

[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



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



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



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



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 vignerons 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 épicé 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



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