



Geny Hess est chroniqueur pour «al dente», spécialiste des vins suisses, mais aussi passionné de cuisine.

Le riesling-sylvaner tient le haut du coteau sur le Domaine de Steinig Tisch, à Thal (SG). Et Roman Rutishauser nourrit un objectif ambitieux: produire des vins parmi les meilleurs de Suisse.



ROMAN RUTISHAUSER
Le vigneron souhaite faire rayonner sa région à travers ses vins.

Le Domaine de Steinig Tisch

IL INCARNE LA TROISIÈME génération de cette famille et cultive 7 hectares de vignes: c'est Roman Rutishauser qui gère aujourd'hui le Domaine de Steinig Tisch, à Thal (SG) – et ça lui suffit. Petit mais bon, tel est son mantra. Ce n'est pas une question de confort, loin de là, mais la passion de faire du mieux possible dans le vignoble et en cave, et d'en tirer le meilleur. Roman Rutishauser croit dans les vins de sa patrie. «Faire du vin est une tâche qui vous rend heureux et vous stimule. Mon désir est de reconnaître et d'optimiser chaque millésime.» La difficulté réside dans les effeuilles, la dédensification des baies et le traitement délicat de la récolte. Résultat? Des blancs juteux, frais, authentiques, et des rouges étof-

fés. Sur le Domaine de Steinig Tisch, le riesling-sylvaner tient le premier rôle. Des recherches scientifiques récentes ont établi que ce cépage mis au point en 1882 par le professeur Müller-Thurgau ne résulte pas du croisement entre le riesling et le sylvaner mais entre le riesling et la madeleine royale.

LE GEL DU PRINTEMPS 2017 est resté limité dans la région de Buchberg, et l'on nous a confirmé que le riesling-sylvaner 2017 Buchberg AOC Saint-Gall (20 francs) ne vient que du Domaine de Steinig Tisch. Ce vin blanc plaît par sa minéralité rayonnante, ses fins arômes floraux et une acidité légère. Pour apprécier son racé et sa finesse, on

devrait le déguster, par exemple, avec des beignets de sandre frits et sauce tartare. Le pur sauvignon blanc (30 francs) et le kerner fruité et épicé (27 fr. 50) sont également très beaux. Mais mon préféré reste le Sinfonie 2015 (33 francs), un pinot noir de vendange tardive. Attaque délicate, bouche expressive, arômes denses et équilibrés soutenus par de fines notes épicées et une astringence fruitée. Une gourmandise peu connue avec une rétro-olfaction impressionnante. Accompagne superbement une blanquette de veau ou un cordon-bleu avec un risotto aux champignons.

www.rutishauser-weingut.ch
www.martel.ch



PÈRE ET FILS Martin (à dr.) est la cinquième génération à reprendre les rênes de la maison Donatsch.

ENTRE NOUS Le chardonnay Unique de Donatsch

Thomas Donatsch est l'un des grands pionniers de la vigne dans les Grisons. En 1975, il commande des plants de pinot blanc, mais on lui livre des pieds de chardonnay. Il décide alors de les planter, malgré une interdiction. Le microclimat de la région lui donne immédiatement raison. Son fils Martin est la cinquième génération à reprendre les rênes de la maison. Et grâce à son savoir-faire original, il offre à la réputation du domaine un souffle nouveau. Dans son assortiment, du

pinot blanc, du chardonnay et du pinot noir, les deux derniers en trois versions: Tradition, Passion et Unique. Le chardonnay 2010 tutoie les meilleurs bourguignons. C'est un cru brillant, filigrane, élégant, avec une fraîcheur minérale. Malheureusement, le 2010 est vendu! Un conseil: acheter celui qui est en vente maintenant et l'oublier quelques années en cave.

www.donatsch-malans.ch