

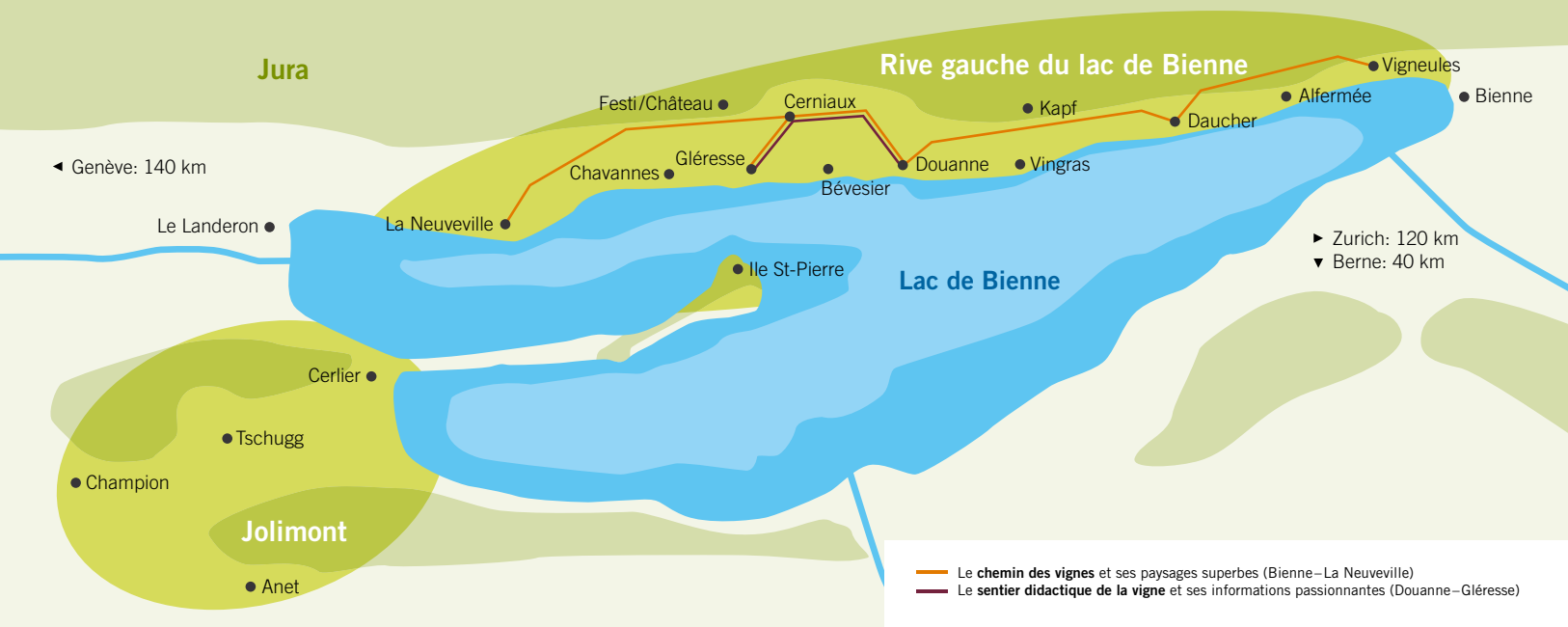


Un lac et ses vins

*weinbauregion
bielersee*

découverte et plaisir

Le vignoble du lac de Biene



Quand diversité rime avec contrastes

- Les cultures et les styles de vie de la Suisse romande et de la Suisse alémanique se rencontrent dans la région viticole du lac de Biene.
- Les zones urbanisées et les régions rurales s'entrelacent.
- La surface tranquille du lac cède le pas aux flancs escarpés du pied sud du Jura.

Tous ces contrastes se retrouvent dans **la diversité de nos vins et la richesse de nos cépages.**

Du chasselas à pleine maturité





Vue du Kapf sur le village de Douanne

D'où viennent les vins de caractère

Un document papal daté de 866 prouve que des vignes existaient déjà il y a plus de 1000 ans dans la région biennoise. Au Moyen Age, les abbayes et les cloîtres se chargeaient souvent des vignobles. Après la Réformation, les familles patriciennes bernoises reprirent le flambeau. Les uns comme les autres se rendirent compte que le climat était exceptionnellement doux dans cette région, puisque l'on y trouve même des orchidées et des chênes pubescents.

Les moines et les patriciens appartiennent au passé, mais les petits villages viticoles n'ont rien perdu de leur charme. Ils cultivent leurs traditions en organisant des fêtes du vin et des dégustations de spécialités régionales telles que la célèbre saucisse au marc.

Le vignoble du lac de Bière englobe environ 220 hectares. Les vigneron, très attachés à leur région, y font preuve d'une belle originalité. Ils prennent le temps de soigner leurs vignes. Ils savent marier la tradition et la modernité et n'hésitent pas à tenter de nouvelles expériences. Les 80 vigneron cultivent presque tous leur propre chasselas et proposent en même temps des spécialités et des raretés. Une quarantaine de cépages se rencontrent sur les bords du lac de Bière. Cette variété se retrouve aussi dans les eaux-de-vie.

Tous les vigneron produisent leur propre vin, le vendent à la propriété et proposent des dégustations.



Comment naît la qualité

Sur les pentes sèches et pierreuses, la vigne trouve des conditions idéales. Le sol est optimal, aussi bien sur la rive gauche du lac, plutôt calcaire, que dans la région de Cerlier et sur l'île St-Pierre avec leurs bancs de molasse. L'exposition sud-est des terrasses ainsi que la proximité du lac permettent une maturation optimale du raisin.

Autour du lac de Biemme, presque tous les domaines sont des exploitations familiales. Le travail de la vigne est exclusivement manuel. Les vigneronnes connaissent les particularités de chacun de leurs cépages. Des limitations de rendement qui, pour les spécialités en particulier, dépassent largement les directives nationales leur permettent d'assurer la qualité de leurs vins.

Dans les exploitations typiques d'une surface de 3 hectares, la vente se fait directement au domaine. Les vins du lac de Biemme resteront donc des produits de niche... mais de qualité supérieure!

Très appréciés dans la région, ils se vendent rapidement. Par ailleurs, ils obtiennent chaque année des distinctions nationales et internationales dans des concours où ils se mesurent avec les meilleurs vins du monde.





Des soins attentifs

Autour du lac de Biemme, on produit traditionnellement du vin blanc. Les sols calcaires conviennent bien au Chasselas, au Chardonnay ainsi qu'aux Pinot noir, Pinot gris et Pinot blanc. Le Gewürztraminer et le Sauvignon blanc y trouvent aussi des conditions idéales. Pour le rouge, le Malbec, le Diolinoir et le Saint-Laurent se sont établis aux côtés du Pinot noir classique.

Malgré cette diversité, tous les vins du lac de Biemme mettent en avant la typicité des cépages. En effet, ils sont issus pour la plupart d'un cépage unique. Les assemblages sont très rares. Le travail soigneux des vignerons aux vendanges, à la vinification et au vieillissement aboutit à des vins frais et fruités qui séduisent par leur caractère clair et élégant.



Les porte-bannières

Cépages classiques, le Chasselas et le Pinot noir restent les porte-bannières de notre région. L'étiquette mentionne normalement le lieu d'origine du vin. Les grappes de Pinot noir immédiatement pressées donnent des spécialités de rosé, comme le Blanc de noir et l'Œil-de-Perdrix.

Cépages principaux

- Chasselas
- Pinot noir
- Pinot gris
- Chardonnay
- Sauvignon blanc
- Müller-Thurgau

Les nouveaux héros

Nombreux sont les vignerons de la région ouverts à l'innovation. Les spécialités et raretés issues de leurs essais méritent une visite dans les caves.

Une sélection de spécialités

- Gewürztraminer
- Sylvaner
- Freisamer
- Gamaret
- Malbec
- Pinot blanc

Une sélection de raretés

- Riesling
- Garanoir
- Syrah
- Diolinoir
- Dornfelder
- Muscat



En haut: Pinot noir
En bas: Sauvignon blanc en pleine fleur



Vous êtes à la bonne adresse



La Fédération des vignerons du lac de Biene exploite la Maison du vin du lac de Biene à Douanne, qui peut accueillir 100 personnes à l'occasion de dégustations, de fêtes, de séminaires et d'autres événements. Les passionnés de vin y trouvent aussi l'**Office d'information des vins du lac de Biene**.

Fédération des vignerons du lac de Biene et Office d'information des vins du lac de Biene, Maison du vin du lac de Biene, Moos 3, 2513 Douanne
T 032 315 27 18 (lu-ve 9.00-11.00 h), www.vinsdulacdebienne.ch



La Chaîne Viniterra ouvre les portes de son ancienne maison de greffage pour des apéritifs qui permettent aux curieux de découvrir, dans l'ambiance typique de sa **vinothèque**, 250 vins proposés par 60 vignerons du lac de Biene.

Vinothèque Viniterra, Moos 4, 2513 Douanne
T 032 315 77 47, M 079 659 13 04; www.viniterra-bielersee.ch
Ouverture: ma-ve 17.00-22.00 h, sa/so 14.00-20.00 h ou sur rendez-vous pour les groupes





Le musée de la vigne «Le Fornel» se trouve dans l'ancienne demeure des seigneurs de Gléresse. Des salles peuvent être louées pour des conférences, des apéros, des événements et des rencontres de tout type.

Musée de la vigne «Le Fornel», 2514 Gléresse

T 032 315 21 32, www.vinsdulacdebienne.ch/museedelavigne-lefornel

Réervations: lu-ve 9.00-11.00 h



La fondation «Rebhaus Wingreis» se charge d'une maison vigneronne existant depuis presque 400 ans à Vingras, un hameau de Douanne. Le lieu peut accueillir 100 personnes à l'occasion de dégustations, d'expositions et d'événements divers.

Rebhaus Wingreis, Wingreis 22, 2513 Douanne

T 032 323 88 89, www.vinsdulacdebienne.ch/rebhaus-wingreis

Ouverture: ve 17.00-21.00 h (de mai à octobre) ou sur rendez-vous

Vous trouverez ici des informations supplémentaires:

- Adresses des vignerons
- Adresses pour les dégustations de saucisse au marc
- Distinctions annuelles

Ces fiches manquent-elles? L'Office d'information des vins du lac de Bienne vous les fera volontiers parvenir.

Chaque vigneron se réjouit d'être votre interlocuteur. Pour tout amateur de vin, une dégustation dans la cave d'un producteur est un événement inoubliable. N'hésitez pas à contacter le vigneron de votre choix pour prendre rendez-vous. A bientôt, et santé!

Fédération des vignerons du lac de Bienne
Office d'information des vins du lac de Bienne

Maison du vin du lac de Bienne

Moos 3

2513 Douanne

T 032 315 27 18

F 032 315 27 83

info@vinsdulacdebienne.ch

www.vinsdulacdebienne.ch

