

VINS Tout au long de l'année, notre chroniqueur Éric Bernier a mis de côté des flacons qui, par les émotions qu'ils procurent, trouveront aisément leur place sur vos tables de fêtes, mais aussi en guise de présents à offrir.

Douze nectars suisses qui donneront une saveur inoubliable à votre réveillon

Viognier 2021

Domaine Les Hutins (GE)

On l'aime

Avec cette belle interprétation du cépage, élevé en pièces bourguignonnes et en fûts de 300 litres, Émilienne Hutin Zumbach nous offre un nectar de haut vol. Ici, subtilité et délicatesse se dessinent dès le premier nez.

Des fragrances de fleurs blanches répondent avec une élégance rare à celles de l'abricot, de la pêche et des agrumes doux. Parfaitement posée, la bouche affiche une linéarité remarquable. Un viognier gracieux, complexe, fin et équilibré, souligné par une finale très légèrement tannique, à l'aromatique sur les zestes d'agrumes.

On le sert

Magnifiant un carpaccio de noix de Saint-Jacques, kiwis et limette, un ceviche de daurade royale ou une sole aux amandes effilées.

On l'achète

21 fr. (prix départ cave).
www.domaineshutins.ch

Ivresse 2020

De Ciel et de Terre Sàrl, Andrei & Wüst (VS)

On l'aime

Valentina Andrei et Nicolas Wüst ont uni leurs talents et leur amour de l'excellence pour créer une ligne de vins baptisée Ivresse. Avec cette petite arvine, le couple nous livre un flacon de belle tenue.

Au nez comme au palais, intensité, complexité et élégance flirtent harmonieusement. Les agrumes doux, la pêche, l'abricot, la mirabelle, la mangue et une touche de passion y évoluent avec volupté, teintés d'une pointe de rhubarbe. Ample et généreuse, la bouche dévoile une tension bienvenue en son cœur suivie d'une longue finale saline.

On le sert

Aux côtés d'une poêlée de gambas et son jus parfumé à la vanille Bourbon de Madagascar, un filet de turbot doré sur sa peau.

On l'achète

36 fr. (prix départ cave).
www.valentinaandrei.ch

Chasselas orange 2021

Anne-Claire Schott (BE)

On l'aime

Interpellant et terriblement vivant! Ce flacon portant la signature d'Anne-Claire Schott ne laissera personne indifférent. Issu en majorité de raisins infusés sept à dix jours, d'un élevage en pièces bourguignonnes, son profil «très nature» se mue en une forme de rite initiatique. Au terme d'une longue aération, sa foulditude de parfums fascine. S'y décèlent la pomme, les fleurs et les zestes d'agrumes, de fines notes iodées et un boisé grillé parfaitement intégré. Ce passionnant voyage se poursuit dans une bouche droite et équilibrée, légèrement saline.

On le sert

Il viendra titiller un curry vert de légumes et tofu, quelques endives braisées surmontées d'une chiffonnade de jambon ibérique.

On l'achète

45 fr. (prix départ cave).
www.schottweine.ch



Apex 2019

Domaine La Colombe (VD)

On l'aime

Du charme, ce brut millésimé en a, incontestablement! À l'œil déjà, par sa bulle d'une remarquable finesse. Au nez ensuite, par la fraîcheur qui s'en dégage, son élégance raffinée. De son bouquet, nous avons aimé ses parfums de pomme légèrement acidulée, ses délicates nuances florales évoquant le lilas blanc. En bouche, ce superbe effervescent élevé trois ans sur lattes brille par sa tonicité et sa précision, ses fins accents crayeux, sa matière onctueuse au palais, son fruit impeccable persistant longuement jusqu'en finale. Indispensable à toute bonne cave!

On le sert

Tout au long du repas, aux côtés d'huîtres tièdes, d'un filet de féra du Léman, d'une tarte Tatin de coings ou d'un Kouglouf aux pommes.

On l'achète

29 fr. (prix départ cave).
www.lacolombe.ch

Brut 2018

Cave de la Combe (VD)

On l'aime

Dire de la famille Marendaz qu'elle maîtrise l'art de la prise de mousse relève presque d'une lapalissade tant leur réputation d'excellence n'est plus à prouver. Là, Valérie Marendaz, épaulée par son père Daniel, nous offre une bouteille enthousiasmante! Invitant tout autant que complexe, le nez délivre un fruit très précis où le verger convie l'agrumes et l'ananas frais à ses festivités. Empreint d'une effervescence ample, d'une bulle soyeuse, le palais révèle une matière tonique et salivante, relevée d'une subtile amertume finale.

On le sert

Il escortera avec panache quelques raviolis de homard ou une belle volaille fermière rôtie et son crumble de châtaignes.

On l'achète

23 fr. (prix départ cave).
www.cave-combe.ch

Extra brut, rose de noirs 2018

Jean-Michel Novelle (GE)

On l'aime

De cet extra brut se dégage une classe certaine! Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce 100% pinot noir ne se contente pas de séduire par sa robe délicatement rosée, son effervescence des plus chantantes, il convainc par l'élégance de son nez, ses exquis notes florales. Que d'harmonie et de fraîcheur encore dans cette envolée de petits fruits rouges, de framboise et de raisinet épousant quelques agrumes roses. Quel bonheur que de se laisser griser par la franchise de sa bouche, son dynamisme, son aromatique persistante et légèrement acidulée.

On le sert

Il s'invitera aux côtés d'un tartare de thon aux agrumes et graines de sésame, de fines lamelles de bœuf marinées.

On l'achète

35 fr. (prix départ cave).
www.nouvelle.wine



Diolinoir Cœur de Roche 2017

Le Rhyton d'or (VS)

On l'aime

Arrivé à maturité, ce diolinoir supportera sans peine quelques années de garde même s'il sera difficile de lui résister aujourd'hui. Profondeur et intensité qualifient un nez où des effluves de réglisse, de cannelle et de vanille tutoient un fruit bien mûr, sur la confiture de prune et le coulis de fruits noirs en un ensemble invitant et harmonieux. Cette harmonie se retrouve dans une bouche charpentée et corsée, dotée d'un profil assez gourmand, d'une puissance aromatique affirmée pleinement assumée et d'une trame tannique présente.

On le sert

Son caractère le destine à un pavé de bœuf cuit sur ardoise, une belle pièce à la broche ou une escalope de cerf en croûte de poivre.

On l'achète

29 fr. 50 (prix départ cave).
www.rhytondor.ch

Cabernet merlot 2018

Rahel Salathé (VD)

On l'aime

Tout premier vin vinifié par Rahel Salathé, il réunit déjà toutes les qualités d'un très grand! Associant un tiers de cabernet Jura, il impressionne d'emblée par sa robe, sombre et opaque. Il s'affirme ensuite par un nez de grande classe. Succédant à un boisé fin et délicatement vanillé se dévoilent les fruits noirs, la mûre et la myrtille en tête, en une expression intense et complexe, d'un raffinement certain. La bouche séduit par son équilibre, sa structure, ses tannins serrés et parfaitement intégrés, sa longue finale aux fins accents mentholés.

On le sert

Un authentique filet de bœuf Wellington ou un pavé de biche poêlé, sauce aux griottes, lui feront vraiment honneur.

On l'achète

49 fr. (prix départ cave).
www.salathe.com

La Lusitane 2020

Domaine des Graves (GE)

On l'aime

Ils se nomment Tinta Cão, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga nacional et Jaen. Ces cépages d'origine portugaise ont été introduits au domaine par l'œnologue Christian Guyot, à la demande de Nicolas Cadoux. Ce splendide rouge muté développe un bouquet qui chante les louanges d'un fruit aussi gourmand que généreux. Y dansent la cerise noire, la figue et le pruneau. Y chuchotent les herbes aromatiques, le tabac et un zeste de cuir noble. Une véritable explosion de fruits tapisse un palais structuré, doté d'une trame tannique serrée et intégrée.

On le sert

Accompagnant un magret de canard et sa sauce bigarade, un célèbre et incontournable Stilton Cheese ou un truffé au chocolat noir.

On l'achète

20 fr. (50 cl prix départ cave).
www.domainedesgraves.ch



Nobles caprices 2018

Cave des Rois (VD)

On l'aime

De ce flacon réunissant gewurztraminer, viognier et sauvignon blanc élevés quarante mois en feuillette de 114 litres, il conviendra d'en savourer chaque infime gorgée. Sous une sublime robe vieil or ourlée de reflets roux s'affiche un nez éblouissant, aussi irrésistible que complexe. D'envoûtants parfums d'écorces d'agrumes tutoient ceux de fruits légèrement confits, de figue et d'orange amère. Tout aussi remarquable, la bouche en impose par sa cohérence, son équilibre mémorable entre sucre et acidité, son harmonie et sa déconcertante digestibilité.

On le sert

Il viendra sublimer un fromage à pâte persillée, une Fourme d'Ambert ou un Bleu de Grangeneuve, mais aussi une tarte aux poires bourdaloue.

On l'achète

20 fr. 45 (37,5 cl prix départ cave).
www.cavedesrois.ch

Larme de décembre 2018

Thierry Constantin (VS)

On l'aime

Pour cet impressionnant sylvaner récolté en février 2019, le rigoureux Thierry Constantin a privilégié un élevage en pièces bourguignonnes de chauffe forte sur un peu plus de trois ans. Et le résultat s'avère en tous points grandiose! On ne se lasse pas de ses parfums aussi complexes qu'envoûtants de raisin et d'agrumes confits, de fruits secs, de pâte de coing et de figue séchée, rehaussés de subtiles notes tourbées. Ample, riche, complexe et salivante, superbement équilibrée par une acidité juste, la bouche se tapisse d'une magnifique liqueur.

On le sert

Avec un espuma de foie gras et petits fruits secs, un moelleux au chocolat et aux agrumes doux, un vacherin glacé aux fruits exotiques.

On l'achète

37 fr. (50 cl prix départ cave).
www.thierryconstantin.ch

Ambre 2008

Christophe Abbet (VS)

On l'aime

Distribué de façon extrêmement confidentielle, ce pur chef-d'œuvre est gravé du sceau d'un vigneron emblématique: Christophe Abbet. De grande complexité, ce nectar nous a procuré des émotions d'une rare intensité. Que de présence, que de vie dans ce liqueureux élevé huit ans en fût neuf! Le nez embaume l'abricot et le coing confits, la figue rôtie légèrement caramélisée, les fruits secs, agrémentés d'une délicate note truffée. La bouche est absolument grandiose par l'équilibre de sa liqueur, sa trame acide d'une exceptionnelle finesse, son aromatique complexe.

On le sert

Un tel flacon se déguste pour lui-même tant il invite soit à la conversation, soit à la contemplation.

On l'achète

85 fr. (37,5 cl prix départ cave).
Tél. 079 287 97 33

