

ÇA PÉTILLE LOCAL

POUR LES FÊTES, CHOISISSEZ
PLUTÔT LES VINS EFFERVESCENTS
DU TERROIR ROMAND

TEXTE ISABELLE BRATSCHI PHOTO CORINNE SPORRER

Au premier coup de minuit, il sera temps de sortir la bouteille de son seau rempli d'eau et de glaçons. Il conviendra de lui enlever sa coiffe noire ou dorée, de dégrafer le muselet de fer et de faire péter le bouchon, puis de servir le nectar pétillant, de préférence dans une coupe, une flûte ou un verre évasé au centre, afin de laisser s'exprimer le bouquet, et resserré sur les bords, pour garder les arômes. En versant, veillez à pencher le contenant pour éviter une création excessive de mousse. Il ne vous restera alors plus qu'à souhaiter la bonne année à vos proches.

Pour passer le cap, n'hésitez pas à choisir de fines bulles locales, de ces vins qu'on appelle mousseux, pétillants ou effervescents, depuis qu'on a dû bannir le terme de champagne pour la production de notre pays. Dans une émission d'*A Bon Entendeur*, Daniel Marendaz, de Mathod, le spécialiste vaudois des bulles (qui signe La Folie Veveysanne, une de nos bouteilles sélectionnées) précisait: «Laissons à la Champagne, ses champagnes. Mais j'aimerais qu'on puisse trouver un terme plus noble que mousseux et qui représenterait tous les vins d'ici élevés en méthode traditionnelle.» Jérôme Aké Béda, sommelier et maître d'hôtel de l'auberge de l'Onde, proposait helvetisco, sur le modèle de prosecco ou lambrusco. Mais qu'importe le nom qu'on leur donne, après tout, pourvu qu'ils pétillent. ●

**CINQ
EFFERVESCENTS**
À DÉGUSTER
POUR LES FÊTES

Ô de la Côte

Ce brut blanc de blancs de la Cave de la Côte se distingue par une robe jaune aux reflets dorés. Au nez, il se dégage des arômes subtils de pain grillé et des senteurs de fruits exotiques. En bouche, les bulles fines et généreuses sont d'une pétillante fraîcheur. Cet Ô de la Côte est un cru élégant, complexe aux notes fruitées et florales. Il accompagnera parfaitement un foie gras, un poisson ou du jambon sec. A déguster également en apéritif.



Prix: 16 fr. 90.
Cave de la Côte,
chemin du Saux 5,
Tolochenaz et route
du Stand 37, Nyon.
cavedelacote.ch

DÉGUSTATION PAR LAURA PACCOT

Laura Paccot est une jeune vigneronne œnologue passionnée, créative tout en étant attachée aux traditions, et amoureuse d'un terroir qu'elle respecte par-dessus tout. Elle bichonne ses vignes, laisse s'y balader les moutons du voisin et a décidé d'y planter des arbres pour que tout s'harmonise. Talentueuse, elle est en passe de reprendre le célèbre domaine de la Colombe, à Féchy, que lui transmettent peu à peu ses parents, Violaine et Raymond. «Je profite du savoir-faire de mon père et de toute l'équipe.

C'est ma motivation.» Quand elle parle de son métier, on boit ses paroles, même si parfois ses explications sont particulièrement pointues. Elle décrit son De Facto, ce pétillant nature (un Pét Nat!), élaboré selon la méthode ancestrale. Elle parle d'un vin embouteillé pendant la fermentation, laissant les levures continuer leur ouvrage sans aucun ajout. Elle évoque la différence d'une fermeture à vis ou à bouchon, la recherche de l'équilibre. A la dégustation, on a soudain l'impression de se balader dans un verger aux fleurs blanches. Les bulles sont aériennes, fines, légères et fraîches comme la rosée du matin. On l'imagine avec un plateau de fruits de mer. De facto... c'est une évidence!

Domaine de la Colombe, route du Monastère 1,
Féchy (VD). Tél. 021 808 66 48. lacolombe.ch



Genevoisie Brut

Issu d'un assemblage de chardonnay, de pinot noir et de merlot, ce brut élaboré en méthode traditionnelle se distingue par des arômes subtils de coing et de fleur de sureau. Complexe, ses bulles fines et élégantes offrent des notes de fruits et de fleurs blanches. Grand vin d'apéritif, il accompagne tous les mets raffinés des Fêtes

et s'accorde aussi avec des desserts. Il se prolonge même jusqu'en fin de soirée!

Prix: 21 fr. 80.
Domaine Les Perrières, route de Peissy 54, Satigny (GE).
lesperrieres.ch/vins/genevoisie-brut/



Grande Réserve de la Chapelle

Cet assemblage de chenin blanc, de pinot noir et de merlot, vinifié selon la méthode traditionnelle avec deuxième fermentation en bouteille offre au nez des arômes d'agrumes. En bouche, l'attaque est fraîche avec une longue persistance aromatique. Ce grand vin mousseux du Château de Duillier est tout

en élégance et en finesse. Idéal en apéritif, il se marie également avec des mets délicats, tels que crustacés, coquillages et poissons.

Prix: 28 fr. Château de Duillier, rue du Château, Duillier (VD).
chateau-de-duillier.ch



Folies Veveysannes

Les vignes de Vevey, réparties sur 11 ha et implantées sur quatre communes voisines, proposent ce vin champagnisé, brut, en méthode traditionnelle. Il est composé de 50% de pinot noir de La Tour-de-Peilz, domaine de Villard, et de 50% de doral du domaine des Allours, à Chardonne. Il est élevé par Daniel Maren-

daz de la cave de la Combe, à Method, bien connu dans la profession. Les bulles de ce vin de fête, petites et aériennes, sauront vous séduire.

Prix: 24 fr.
Cave de Vevey, rue du Musée, vignesdevevey.com



Brut Nouvelle

Les bulles de pinot noir du vigneron créateur Jean-Michel Nouvelle nous transportent vers des horizons lumineux et joliment pétillants. Sa robe est jaune or pâle. A la dégustation, il déploie une grande palette aromatique de notes fruitées et minérales avec des arômes d'agrumes citronnées et de mirabelle. Cette merveille

se marie avec un foie gras, du saumon fumé, des sushis, un saint-pierre, un chapon rôti ou une volaille de Bresse truffée.

Prix: 30 fr. Jean-Michel Nouvelle · Le Grand Clos, route du Mandement 153, Satigny (GE).
nouvelle.wine

