing. La famille occupe régulièrement un ou deux apprentis.

Un bon millésime

Cette année, l'entreprise a fêté ses cent ans. En 1912, Hermann Schwarzenbach I remettait à son fils Hermann II le vignoble d'Obermeilen, qui était encore une exploitation mixte avec des vaches, des moutons, des vergers et de la vigne. Hermann III tourna définitivement le dos à l'élevage pour se consacrer entièrement à la vigne dès 1968. Hermann IV, l'actuel patron, a développé l'entreprise avec succès et réussi à améliorer constamment sa qualité. Premier vigneron du lac de Zurich, il a fait des essais d'assemblages et d'élevage en barriques. «Nous avons réussi à produire une qualité constante – moyennant, bien sûr, les fluctuations annuelles habituelles», précise-t-il. L'année 2012 est d'ailleurs un bon millésime. Ce que confirme aussitôt le fils Alain, tout juste revenu de la vigne et qui se mêle à la conversation: «Nous avons des nuits froides. Le stress entre chaud et froid a l'effet d'un renforçateur de goût et fait du bien à la vigne», explique ce dernier.

Au moment de notre entretien, la saison des vendanges, qui débute à fin septembre, n'est plus très loin. Comme toujours, près de 20 retraités et étudiants de la commune prêteront main forte

pour la récolte. Dans quatre semaines, tout le raisin doit être cueilli. Dès la fin novembre, les nouveaux catalogues et listes de prix seront adressés à la clientèle privée et aux restaurateurs.

Vins suisses ont le vent en poupe

«Aujourd'hui, il faut beaucoup plus d'efforts qu'autrefois pour parvenir à écouler son vin», déclare Cécile Schwarzenbach. Elle organise régulièrement des expositions artistiques du type «l'art et la cave» pour attirer les clients vers les produits de la vigne. «Autrefois, on livrait 100 bouteilles aux ménages privés, dont les caves contenaient tout au plus trois sortes de vin. Aujourd'hui, les gens commandent en plus petites quantités et boivent des vins du monde entier», précise Hermann Schwarzenbach, qui ajoute: «Nous voulons faire des vins à la portée de tous et couvrant une large gamme d'arômes. Notre rapport prix-prestations est correct et nous attachons beaucoup d'importance au contact personnel avec la clientèle».

Grâce à leur travail de qualité, les Schwarzenbach profitent de l'engouement actuel pour les produits locaux. Ceux-ci sont en effet «dans le vent», même si les ventes de vins suisses ont dans l'ensemble légèrement reculé l'an dernier, selon les chiffres officiels (-4,7 pour cent). La faveur dont jouissent nos vins est en tout cas confirmée par les hôtes des Schwarzenbach. Les mauvais chiffres de 2011 sont dus au fait que c'était une «petite année».

Un membre de la Chambre aux trésors

Excellent pour l'image des Schwarzenbach et de leurs marques: leur appartenance à «Mémoire des vins suisses», véritable chambre aux trésors des crus helvétiques. Il s'agit d'un cercle illustre de 50 producteurs issus de toutes les régions viticoles de Suisse, qui vous accueille en son sein pour un vin particulier, ce qui est un honneur très spécial et une preuve de haute qualité. C'est son «Meilener Rauschling Seehalden» qui a valu à Hermann Schwarzenbach d'être accepté dans cet aréopage.

Il est de ces vigneron curieux qui essaient toujours des choses nouvelles.

Par exemple la remise à l'honneur du verjus, un jus de raisin acide extrait de grappes non mûries et qui peut remplacer le vinaigre ou le citron à la cuisine. Tombé dans l'oubli pendant des décennies, on trouve à nouveau ce produit noble dans le commerce. Cécile Schwarzenbach a même édité il y a peu un livre de cuisine qui en parle.

Découverte de levures très anciennes

La découverte de la «levure 1895» a marqué d'une autre pierre blanche l'histoire récente de la vigne. En 2008, les Schwarzenbach avaient invité un cercle de connaisseurs à une séance de dégustation de vieux flacons, dont certains remontaient à 1895. Malgré leur grand âge, la plupart d'entre eux étaient restés de très bonne qualité. Fasciné par cette découverte, Schwarzenbach versa les restes de vins dans des verres stériles et les fit analyser par son ami Jürg Gafner, un microbiologiste renommé de la station de recherches Agroscope de Wädenswil. Au microscope, les chercheurs découvrirent des cellules de levure encore intactes, restées pour ainsi dire en sommeil pendant plus de 100 ans. Les essais montrèrent que ces levures, neutres sur le plan aromatique, ont de remarquables propriétés de fermentation et sont 100 pour cent fructophiles.

Il fut décidé d'élever ces levures et de les commercialiser. Avec le premier vin qu'il obtint grâce à elles en 2008, M. Schwarzenbach remporta très vite plusieurs médailles d'or. Aujourd'hui, le vigneron ensemence pratiquement tous ses vins avec sa levure 1895 et il la vend à plusieurs collègues, qui en sont très friands. Pendant ce temps, les études microbiologiques se poursuivent à Wädenswil.

Pour le proche avenir, les objectifs de Hermann Schwarzenbach sont clairs: céder graduellement les responsabilités de l'exploitation à son fils âgé de 30 ans, afin qu'il puisse reprendre intégralement l'entreprise et la développer à son idée. «Peut-être sera-t-il content de recevoir notre aide de temps en temps. Mais il sera le seul maître à bord», conclut l'actuel patron. ■