

Et si, lors des et on buvait

DÉGUSTATION Les bulles sont synonymes de fête, nous avons demandé à deux sommeliers de nous

GRÉGOIRE BAUR

C'est un passage quasiment obligé d'un repas de fête. Et le réveillon de Noël ou la soirée de la Saint-Sylvestre ne font pas exception. Des vins mousseux sont dégustés pour célébrer ces moments conviviaux. Produit star, le champagne est souvent privilégié. Mais, pourquoi ne pas consommer local et se tourner vers des crus suisses? Deux sommeliers nous délivrent leurs secrets, pour passer des fêtes de fin d'année aux couleurs et aux saveurs helvétiques.



Lise Donier-Meroz,
sommelière du restaurant
Gilles Varone, à Savièse (VS),
et nommée «jeune sommelière
de l'année 2026»
par le GaultMillau

«Trois bulles suisses, trois styles et deux méthodes. Les deux premières recommandations prennent vie grâce à la «méthode

champenoise». Ici, la bulle naît d'une seconde fermentation en bouteille. Millésimée ou non, cette technique historique et noble demande patience et précision: un long élevage «sur lattes» avant le dégorgement des lies. Du «Brut Nature» au «Doux», ces classifications dévoilent le dosage ou, plus simplement, le degré de sucrosité final.

La troisième recommandation est un pétillant naturel. Ancêtre du vin effervescent moderne, il naît de la méthode ancestrale: le vin est mis en bouteilles alors que la fermentation est encore en cours. Les levures poursuivent leur travail, produisant un gaz carbonique qui crée la bulle. Artisanale, authentique, minimaliste, chaque cuvée est unique, souvent millésimée.»

■ **Petite Arvine Brut Nature, Steve Bettschen, La Sarraz, Vaud, 2020**
«Le roi des Côtes de l'Orbe s'aventure en terres valaisannes, avec une approche pétillante de notre autochtone préféré: la petite arvine. Steve Bettschen, maître des cuvées confidentielles, puise ses raisins dans différents terroirs de Suisse romande.

Les bulles sont cristallines, alpines et captent la salinité naturelle de l'arvine pour la sublimer. La finale, complexe et structurée, révèle le passage du vin en fût et trois années d'élevage sur lattes: une ode à la patience.

Parfait à l'apéritif, avec un tartare de féra du Léman, pomme verte et aneth. Ou pour souligner

Fêtes, on zappait le champ des mousseux suisses?

mais quel mousseux choisir pour les repas de fin d'année? Afin de vous guider d donner leurs coups de cœur suisses

page à pâte dure, qui mettra en lumière son côté salin.»

PRIX: 44 FRANCS.

■ **Blanc de Noirs, Brut, Weingut Adank, Fläsch, Grisons, Non millésimé**

«Sur les coteaux ensoleillés de la Bündner Herrschaft, à Fläsch, Patrick Adank cultive le pinot noir avec passion. Héritier du soin et de la précision de son père Hans-ruedi, il marie tradition et audace dans chaque parcelle et terroir.

En Blanc de Noirs, le pinot est pressé à la vendange, fermenté en barrique et élevé trente mois sur lies. Au nez, bergamote, pomme fraîche et tilleul se mêlent à une touche briochée. En bouche, la tension et la vivacité dessinent le terroir alpin, tandis qu'un élevage discret apporte volume et profondeur. La finale est longue, précise, gourmande.

A marier avec un saumon gravlax à la crème fraîche poivrée, ou prolonger l'effervescence sur une volaille rôtie aux herbes alpines.»

Prix: 38 francs.

■ **De Facto, Domaine La Colombe, Féchy, Vaud, 2024**

«Laura Paccot incarne la quatrième génération du domaine familial au cœur de La Côte, perpétuant la passion du vivant et le perfectionnisme de son père Raymond, un des pionniers de la biodynamie en Suisse. Cépage roi sur La Côte, le chasselas est sublimé par Laura sous ses différentes coutures, et terroirs.

De Facto est un chasselas pour le moins surprenant et original. La bulle est fine, la texture élégante, tendue par une acidité rafraîchissante. Sa minéralité crayeuse rend hommage au terroir argilo-calcaire de Féchy. Le fruit, mûr, évoque une promenade au verger de fin d'été. La finale, pure, laisse une empreinte florale délicate.

Accords: carpaccio de Saint-Jacques avec un tartare de pamplemousse relevé au poivre de Timut, ou un risotto crémeux au topinambour et citron confits, vieux Sbrinz.»

Prix: 21 francs.



Mikaël Grou,
directeur Beverage au Four
Seasons Hotel des Bergues,
à Genève, et «meilleur sommelier
de Suisse 2025»

«L'effervescence des fêtes de fin d'année arrive à grands pas. Et pourquoi ne pas miser sur un repas tout bulle, de l'apéritif aux mignardises? Sagement mises en température et servies dans une

verrerie adéquate, ces méthodes traditionnelles suisses vous feront voyager dans différents cantons. Si les vins effervescents ont la cote, c'est que vous, dégustateurs, en êtes friands.»

■ **Ronco Grande Extra Brut, Domaine Valsangiacomo, Mendrisio, Tessin, 2021**

A l'apéritif, nos palais actuels exigent une bulle fine et pas trop dosée (sucrée), afin de se mettre en appétit et accompagner à merveille les victuailles festives, celles qui sont généreuses en bon gras! Parmi les spécialités Helvètes, le merlot vinifié en blanc et ici en bulle. Le Ronco Grande Extra Brut 2021 de Valsangiacomo à Mendrisio, élevé trois ans sur lattes, est le compagnon idéal pour se mettre en bouche. Servi dans un verre à vin blanc de préférence.»

Prix: 32,50 francs.

■ **Tsampéhro Brut, Clos de Tsampéhro, Flanthey, Valais, 2018**

«A table, on parlera de vinosité, de profondeur et de complexité, avec une cuvée millésimée et brut nature. Sa profondeur est issue d'un élevage long et sa complexité prend forme lors de sa fermentation en cuve tronconique de chêne noble. Entre Sion et Sierre, je vous donne rendez-vous au Clos de Tsampéhro. Leur Vendange 2018 intitulé «Brut VIII» (extra-brut en réalité) est un assemblage de pinot noir, chardonnay et petite arvine. Savourez ce breuvage dans

un verre à l'effervescence. Vous ferez d'un verre un long voyage suisse, poivré de sauce Albu du Père No

Prix: 49 francs

«S'effe on c'est dégo en èt

■ **Cœur de Cœur, Cruchon, E**
«Dans ma l'habitude d sert avec u puis avec l jouant aux c avec une b plaiwsait à la tradition c toutefois, je pas trop d Henri Cruch de Morges, chardonnay Cœur de C est à point p meringue et

Prix: 30 francs