

TERROIR Au gré de ses pérégrinations, notre chroniqueur Éric Bernier a déniché pour vous ces douze cuvées d'exception qui sauront magnifier votre menu de Noël et votre soirée du réveillon de la Saint-Sylvestre.

Laissez-vous envoûter par l'élégance de

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas, portant avec elles la promesse d'instant de partage et d'heureuses retrouvailles autour d'agapes savoureuses. Ces moments offrent aussi l'occasion de surprendre, de choyer ses proches autour de très beaux vins.

Terre&Nature a sélectionné douze magnifiques assemblages romands qui viennent saluer, une fois encore, l'excellence du travail accompli par nos vigneronnes et vignerons. N'ayons pas peur des mots, certains de ces vins sont capables de tenir tête à quelques solides références françaises ou

italiennes. Ces flacons invitent à la conversation, interpellent parfois, à l'image de ce «Point Final I» du Genevois Jean-Michel Nouvelle. Imaginez un peu: une sélection des meilleures barriques de plusieurs millésimes antérieurs à 2010, un élevage de six ans en fût, par cépage, avant un assem-

blage final qui sera encore suivi d'un long temps de repos en cuve. La mise en bouteille ne s'est effectuée qu'en été 2018. Le résultat est exceptionnel! Mais il n'est pas le seul à nous avoir procuré d'intenses émotions, loin de là!

ÉRIC BERNIER ■



«Extasis Blanc 2016»

Clos du Châtelard, Hammel

Cépages Chasselas, pinot gris, viognier, chardonnay.

On l'aime Derrière un timide premier nez, ce très joli assemblage blanc s'ouvre sur un bouquet harmonieux de fruits du verger. L'abricot et la pêche rejoignent la poire et le coing, invitant à la fête une brassée de fleurs blanches, teintée d'un voile de miel fin. L'aération magnifie ces parfums. La bouche présente une attaque veloutée, immédiatement suivie d'une certaine vivacité. Déployant des arômes gorgés de fruits, relevés d'une discrète note d'agrumes et d'ananas frais, elle se définit par sa persistance et son amertume délicate de bon aloi.

On le sert Avec une terrine de poissons aux baies roses, quelques blinis aux œufs de saumon, un filet de sandre et émulsion de parmesan.

On l'achète 17 fr. 90 (prix départ cave).

Hammel, Terres de Vins, Les Cruz, 1180 Rolle. Tél. 021 822 07 07. <http://hammel.ch>



«Amédée VI 2015»

Domaine La Colombe, Raymond et Violaine Paccot

Cépages Savagnin blanc, chardonnay.

On l'aime Quelle sublime interprétation que cet assemblage composé majoritairement de savagnin blanc associé à un zeste de chardonnay! Dès le premier nez, nous avons été chavirés par ce je-ne-sais-quoi de l'ordre de l'évidence, ses fragrances d'abricot, de mirabelle, de poire. L'aération y apporte une forme de plénitude. S'expriment alors des notes délicatement miellées, des senteurs d'épices douces, de beurre frais.

En bouche, l'équilibre est magistral. Un jus d'une magnifique texture, gorgé d'un fruit somptueux, souligné par une finale s'étirant à l'infini, laissant un palais frais.

On le sert Une nouvelle fois, La Colombe s'envole. Ce grand vin se révélera aux côtés de queues de langouste rôties et sabayon à la vanille, d'un foie gras snacké.

On l'achète 32 fr. (prix départ cave).

Domaine La Colombe, Raymond & Violaine Paccot, route du Monastère 1, 1173 Féchy. Tél. 021 808 66 48. www.lacolombe.ch



«Grand'Cour Blanc 2017»

Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin

Cépages Kerner, riesling, sauvignon blanc.

On l'aime Coup de cœur du soussigné, cet assemblage à la robe cristalline se distingue par son raffinement dès le premier nez.

Des parfums de fruits du verger, de poire, d'abricot, se marient à une touche délicate de fruits exotiques, de mandarine. S'y décèle encore une note florale tout en dentelle, évoquant la fleur de vigne, ainsi qu'un soupçon de muguet et de miel d'acacia.

Au palais, quelle vibration! Subtilité, élégance et complexité signent une bouche à l'attaque dotée d'un zeste de douceur. La magie se poursuit par un milieu de bouche tendu, d'une fantastique énergie qui vous porte littéralement jusqu'en finale!

On le sert Il invite à la conversation, certes, aux côtés de langoustines rôties, d'un tartare de daurade aux agrumes, d'un foie gras façon Freddy Girardet.

On l'achète 30 fr. (prix départ cave).

Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin, route de Peissy 48, 1242 Satigny. Tél. 022 753 15 00.

«Clos de Tsampéhro Blanc VI»

Clos de Tsampéhro

Cépages Heida, rêze.

On l'aime Avec ce mariage de deux cépages emblématiques du Valais, nous restons dans la cour des grands. Totalement abouti dès le premier nez, ceint d'un boisé élégant, un bouquet racé réunit la mangue, la mandarine, l'amande douce, un zeste d'ananas, la fleur d'acacia et de chèvrefeuille, soulignés par quelques notes résineuses. L'entrée en bouche s'avère grandiose! La suite aussi. Une palette aromatique où s'invitent la pêche blanche, la mirabelle, quelques fruits exotiques. La matière est racée, puissante et ciselée, s'étirant sur des accents de miel de sapin et de résine.

On le sert Il appelle un poisson noble, à l'image d'un filet de saint-pierre juste poêlé ou d'un turbot rôti entier et jus de volaille truffée.

On l'achète 44 fr. (prix départ cave).

Clos de Tsampéhro, route de Granges 124, 3978 Flanthey. Tél. 027 458 25 25.



«Bonvin 1858 Blanc 2016»

Bonvin Les Domaines 1858

Cépages Petite arvine, heida, amigne.

On l'aime Une robe or pâle étincelante habille cette remarquable interprétation devenue un incontournable des grands assemblages valaisans. Le premier nez exhale d'harmonieux parfums d'amande et de miel de fleurs, suivis de fragrances de fruits blancs, de pêche, d'ananas, de mandarine et de litchee. S'y devine encore une touche florale très printanière. La bouche se distingue par sa tenue et sa tension. Dotée d'un joli gras, elle charme par son aromatique où la pêche blanche titille l'ananas frais, la mirabelle et les fruits à coques, soutenus par une délicate amertume.

On le sert Il viendra magnifier un foie gras chaud et chutney de mangue, un feuilleté de ris de veau aux morilles, un chapon rôti aux agrumes.

On l'achète 47 fr. (prix départ cave).

Bonvin, Les Domaines 1858, Les Celliers de Sion, route d'Italie 9, 1950 Sion. Tél. 027 203 56 81. www.celliers.ch



«Éclat 2017»

Valais Mundi, Provins

Cépages Petite arvine, heida.

On l'aime Une robe jaune vert très pâle à reflets dorés habille cet enthousiasmant flacon! Le premier nez, derrière un boisé presque imperceptible, exhale un très pimpant bouquet de fruits blancs, ainsi que d'agrumes, de pomelos et de citrons jaunes. Terriblement séduisant par son dynamisme, il exprime encore des senteurs de fleurs de glycine et d'amandier, relevées de notes iodées. Ciselé et particulièrement tonique, voire fougoux, cet Éclat 2017 réveillera les papilles les plus endormies! Et son énergie revigorante ne masque en rien une incontestable finesse d'expression!

On le sert Son profil ciselé, salin et dynamique, fera écho à de belles huîtres légèrement pimentées, un sashimi de thon rouge ou de maquereau.

On l'achète 75 fr. (prix départ cave).

Provins, Valais Mundi, rue de l'Industrie 22, 1951 Sion. Tél. 0840 666 112. www.provins.ch



ces sublimes assemblages romands!



«Cuvée de l'Arzille 2016» Jean-Daniel et Franziska Chervet

Cépages Gamaret, mara, pinot noir, diolinoir, syrah.
On l'aime Cette toute nouvelle version d'une cuvée phare d'un domaine dont la réputation n'est plus à faire est une réussite! Une robe grenat à lisérés violets habille cet assemblage au nez non dénué de complexité. Des fragrances de fruits noirs, de prune, de mûre sauvage accompagnent un soupçon de cannelle et de vanille, quelques notes toastées, un brin de moka et, *last but not least*, une pointe de graphite. La bouche, d'une très grande fraîcheur, d'une formidable buvabilité, offre une matière nette, structurée, aux tannins souples et à la finale mentholée.

On le sert Aux côtés d'un tajine d'oie aux légumes d'hiver et poivre du Vietnam, une tourte feuilletée à la dinde fermière, champignons et foie gras.

On l'achète 21 fr. (prix départ cave).

Jean-Daniel et Franziska Chervet, ruelle des Gerles 6, 1788 Praz.
Tél. 026 673 17 41,
www.domainechervet.ch



«La Réserve 2015» Chai du Baron

Cépages Merlot, cabernet sauvignon.
On l'aime Incontestablement, le contenant est à la hauteur du contenu: d'une classe indéniable! L'habillage est superbe. Un premier nez envoûtant, intense et profond s'impose. Aux premières notes noblement boisées succèdent

des fragrances complexes de garrigue, d'herbes de Provence, de tabac blond, de cuir fin. L'aération exhale un magnifique bouquet de myrtilles sauvages. Le palais est totalement au diapason avec le nez. Une trame tannique présente, parfaitement mûre, signe une bouche généreuse, équilibrée, et puissante. Un vin impressionnant!

On le sert Cette cuvée escortera un filet de bœuf en croûte feuilletée, noisettes du Piémont et trompettes de la mort, un pavé de bison au vinaigre balsamique.

On l'achète 36 fr. (prix départ cave).

Chai du Baron,
rue de la Manufacture 5,
1967 Sion-Bramois.
Tél. 027 203 40 60.
www.chaidubaron.ch



«Le Treillant 2017» Blaise Duboux

Cépages Merlot, cabernet franc, syrah.
On l'aime Nous avons été totalement séduits par cette cuvée de haut vol à la robe pourpre intense. Le premier nez exprime un bouquet complexe et très précis de petites baies noires, de cassis et de myrtille, où le boisé est juste suggéré. L'aération libère des notes de baies de mûrier, de cerise noire, une pointe de tabac et de poivron rouge. Une matière racée, vibrante, signe une bouche ample soulignée par des tannins structurants et fondus, une finale aux arômes évoquant l'olive noire. Encore un peu austère à ce stade, elle n'en demeure pas moins superbe d'harmonie et d'équilibre.

On le sert Oubliez-le en cave quelque temps avant de le servir avec un carré de veau aux cèpes et aux girolles, des côtelettes d'agneau parfumées au romarin.

On l'achète 41 fr. (prix départ cave).

Domaine Blaise Duboux,
sentier de Creyvavres 3,
1098 Épesses.
Tél. 021 799 18 80.
www.blaiseduboux.ch

«Cœur de Domaine Rouge 2015» Famille Rouvinez

Cépages Cornalin, humagne rouge, syrah.

On l'aime Quel nez! Intense, profond, doté d'un boisé juste évoqué, il séduit par ses parfums de petits fruits noirs. Un brin d'aération et voici que virevoltent des senteurs d'herbes aromatiques, d'épices, de cannelle, de pulpe de fruits où l'on devine la cerise, le cassis, la myrtille et la framboise. Nous avons été conquis par son toucher de bouche, superbe. Cette alliance de complexité, d'élégance et de profondeur, ses tannins présents mais très fins et son juste équilibre procurent dès maintenant un réel plaisir. Pourquoi s'en priver?

On le sert Présentez-lui un tournedos fondant à souhait, une côte de bœuf rassie sur l'os ou un ongle du même animal et vos invités seront vraiment à la fête!

On l'achète 48 fr. (prix départ cave).

Domaines Rouvinez,
colline de Géronde,
chemin des Bernardines 45,
3960 Sierre.
Tél. 027 452 22 52.
<https://famillrouvinez.com>



«Point Final I» Le Grand Clos, Jean-Michel Novelle

Cépages Syrah, Pinot noir.

On l'aime Hors norme, assurément! Une robe rubis sombre ourlée de reflets tuilés habille cet assemblage grandissime. Un nez intense, aux accents bourguignons, soyeux et élégant, totalement abouti! S'y épanouissent des parfums raffinés d'épices douces, de petits fruits rouges, de grenade, de mûre. La bouche offre un jus à l'aromatique complexe, absolument superbe, d'un juste équilibre, doté de tannins fins et veloutés. Le fruit est là, à profusion. Se bousculent à l'envi les petits fruits rouges, la cerise, la griotte, légèrement kirschée, la framboise fraîche, parsemés d'accents de fruits à coques, de réglisse et de cannelle.

On le sert Les amateurs de gibiers à plume se tourneront vers une bécasse des bois aux copeaux de truffe noire, un suprême de pigeon au poivre de Sichuan.

On l'achète 80 fr. (prix départ cave).

Novelle, Le Grand Clos,
route du Mandement 153,
1242 Satigny.
Tél. 022 753 10 09.
www.novelle.wine



«Initial 2014» Le Petit Château, Famille Simonet

Cépages Diolinoir, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon.

On l'aime Ce flacon exceptionnel, coup de génie de la famille Simonet, porte haut les couleurs du Vully. La robe se drapait d'un rubis intense à reflets pourpres, presque «sensualité» à l'œil. Profond dès le premier nez, il brille par son bouquet complexe de fruits noirs, de cerise et de mûre. L'aération libère des parfums évoquant les sous-bois, la fougère, teintés d'une pointe de cuir et de tabac. La bouche offre une lecture tout aussi complexe. Racée, puissante, d'une folle élégance, elle séduit par sa matière riche et harmonieuse, son aromatique précise, ses petites notes de ronces.

On le sert Offrez-lui la plus belle des carafes et présentez-lui un filet de bœuf façon Wellington, ou une poitrine de colvert rôtie et figues caramélisées.

On l'achète 97 fr. (prix départ cave).

Le Petit Château,
Simonet Père et Fils,
route du Lac 134,
1787 Môtier.
Tél. 026 673 14 93.
www.lepetitchateau.ch/fr/

