

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2018)
Heft: 101

Artikel: Clubs de vins : nos coups de cœur!
Autor: Zbinden, Véronique
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-830851>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Clubs de vins : nos coups de cœur !

Cours, voyages, dégustations, lectures : on trouve des offres pour tous les profils. Tout d'horizon et sélection.

Les clubs de vins offrent différents avantages à leurs membres, selon des modalités qui varient d'une cotisation modique à l'achat d'une sélection régulière, mensuelle ou annuelle. On y fait des rencontres autour d'un intérêt commun, des voyages thématiques; des experts vous initient à l'art de la dégustation ou à la typicité des cépages; on apprend enfin à mieux se connaître soi-même pour cibler ses achats et créer sa cave, pour en revenir dans le meilleur des cas, éblouis par une découverte.

Le plus ancien est né avant-guerre et il s'en est créé régulièrement de nouveaux, notamment autour de l'engouement pour les produits bio. Dans des registres qui vont de la plateforme mammoth de Coop (Mondovino touche plus d'un million de consommateurs ou quelque 60% du marché suisse) au petit cercle regroupant à peine quelques milliers d'initiés. Certains ont eu fin nez, tel le premier Master of Wine helvétique Philipp Schwander, avec son offre limitée de crus de haut vol, peu connus. Une success story qui place désormais le Zurichois parmi les principaux importateurs...

La concurrence est néanmoins féroce, avec l'avènement de plateformes numériques particulièrement agressives — à l'instar de qwine.ch, proposant des lots à prix imbattables pour une durée limitée. De quoi « inciter aux achats compulsifs », de l'avis du journaliste spécialisé Pierre Thomas. Impossible de goûter, d'où les surprises possibles... « Le vin est un métier, souligne Jacques Perrin, créateur passionné du C.A.V.E., dont on aurait tort de minimiser les aspects

logistiques notamment, comme le stockage. » Un métier mais aussi une ligne, une éthique : un (bon) club se veut « un lieu de communion autour d'une passion commune. ». Notre sélection de quelques bons plans.

VÉRONIQUE ZBINDEN



DIVO: LE PLUS ANCIEN

Créé en 1936, c'est le plus ancien club de vins, voué à la défense des cépages indigènes, d'une éthique et du savoir-faire artisanal. Un vaste travail de sélection est mené notamment par Eric Durat, meilleur sommelier d'Europe, afin de « valoriser les cépages autochtones et identitaires du lieu, chercher à débusquer la rareté et l'authenticité. » Points forts, une douzaine de dégustations proposées chaque mois un peu partout en Suisse, à la façon de portes ouvertes, invitant à découvrir la sélection du moment, voire à rencontrer les producteurs. La carte de membre (25 francs par an) vaut aussi pour la revue, trois parutions annuelles. On achète durant les dégustations ou simplement via le site. DIVO représente 18000 membres, dont une moitié en Suisse alémanique, pour 750 références et une quinzaine de collaborateurs. www.divo.ch



C.A.V.E S.A.: 1600 RÉFÉRENCES

C'est l'histoire d'un prof de philo passionné de vins qui se décide à en faire son métier, dans les années 80: Jacques Perrin crée le C.A.V.E (pour club des amateurs de vins exquis) à l'heure de l'essor de la nouvelle cuisine. Il joue d'emblée un rôle de défricheur, important la production du « père des vins nature » Jules Chauvet, premier à s'intéresser au cornalin valaisan, à de jeunes vigneronnes du Languedoc devenues entre-temps des stars. Le C.A.V.E propose quelque 1600 références, principalement européennes, pour une cotisation de 25 francs. Le tout s'accompagne d'une sélection de produits d'épicerie, d'une école du vin, d'une revue de haut vol. On commande in situ ou d'un simple clic. Dernière trouvaille? Le vin d'un moine du Mont-Athos nommé Epifanis... www.cavesa.ch



WIINE.ME: FORMULES À CHOIX

Lancée en 2013, la société compte trois entités: le club de vins et son commerce en ligne, l'École suisse du vin (cours certifiés par le Wine & Spirit Education Trust) et le Salon du champagne. A priori, le fonctionnement de wiine.me rappelle celui des clubs de livres. Deux formules sont proposées aux quelque 600 adhérents: a) vous recevez chaque mois deux crus différents (39 francs par mois) ou b) vous recevez trois flacons chaque mois (59 francs par mois). A chaque fois, c'est donc « une surprise », dictée par les coups de cœur de cinq sommeliers, l'idée étant de « découvrir de petits producteurs européens. A terme, la gamme sera élargie à davantage de vins biologiques et suisses. Points forts: qualité des sélections, prix accessibles, belles découvertes guidées par un esprit pédagogique. www.wiine.me/fr/



DELINAT: PRÉCURSEUR DU BIO

Un club précurseur de la vogue du bio, créé dans les années 80 en Suisse alémanique, présent désormais en Allemagne et en Autriche. Delinat compte aussi ses fidèles en Suisse romande, même s'ils sont peu nombreux. Tous les vins référencés (250 pour quelque 90 producteurs) sont issus de vignobles biologiques, voire biodynamiques, des principales régions d'Europe. Suisse comprise. Le système? Vous souscrivez à l'abonnement annuel, selon différentes formules, et recevez une douzaine de flacons en quatre envois, en février, en mai, en août et en octobre. (Compter 140 à 160 francs pour la formule la plus prisée.) Delinat a même créé son propre label, exigeant en termes de production écologique et de respect de la biodiversité. C'est d'abord une philosophie, une marque forte. www.delinat.com

