



# Club



des amateurs de vin  
franco-suisse

Eglisau - Zurich

*Première  
pour le Club des  
Amateurs de vins  
franco-suisse !*

*En collaboration avec Michele Caimotto, expert en vins et dirigeant de la société Wine Rose, la CCI France Suisse vous fait découvrir chaque mois un domaine coup de cœur pour lequel Michele a sélectionné 3 cuvées particulièrement exceptionnelles, dont nous vous offrons l'accès au meilleur prix.*

*Par ailleurs et dès que les conditions sanitaires le permettront, nous vous proposerons régulièrement « le diner des vigneron» autour d'une belle table à Genève, Lausanne, Berne, Bâle et Zurich.*



# Club



## des amateurs de vin franco-suisse

### Présentation du producteur :

Mathias Bechtel lance son activité en 2008, il travaille 3,6 hectares de vignes à Eglisau à laquelle s'ajoute une récente acquisition de 1,8 hectares supplémentaires de nouveaux terrains qui ne sont pas encore en production.

Les vignobles sont entièrement situés sur les coteaux du Stadtberg, qui, avec ses 16 hectares exposés plein sud, englobe la totalité de la surface viticole de la commune. Les pentes sont très escarpées et difficiles à cultiver ou en terrasses à pic sur le Rhin.

Le barrage sur le Rhin près d'Eglisau a pour effet de mitiger les amplitudes thermiques et créer une circulation d'air bénéfique pour la vigne contre les attaques fongiques, limitant ainsi les traitements nécessaires.



### Le choix des vins par Michele Caimotto / Wine Rose

Le Stadtberg, un vignoble avec seulement 16ha en production aujourd'hui, partagé entre 12 producteurs, est un fleuron de la région Zurichoise.

A travers le travail de vigneron tel que Mathias, cette pépite regagne de la visibilité et montre l'esprit entrepreneurial de la jeune génération, tant supportée par la CCIFS.

Mathias travaille avec le meilleur matériel végétal sur des cépages internationaux qui ont vite trouvé une nouvelle maison à proximité de Zurich.

Dans le cadre du réchauffement climatique, le vignoble du Limmatsee, avec ses sols morainique / fluviaux très drainants qui chauffent aux premiers rayons de lumière, nous délivre aujourd'hui des vins de grande ampleur, maturité et sophistication... des crus appréciés au niveau national et international comme des modèles de la précision teutonique dont Mathias incarne le message.





# Club



des amateurs de vin  
franco-suisse

Les vins d'Eglisau - Zurich

## Sauvignon Blanc 2019

Cépage : **Sauvignon Blanc 2019**

Style : **Blanc tranquille élevé en cuve inox**



### La vigne

Petite parcelle de 0.5ha sur Wiler dotée de sols argileux lourds, particulièrement adaptés selon Mathias à la production de blancs fruités.



### Notes de dégustation

Robe jaune clair aux reflets verts. Approche variétale typée sur le fruit de la passion, le citron cédrat confit sur un fond de pêche bien mure. La haute acidité naturelle du cépage est arrondie par une légère sucrosité. Dans l'éclat de la jeunesse ce cru saura gagner sa place dans des mariages extravagants et exotiques. (Aigre-doux de volaille et légumes)



Nombre de bouteilles **2500**

Prix **21,- TTC** au lieu de 24.- TTC - 180bts max - Carton de 6

Longévité 2021-2023





# Club



des amateurs de vin  
franco-suisse

Les vins d'Eglisau - Zurich

## Chardonnay 2019

Cépage : **Chardonnay**

Style : **Blanc tranquille élevé en tonneaux de 500l**



### La vigne :

Vignes localisées sur le haut du coteau du vorder Stadtberg, sur des sols sablonneux très chauds et drainants.



### Notes de dégustation

Nez d'une belle intensité, floral et aux notes de miel, pomme rénette, mangue et noisette grillée. A la bouche le corps est glissant, huileux. La combinaison entre altitude, exposition à midi et une vendange presque « tardive » exacerbent l'aromatique du cépage et le poids du vin.

Il sera un délice sur des asperges, du fromage affiné de brebis ou des rôtis de viandes blanches.



Nombre de bouteilles 2000

Prix **22,- TTC** au lieu 26.- TTC - 180bts max – Carton de 6

Longévité 2021-2029





# Club



des amateurs de vin  
franco-suisse

Les vins d'Eglisau - Zurich

## Pinot Noir 2018

Cépage **Pinot Noir**

Style **Vin rouge tranquille élevé en pièces usagées**



### La vigne

Assemblage de parcelles dans le vorder Stadberg sur des vignes âgées de 30 ans et plus. Outre que l'assemblage de lieux-dits, nous avons ici aussi un mariage de deux clones de Pinot Noir, l'un apporteur d'acidité et d'un bouquet sur les fruits rouges, l'autre, de notes plus pruneau et structure tannique.



### Notes de dégustation

Nez imposant sur la compote de pruneau, la cerise en eaux-de-vie et des notes de torréfaction.

La dynamique de bouche est généreuse, la touchée enrobante, les tanins fins et souples. Son corps et son côté épicé pourront magnifier un rôti d'agneau à la provençale ou une ratatouille traditionnelle.



Nombre de bouteilles produites 4000

Prix **24,- TTC** au lieu de 28.- TTC – Carton de 6

Longévité 2021-2025

