

# Alors ça, c'est nou- veau!

## Guide Nouveautés: créations inédites des vigneron romands

Au fur et à mesure des inscriptions des échantillons pour cette dégustation, notre étonnement n'a fait que grandir. Nous pensions que le difficile millésime 2024 n'avait pas trop prêté à l'élaboration de nouveautés et que nous allions recevoir principalement des assemblages. Or, nous nous sommes trompés deux fois. Avec plus de 70 références à déguster, le nombre de candidats se situait plutôt dans la moyenne haute. Quant aux assemblages, ils étaient loin d'atteindre la majorité, puisque les monocépages occupent près des deux tiers du guide. Parmi eux, Chasselas, Pinot Noir, mais aussi Petite Arvine et Savagnin Blanc se placent en tête. Quelques variétés internationales les accompagnent, tandis que les cépages résistants restent rares dans ces pages. Même si la diversité règne bel et bien dans notre vignoble, les puristes apprécieront de voir que nos valeurs sûres savent également se réinventer pour continuer à capter la lumière des projecteurs. Bien entendu, ce guide n'a pas pour vocation de refléter la production romande ni de revendiquer un intérêt statistique. À notre décharge, le millésime 2024 représente un peu moins de la moitié des vins inscrits. Beaucoup ont été récoltés les années précédentes et ont été élevés sous bois ou dans d'autres contenants avant de se retrouver pour la première fois sur notre table. Sept des dix crus notés 90 points et plus ont bénéficié d'un élevage. Oui, nous parlons bien de dix vins avec une note de 90 ou plus sur 72 échantillons! Une fois encore, nous sommes fiers que ces pages rendent hommage à la grande qualité des crus suisses. Hormis une exception pour une cuvée de prestige, ces vins affichent aussi des prix défiant la concurrence étrangère.

**Dégustation: Pascal Besnard (journaliste), Alain Chamot (sommelier), Laurie Leuba-Nicod (œnologue), Clémence Sother (sommelière), Alain Parisod (vigneron) et Anick Goumaz Texte: Anick Goumaz**

---

### En bref

Nos six spécialistes ont dégusté **72 vins**, toutes catégories confondues, et en ont retenu 50 pour ce guide +++ Trois vins (de trois cantons différents) partagent la première place ex aequo avec **93 points** +++ Dix vins ont obtenu **90 points** et plus +++ Les cantons du **Valais, de Vaud, Genève, Neuchâtel et Fribourg** sont représentés +++ Les millésimes vont de **2013 à 2024**. Moins de la moitié des vins sont issus du **millésime 2024** +++ Le jury a dégusté autant de vins **blancs que de rouges** +++ La moitié des vins contient des **cépages suisses** (indigènes ou croisements) +++ En comptant les mousseux et les rosés, le **Pinot Noir** est le plus représenté +++ Présente dans trois des dix vins avec 90 points et plus, la **Petite Arvine** domine ce classement +++ En assemblage, sur lies, non-filtré: le **Chasselas** a su nous surprendre.

## Francey Vins, Chexbres

### Lavaux AOC Eros 2024

86 points | 2025 à 2027

Robe moyennement intense. De la fraise cuite forme un mariage de raison avec une touche d'orange. Au palais, il manque d'équilibre, car la douceur et l'amertume ne font ici pas bon ménage.

12 francs (0,5 l) | [francey-vins.ch](http://francey-vins.ch)



## La Cave de Genève, Satigny

### NOMADE - Gamay-Gamaret 2024

86 points | 2025 à 2026

Enveloppé dans un bouquet harmonieux, ce rosé réconfortant présente un palais rond, gras, suave, comme un câlin! Il se termine malheureusement dans une sensation un peu chaude en fin de bouche.

14.90 francs | [cavedegeneve.ch](http://cavedegeneve.ch)

BIO

## VINS ORANGE



## Le Vin de l'A, Ollon

### Valais AOC Orange Blend 2023

88 points | 2025 à 2029

Dans le verre, belle teinte jaune orangé et turbidité pas dérangeante. Le bouquet s'approche d'une levure de bière type bruxelloise, comme une gueuse. Cet assemblage de Chasselas, Savagnin et Petite Arvine a un air animal, avec du zeste d'orange. Belle structure: la vivacité et les amers se marient très bien en bouche.

35 francs | [levindela.ch](http://levindela.ch)

BIO



## Domaine La Colombe, Féchy

### La Côte AOC Verso Macération 2024

87 points | 2025 à 2028

Dans son aspect déjà, ce Pinot Gris joue avec les codes. Il est très limpide et brillant avec de beaux reflets couleur brique. Un nez très char-

BIO

meur fait penser à des fraises et des framboises écrasées, avec des accents de pamplemousse. En bouche aussi il est régressif avec un côté jus de fruit mais de beaux amers qui lui donnent du muscle. À l'aveugle, on ne sait plus s'il faut le classer dans les vins oranges ou rosés.

25 francs | [lacolombe.ch](http://lacolombe.ch)



## Château de Praz Sa, Praz (vully)

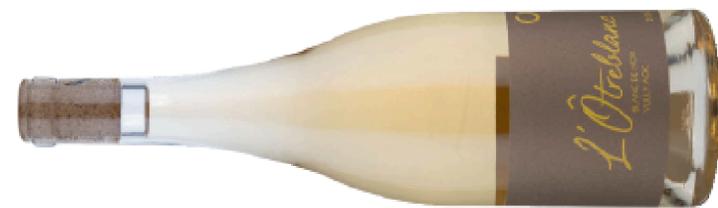
### Vully AOC 2024

86 points | 2025 à 2028

Là encore, à l'aveugle on hésite à classer ce vin dans la catégorie des vins oranges. Sa robe penche plus vers le vin blanc non-filtré. On apprendra plus tard qu'il s'agissait en fait du premier millésime de Sauvignac vinifié en qvevri, comme en Géorgie. Assez simple, l'aromatique consiste en un duo de citronnelle et de cerfeuil. Style vers la réduction avec de beaux amers.

32 francs | [chateaudepraz.ch](http://chateaudepraz.ch)

BIO



## Madeleine Ruedin Vins, Salavaux

### Vully AOC L'Ôtreblanc 2024

85 points | 2025 à 2026

Ce Blanc de Noir évoque l'abricot, la pomme jazz, avec un soupçon boisé et lacté. L'attaque carbonique vient équilibrer une certaine rondeur. Un vin plutôt traditionnel et sans chichi.

22 francs | [madeleineruedinvins.ch](http://madeleineruedinvins.ch)

## VINS ROUGES



## Domaine des Allours, Jongny

### Lavaux AOC Syrah 2023

93 points | 2025 à 2040

Magnifique Syrah très florale qui compose une gerbe de violettes et de lilas. Des accents de sous-bois et de poivre blanc y prennent part. Ces arômes poivrés reviennent en bouche, avec des airs de cacao. Le toucher de bouche reste léger, souple, avec des tanins déjà bien fondus.

20.50 francs | [les-allours.ch](http://les-allours.ch)