

Concours du Vin Suisse Bio  
Schweizer Bio-Weinwettbewerb  
Concorso Vino Bio Svizzero  
Swiss Organic Wine Competition



Bio-Vino

PALMARÈS

2024



## CONCOURS BIOVINO 2024



Le seul concours qui réunit la production de vin suisse Bio-Fédéral, Bourgeon (Bio-Suisse), Demeter et Reconversion. Pour cette année 2024, nous avons :

8	<b>cantons suisses (6 en 2023)</b>
14	<b>régions et leurs AOC (12 en 2023)</b>
62	<b>médailles d'Or (31 en 2023)</b>
55	<b>médailles d'Argent (70 en 2023)</b>
86	<b>vignerones et vigneron (77 en 2023)</b>
405	<b>vins (360 en 2023)</b>

Les dernières éditions du Concours BioVino ont révélé la grande qualité des vins suisses bio, dans une suisse viticole ou la production bio augmentent chaque année. Ce concours s'appuie sur un système de cotation qui utilise la fiche de l'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) à l'usage des concours internationaux, ainsi que celle de l'ASVN (Association Suisse Vin Nature). Ces fiches comportent une échelle à 100 points. BioVino veut permettre aux consommateurs de pouvoir bénéficier des résultats d'une dégustation de haut niveau pour faire leur choix et découvrir des vins de grande qualité. BioVino se veut également être un outil pour les producteurs bio. Les résultats chiffrés qu'ils reçoivent suite à cette dégustation leur permettent d'avoir des indices sensibles quant à la structure qualitative et aromatique de leurs vins, dans le but de les parfaire année après année.

## VIN NATURE ET TRADITIONNEL

Les vins Nature ont 2 catégories cette année, les effervescents (Petnat) n'étant pas assez représentés pour en faire une catégorie, ce sera pour l'année prochaine.

Les vinifications traditionnelles et Nature ont de belles moyennes et nous avons pu délivrer 117 médailles toutes catégories confondues.

Nous retrouvons les 4 certifications O-Bio, Bourgeon, Demeter et Reconversion dans toutes les catégories.

## PRIX ET CATÉGORIES

Catégories :

Chasselas  
Monocépage blanc  
Assemblage cépage blanc  
Pinot Noir  
Monocépage rouge  
Assemblage cépage rouge  
Vin rosé et Blanc de noir  
Vin liquoreux  
Nature blanc et orange  
Nature rouge

Prix spéciaux :

Meilleur Vin Suisse Bio 2024  
Meilleure Cave Suisse Bio 2024  
Meilleure Cave Suisse Nature 2024

## BIOVINO-WETTBEWERB 2024

Der einzige Wettbewerb, der die Schweizer Weinproduktion von Bio-Fédéral, Knospe (Bio-Suisse), Demeter und Reconversion vereint. Dieses Jahr sind es

8	<b>Schweizer Kantone (6 im Jahr 2023)</b>
14	<b>Regionen und ihre AOC (12 im Jahr 2023)</b>
62	<b>Goldmedaillen (31 im Jahr 2023)</b>
55	<b>Silbermedaillen (70 im Jahr 2023)</b>
86	<b>Winzerinnen und Winzer (77 im Jahr 2023)</b>
405	<b>Weine (360 im Jahr 2023)</b>

Die letzten Ausgaben des BioVino-Wettbewerbs haben die hohe Qualität der Schweizer Bio-Weine in einer Weinregion gezeigt, in der die Bio-Produktion jedes Jahr zunimmt. Der Wettbewerb stützt sich auf ein Bewertungssystem, das die Karteikarten der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein) für internationale Wettbewerbe und der ASVN (Association Suisse Vin Nature) verwendet. Diese Merkblätter enthalten eine 100-Punkte-Skala. BioVino möchte den Verbrauchern die Möglichkeit geben, von den Ergebnissen einer Verkostung auf hohem Niveau profitieren zu können, um ihre Wahl zu treffen und Weine von hoher Qualität zu entdecken. BioVino soll auch ein Werkzeug für Bioproduzenten sein. Die zahlenmäßigen Ergebnisse, die sie nach dieser Verkostung erhalten, geben ihnen sensible Hinweise auf die qualitative und aromatische Struktur ihrer Weine, mit dem Ziel, diese Jahr für Jahr zu perfektionieren.

## NATÜRLICHER UND TRADITIONELLER WEIN

Die Nature-Weine haben in diesem Jahr 2 Kategorien, da die Schaumweine (Petnat) nicht ausreichend vertreten waren, um eine Kategorie zu bilden; dies wird im nächsten Jahr nachgeholt.

Die traditionellen und naturbelassenen Weinbereitungen haben gute Durchschnittswerte und wir konnten 117 Medaillen in allen Kategorien vergeben.

Wir finden die vier Zertifizierungen O-Bio, Knospe, Demeter und Reconversion in allen Kategorien.

## PREISE UND KATEGORIEN

Kategorien :

Chasselas  
Rebsorte weiß  
Weißen Rebsorten  
Pinot Noir  
Mono-Rebsorte rot  
Roten Rebsorten  
Roséwein und Blanc de Noir  
Likörwein  
Weiß und orange  
Nature rot

Sonderpreise :

Meilleur Vin Suisse Bio 2024  
Meilleure Cave Suisse Bio 2024  
Meilleure Cave Suisse Nature 2024

## LAURÉATS & TROPHÉES



**CHASSELAS**  
**92,50 B, Bio 2022, AOC La Côte,**  
 Cave de la Côte, Rodrigo Banto



**MONOCÉPAGE BLANC**  
**90,40 Burgonde 2019, AOC La Côte Bursins Grand Cru,**  
 Chardonnay, Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex



**ASSEMBLAGE CÉPAGE BLANC**  
**89,60 Assemblage Blanc Nez Noir 2022, AOC Valais,**  
 Heida : 40%, Johannisberg : 20%, Petite Arvine : 40%,  
 Domaines Rouvinez, Céline Petoud &



**89,60 La Céleste 2019, AOC La Côte Bursins Grand Cru,**  
 Chardonnay : 40%, Sauvignon Blanc : 30%, Savagnin Blanc :  
 30%, Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex



**VIN ROSÉ ET BLANC DE NOIR**  
**89,50, Oeil-de-Perdrix 2023, AOC Neuchâtel,**  
 Pinot Noir, Caves de Chambleau, Louis-Philippe Burgat



**PINOT NOIR**  
**92,20, Les Bovardes, 2021, AOC Neuchâtel,**  
 Caves de Chambleau, Louis-Philippe Burgat



**MONOCÉPAGE ROUGE**  
**89,50, Garanoir 2023, AOC Côte de l'Orbe,**  
 Domaine YM, Yann Morel



&  
**89,50, Malbec biodynamique 2020, AOC La Cote Begnins**  
**Grand Cru, Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin**



**ASSEMBLAGE CÉPAGE ROUGE**  
**91,00, Diolinoir Galotta biodynamique 2020, AOC La Cote**  
**Begnins Grand Cru, Diolinoir : 20%, Galotta : 80%,**  
 Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin



**VIN LIQUEUREUX**  
**92,40, Flétri 2022, AOC Neuchâtel Auvernier,**  
 Chardonnay : 50%, Pinot Gris : 50%, Domaine de La Maison  
 Carrée, Alexandre et Jean-Denis Perrochet



**NATURE BLANC ET ORANGE**  
**90,00, Sans Peur 2022, AOC Valais,**  
 Johannisberg : Cave du Chevalier Bayard, Adriana Pigrau



**NATURE ROUGE**  
**90,00, Anne-Sombre 2022, AOC Bielersee,**  
 Gamaret : 35%, Diolinor : 40%, Gewürztraminer : 25%,  
 Anne-Claire Schott



**NATURE PET-NAT ET SPECIALITES**  
**89,60, Pet Nat «A Poil» 2023, AOC Neuchâtel,**  
 Chasselas : 80%, Sauvignon blanc : 20%,  
 Domaine de Montmollin, Benoit de Montmollin



**MEILLEUR VIN SUISSE BIO/BESTER SCHWEIZER BIO-WEIN**  
**92,50 B, Bio 2022, AOC La Côte,**  
 Cave de la Côte, Rodrigo Banto



**MEILLEURE CAVE SUISSE BIO/BESTE SCHWEIZER BIO-KELLEREI**  
**182.3/200**  
**B, Bio 2022, AOC La Côte,**  
 Cave de la Côte, Rodrigo Banto  
**L'Aguillage Cuvée des Pèdzes 2022, AOC Vaud,**  
 Garanoir : 38%, Gamaret : 32%, Pinot Noir : 20%,  
 Cave de La Côte, Rodrigo Banto



**MEILLEURE CAVE SUISSE NATURE/  
 BESTE SCHWEIZER WEINKELLEREI NATUR**  
**178.8/200**



**Parcelle 900 Chasselas Sélection nature, 2021,**  
**AOC La Côte Morges Grand Cru,**  
 Chasselas, Domaine de la Ville de Morges, J-F Crausaz  
**Parcelle 982 Gamay Sélection Nature, 2022,**  
**AOC La Côte Morges Grand Cru,**  
 Gamay, Domaine de la Ville de Morges, J-F Crausaz



## PRIX SPÉCIAUX



*Meilleur Vin Suisse Bio 2024*  
*Bester Schweizer Bio-Wein 2024*

**92,50**  
**B, Bio 2022, AOC La Côte,**  
 Cave de la Côte, Rodrigo Banto

*Meilleure Cave Suisse Bio 2024*  
*Beste Schweizer Bio-Kellerei 2024*

**182.3/200**  
**B, Bio 2022, AOC La Côte,**  
 Cave de la Côte, Rodrigo Banto  
**L'Aguillage Cuvée des Pèdzes 2022, AOC Vaud,**  
 Cave de La Côte, Rodrigo Banto

## SONDERPREISE

*Meilleure Cave Suisse Nature 2024*  
*Beste Schweizer Weinkellerei Natur 2024*

**178.8/200**  
**Parcelle 900 Chasselas Sélection nature 2021,**  
**AOC La Côte Morges Grand Cru,**  
 Domaine de la Ville de Morges, J-F Crausaz  
**Parcelle 982 Gamay Sélection Nature 2022,**  
**AOC La Côte Morges Grand Cru,**  
 Domaine de la Ville de Morges, J-F Crausaz



Rodrigo Banto & Julien Hoefliger, Cave de La Côte

**Meilleur Vin Suisse Bio 2024**  
**Bester Schweizer Bio-Wein 2024**  
**Meilleure Cave Suisse Bio 2024**  
**Beste Schweizer Bio-Kellerei 2024**



Julien Pasche Domaine de la Ville de Morges

**Meilleure Cave Suisse Nature 2024**  
**Beste Schweizer Weinkellerei Natur 2024**

## RÉSULTATS CONCOURS PAR CATÉGORIES



## ERGEBNISSE DES KATEGORIENWETTBEWERBS

### CHASSELAS

#### Distinctions or

- 92,50 B, Bio, 2022, AOC La Côte,**  
Cave de la Côte, Rodrigo Banto
- 91,67 Fendant Trémazières, 2023, AOC Valais,**  
Daniel Magliocco et fils, Mikaël Magliocco
- 91,00 Viborne, 2022, AOC La Côte Mont-sur-Rolle Grand Cru,**  
Domaine viticole de Autecour, Michaël Monnier
- 90,33 Chasselas, 2023, AOC Vully,**  
Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz
- 90,33 La Grand'Rue, 2022, AOC La Côte Morges Grand Cru,**  
Domaine de La Ville de Morges, Jean-François Crausaz
- 89,60 Chasselas, 2023, AOC Vully,**  
Cave et Domaine du Petit Château, Fabrice Simonet
- 89,50 Le Parrain, Chasselas, 2023, AOC Lavaux Chardonne Grand Cru,**  
Famille JL Ducret, Jean Luc Ducret
- 89,40 Clos du Château vieilles vignes, 2022, AOC La Côte Bursins Grand Cru,**  
Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex
- 89,33 Château de Crans - Collection Terroir, 2023, AOC La Côte Crans-Près-Céligny Grand Cru,**  
Gilles Pilloud
- 89,33 Dézaley Grand Cru, 2022, AOC Dézaley Grand Cru,**  
Domaine Antoine Bovard c/o Denis Bovard
- 89,00 Fendant de Fully, 2023, AOC Valais,**  
Domaine Mettaz Véronyc

#### Distinctions argent

- 88,83 Chasselas Château de Denens, 2023, AOC La Côte Denens Grand Cru,**  
Pierre de Buren
- 88,33 Les Crécelles 1<sup>er</sup> Cru, 2023, AOC Genève Coteau de Peissy 1<sup>er</sup> Cru,**  
Domaine des Charmes, Olivier Conne

- 88,33 Epeses En Champafion, 2023, AOC Lavaux Epeses Grand Cru,**  
Sébastien & Esther Butticaz
- 88,20 Chasselas Auvernier «Goutte d'Or», 2023, AOC Neuchâtel Auvernier,**  
Domaine de Montmollin, Benoit de Montmollin
- 88,20 Bertholier blanc, 2023, AOC Genève 1<sup>er</sup> Cru Coteaux de Dardagny,**  
Domaine Les Hutins, Emilienne Hutin Zumbach
- 88,00 En Delaharpe vieilles vignes, 2022, AOC La Côte Bursins Grand Cru,**  
Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex
- 88,00 Utopie, 2023, AOC La Côte,**  
Domaine du Brantard, Antoine Sauty
- 87,60 Fendant, 2023, AOC Valais,**  
Daniel Magliocco & Fils

### MONOCÉPAGE BLANC

#### Distinctions or

- 90,40 Burgonde, 2019, AOC La Côte Bursins Grand Cru,**  
Chardonnay : Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex
- 90,00 Monocépagement blanc, Pinot Gris, 2023, AOC Vully,**  
Pinot gris : Cave de la Tour, Lionel et Dalila Biolley
- 90,00 Petite Arvine, 2023, AOC Valais,**  
Petite Arvine : Daniel Magliocco et Fils, Mikaël Magliocco
- 90,00 Sauvignon, 2023, AOC Genève 1<sup>er</sup> Cru Coteaux de Dardagny,**  
Sauvignon blanc : Domaine Les Hutins, Emilienne Hutin Zumbach
- 89,83 Heida Champartay®, 2022, AOC Valais,**  
Sauvignin Blanc : Domaine Gérald Besse, Adrien Jequier
- 89,83 Divona, 2023, AOC La Côte Tartegnin,**  
Divona : Laurent et François Munier, Laurent Munier
- 89,83 Sauvignon gris biodynamique, 2023, AOC La Côte Begnins,**  
Sauvignon gris : Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin

## 89,67 Petite Arvine, 2023, AOC Valais,

*Petite Arvine : Cave Le Bosset, Romaine Blaser*

## 89,67 Kerner, 2023, AOC Aargau,

*Kerner : Weingut FiBL, Thomas Löliger*

## 89,60 Petite Arvine de Fully, 2023, AOC Valais,

*Petite Arvine : Domaine Mettaz, Véronique Mettaz*

## 89,60 Chardonnay, 2023, AOC La Côte,

*Chardonnay : Yvan et Verónica Parmelin*

## 89,50 Traminer, 2022, AOC Vully,

*Gewürztraminer : Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz*

## 89,33 Le Gris et Blanc - Findling, 2023, AOC Genève Peissy,

*Findling : Domaine des Charmes, Olivier Conne*

## 89,20 Chardonnay Réserve, 2022, AOC Neuchâtel,

*Chardonnay : Domaine Saint-Sébastien, Elodie Kuntzer*

## 89,20 Paganum - Savagnin Blanc 1<sup>er</sup> Cru,

*2022, AOC Genève Coteau de Peissy 1<sup>er</sup> Cru,*

*Savagnin Blanc : Domaine des Charmes, Olivier Conne*

## 89,20 Païen d'Enfer, 2022, AOC Valais,

*Païen : Henri Valloton, Samuel Pancharod*

## 89,00 Chardonnay, 2022, AOC Vaud,

*Chardonnay : Cave Philippe Bovet, Philippe Bovet*

## 89,00 Le Cèdre, 2019, AOC La Côte Bursins Grand Cru,

*Savagnin Blanc : Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex*

### Distinctions argent

## 88,67 Païen / Heida, 2023, AOC Valais,

*Savagnin Blanc : Cave Caloz Sandrine, Anne-Carole & Conrad*

## 88,33 Viognier, 2022, AOC Genève,

*Viognier : Domaine Les Hutins, Emilienne Hutin Zumbach*

## 88,20 Burgonde, 2020, AOC La Côte Bursins Grand Cru,

*Chardonnay : Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex*

## 88,17 Viognier, 2022, AOC Vaud,

*Viognier : Cave Philippe Bovet*

## 88,17 Amigne de Vétroz Grand Cru, 2021, AOC Valais,

*Amigne : Domaine Jean-René Germanier, Besse Gilles*

## 88,00 Johannisberg, 2022, AOC Valais,

*Sylvaner : Sélection Comby, Yann Comby*

## 87,80 Combe d'Enfer Païen/Heida, 2022, AOC Valais,

*Savagnin blanc, Heida : La Rodeline SA, Roduit Yvon et Claudine*

## 87,80 Païen / Heida Plamont, 2022, AOC Valais,

*Païen : Reto Mueller, Artisan-Vigneron*

## 87,67 Petite Arvine, 2023, AOC Valais,

*Petite Arvine : Cave Dubuis & Rudaz, Caroline Dubuis*

## 87,67 Gewürztraminer, 2023, AOC Genève,

*Gewürztraminer : Domaine de la Devinière Camille Cretegny*

## 87,67 Schafiser Chardonnay, 2023, AOC Bielersee,

*Chardonnay : Rebgut Stadt Bern, Thomas Berner*

## 87,60 Cuvée Aïda, 2022, AOC Valais,

*Savagnin Blanc : Cave Caloz Sandrine, Anne-Carole & Conrad*

## 87,60 Heida de Vex, Clos de la Couta, 2022, AOC Valais,

*Heida : Domaine Jean-René Germanier, Besse Gilles*

## 87,60 Johannisberg Excelsus, 2023, AOC Valais,

*Sylvaner : Sélection Excelsus, Renaud Favre*

## ASSEMBLAGE CÉPAGES BLANCS

### Distinctions or

## 89,60 Assemblage Blanc Nez Noir, 2022, AOC Valais,

*Heida : 40%, Johannisberg : 20%, Petite Arvine : 40%,*

*Domaines Rouvinez, Céline Petoud*

## 89,60 La Céleste, 2019, AOC La Côte Bursins Grand Cru,

*Chardonnay : 40%, Sauvignon Blanc : 30%, Savagnin Blanc : 30%,*

*Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex*

### Distinctions argent

## 87,80, Les deux Sauvages blanc, 2023, AOC Neuchâtel,

*Chasselas : 50%, Viognier : 30%, Sauvignon blanc : 20%,*

*Domaine de Montmollin, Benoît de Montmollin*

## 87,80, Chardonnay - Sauvignon Blanc, 2023, AOC La Côte,

*Chardonnay : 40%, Sauvignon Blanc : 60%,*

*Domaine du Brantard, Antoine, Sauty*

## 87,60, Sauvignon Blanc, 2023, AOC Lavaux Vilette Grand Cru,

*Sauvignon Blanc : 60%, Sauvignon Gris : 40%,*

*Domaine de la Bolliataz, Charles Rolaz, Hammel, Terres de Vins*

## 87,60, Nuance Blanche, 2022, AOC Valais,

*Petite Arvine : 50%, Savagnin : 50%,*

*Daniel Magliocco et Fils, Mikaël, Magliocco*

## ROSÉS ET BLANCS DE NOIR

### Distinctions or

## 89,50, Oeil-de-Perdrix, 2023, AOC Neuchâtel,

*Pinot Noir : Caves de Chambleau, Louis-Philippe Burgat*

## 89,00, Liliun, 2023, DOC Ticino,

*Merlot : Vinattieri Ticino SA, Ramesh Oertli*

## 89,00, Assemblage Rosé Nez Noir, 2023, AOC Valais,

*Pinot Noir : 60%, Merlot : 40%, Domaines Rouvinez, Céline Petoud*

### Distinctions argent

## 88,33, Rosé, 2023, AOC Aargau,

*Pinot Noir : 80%, Muskat Bleu : 20%, Weingut FiBL, Thomas Löliger*

## 88,17, Perdrix Blanche, 2023, AOC Neuchâtel,

*Pinot Noir : Domaine de Montmollin, Benoît de Montmollin*

## 87,83, Rosé de Gamay, 2023, AOC Côte de l'Orbe,

*Gamay : Domaine YM, Yann Morel*

## PINOT NOIR

### Distinctions or

## 92,20, Les Bovardes, 2021, AOC Neuchâtel,

*Caves de Chambleau, Louis-Philippe Burgat*

## 89,80, Pinot Noir Vieille Vigne biodynamique, 2022,

*AOC La Cote Begnins,*

*Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin*

## 89,60, Pinot-Noir Réserve, 2021, AOC Neuchâtel,

*Domaine Saint-Sébastien, Elodie Kuntzer*

## 89,40, Le Burgonde, 2020, AOC La Côte Vinzel Grand Cru,

*Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex*

## 89,20, Le Burgonde, 2019, AOC La Côte Bursins Grand Cru,

*Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex*

### Distinctions argent

## 88,60, Pur Sang, 2020, AOC Neuchâtel,

*Caves de Chambleau, Louis-Philippe Burgat*

## 88,17, Pinot Noir Réserve, 2022, AOC Bielersee,

*Anne-Claire Schott*

## MONOCÉPAGE ROUGE

### Distinctions or

## 89,50, Garanoir, 2023, AOC Côte de l'Orbe,

*Garanoir : Domaine YM, Yann Morel*

## 89,50, Malbec biodynamique, 2020, AOC La Cote Begnins

*Grand Cru, Malbec : Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin*

## 89,40, Syrah, 2022, AOC Valais,

*Syrah : Reto Mueller, Artisan Vigneron*

## 89,17, Humagne, 2023, AOC Valais,

*Humagne : Daniel Magliocco et Fils, Mikaël Magliocco*

## 89,00, Atlantique, 2022, AOC Vaud,

*Gamay : Cave Philippe Bovet*

## Distinctions argent

**88,17, Les Griottes, 2023, AOC Genève,**  
Gamay : Domaine de Miolan, Bertrand Favre  
**88,00, Garanoir - fût de chêne, 2019, AOC Côtes-de-l'Orbe,**  
Garanoir : Château d'Eclépens, François de Coulon  
**88,00, Gamay Six de Grü, 2023, AOC Valais,**  
Gamay : Daniel Magliocco et Fils, Mikaël Magliocco  
**88,00, Le Breton, 2020, AOC La Côte Bursins Grand Cru,**  
Cabernet Franc : Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex  
**88,00, Syrah, 2022, AOC La Côte Grand Cru,**  
Syrah : Yvan et Verónica Parmelin  
**87,83, Merlot, 2022, AOC Vaud,**  
Merlot : Cave Philippe Bovet, Philippe Bovet  
**87,67, Humagne Rouge, 2023, AOC Valais,**  
Humagne Rouge : Cave Dubuis & Rudaz, Caroline Dubuis  
**87,67, Merlot, 2022, AOC Côte de l'Orbe,**  
Merlot : Domaine YM, Yann Morel

## ASSEMBLAGE CÉPAGES ROUGES

### Distinctions or

**91,00, Diolinoir Galotta biodynamique, 2020, AOC La Côte Begnins Grand Cru,** Diolinoir : 20%, Galotta : 80%, Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin  
**90,00, Nez Noir Réserve, 2022, AOC Valais,**  
Merlot : 20%, Gamay : 20%, Gamaret : 20%, Pinot Noir : 20%, Cornalin : 20%, Domaines Rouvinez, Céline Petoud  
**89,80, L'Aguillage Cuvée des Pèdes, 2022, AOC Vaud,**  
Garanoir : 38%, Gamaret : 32%, Pinot Noir : 20%, Cave de La Côte, Rodrigo Banto

### Distinctions argent

**88,40, Les deux Sauvages Rouge, 2023, AOC Neuchâtel,**  
Gamaret : 50%, Garanoir : 50%, Domaine de Montmollin, Benoit de Montmollin  
**87,83, Esprit de Genève, 2022, AOC Genève,**  
Gamay : 50%, Gamaret : 31%, Merlot : 15%, Ancellotta : 4%, Domaine Les Hutins, Emilienne Hutin Zumbach  
**87,80, Assemblage de Nobles Cépages Rouges «Passion», 2023, AOC Valais,** Gamaret : 50%, Pinot Noir : 30%, Diolinoir : 20%, Cave Dubuis & Rudaz, Caroline Dubuis  
**87,60, Cuvée des Druides, 2020, AOC La Côte Bursins Grand Cru,** Cabernet Franc : 50%, Merlot : 50%, Domaine Delaharpe, Karine & Yann Menthonnex

## EFFERVESCENTS

### Distinctions or

**89,83, Crémant, 2021, AOC Aargau,**  
Pinot Noir : 50%, Chardonnay : 50%, Weingut FiBL, Thomas Löliger

## VIN LIQUREUX

### Distinctions or

**92,40, Flétri, 2022, AOC Neuchâtel Auvernier,**  
Chardonnay : 50%, Pinot Gris : 50%, Domaine de La Maison Carrée, Alexandre et Jean-Denis Perrochet

### Distinctions argent

**88,40, Terre de Sienne, Vin doux, 2021, AOC Neuchâtel,**  
Pinot noir : 33%, Pinot gris : 33%, Pinot blanc : 33%, Simon Rossel, Hauterive  
**88,00, Malvoisie Flétrie, 2022, AOC Valais,**  
Pinot Gris : Cave Caloz Sandrine, Anne-Carole & Conrad

## NATURE BLANCS ET ORANGES

### Distinctions or

**90,00, Sans Peur, 2022, AOC Valais,**  
Johannisberg : Cave du Chevalier Bayard, Adriana, Pigrau  
**89,80, Altesse Nature, 2021, AOC La Côte Morges,**  
Altesse : Domaine Henri Cruchon, Catherine Cruchon-Griggs  
**89,60, Vin orange Nature, 2023, AOC Neuchâtel,**  
Sauvignon blanc : Domaine Saint-Sébastien, Elodie Kuntzer  
**89,60, Schafiser Pinot Gris Orange, 2023, AOC Bielersee,**  
Pinot Gris : Rebgut Stadt Bern, Thomas Berner  
**89,40, Pulpe, 2023, AOC Neuchâtel,**  
Gewürztraminer : Domaine des Coccinelles, Caleb Grob  
**89,00, Seuf de Fendant, 2022, AOC Valais,**  
Chasselas : Ô Fâya Farm, Ilona Hunkleler  
**89,00, Parcelle 900 Chasselas Sélection nature, 2021, AOC La Côte Morges Grand Cru,** Chasselas : Domaine de la Ville de Morges, Jean-françois Crausaz

### Distinctions argent

**88,20, Mielo, 2022, AOC Bern, Chasselas : 87%,**  
Cabernet Blanc : 13%, Le Murmure, Christoph Riesen  
**88,00, drü Wiissi, 2022, AOC Zürichsee,**  
Calardis Blanc : 80%, Sauvignac : 10%, Sauvignac : 10%, Züriseeblutt GmbH, Klaus Jahn  
**87,80, Chasselas «A poil», 2023, AOC Neuchâtel,**  
Chasselas : Domaine de Montmollin, Benoit de Montmollin  
**87,80, Pouliko de Pinot Gris, 2023, AOC Valais,**  
Pinot Gris : Ô Fâya Farm, Ilona Hunkleler  
**87,60, Tout Nu, 2022, AOC La Côte Allaman Grand Cru,**  
Chasselas : Château Rochefort, Luc Dubouloz  
**87,60, Mise à Nu - Blanc, 2023, AOC La Côte Morges,**  
Kerner : 50%, Chardonnay : 50%, Domaine du Cotrable, Eric Petit

## NATURE ROUGES

### Distinctions or

**90,00, Anne-Sombre, 2022, AOC Bielersee,**  
Gamaret : 35%, Diolinoir : 40%, Gewürztraminer : 25%, Anne-Claire Schott  
**89,80, Parcelle 982 Gamay Sélection Nature, 2022, AOC La Côte Morges Grand Cru,**  
Gamay : Domaine de la Ville de Morges, Jean-françois Crausaz  
**89,80, Pür Natur, 2022, AOC Valais,**  
Gamaret : Reto Mueller, Artisan Vigneron  
**89,20, Pinot Noir Nature, 2023, AOC Valais,**  
Pinot Noir : Cave Le Bosset, Romaine Blaser

### Distinctions argent

**87,80, Gamaret nature, biodynamie, 2022, AOC La Côte Begnins Grand Cru,**  
Gamaret : Domaine La Capitaine, R. Parmelin  
**87,60, L'Audacieux, 2022, Vin de pays,**  
Divico : Caves de Chambleau, Louis-Philippe Burgat  
**87,60, Pinot Noir Nature, 2023, AOC Neuchâtel,**  
Pinot Noir : Simon Rossel, Hauterive

## NATURE PET-NAT ET SPECIALITÉS

### Distinctions or

**89,60, Pet Nat «A Poil», 2023, AOC Neuchâtel,**  
Chasselas : 80%, Sauvignon blanc : 20%, Domaine de Montmollin, Benoit de Montmollin



Salon du Vin Suisse Bio

Bio-Vino



Pour plus d'informations :

[info@biovino.ch](mailto:info@biovino.ch)  
[biovino.ch](http://biovino.ch)

Frank Siffert  
079 210 75 41

[www.biovino.ch](http://www.biovino.ch)