

[Lire l'article sur le site](#)

**VINS** Élegant, fin et raffiné, le pinot noir fait incontestablement partie des cépages rouges les plus nobles qui soient. Nous avons sélectionné douze flacons qui viendront illuminer vos tables de fêtes.

# Le pinot noir, un irrésistible rouge voué



## Pinot noir Vieilles Vignes 2022

Domaine Simon Maye  
et fils (VS)

**On l'aime** Raphaël Maye n'hésite pas à intégrer un pourcentage de plus en plus important de grappes entières lors de la vinification de ses fameuses vieilles vignes de pinot noir. Bien lui en prend. Dans ce millésime, sous une étincelante robe rubis, apparaissent de subtiles fragrances de rose fanée, de violette et d'encens, un nez tout en délicatesse, au boisé totalement fondu. À ces premières notes florales ressenties s'ajoutent des saveurs de cerise, de fraise et de framboise au cœur d'une bouche complexe et structurée, tout en verticalité.

**On le sert** Il s'invite aux côtés d'un potimarron farci aux champignons forestiers ou d'un carré d'agneau rôti parfumé aux herbes de Provence.

**On l'achète** 29 fr. (75 cl prix départ cave).

[www.simonmayer.ch](http://www.simonmayer.ch)



## Pinot noir Les Planes 2022

Le Petit Château (FR)

**On l'aime** Cette toute nouvelle cuvée des dynamiques frères Simonet a enthousiasmé Stéphane Reinhardt, éminent critique du célèbre guide *Robert Parker Wine Advocate*, et nous partageons totalement son enthousiasme. De cette interprétation intégrant 10% de grappes entières en vinification, nous relevons le côté «aérien et aristocratique» de son nez, ses parfums de cassis, de meuron, de cerise et de framboise. À cela se greffe une pointe de ronce et d'épices que l'on retrouve au cœur d'une bouche d'une élégance folle, au fruit juteux et légèrement acidulé.

**On le sert** Avec quelques ravioles de pigeon escortées d'une mousseline de brocolis ou de petites cailles lardées et farcies au foie gras.

**On l'achète** 36 fr. (75 cl prix départ cave)

[www.lepetitchateau.ch](http://www.lepetitchateau.ch)



## Pinot noir Girarde 2022

Domaine La Colombe (VD)

**On l'aime** Une véritable ode à la finesse et à la subtilité! Une cuvée qui restera longtemps gravée dans nos mémoires. Du fruit de ces vignes nichées au cœur d'un amphithéâtre dont les pentes peuvent atteindre jusqu'à 50% de déclivité, d'une vinification intégrant une part non négligeable de grappes entières, nous saluons la noblesse de son bouquet où des fragrances d'airielle, de cerise, de framboise, de cassis en baie et en feuille se livrent sans fard. La bouche nous a bouleversés par son raffinement, sa matière d'une irrésistible rapidité. Un pinot classique!

**On le sert** Réservez-lui un filet mignon de veau en croûte feuilletée ou une ballotine de volaille fermière aux pleurotes.

**On l'achète** 42 fr. (75 cl prix départ cave)

[www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)



## Blauburgunder Alte Rebe 2022

Michael Broger (TG)

**On l'aime** Depuis son domaine travaillé en biodynamie, du côté d'Ottoberg en Thurgovie, Michael Broger a choisi de nous offrir l'un de ses plus beaux pinots noirs. Logé intégralement sous bois neuf, il nous a impressionnés par la parfaite intégration de son élevage. Un bouquet précis et élégant, profond et complexe, imprime un nez marqué par un fruit superbe, aux parfums de griotte, de pruneau, d'airielle et de framboise. La bouche se fend d'un équilibre remarquable entre tension, tannins structurants et aromatique juteuse s'étirant jusqu'en finale.

**On le sert** Il viendra magnifier une tourte de canard aux trompettes-de-la-mort ou un wellington de légumes parfumés au romarin et au pignon de pin.

**On l'achète** 43 fr. (75 cl prix départ cave).

[broger-weinbau.ch](http://broger-weinbau.ch)



## Pinot noir 2022

Sven Fröhlich (GR)

**On l'aime** Une merveille d'élégance et de délicatesse! Un chef-d'œuvre signé par l'un des vigneron les plus humbles et discrets que nous ayons rencontrés, en quête perpétuelle de perfection: Sven Fröhlich. Son pinot noir, aussi rare que recherché, il l'a élevé en fûts provenant de quatre tonneliers différents. Il en résulte un nectar remarquable d'harmonie et de complexité, au boisé fin et subtil. Des saveurs de cerise et de framboise flirtent avec une exquise touche florale. La bouche force le respect par son équilibre, l'harmonie qui s'en dégage. Du grand art!

**On le sert** La délicatesse de ce pinot le destine à un carpaccio de filet de veau épicié à la coriandre ou à un pavé de biche aux petits fruits rouges.

**On l'achète** 44 fr. (75 cl prix départ cave)

[www.froehlich-weine.ch](http://www.froehlich-weine.ch)



## Pinot noir Grand Vin 2022

Weingut Wolfer (TG)

**On l'aime** Né d'une sélection rigoureuse de pinot noir à petits grains, de clones bourguignons et allemands s'enracinant sur un terroir de moraine glaciaire argilo-limoneux, d'un élevage en barriques intégrant jusqu'à 70% de bois neuf, ce flacon brille d'un éclat tout particulier. Aux premières fragrances de fleurs de sureau et de violette succèdent celles de la griotte et de la fraise fraîche relevées d'une délicate note mentholée. Le palais se distingue par sa souplesse, son élégance, sa trame tannique étonnamment soyeuse, son dynamisme et ses nobles amers.

**On le sert** Il appelle une traditionnelle charbonnade, un magret de canard au chutney d'oignons rouges ou un filet de chevreuil aux raisins noirs.

**On l'achète** 45 fr. (75 cl prix départ cave).

[www.wolferwein.ch](http://www.wolferwein.ch)

# à magnifier les agapes de fin d'année



## Pinot noir Albi 2020

Weingut Besson-Strasser (ZH)

**On l'aime** Nadine Besson-Strasser et son époux Cédric, biodynamistes convaincus, font incontestablement partie de l'élite viticole suisse. Il y a quelques années, nous avions adoré leur superbe räuschling. Aujourd'hui, nous vibrons pour leur pinot noir Albi. Dès le premier nez, la magie opère. S'en dégagent d'envoûtantes senteurs de pivoine et de violette, de mûre, de myrtille et de cerise noire, de fèves de cacao et d'épices. D'une personnalité affirmée, dotée d'une trame tannique très fine, la bouche conjugue vivacité, puissance, structure et persistance.

**On le sert** Il sublimerait un suprême de pintade au coulis de poivron rouge ou en croûte de pain d'épice et sa poêlée de champignons.

**On l'achète** 39 fr. (75 cl prix départ cave).

[www.wein.ch](http://www.wein.ch)



## Pinot noir Les Argiles 2021

Caves du Château  
d'Auvernier (NE)

**On l'aime** Cette sélection parcellaire, logée dix-huit mois en pièces bourguignonnes, nous l'avons dégustée à plusieurs reprises. Notre sentiment? Nous sommes face à l'un des plus beaux pinots noirs de la région des Trois-lacs, et bien au-delà sans doute. Que de noblesse d'expression au nez! Complexe, profond et élégant, il exhale des parfums de petites baies noires, de cassis, de pruneau, de griotte, de lard grillé et de rafraîchissantes senteurs de menthe poivrée. D'une élégante virilité, la bouche affiche un fruit magnifique, un boisé enveloppant parfaitement fondu.

**On le sert** Une généreuse côte de bœuf au gros sel ou un tournedos de canard façon Rossini, sauce aux aïnelles, sera à la fête avec lui.

**On l'achète** 59 fr. (75 cl prix départ cave)

[www.chateau-auvernier.ch](http://www.chateau-auvernier.ch)



## Astrance 2020

Maurice Zufferey  
et Jacques Perrin (VS)

**On l'aime** Une sélection des plus belles grappes de pinot noir provenant d'une seule parcelle, un égrappage manuel particulièrement soigné, une vinification en grains ronds suivis d'un élevage en fûts neufs et voici que se présente un très grand vin d'émotion, produit à seulement 400 unités. Quelle prestance au nez! Profond, complexe et envoûtant, il délivre des fragrances de cerise noire, d'encens, de menthol, de cuir et de cannelle avant de passer le relais à une bouche de grande distinction, au boisé enveloppant. Un nectar impressionnant d'équilibre!

**On le sert** Un tel vin mérite un pithiviers de perdreau aux truffes ou une souris d'agneau fondante à souhait et ses petits navets caramélisés.

**On l'achète** 59 fr. (75 cl prix départ cave).

[www.mauricezufferey.ch](http://www.mauricezufferey.ch)



## Pinot noir Spondis 2022

Weingut Famille Hansruedi  
Adank (GR)

**On l'aime** Nul n'oserait remettre en question la réputation d'excellence des pinots noirs du domaine! Si, par le passé, nous avions craqué pour l'Adank's Brut, un blanc de noirs figurant parmi les plus grands effervescents suisses, là, nous avons été subjugués par ce Spondis. Vinifié en partie en grappes entières, il délivre un nez irrésistible, aux parfums de fleur de vanille, de griotte et de prune fraîches, relevé d'une pointe de clou de girofle. La bouche impressionne par la finesse de ses tannins, son élégance et sa droiture. Un pinot de grande classe!

**On le sert** Il viendra joyeusement titiller une tourte à la volaille ou une poitrine de faisane et sa fricassée de bolets à l'échalote.

**On l'achète** 59 fr. (75 cl prix départ cave).

[www.adank-weine.ch](http://www.adank-weine.ch)



## Pinot noir Talheim Chalofe 2022

Tom Litwan (AG)

**On l'aime** Waouh! Quelle présence! Quelle race! Dès le premier nez, nous entrons de plain-pied dans un univers digne des plus belles expressions bourguignonnes. De ces vieilles vignes de pinot noir, Tom Litwan signe un flacon aussi complexe que fascinant. Aux parfums de violette et de fleur de sureau répondent ceux des petits fruits rouges acidulés, de la baie de cassis et de l'orange sanguine. La bouche dégage une formidable énergie, une aromatique au plus proche du fruit s'étirant longuement au palais aux côtés d'une trame minérale affirmée. Un pur joyau!

**On le sert** Ne lésinez pas, offrez-lui une effilochée de caille aux figues ou une épaule de veau farcie, pommes de terre rôties à la sauge.

**On l'achète** 60 fr. (75 cl prix départ cave).

[www.litwanwein.ch](http://www.litwanwein.ch)



## Pinot noir Les Tyres 2021

Domaine Bouvet-Jabloir (NE)

**On l'aime** Année après année, le domaine Bouvet-Jabloir n'a de cesse de nous éblouir par la qualité de chacun de ses flacons. Et cette remarquable sélection parcellaire, dont les ceps ont été plantés il y a tout juste 60 ans, ne déroge pas à la règle. Au nez virevoltent d'invitantes senteurs de violette, de petits fruits rouges, de cerise, de griotte, de framboise et d'airelle ourlées d'une fine touche lardée-grillée. La bouche en impose par sa tonicité, l'intensité de son fruit, sa trame tannique puissante qui n'en demeure pas moins d'une grande finesse.

**On le sert** Il fera honneur à une poitrine d'oie farcie au riz sauvage et fruits secs, une croustade de légumes d'hiver ou, plus osé, une fondue bourguignonne.

**On l'achète** 70 fr. (75 cl prix départ cave).

[www.bouvet-jabloir.ch](http://www.bouvet-jabloir.ch)