Lire l'article complet

SOUTENU PAR L'OFFICE DES VINS VAUDOIS

5 accords par le Meilleur sommelier de Suisse

Sommelier à l'Hôtel des Bergues, à Genève, Mikaël Grou propose 5 vins vaudois en accord à des plats de saison.

par Siméon Calame | 28 mai 2025 - 10:45

Partager

LES CONSEILS D'UN EXPERT. Élu Meilleur sommelier de Suisse le samedi 5 avril dernier lorsqu'il officiait à l'Hôtel Beau-Rivage à Genève, Mikaël Grou (en grande image ci-dessus) travaille désormais à l'Hôtel des Bergues, toujours dans la Cité de Calvin. Mais cela ne change pas sa passion du vin, et du vignoble suisse plus particulièrement. Nous lui avons ainsi demandé de créer cinq accords mets-vin vaudois avec des plats de saison, afin de vous aider dans vos recherches gourmandes de cette fin de printemps.

Laura Paccot, aujourd'hui à la tête du Domaine La Colombe, à Féchy.

Rouleaux de printemps aux légumes – Curzilles 2021

«La franchise végétale du plat, accompagné de sa sauce aigre-douce, nécessitera une grande complexité dans le verre, d'où mon choix du millésime pour sa belle tension. Le terroir parle ici par sa complantation (cohabitation de plusieurs cépages sur une même parcelle) de chasselas, doral, pinot gris et riesling, composée par la famille Paccot à Féchy.»

Le Curzilles 2021 du Domaine la Colombe à Féchy