

VINS Tout au long de l'année, au gré de ses pérégrinations, notre chroniqueur Éric Bernier a mis de côté de singuliers flacons qui viendront sublimer vos réjouissantes agapes et délier les langues.

Douze vins suisses à offrir ou à ouvrir

Grain Galet 2021

Cave La Feuille Morte (VS)

On l'aime

Élevé en pièces bourguignonnes et mariant 55% d'amigne à 45% de pinot blanc, ce très surprenant *one shot* brille par son rayonnement ainsi que par la complexité, la race et l'élégance de son nez. Succédant à d'invitantes notes de miel s'épanouissent des fragrances évoquant l'eau-de-vie de framboise, la résine, la figue et les fruits secs. D'un charme indéniable, la bouche s'ouvre sur une texture veloutée, s'affirme ensuite par sa droiture, sa puissance, son aromatique aux fins accents résineux où la pêche de vigne tutoie les agrumes.

On le sert

Aux côtés d'un millefeuille de foie gras aux graines de sésame, d'un poisson noble en croûte feuilletée.

On l'achète

21 fr. (37,5 cl/prix départ cave).

www.feuillemorte.ch

Parcelle 976 2022

Domaine de la Ville de Morges (VD)

On l'aime

Appartenant à la sélection nature des vins du domaine, ce pinot gris vinifié comme un vin orange interpelle d'emblée par les nuances roses orangées très prononcées de sa robe. Tout aussi interpellant, le nez délivre un bouquet pur et intense, où d'harmonieuses senteurs de pêche, de fruits à noyau et de zeste d'orange se dessinent, soulignées d'une touche singulière de petits fruits rouges. La surprise se poursuit au palais au travers d'un jus complexe, ceint d'une discrète trame tannique et d'une tension qui viennent structurer l'ensemble.

On le sert

Il viendra titiller un authentique et savoureux poulet tandoori ou quelques ballottines de volaille aux épices orientales.

On l'achète

24 fr. (prix départ cave).

www.domainedelaville.ch

Or'Ange 2022

Christian Guyot (GE)

On l'aime

L'œnologue genevois ne se repose décidément jamais sur ses lauriers. Preuve en est avec ce blanc de macération à base de viognier, entonné en jarre de 450 litres et dont l'expression ne laissera personne indifférent. Les principaux marqueurs olfactifs du cépage se retrouvent ici au travers de fragrances de pêche et d'abricot, qu'étoffent des parfums de zeste d'orange, de cire d'abeille et de thé matcha. Aussi atypique que complexe, le palais affiche une matière puissante et corsée, une structure tannique présente, mais sans aucun excès.

On le sert

Avec un ceviche de dorade au sésame et au pamplemousse, une queue de lotte parfumée au safran ou un fromage corsé.

On l'achète

24 fr. (prix départ cave).

www.vins-guyot.ch



Queen'J Blanc 2022

Luisier Vin (VS)

On l'aime

Son heida, Clément Luisier a choisi de l'élever en partie en fût de chêne français, en partie en cuve inox et d'en conserver un brin de sucre résiduel. Dans le verre, le nez ne se contente pas d'être diablement invitant, non, il se targue aussi et fort heureusement d'une certaine complexité, d'un bouquet aux fragrances de résine, de miel, de mirabelle, de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche séduit par son juste équilibre entre sucrosité et fraîcheur, par sa complexité aromatique se prolongeant sur une finale étonnamment salivante.

On le sert

Avec une crème brûlée au foie gras et aux figues, une oie rôtie aux petits fruits secs ou un fromage de chèvre cendré.

On l'achète

24 fr. (prix départ cave).

www.luisiervin.ch

Savagnin 2020-2021

Domaine Grand'Cour (GE)

On l'aime

Ce remarquable savagnin porte la signature de l'une des figures les plus marquantes du vignoble suisse, celle de l'icône Jean-Pierre Pellegrin. Plus qu'une rareté, c'est une véritable perle qu'il nous dévoile, émouvant de sincérité et de précision. Du nez, tout aussi fascinant que complexe, tout aussi harmonieux qu'enveloppant, à la bouche, dont la puissance domptée n'a d'égale que la noblesse qui s'en dégage. Au cœur de ce grand vin se décèle un fruité subtil, mais aussi peut-être une forme d'*mami* évoquée par quelques palais avertis.

On le sert

Il sublimerait des ravioles de homard, une papillote de filet de Saint-Pierre ou une poularde truffée sous la peau et farcie aux champignons.

On l'achète

35 fr. (prix départ cave).

Tél. 022 753 15 00

Completer 2022

Domaine Vin d'Euvre (VS)

On l'aime

Voici l'une de nos plus belles émotions vineuses de ces derniers mois, dégustée sur la vertigineuse combe de Rarogne (VS), au cœur même des vignes dont il est issu! Quel travail d'orfèvre de la part d'Isabella et Stéphane Kellenberger! Déjà très expressif au nez, ce completer nous transporte dans un univers saisissant de précision, de subtilité et de complexité. Ses parfums de fleurs de camomille et de lilas, de pêche, en peau et en chair, précèdent une bouche à la vivacité traçante, exceptionnelle d'équilibre, sublimée par un élevage exemplaire.

On le sert

Escortant un tatakhi de thon aux graines de lin ou un feuilleté aux noix de Saint-Jacques et petits fruits exotiques.

On l'achète

44 fr. (prix départ cave).

www.vindoeuvre.ch

lors des fêtes de fin d'année!

Le vin du Bacouini 2021

Domaine Mermetus (VD)

On l'aime

Rustique, la mondeuse noire? Vous m'en direz tant! Au domaine Mermetus, et au terme d'un indispensable passage en carafe, ce magnifique cépage alpin, vinifié en grappes entières, prend une tout autre dimension. Il se révèle franc et complexe, dévoilant déjà des senteurs de petits fruits noirs, de poivre fin et de fleur de violette. Tout en verticalité, la bouche est encore marquée par une trame tannique très présente, certes, mais gageons qu'elle se métamorphose en dentelles avec le temps. Un vin passionnant, véritable ode au raisin frais.

Une leçon!

On le sert

Concoctez-lui un gigot d'agneau rôti à la ficelle ou un ongle de bœuf et sa réduction au vin rouge.

On l'achète

26 fr. (prix départ cave).
www.mermetus.ch

Cornalin 2022

Philippe Darioli (VS)

On l'aime

Le discret et talentueux Philippe Darioli se fend ici d'un formidable rouge du pays, d'une grande pureté olfactive. Quel éclat et quelle fraîcheur au nez! La cerise et la griotte s'y distinguent avec une déconcertante évidence, mâtinées d'un soupçon de pruneau, de délicates notes florales évoluant entre la violette et la pivoine. Même si un temps d'aération s'avère indispensable aujourd'hui, la bouche ne peut masquer un jus enthousiasmant, une matière tendant à devenir soyeuse.

Un vin authentique, sans

faire, une véritable promesse. Superbe!

On le sert

Avec de savoureuses noisettes de chevreuil, un rôti de magret de canard et sa mousseline de potimarron.

On l'achète

27 fr. (prix départ cave).
www.philippe-darioli.ch

Malbec 2020

Domaine des Rueyres (VD)

On l'aime

De cet envoûtant malbec, seules 500 bouteilles ont été produites! Son auteur, Laurent Cossy, en est particulièrement fier, et il peut l'être! Quel magnifique cadeau il nous offre là! Totalement abouti, ce flacon développe un bouquet très intense, sur les fruits à l'alcool, le pruneau et les épices, enveloppé par un boisé noble, le tout harmonieusement souligné d'effluves de cannelle et de vanille. Gourmandise, générosité, persistance et complexité sont quelques-uns des qualificatifs d'une bouche fraîche et structurée, aux tannins serrés.

On le sert

À Noël, aux côtés d'un filet de bœuf façon Wellington ou servi d'un jus au vinaigre balsamique.

On l'achète

34 fr. (prix départ cave).
www.domainedesrueyres.ch



Pinot noir la Gavotte 2020

Domaine de Chambleau (NE)

On l'aime

À l'image du domaine qui produit cette remarquable sélection parcellaire, ce pinot affiche une élégance et une classe indéniables. Vinifié en partie en grappes entières, élevé en pièces bourguignonnes avant un long repos en bouteille précédant un passage en cuve, il s'ouvre sur un nez finement épicé, noble et crayeux, dévoile un bouquet embaumant les fruits rouges et noirs, la cerise et la mûre, sert d'une touche de violette du plus bel effet. Le voyage se poursuit au cœur d'une bouche civilisée, dotée de tannins tendant déjà à s'assouplir.

On le sert

Un pithiviers de faisand et son jus corsé ou un filet de veau aux châtaignes et endives braisées seront à la fête à ses côtés.

On l'achète

47 fr. (prix départ cave).
www.chambleau.ch

Cabernet franc 2018

Domaine Les Trois Terres (VD)

On l'aime

De cette cuvée de haute voltige, produite uniquement dans les meilleurs millésimes, Laurent Bally, chef de cave, a su en tirer la quintessence. Il nous propose ici un jus au nez intense et complexe, d'une personnalité terriblement attachante. Des parfums de petites baies noires, de cassis, de framboise, d'épices douces s'installent au cœur d'un bouquet ourlé d'une pointe de cuir et de tabac, mais aussi d'une touche de pivoine. Conquis, nous l'avons été par la délicatesse de son toucher de bouche, son soyeux et sa finesse.

À encaver d'urgence!

On le sert

Une belle pièce de viande rouge s'impose ici, à la moelle et au gros sel, ou un parmentier d'agneau en persillade.

On l'achète

49 fr. (prix départ cave).
www.lestroisterres.ch

Syrah Les Tatzes 2021

Cave des Amandiers (VS)

On l'aime

Vinifiée à 100% en grappes entières avant d'être magnifiée par quinze mois d'élevage en pièce, cette fantastique syrah née dans un millésime compliqué affiche une sacrée tenue. Le nez réunit complexité et fraîcheur, profondeur et relief. À cela s'ajoute une superbe lecture du fruit, sur la baie de cassis surtout, une volée d'épices fines, une note sanguine flirtant avec une délicate touche florale, aux effluves de violette et d'iris. Au palais, quelle promesse en devenir! Nous sommes face à un jus racé gorgé d'un fruit frais et croquant.

On le sert

Elle appelle un rare et recherché chapon de pintade et sa tarte fine aux cépes, un savoureux rôti de Simmental lardé.

On l'achète

52 fr. (prix départ cave).
www.cavedesamandiers.ch

