

«AU CHILI, ILS VENDENT LE VIN DES ANDES, POURQUOI NE VENDRAIT-ON PAS LE VIN DES ALPES?»

Pour Paolo Basso, meilleur sommelier du monde, le vin suisse a progressé, mais il ne sait pas le faire savoir



Paolo Basso dans le Restaurant Conca Bella à Vacallo, où s'est faite la dégustation.

Il a sélectionné ses meilleurs producteurs de Suisse. Ceux que sa riche expérience lui a indiqués. Il leur a demandé de lui envoyer une cuvée. Et il a testé le tout à l'aveugle. Voici le résultat: les 50 meilleurs vins du pays selon Paolo Basso, meilleur sommelier du monde 2013. Son choix respecte par ailleurs la proportionnalité des surfaces cultivées dans les vignobles du pays. Il les a notés sur 100 points, en ajoutant un commentaire concis sur le nez, la bouche et un qualificatif global. Consultant en vins pour de nombreux restaurants, dont le Conca Bella à Vacallo (TI) où s'est déroulée la dégustation, également commerçant, Paolo Basso porte un regard plutôt optimiste sur la viticulture suisse. Car la liste aurait pu être bien plus longue encore.

Quel est votre sentiment au terme de cette dégustation ?

L'ensemble est excellent, avec trois ou quatre vins qui sortent du lot. Certains ressemblent trop à des produits de compétition d'œnologie, ils sont extrêmement concentrés. Mais encore une fois le sentiment d'ensemble est positif.

Dans quel domaine les producteurs suisses ont-ils fait les plus grands progrès ces dernières années ?

Je relève particulièrement le fait qu'aujourd'hui les producteurs maîtrisent mieux la récolte et la charge sur le cep. Outre ce travail en vigne, je note une adresse toujours plus

grande dans le contrôle du bois. Il y a de moins en moins de «crus La Planche».

A l'inverse, où sont les marges de progression ?

Certains producteurs pêchent encore en essayant de trop extraire du marc. Du point de vue viticole, certaines régions sont encore trop bloquées par la tradition, comme celle du chasselas en Suisse romande ou du merlot au Tessin. Non qu'il faille abandonner ces cépages, mais, à partir de l'analyse cépage-terroir, s'ouvrir à d'autres tout aussi adaptés à la région. Au Tessin, pour moi, le meilleur vin résulte d'un assemblage de merlot (70%), de petit ver-

Encore faut-il le vendre...

Oui, il faut absolument que le secteur vitivinicole suisse reconnaisse qu'il y a trois métiers dans la branche: le travail de la vigne, le travail en cave et la vente. Et c'est cette dernière qui est peut-être la plus difficile aujourd'hui. Je crains en outre que l'on n'ait pas encore vu arriver la concurrence la plus forte. Celle des Chinois ou des Indiens. Il faut s'y préparer. Comme il faut accepter que le mode de distribution a changé. Les consommateurs se déplacent moins. C'est sur mon site, que les plus fortes visites ont lieu lors des pauses au bureau et le week-end. Dans ce contexte, il s'agit d'être toujours plus visible et d'avancer ensemble.

Je suis frappé à chaque fois que je vais en Argentine ou au Chili par la manière dont ces pays se vendent. Même les vedettes s'engagent. Il faut aller voir ce qui se passe ailleurs. On peut donc vendre le vin suisse sous une même enseigne, malgré les différences régionales? Oui, nous avons la chance d'être au milieu de l'Europe. D'avoir à communiquer de magnifiques paysages et un art de vivre lié à la table.

D'avoir aussi un grand potentiel vitivinicole. Au Chili, ils vendent le vin des Andes. Pourquoi ne vendrait-on pas le vin des Alpes? La caractérisation des microterroirs est très intéressante pour les spécialistes et amateurs de vin, mais pour le grand public elle peine à être assimilée, surtout à l'étranger.

ANNE GAUDARD
www.paolobassowine.ch

«NOUS AVONS LA CHANCE D'AVOIR À COMMUNIQUER DE MAGNIFIQUES PAYSAGES ET UN ART DE VIVRE»

dot (15%) et de cabernet franc (15%). Mais cela implique la maîtrise de ces cépages, qui ne sont pas traditionnels ici. Reste que, pour reprendre l'exemple du chasselas, aujourd'hui, on parvient à des vins très intéressants, avec une belle richesse, une belle concentration. Et avec le gruyère et d'autres fromages suisses, il reste le meilleur accompagnement.

1 Cayas 2009, Jean René Germanier, Vétroz (VS)

Grande complexité épicée et boisée avec notes de réglisse. Riche, structuré et expressif avec tannins savoureux. Grand.



40 fr.
www.jrgermanier.ch
96 points

2 Petite Arvine Grain par Grain 2007, Marie-Thérèse Chappaz, Fully (VS)

Miel de châtaigne, champignons, abricot sec. Doux, savoureux, riche et profond avec harmonie. Royal (servir en l'oxygénéant). Epuisé,



www.chappaz.ch
96 points

3 Rosso dei Ronchi 2009, Cantina Monti, Cademario (TI)

Poivre noir, cerise et note fumée. Volumineux et racé, persistant et souple. Princier.



47 fr. 50
www.la-bottega-del-vino.ch
94 points

LES 50 MEILLEURS VINS SUISSES

11 Cornalin Antica 2010, Domaine Cornulus, Savièse (VS)

Nez complexe de cuir, réglisse et prune. Bouche suave et structurée, ample et généreuse. Explosif.



33 fr. 50
www.cornulus.ch
93 points

12 Ligornetto 2011, Vinattieri Ticinesi, Ligornetto (TI)

Cerise noire et épices avec touche de lierre. Structuré et savoureux avec finale persistante. Solide.



45 fr.
www.zanini.ch
93 points

13 Bec à Miel Muscat de Dardagny 2012, Domaine du Clos des Pins, Dardagny (GE)

Fruit de la passion, mangue et mandarine au nez. Etoffé, gouteux et expressif avec persistance. Très beau. 17 fr. (50 cl) marcramu @bluewin.ch



93 points

21 Gransegreto Forte Airolo 2011, Fratelli Valsangiaco, Mendrisio (TI)

Belle note boisée sur fruité de fraise. Riche, structuré et compact. Etoffé.



32 fr.
www.valswine.ch
91 points

22 Syrah 2010, Gérald Besse, Martigny-Croix (VS)

Fruité de griotte avec touche chocolatée. Belle bouche pleine et gourmande aux tannins bien intégrés. Persistant.



33 fr.
www.besse.ch
91 points

23 Pinot noir Grond 2011, Weingut Davaz, Fläsch (GR)

Jolies notes de fraise et de bois fumé. Rond, dense et expressif avec une finale longue et réglissée. Gourmand.



27 fr.
www.davaz-wein.ch
91 points

31 Pinot noir Barrique 2011, Annatina Pelizzatti, AOC Graubünden

Nez de fraise des bois, griotte et épices. Élégant et velouté avec tannins fondus. Goûteux.



35 fr.
www.vinothek-brancaia.ch
90 points

32 Castello di Morcote 2010, Tenuta Castello di Morcote Ticino DOC

Myrtille et mûre avec une touche épicée. Riche, volumineux et persistant. Racé.



42 fr.
www.tamborini-vini.ch
90 points

33 Zwaa 2011, Michael Meyer/Ruedi Baumann, Osterfingen/Oberhallau (SH)

Sirop de framboise, vanille. Belle richesse et persistance, tannins goûteux. Architectural.



36 fr.
www.baumannweingut.ch
90 points

41 Le Savant Sauvignon gris 2012, La Cave de Genève, Genève AOC

Fruit de la passion, poivre blanc et sauge au nez. Frais, tendu et expressif en bouche. Très plaisant.



16 fr. 50
www.cavedegeneve.ch
89 points

42 Sauvignon blanc 2012, Domaine Le Grand Clos, Charles et Jean-Michel Novelle, Satigny (GE)

Notes de citron et fleurs blanches. Belle structure dynamique, expressive et persistante. Elancé.



39 fr.
www.cavedegeneve.ch
89 points

43 Arvine 2011 (5 dl), Christophe Abbet, Martigny (VS), Valais AOC

Miel, abricot et fleurs blanches au nez. Belle bouche sapide, fraîche et persistante relevée par un joli perlant. Savoureux.



28 fr.
Tél. 027 722 92 53
89 points

4 Merlot Moncucchetto Riserva 2010, Fattoria Moncucchetto, Lugano

Nez très fin sur notes épicées, fruitées et boisées. Riche, charpenté et savoureux, avec longue finale. Une référence.

37 fr. 50
www.orsovini.ch
95 points

**5 Nabumba 2009, Tenuta Enrico Trapletti, Colderio (TI)**

Notes toastées et torréfiées très plaisantes. Riche, frais et goûteux aux tannins riches. Racé.

Env. 110 fr.
traplettivini@ticino.com
94 points

**6 Platinum 2011, Brivio Vini, Mendrisio (TI)**

Note d'épices et de lierre, cerise mûre. Riche, structuré et volumineux avec finale persistante.

88 fr.
www.brivio.ch
94 points

**7 Les Pyramides Petite Arvine de Molignon 2012, Adrian & Diego Mathier, Salquenen (VS)**

Nez de pamplemousse, ananas et pêche. Riche, savoureux, sapide et persistant. Une référence.

23 fr.,
www.mathier.com
94 points

**8 Completer, 2011, Weingut Donatsch, Malans (GR)**

Senteurs de pain au levain et fleurs blanches. Riche et savoureux, expressif et persistant avec belle sapidité. Grande expression.

47 fr.
www.riegger.ch
94 points

**9 Cœur de Domaine 2011, Domaines Rouvinez, Sion (VS)**

Belle complexité d'épices douces, cire d'abeille et pamplemousse. Grande fraîcheur et saveurs exhibées avec personnalité. Grand.

47 fr.
www.rouvinez.com
94 points

**10 Savagnin 2010, Domaine des Curiades, Lully (GE)**

Très joli nez de pêche et d'abricot rôti. Volumineux et tendu, il s'exprime avec puissance et caractère. Distingué.

16 fr. 50
www.curiades.ch
93 points



Paolo Basso, meilleur sommelier du monde 2013, propose ici sa sélection des cinquante plus grands vins de Suisse. Il a respecté dans son choix la taille respective des différents vignobles du pays et il livre ses commentaires

14 Salix Chenin blanc 2012, Domaine Louis Bovard, Cully (VD)

Nez délicat sur notes d'ananas et pamplemousse. Savoureux, plein et gourmand, finale longue. Expressif.

32 fr.
www.domainebovard.com
93 points

**15 Païen 2012, Cave Ardévaz, Chamoson (VS)**

Très jolie note de fruits tropicaux agrémentée par une touche de poivre blanc. Rond, souple, et minéral qui termine sur la réglisse. Excellent.

18 fr.
www.boven.ch
92 points

**16 Traminer 2011, Domaine de la Bourgeoisie, Môtier-Vully (FR)**

Nez très parfumé de mandarine, lavande et miel d'acacia. Sec et expressif, se dévoile avec générosité et persistance. Noble.

Prix indicatif 23 fr.
www.cru-hopital.ch
92 points

**17 Païen 2010, Simon Maye & Fils, Saint-Pierre-de-Clages (VS)**

Nez complexe d'épices douces et cire d'abeille. Riche, savoureux et très persistant. Distingué.

36 fr.
www.simonmaye.ch
92 points

**18 Sassi Grossi 2011, Gialdi Vini, Mendrisio (TI)**

Toasté élégant sur notes de cerise. Belle matière riche et goûteuse, tannins gourmands. Expressif.

48 fr.
www.gialdi.ch
92 points

**19 Amédée VI 2011, Domaine La Colombe, Féchy (VD)**

Arômes de fruit de la passion, pamplemousse et miel. Frais, dynamique et savoureux avec finale en croissance. Très beau vin.

31 fr.
www.lacolombe.ch
92 points

**20 Chardonnay 2010, Domaine des Balisiers, Peney (GE)**

Belle note expressive de pomme Golden et fruits tropicaux. Frais et tendu, il affiche une structure sapide et persistante. Savoureux.

16 fr. 50
www.balisiers.ch
91 points

**24 Chardonnay 2010, Caves du Château d'Auvèrrier, Neuchâtel**

Complexé sur notes de cire d'abeille, gelée à la mangue et poivre blanc. Frais et tendu, sapide et velouté. Dynamique.

23 fr. 80
www.chateau-auvernier.ch
91 points

**25 Grand Cru du Brez 2009, Kursner Vins, Féchy (VD)**

Beau nez de pêche mûre et de fruit de la passion. Savoureux, sapide et expressif, avec finale gourmande. Réussite.

14 fr.
www.kursner.ch
91 points

**26 Les Blassings 2012, Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres (VD)**

Pamplemousse, mangue et fleurs blanches au nez. Solide et expressif avec finale savoureuse et persistante. Eclatant.

25 fr.
www.leyvraz-vins.ch
91 points

**27 Vase No 10 2012, Domaine Mermetus, Aran-Villette (VD)**

Pierre à fusil, agrumes et poivre au nez. Attaque opulente soutenue par un joli perlant qui apporte dynamisme. Riche (servir en l'oxygénant).

17 fr.
www.mermetus.ch
90 points

**28 Dézaley Chemin de Fer 2001, Luc Massy, Epesses (VD)**

Miel et cire d'abeille au nez. Bouche expressive, minérale et dense. Complexe.

32 fr.
www.massy-vins.ch
90 points

**29 Dézaley-Marsens Vase No 4 2009, les Frères Dubois, Cully (VD)**

Nez de pomme au four et d'épices douces. Belle bouche savoureuse et structurée sur finale réglissée. Attrayant.

30 fr.
www.lesfreresdubois.ch
90 points

**30 Collina San Vigilio 2009, Vini Rovio Ronco, Ronco (TI)**

Griotte sous kirsch, poivre et épices. Riche, structuré et savoureux. Racé (servir en l'oxygénant).

35 fr.
www.vinirovio.ch
90 points

**34 Rosso di Sera 2010, Famiglia Klausener, IGT Svizzera italiana**

Belle note épicée, mûre et graphite. Structuré et savoureux avec tannins généreux. Solide.

38 fr.
www.canetti.ch
90 points

**35 Syrah 2011, Cave des Rois, Marco et François Grognuz, Lavaux (VD)**

Nez complexe de lierre, sauge et poivron. Riche et volumineux, gourmand avec note torréfiée. Incisif.

31 fr.
www.cavedesrois.ch
90 points

**36 Les Embleyres 2011, Les Fils Rogivue, Dézaley, Chexbres (VD)**

Nez expressif sur des notes de fruits tropicaux et de pêche. Délicat et expressif avec une finale plaisante. Soyex.

25 fr. 30
www.moevenpick-wein.com
90 points

**37 Sauvignon blanc 2011, Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin, Peissy (GE)**

Nez de safran, beurre fondu et papaye. Belle bouche sapide, goûteuse et tendue. Eclatant.

27 fr.
dom.grandcour@bluewin.ch
90 points

**38 Sauvignon 2010, Les Hutins, 1er Cru Côteau de Dardagny (GE)**

Nez plaisant de fruit de la passion, sauge et feuille de tomate. Belle attaque souple et finale parfumée. Aromatique.

Epuisé
www.domaineshutins.ch
90 points

**39 Nuance blanche 2011, Daniel Magliocco, Chamoson (VS)**

Fleurs blanches, poire et poivre blanc au nez. Beau volume avec structure veloutée et expressive. Savoureux.

23 fr.
www.maglioccovins.ch
90 points

**40 Domaine Tourbillon 2009, Provins, Sion (VS)**

Joli nez de coing, abricot et pêche confite. Doux, rond, velouté et persistant. Gourmand.

69 fr.
www.provins.ch
90 points

**44 Dézaley Haut-de-Pierre 2011, Domaine Blaise Duboux, Dézaley, Epesses (VD)**

Fleur de vigne, poire Williams et poivre blanc. Savoureux et rond, il s'exprime avec dynamisme. Elancé.

26 fr.
www.blaiseduboux.ch
89 points

**45 Comano 2011, Tamborini Vini, Lamone (TI)**

Balsamique et vanillé au nez. Belle matière qui affiche avec fierté l'élevage en bois. Charpenté.

39 fr.
www.jeggliweine.ch
89 points

**46 Pinot noir M 2010, Cicero Weinbau, Grisons AOC**

Fraise des bois bien mûre, cuir. Frais et plaisant, structuré, élané et finale longue. Dynamique.

25 fr. 20
www.ciceroweinbau.ch
89 points

**47 Cornalin 2005, Denis Mercier, Sierre (VS)**

Notes de lierre, groseille et poivre vert. Riche et compact, finale savoureuse et droite. Racé.

60 fr.
denis.mercier@netplus.ch
89 points

**48 Pinot noir, Hauterive 2011, La Maison Carrée, Auvèrrier (NE)**

Confiture de framboises, cerise sous kirsch. Riche et élané, velouté avec tannins fermes. Gourmand.

21 fr.
www.lamaisoncarree.ch
89 points

**49 Cornalin 2009, Cave des Bernunes, Nicolas Zufferey, Valais AOC**

Notes de framboise mûre et lierre. Beau volume et richesse, finale souple et réglissée. Architecturé.

75 fr.
www.cavebernunes.ch
89 points

**50 Es Embleyres 2011, Jean-François Chevalley, Dézaley Grand Cru**

Fleur de vigne, citron et poire. Souple et plaisant avec finale réglissée. Goûteux.

21 fr. 50
www.vins-chevalley.ch
89 points

