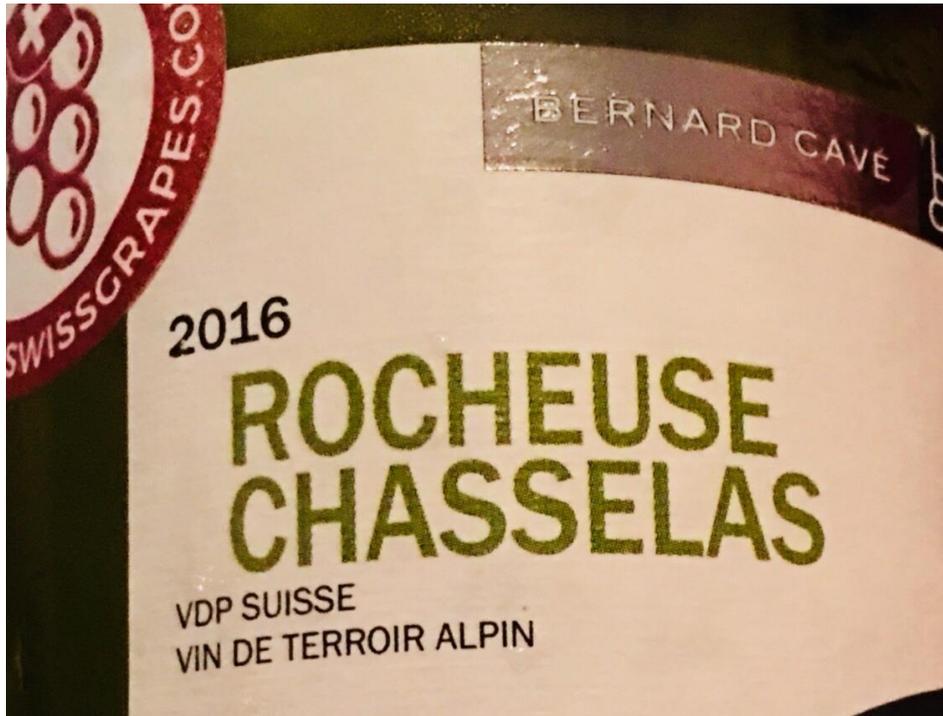


Les vins suisses et Le Léman.

24 MAI 2018 / [MARTINE OUSSET](#) / 0 COMMENTS

L'évènement Swiss Grapes, qui a eu lieu au musée de Pointe-à-Callière, a permis de présenter un beau choix de vins suisse d'importation privée, en collaboration de la compagnie Hublot, maître horloger, et du restaurant suisse, Le Léman.



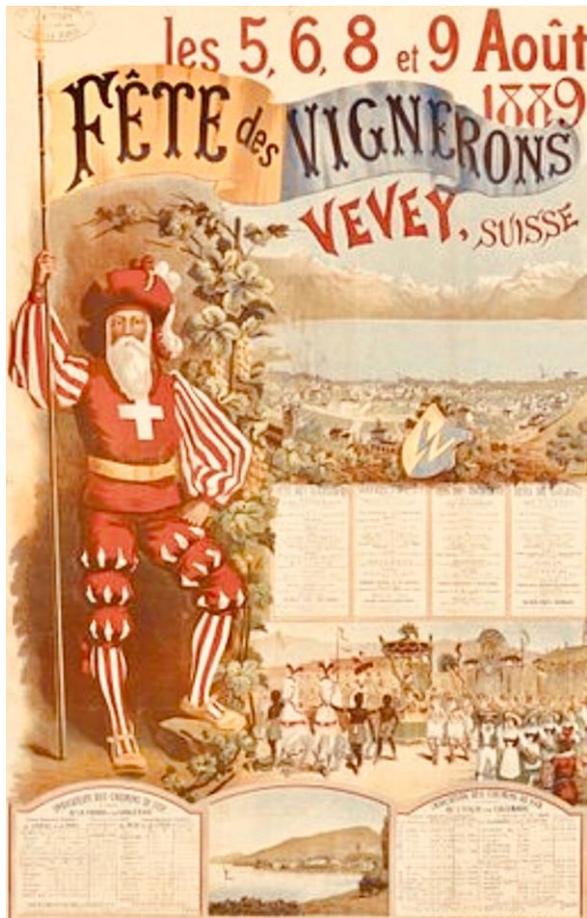
Les représentants des maisons Domaine Henri Cruchon, le Domaine La Colombe, les Frères Dutruy et Bernard Cavé, nous ont séduits de leur gentillesse et des vins de la région Vaudoise, qui sont moins connus au Québec, mais qui méritent une place de choix dans votre cellier et sur votre table. Les Vaudois vouent au Chasselas une ferveur et un attachement particuliers, presque un culte. C'est la carte de visite de la région!

Le Domaine Henri Cruchon a, entre autres, présenté un Mont de Vaux (Chasselas), un Servagnin, (les clones de Pinot suisse). Les Frères Dutruy étaient très fiers de leur Chasselas Cuvée spéciale et de l'Assemblage Les Romaines (Gamaret-Garanoir, Pinot noir). Le Domaine La Colombe, quant à lui, offre parmi sa belle sélection un En Bayel (Chasselas), et un Pinot Gris.



Bernard Cavé offrait des exclusivités pour le Québec: un Rocheuse Chasselas et un Rocheuse Pinot Noir, ainsi que le fameux Clos du Crosex Grillé. Suite à ces merveilleuses rencontres, le lendemain, nous avons eu le bonheur de discuter avec Bernard Cavé, ainsi qu'avec les charmants propriétaires de Swiss Grapes, jeunes entrepreneurs passionnés et dynamiques, ainsi qu'avec Olivier Shlegel, propriétaire du restaurant Le Léman, situé au 1175 rue Université, l'un des rares restaurants suisses à Montréal.

On y offre une belle sélection de plats suisses, entre autres, une planchette Valaisanne, des charcuteries de grandes qualité. Wiener Schnitzel, les Röstis, l'émincé de boeuf zurichois et, bien sûr, la fondue, et, sur commande, la célèbre raclette. La carte des vins est essentiellement composée de vins suisse, issus des petits producteurs que nous avons rencontrés à la dégustation. L'endroit est très sympathique, un bistro comme on aime, sans chichis, bonne cuisine, bon service et bon rapport qualité-prix.



Bernard Cavé est un bon vivant, amoureux de la vigne, de la gastronomie de sa région et des vins. Entre autres, le Clos du Crosex Grillé, l'enfant chéri des vignerons Bernard Cavé et de Philippe Gex, son partenaire.

(...) innovation spectaculaire, une partie de la récolte de Chasselas est vinifiée en amphores. (...) La forme ovoïde de l'amphore assure un mouvement perpétuel des fines lies à l'intérieur de la coquille et les parois d'argine gris favorisent une micro-oxygénation. Cette oxydation ménagée gratifie le Chasselas d'un surcroît de volume et de complexité, tout en mettant en valeur ce caractère frais, friand, tonique qui lui va si bien. (Citation de *L'odyssée millénaire du Clos du Crosex Grillé*).

Homologuée dans la collection de la Mémoire des Vins suisses, la Cuvée des Immortels Clos du Crosex Grillé a été distinguée parmi les grands crus des vignobles suisses pour sa personnalité uniques. Un honneur pour ce vin qui a une grande histoire. Les vins suisses à découvrir à la maison ou encore au restaurant *Le Léman*.



Si vous êtes de passage en Suisse, ne ratez surtout pas la *Fête des Vignerons*, qui a lieu cinq fois par siècle! Le prochain rendez-vous sera à Veney du 18 juillet au 20 août 2019.