

# LE TEMPS

---

Vinothèque Samedi 9 juin 2012

## Räuschling 2011, Winzerkeller Strasser

Par Par Pierre-Emmanuel Buss

### **Un vin agréable, très suisse dans son expression neutre et retenue, idéal pour accompagner un poisson du lac**

C'est de l'exotisme de proximité. Cépage autochtone méconnu, le räuschling est un peu le chasselas de la Suisse alémanique. A une nuance importante près: il a failli disparaître, relégué par le riesling-sylvaner, plus productif et moins fragile. Il recouvre aujourd'hui moins de 30 hectares, principalement dans le canton de Zurich. Il fait partie des spécialités préférées de Cédric Besson et de sa femme Nadine Besson-Strasser, jeunes vigneron-encaveurs installés à Uhwiesen, à un jet de pierre des chutes du Rhin.

Le couple valdo-zurichois s'est connu à l'Ecole d'ingénieurs de Changins. Au terme de leur formation, ils se sont succédé sur le domaine des parents de Nadine. Ils ont dû reprendre les rênes de l'entreprise familiale en 2009 suite au décès subit du père de Nadine, Albert, fondateur de la cave il y a trente ans. Epaulés par l'épouse d'Albert, Regina, ils apportent peu à peu leur touche personnelle. Avec le millésime 2011, ils ont commencé à modifier l'habillage des bouteilles. Les nouvelles étiquettes illustrent les caractéristiques des différents cépages avec, pour chacun, une couleur choisie avec soin.

Pour le räuschling élevé en cuve, ils ont choisi le vert clair que l'on retrouve traditionnellement dans la robe du vin. Dans le millésime 2011, le nez exhale de fins arômes d'agrumes (citron), de fleurs blanches (tilleul) et une note minérale. L'attaque est souple, sans sucres résiduels, soutenue par un très léger carbonique. En bouche, le vin se développe sur une trame acidulée et fruitée, avec une finale sur la fraîcheur. Un vin agréable, très suisse dans son expression neutre et retenue, idéal pour accompagner un poisson du lac.

Cédric et Nadine Besson-Strasser cultivent six hectares de vignes pour une production annuelle d'environ 50 000 cols. Depuis cette année, l'ensemble du domaine est exploité en biodynamie. Parmi les rouges, à signaler le zweigelt, cépage autrichien confidentiel en Suisse. Corsé, épicé, c'est un vin très intéressant qui présente un air de famille avec la syrah. Cédric Besson vinifie à Uhwiesen un chasselas et un pinot noir issus des vignes de son père à Montreux. Un joli clin d'œil.

Où l'acheter? Winzerkeller Strasser, Dorfstrasse 75, 8248 Uhwiesen. 052 659 14 39. [www.wein.ch](http://www.wein.ch). Prix: 14,50 francs.

**LE TEMPS © 2012 Le Temps SA**

# Räuschling 2011, Winzerkeller Strasser



**Un vin agréable,** très suisse dans son expression neutre et retenue, idéal pour accompagner un poisson du lac.

C'est de l'exotisme de proximité. Cépage autochtone méconnu, le räuschling est un peu le chasselas de la Suisse alémanique. A une nuance importante près: il a failli disparaître, relégué par le riesling-sylvaner, plus productif et moins fragile. Il recouvre aujourd'hui moins de 30 hectares, principalement dans le canton de Zurich. Il fait partie des spécialités préférées de Cédric Besson et de sa femme Nadine Besson-Strasser, jeunes vigneron-encaveurs installés à Uhwiesen, à un jet de pierre des chutes du Rhin.

Le couple valdo-zurichois s'est connu à l'Ecole d'ingénieurs de Changins. Au terme de leur formation, ils se sont succédé sur le domaine des parents de Nadine. Ils ont dû reprendre les rênes de l'entreprise familiale en 2009 suite au décès subit du père de Nadine, Albert, fondateur de la cave il y a trente ans. Epaulés par l'épouse d'Albert, Regina, ils apportent peu à peu leur touche personnelle. Avec le millésime 2011, ils ont commencé à modifier l'habillage des bouteilles. Les nouvelles étiquettes illustrent les caractéristiques des différents cépages avec, pour chacun, une couleur choisie avec soin.

Pour le räuschling élevé en cuve, ils ont choisi le vert clair que l'on retrouve traditionnellement dans la robe du vin. Dans le millésime 2011, le nez exhale de fins arômes d'agrumes (citron), de fleurs blanches (tilleul) et une note minérale. L'attaque est souple, sans sucres résiduels, soutenue par un très léger carbonique. En bouche, le vin se développe sur une trame acidulée et fruitée, avec une finale sur la fraîcheur. Un vin agréable, très suisse dans son expression neutre et retenue, idéal pour accompagner un poisson du lac.

Cédric et Nadine Besson-Strasser cultivent six hectares de vignes pour une production annuelle d'environ 50 000 cols. Depuis cette année, l'ensemble du domaine est exploité en biodynamie. Parmi les rouges, à signaler le zweigelt, cépage autrichien confidentiel en Suisse. Corsé, épicé, c'est un vin très intéressant qui présente un air de famille avec la syrah. Cédric Besson vinifie à Uhwiesen un chasselas et un pinot noir issus des vignes de son père à Montreux. Un joli clin d'œil.

Où l'acheter? Winzerkeller Strasser, Dorfstrasse 75, 8248 Uhwiesen. 052 659 14 39. [www.wein.ch](http://www.wein.ch). Prix: 14,50 francs.