

Déguster en paix

Autour du lac de Bienne

Ses villages attirent les touristes et ses vins excitent les sommeliers. Le lac de Bienne reste pourtant une destination et une appellation confidentielles. Une énorme diversité de cépages, un amour pour le Chasselas, mais un intérêt grandissant pour les variétés résistantes: tout cela rend les vins du lac de Bienne difficiles à résumer. Comme on dit à Twann, «il faut goûter!» Alors nous avons listé nos meilleurs itinéraires œnotouristiques pour se faire une idée sur place. Texte: Anick Goumaz

Photo: Lorenz Richard



La vieille ville de Bienne invite à la flânerie.



La famille Hämmerli élabore les vins de l'île St-Pierre.



Se baigner et déguster: la vie est belle au bord du lac de Bienne!

Tout est si paisible dans les villages viticoles autour du lac de Bienne. Le calme n'est perturbé que par le bruit du train qui relie Bienne à Neuchâtel, parfois par le bateau, par les éclats de voix où français et allemand se mêlent et par les rires des enfants. Les communes de Twann, Erlach et Ligerz (ou, pour utiliser les traductions françaises: Douanne, Cerlier et Gléresse) restent heureusement hors des grands circuits touristiques. Même s'ils titillent quelques sommeliers au travers de grands noms, comme Anne-Claire Schott et Martin Hubacher, les vins du lac de Bienne passent aussi souvent sous les radars. Alors qu'ils méritent toute notre attention.

Comme dans la plupart des zones lacustres suisses, la viticulture du lac de Bienne remonte à plus de 1000 ans. Les vignobles sont concentrés sur la rive nord, entre Bienne et La Neuveville, mais n'oublions pas les parcelles de la romantique île St-Pierre et du Jolimont, à Erlach, point de départ pour les promeneurs vers la fameuse langue de terre chère à Rousseau. Les trois lacs jouent un rôle régulateur du climat favorable à la viticulture, les précipitations restent assez faibles et c'est plutôt la grêle estivale qui angoisse les vignerons. Si le vignoble du lac de Bienne présente de nombreux points communs avec son voisin neuchâtelois, il s'en détache aussi beaucoup par certains critères, dont l'encépagement. Contrairement aux Neuchâtelois, les vignerons cultivent ici une majorité de cépages blancs (54%). Là où la patrie de l'Œil de Perdrix a choisi de se montrer restrictive, l'AOC Lac de Bienne autorise 32 cépages blancs et 46 rouges! Elle distingue par contre 13 variétés recommandées. «C'est parti un peu dans tous les sens», reconnaît Jean-Daniel Giauque, producteur à La Neuveville. Et pourtant, il est passionné d'ampélographie, avec plus de cent cépages plantés. «Certains collègues cultivent beaucoup de résistants. Ça ne m'intéresse pas. Je me focalise sur les cépages authentiques suisses.»

L'identité recherchée

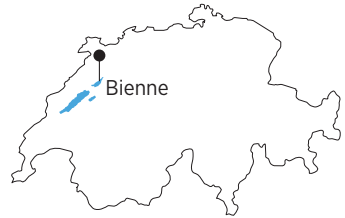
Dans toute cette variété, où se situe l'identité? «C'est difficile à résumer, il faut goûter!», invite Bettina Popp-Tschanz, gérante de la Vinothek Viniterra, où l'on peut déguster et acheter une grande variété de vins de la région. «Les gens d'ici plebis-

citent les variétés traditionnelles, Chasselas en tête. Mais aussi le Pinot Noir. L'Œil de Perdrix et le Pinot Gris viennent ensuite. Les mousseux prennent également du terrain.» Jean-Daniel Giauque cherche quand même ce qu'il appelle des vieilles reliques. «Ici, nos ancêtres ne s'intéressaient pas trop aux cépages, tout était mélangé sur les parcelles. J'ai retrouvé un vieux plant non greffé de Blanchet ou Blanchier. Je le vini- fie en monocépage. Il y en avait aussi en Valais. Certains écrits vieux de plus de 600 ans mentionnent aussi la présence de l'Elsässer et l'Elbling à Douanne.» Le Chasselas et le Pinot Noir, cépages majoritaires dans la région, n'ont donc pas vraiment d'ancrage historique au bord du lac de Bienne. Ils ont été importés du Léman et de la Bourgogne, en même temps qu'à Neuchâtel et dans le Vully.

Même s'il ne s'agit pas d'un cépage, les vignerons d'ici disposent bien d'une spécialité propre: la saucisse au marc ou Treberwurst. Ce fin saucisson est cuit dans l'alambic lors de la distillation de marc. Il se déguste en janvier et en février. Pourquoi durant ces mois d'hiver? Eh bien, l'histoire raconte que les vignerons frigorifiés par les travaux de la taille venaient se réchauffer près des alambics pendant la distillation. Ils ont fait de cette légende une occasion de se réunir et de déguster au domaine le premier vin de l'année, à savoir le Chasselas non-filtré. Ces repas organisés sur plusieurs week-ends sont très prisés par des hôtes venus de toute la Suisse et il convient de réserver sa table bien à l'avance.

Le sens de l'accueil

Pas besoin d'attendre ce rendez-vous annuel pour profiter des rives idylliques du lac de Bienne et des élégants vins locaux. Les vignerons ont le sens de l'accueil et des caves ouvertes de mai à la fameuse «Trülete» (fête des pressoirs) à Twann en octobre, les occasions de célébrer les vins ne manquent pas. Les sites internet des producteurs de l'appellation et de l'office du tourisme listent toutes les manifestations. Le bord du lac et les chemins de vigne invitent aussi à d'agréables promenades lors desquelles il faut absolument combiner contemplation et dégustation. Nous vous proposons ici nos quatre coups de cœur, dont une version plus urbaine pour (re)découvrir la jolie ville de Bienne. En route!



En bref

L'appellation Lac de Bienne s'étend sur **220 ha**. En termes de taille, c'est la **onzième AOC suisse**, après la Thurgovie et avant St-Gall. Elle couvre un bon tiers de plus que le Vully (160 ha). Selon le partage des régions de Swiss Wine Promotion, **elle fait partie de la région des Trois-Lacs** et donc du vignoble romand, même si elle est située sur le **canton de Berne**. Le reste du canton de Berne (Thunersee AOC et Bern AOC) est rattaché à la Suisse alémanique.

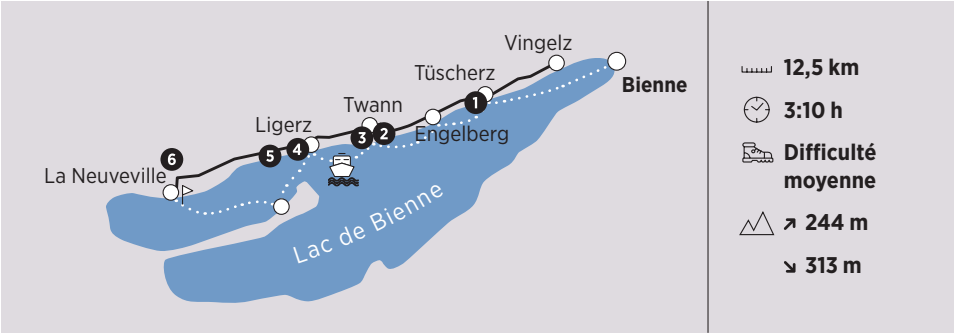


Le long du chemin des vignes

Parcourir le vignoble d’est en ouest en une journée.

Traverser le vignoble de Vingelz à La Neuveville, sans quitter le lac de Bienne des yeux, est possible en un peu plus de trois heures de marche. Il suffit de suivre les flèches jaunes avec l’indication «Rebenweg», tout en s’instruisant grâce aux panneaux didactiques. À tout moment, on peut écourter le trajet ou varier les plaisirs en montant dans un train ou sur un bateau. L’idéal est de prendre vraiment le temps et d’agrémenter la promenade de dégustations de vin et de pauses gourmandes. Pour en profiter à fond, il est aussi possible de dormir à Twann et poursuivre le lendemain. Grâce à cette coupure après environ sept kilomètres

de marche, on pourra par exemple déguster les fameux poissons du lac dans l’un des restaurants «pieds dans l’eau» et surtout faire une halte à la Vinothek Viniterra, qui propose une trentaine de vins issus de la région. Après Twann, le sentier s’éloigne un peu des rives et prend de la hauteur, avec une vue époustouflante sur le lac de Bienne. La marche se révèle facile et pittoresque, entourée de vignes et de murs en pierre sèche. Le joli bourg de Ligerz laisse un souvenir impérissable avec ses charmantes maisons et surtout son église. La Neuveville clôturé la randonnée en offrant une dernière occasion de déguster les vins du cru.



1 Domaine Cordula Morgenegg-Posch

Cordula a repris le domaine de son papa Peter en 2016. Sur 2,7 ha, elle cultive 14 cépages, dont certains résistants. En été, la cave est ouverte pour les dégustations un samedi sur deux, de 10h à 13h (dates disponibles sur le site internet). morgenegg-posch.ch

2 Schlössli Ruff

Stephan Ruff représente la quatrième génération. Depuis qu’il a repris le domaine, il a agrandi la surface et a diversifié l’encépagement. Stephan accueille les curieuses et les curieux chaque mercredi, de 17h à 20h. ruff-weinbau.ch

3 Vinothek Viniterra

La Vinothek Viniterra est l’endroit à ne pas manquer pour découvrir les vins du lac de Bienne. Ils y sont (presque) tous, à déguster au verre ou à acheter à l’emporter. La maîtresse des lieux, Bettina Popp-Tschanz, accueille ses hôtes comme à la maison. La jolie terrasse invite à la flânerie. Fermé le lundi. viniterra-bielersee.ch

4 Maison Cap

Il faut faire un petit détour du chemin des vignes pour se rendre à la Maison Cap, mais les tout jeunes producteurs Morgane Page et Yannick Allemand vous en seront reconnaissants. Chaque premier samedi du mois, de 11h à 14h, ils font déguster leurs six nouveaux vins en culture biologique. maisoncap.ch

5 Andrey Schafis

Arielle Andrey et son mari Benjamin ont aménagé un magnifique lieu d’accueil et savent recevoir avec des vins frais et de bons petits plats. Ouvert jeudi et samedi jusqu’au 8 août. Événements réguliers, voir le site internet. andreyschafis.ch

6 Auberson et Fils

Michel et Claude Oberson ont mis en place un splendide petit coin de dégustation insolite, ouvert chaque samedi jusqu’en juillet, de 10h30 à 13h30 et chaque jeudi de juin de 17h à 19h30. auberson-et-fils.ch

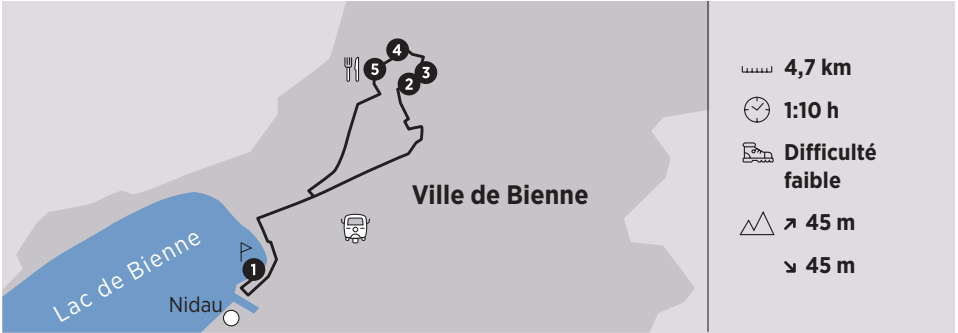


Tour gastronomique à Bienne

(Re)découvrir la ville lors d’un parcours gourmand.

S’il reste un peu de temps après avoir sillonné les chemins de vigne au bord du lac, il serait dommage de rentrer chez soi sans chercher à mieux connaître la ville de Bienne. Elle est si proche des vignes qu’il est même possible de combiner les deux balades en une seule et même journée. La plupart des Suisses ne savent que deux choses sur Bienne: qu’elle est bilingue et que l’horlogerie – avec des marques comme Rolex et Swatch – y règne en maître. Une visite guidée s’impose donc pour en apprendre davantage. D’autant plus que, de la plage à la vieille ville, la découverte vaut le détour. L’office du tourisme propose différentes

activités, accompagnées ou non. Les personnes moins férues d’histoire, mais plus passionnées par la gastronomie et le vin, optent pour le «Nourritour»; un parcours culinaire accompagné, composé de haltes gourmandes, d’une durée de trois heures, à faire le samedi matin (59 francs par personne). Les touristes qui préfèrent découvrir la ville individuellement peuvent suivre nos recommandations, en privilégiant un mardi, jeudi ou samedi, jours de marché (jusqu’en décembre, puis seulement le mardi et le samedi). Le premier vendredi du mois est aussi un «must» avec la fête du First Friday, le soir, en vieille ville.



Photos: Lorenz Richard, Stéfan Weber

1 Plage de Bienne

La plage de Bienne donne vraiment envie de prendre son temps et de se laisser aller. On peut y faire le plein d’énergie avant de se lancer à la découverte de la ville ou au contraire terminer la journée sur une terrasse au soleil. biel-bienne.ch

2 Fromages Spielhofer

Fromagerie incontournable et régulièrement primée basée à St-Imier, Spielhofer dispose d’un joli magasin dans la vieille ville de Bienne. On peut aussi y déguster une planchette de fromages accompagnée d’un verre de vin du lac de Bienne. Fermé dimanche et lundi. fromagesspielhofer.ch

3 Batavia Epicerie Moderne

L’épicerie Batavia est le paradis des «foodies», où l’on trouve entre autres des légumes du Seeland et des vins du lac de Bienne. Fermé du dimanche au mardi. batavia.ch

4 Source des Romains

Entre deux haltes gourmandes, découvrez un lieu insolite de Bienne. Cette source était d’une importance capitale pour les ancêtres des Biennois. Située sur une colline, elle fournissait de l’eau hors des zones proches du lac, aux risques d’inondation élevés. biel-bienne.ch

5 Hôtel-Restaurant Villa Lindenegg

Si, après les grignotages dans la vieille ville, il reste encore un peu de place pour un repas créatif ou juste un bon dessert dans le magnifique jardin, une halte à la Villa Lindenegg s’impose! Les vins de la région figurent bien sûr à la carte. Fermé mardi et mercredi. lindenegg-biel.ch

First Friday

Une fabuleuse initiative pour redécouvrir la vieille ville, animée comme jamais! Chaque premier vendredi du mois, les magasins des quartiers historiques restent ouverts jusqu’à 22h et des concerts font vibrer les pavés. j31.ch

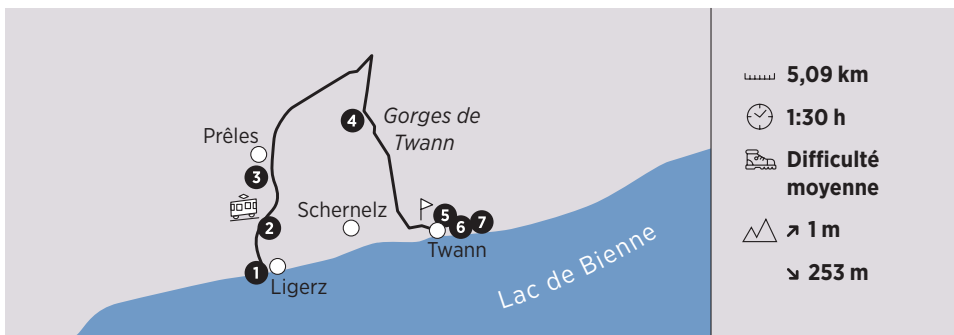


Au frais dans les gorges de Twann

Magnifiques cascades naturelles à deux pas des vignes.

En été, une balade dans les gorges est toujours une bonne idée pour faire le plein de fraîcheur. Les gorges de Twann peuvent s'apprécier lors d'une excursion plutôt sportive ou une version plus familiale et épicurienne. Pour cette dernière, en toute décontraction, il faut partir de Ligerz et prendre le «vinifuni» pour gravir plus de 300 mètres de dénivelé sans effort. Pendant juste six minutes de trajet, les passagers admirent une vue imprenable sur le lac de Bienne, à travers les vignes. Le terminus se situe dans le village de Prêles, point de départ de plusieurs randonnées, par exemple sur le plateau de Diesse ou le sentier thématique

Friedrich Dürrenmatt. L'itinéraire qui nous intéresse serpente vers le nord-est, à plat, à travers champs, puis dans la forêt. Après un peu plus de deux kilomètres de marche, on arrive aux gorges de Twann. Il suffit alors de les suivre en profitant de leur fraîcheur et leur beauté géologique naturelle. La fin de la promenade nous ramène à Twann, où on peut terminer l'excursion par une dégustation chez l'un des vignerons et un bon repas avec les poissons du lac. Pour la version plus sportive, partir dans l'autre sens et rentrer à pied depuis Prêles jusqu'à Ligerz, en passant par la Neuveville, ou même jusqu'à Twann, pour boucler la boucle.



1 Domaine Festiguet

À la belle saison, ce domaine de Ligerz, labellisé bio, ouvre ses portes un dimanche sur deux, de 11h à 17h. Le vigneron Michael Teutsch connaît tout sur l'appellation Lac de Bienne. deutsch.ch

2 Vinifuni Ligerz-Prêles

Six minutes de bonheur avec une magnifique vue. Le seul funiculaire au monde qui part d'un village alémanique pour arriver dans une commune romande! Circule toute l'année, deux fois par heure. Vérifier les horaires en ligne. vinifuni.ch

3 Les trottinettes de Event Atelier Seeland

Event Atelier Seeland propose aux groupes jusqu'à douze personnes de redescendre en trottinettes de Prêles vers les rives du lac. event-atelier.ch

4 Les gorges de Twann

Impressionnantes formations rocheuses, à visiter du printemps à l'automne. Les promeneurs sont invités à déposer deux francs dans une caisse à la sortie des gorges pour participer à leur entretien. Attention aux glissades, bonnes chaussures recommandées. bielersee-tourismus.ch

5 Anne-Claire Schott

Un nom incontournable au bord du lac de Bienne. Labellisée Demeter, sa cave est ouverte le samedi matin dès 10h en hiver et au printemps (jusqu'au 4 juillet y compris). aromaderlandschaft.ch

6 Johanniterkeller

Un des fleurons de l'appellation, nommé l'une des deux Caves suisses de l'année en 2021. Jusqu'à mi-août, la cave est ouverte tous les samedis matins, dès 9h30. johanniterkeller.ch

7 Hôtel Bären

L'une des meilleures adresses pour déguster une très bonne soupe de poisson. Quelque quatorze chambres permettent de prolonger le séjour à Twann. baeren-twann.ch



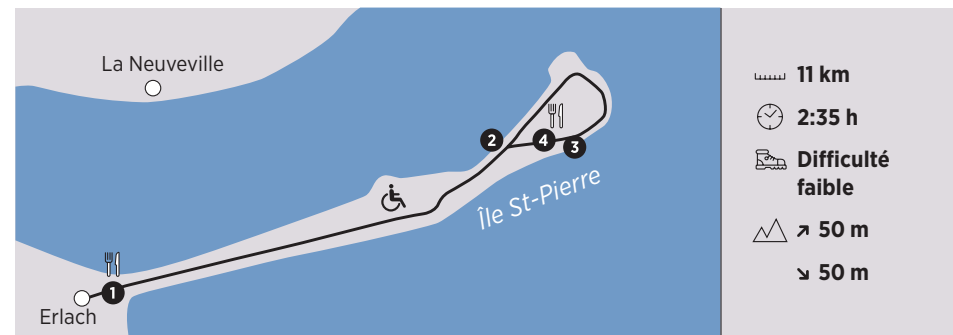
Du vin sur l'île de Rousseau

Une parenthèse enchantée sur l'île St-Pierre.

L'île St-Pierre fait sans conteste partie des pépites touristiques suisses. Généralement oubliée dans les circuits des tour-opérateurs, elle reste une attraction assez confidentielle, ce qui fait aussi son charme. Les visiteurs ne sont pas autorisés à s'y rendre en voiture et cette absence de trafic renforce une atmosphère profondément paisible, où la nature a tous les droits. D'ailleurs, un petit bout de terre est également appelé «île aux lapins», car beaucoup de ces mignons animaux y ont élu domicile. Au XII^e siècle, les moines de Cluny se sont installés sur l'île. Qui dit moines, dit en général vignes et l'île St-Pierre n'échappe pas à cette règle.

Ainsi, il est très probable que le vin s'inscrive dans l'histoire des lieux depuis de nombreux siècles. Aujourd'hui, la bourgeoisie de Berne possède l'île et donc les cinq hectares de Chasselas, Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay, Savagnin Blanc, Divico, Gamaret et Mara. Depuis 2024, le domaine Hämmerli, à Ins, est en charge de la viticulture, vinification et commercialisation des vins de l'île St-Pierre. La famille vigneronne prévoit déjà des nouveautés, dont un mousseux, dès 2027. Une balade sur cette langue de terre représente donc une immersion en pleine nature, mais aussi une activité œnotouristique insolite et mémorable.

Photos: Stefan Weber, Erlach Tourismus



1 La Cabane du pêcheur

Une institution à Erlach et la dernière halte avant la marche sur l'île St-Pierre. Au menu, un très bon «finger food», dont la spécialité: une assiette dégustation des meilleurs poissons des lacs d'Europe. cabane-du-pecheur.ch

2 Débarcadère de l'île St-Pierre Nord

On peut rejoindre l'île St-Pierre en bateau depuis Bienne ou l'un des six autres débarcadères du lac. Sept bateaux par jour au départ de Bienne en été jusqu'au premier dimanche d'octobre. lacdebienne.ch

3 Monument à la mémoire de Jean-Jacques Rousseau

Jean-Jacques Rousseau a passé quelques mois sur l'île en 1765 et il a vanté son atmosphère unique dans «Les Rêveries du promeneur solitaire». erlach.ch

4 Hôtel de l'île St-Pierre

Magnifique hôtel historique dans un ancien cloître clunisien datant de 1127, avec un restaurant raffiné. L'île St-Pierre étant interdite à la circulation, on s'y rend à pied ou grâce à un bateau-taxi à réserver à l'avance. Il est aussi possible de dormir sur la paille dans la ferme juste à côté. st-petersinsel.ch

Les vins de l'île St-Pierre

Les sept références de la gamme «St. Petersinsel» peuvent être commandées en ligne ou achetées au domaine Hämmerli, à Ins, à qui la bourgeoisie de Berne a confié ses parcelles insulaires. L'hôtel-restaurant de l'île St-Pierre les a presque tous à la carte et Hämmerli compte développer les événements œnotouristiques sur l'île. Rendez-vous le 8 août pour une dégustation au cœur des vignes. st-petersinselwein.ch

Baignade et pique-nique

Tout autour de l'île St-Pierre, plusieurs très jolies petites plages invitent à piquer une tête dans le lac de Bienne. Des places de pique-nique avec grills sont également à disposition. erlach.ch