



REGIS COLOMBO

DÉLICIES INFINIES Le merveilleux vignoble genevois. Les amateurs savent que les vins suisses, bien que méconnus, sont parmi les meilleurs du monde.

Les **66** meilleurs vins suisses

**1900 vins dégustés, 120 dégustateurs pour ne retenir
que 66 bouteilles, toutes exceptionnelles.**

Les richesses du vignoble suisse sont inépuisables. Mais comment choisir, parmi des centaines de vigneron, des milliers de crus? Pour nous

aider, VINEA et le magazine *Vinum* viennent d'organiser un concours d'ampleur inédite: 1900 vins, dégustés par 120 professionnels (voir les coulisses

de la sélection, p.56). Au final, 66 vins retenus, tous d'exception (du millésime 2007, sauf indication contraire), que nous vous présentons avec les commen-

taires de dégustation de Barbara Meier-Dittus, de *Vinum*, et d'Emeline Zufferey, rédactrice de la version française du *Guide des vins suisses*. **o >>>**



MADELEINE GAY Un combat réussi pour faire revivre les cépages anciens.

LE VIN POUR COMBAT

VIGNERONNE DE L'ANNÉE. Consécration pour Madeleine Gay, l'œnologue de Provins, qui s'est toujours battue pour faire renaître les cépages anciens.

MARIE MAURISSE

Le nez dans un verre de char-donnay, elle cherche le défaut. Après vingt-sept années de métier, Madeleine Gay est toujours aussi exigeante, et ne laisse rien passer. Derrières ses lunettes cerclées de noir, elle

observe la couleur du vin, respire ses arômes de fleurs et de noisettes, puis déguste le nectar avec la discrétion qui la caractérise. «Il y a longtemps que je n'ai plus bu du vin de manière innocente, sourit-elle. A chaque fois, je cherche à analyser la structure, à repérer les senteurs. Déforma-

tion du métier, je suppose.» Sa douceur apparente cache un caractère fort, tenace. «Je manque de tolérance», avoue-t-elle. Mais dans le monde du vin, l'intransigeance n'est pas un défaut. Ce trait de caractère a permis à la Valaisanne d'accéder au titre de Vigneron de l'année, décerné vendredi 7 novembre à Zurich lors du Grand Prix du Vin Suisse.

La seule fille. Pour Madeleine Gay, cette reconnaissance n'allait pas de soi. «C'est très dur d'être une femme dans ce milieu. Du temps de mon grand-père, les femmes n'étaient pas du tout les bienvenues dans les caves. A l'école de Changins, j'étais la seule fille de ma promotion. Et lorsque je suis arrivée chez Provins, en 1981, personne ne croyait en moi. On considérait que mon travail était anecdotique. Je suis restée cachée jusqu'en 1992, date à laquelle est arrivé un nouveau directeur qui a commencé à s'intéresser à moi.» Mais à l'époque, l'anonymat ne l'empêche pas d'avancer. Au contraire, il la stimule d'autant plus. Les Valaisans ne jurent que par le fendant et la dôle? Qu'importe, elle fera du sauvignon et du cornalin. Pendant dix ans, Madeleine s'acharne dans l'ombre de la coopérative à faire renaître les cépages anciens, ces variétés aux noms romantiques comme Heida, Humagne blanche, ou Petite Arvine. Elle généralise les prélèvements sur les vignes, multiplie les analyses, forme les viticulteurs à utiliser moins d'engrais. Elle s'épuise sans compter les heures à faire un vin mûr, plus naturel, moins affiné. «Ce qui me plaît dans le vin, ce n'est pas l'alcool, c'est la texture, le côté soyeux. La première fois que j'ai bu, se rappelle-t-elle, j'avais 22 ans, et je me souviens que c'était un bordeaux.» En 1997, Madeleine Gay signe sa

première étiquette. Mais la reconnaissance ne change rien au combat de celle qui se décrit comme une «guerrière». Pas question de la comparer à la version suisse de Michel Rolland, cet œnologue à succès qui vinifie à la chaîne les raisins de France et d'Argentine. «Je n'aime pas suivre les modes, je préfère les créer. On peut dire que je suis spécialisée dans les spécialités», note-t-elle en riant. Aujourd'hui, Madeleine Gay vinifie 1,8 million de litres chez Provins, soit près de 20% du résultat du plus grand producteur de vin en Suisse. Elle est désormais entourée d'une équipe d'une dizaine de personnes – femmes et hommes – de qui elle «apprend beaucoup». Avec eux, elle déguste des vins du monde entier, et continue de se former : «J'ai découvert que le sud de la France était injustement décrié, il y a vraiment de bons viticulteurs là-bas.»

Son propre vin? Parmi ceux qui l'entourent, certains devront prendre la suite de son ouvrage. Car Madeleine Gay pense déjà à sa succession. Dans quelques années, elle prendra sa retraite et partira en voyage pour se confronter «à la misère du monde». Idéliste dans l'âme, elle veut retourner voir l'Afrique, vivre une deuxième vie dans sa ferme perchée sur les hauteurs de Sion. Une grande maison qu'elle a rachetée à ses parents, et dont elle est très fière. Elle-même n'a pas d'enfants, mais s'occupera volontiers de ses arbres fruitiers, fera du jardinage, entretiendra ses vignes. Va-t-elle faire son propre vin? «Pas question, répond-elle brusquement. D'abord, je ne sais pas tout faire, je n'aime pas m'occuper de la vente par exemple. Et puis je ne tiens pas à avoir ma propre bouteille, car ce ne serait pas parfait. Moi, je ne vinifie que le meilleur. Je fais la crème du vin.»

LES CHASSELAS



FENDANT DE SAINT-LÉONARD GRAND CRU

Antoine & Christophe Bétrisey
1958 Saint-Léonard, rue du Château 12
027 203 11 26, info@betrisey-vins.ch

1 Un nez complexe qui allie subtilement les arômes variétaux caractéristiques du chasselas (tilleul, fleur d'acacia) à des fragrances plus inhabituelles telles le massapain, l'ananas, la bergamote ou le gingembre. En bouche, on retrouve cette typicité variétale qui s'exprime avec beaucoup de classe. Fraîcheur et longueur en bouche sont au rendez-vous dans cette magnifique bouteille! A consommer jusqu'en 2012.

YVORNE GRAND CRU CHÂTEAU LA MAISON BLANCHE

Maison Blanche SA
1180 Rolle, place de la Gare 7
021 822 02 02, vente@schenk-wine.ch

2 Le bouquet est très pur. Les arômes, un brin discrets, s'expriment tout en finesse, dominés avant tout par des notes de beurre frais. L'attaque au palais est fraîche, soutenue par un carbonique bien présent. Le corps, appétissant, est marqué par une magnifique harmonie et beaucoup de race. Encore un tout beau vin issu de ce magnifique terroir d'Yvorne qu'est Maison Blanche! A consommer jusqu'en 2012.

DÉZALEY GRAND CRU L'ERMITE

Pascal Fonjallaz-Spicher
1098 Epesses, La Place
021 799 37 56, pascal.fonjallaz@urbanet.ch

3 Le bouquet, plutôt discret et subtil, est dominé par des notes florales agrémentées d'une touche de vanille et de levure. La bouche est croquante et appétissante. Ce Dézaley Grand Cru fait preuve de beaucoup de vinosité. Sa structure est homogène et

ferme, sans lourdeur. Le tout est parfaitement équilibré par la fraîcheur liée au carbonique. A consommer jusqu'en 2013.

BÉROLON LE CONSUL PERROY

Cave du Consul, Laurent & Nicolas Martin
1166 Perroy, Grand-Rue 39
021 825 28 01, caveduconsul@bluewin.ch

Nez à dominance fruitée où percent également quelques effluves florales ainsi qu'un soupçon d'arômes de levure. Tout en fraîcheur, l'attaque en bouche est délicatement soulignée par la présence de carbonique. L'ensemble est très agréable et doté d'un bel équilibre au palais. Une belle réussite pour cette cave du centre de La Côte! A consommer jusqu'en 2011.

DÉZALEY GRAND CRU SOUS-MARSENS (2006)

Cave La Cornalle, Philippe Rouge
1098 Epesses, chemin de la Bastioule
021 799 41 22, info@rouge-vins.ch

Ce second Dézaley de la sélection développe un bouquet de fruits jaunes à noyau évoquant principalement l'abricot et la pêche, mais on y retrouve aussi des notes très intéressantes liées au terroir si particulier de ce grand cru. L'ensemble paraît déjà à maturité. En bouche, la structure est élégante et dotée d'une belle vinosité. La finale est agréable, de longueur moyenne. A consommer jusqu'en 2010.

DOMAINE DES FAVERGES

Domaine des Faverges,
Gérald Vallélian & Yvan Régamey
1071 Saint-Saphorin, Les Faverges
076 579 10 81, magninm@fr.ch

Encore et toujours Lavaux avec ce Saint-Saphorin marqué au nez par une dominante fruitée appétissante agrémentée d'une touche de minéralité, d'un soupçon de bergamote et de quelques effluves florales. La bouche allie pour sa part une belle fraîcheur, du volume et de la tenue, ainsi qu'une intéressante persistance aromatique. A consommer jusqu'en 2010. ○

RIESLING - SYLVANER



RÄCKEDORN RIESLING-SYLVANER

Schachenmann AG
8207 Schaffhouse,
Gennersbrunnerstrasse 61
052 631 18 00, weine@gvs.ch

Le nez présente des notes muscatées et florales typiques du Müller-Thurgau. Ces dernières sont accompagnées d'effluves de fruits à noyau. En bouche, on notera un carbonique bien présent et beaucoup de corps. D'un point de vue aromatique, quelques notes boisées viennent s'ajouter aux fragrances identifiées au nez. L'ensemble est très agréable. A consommer jusqu'en 2011.

NUSSBAUMER

Weingut Saxer
8537 Nussbaumen, Stammheinerstrasse 9
052 745 23 51, info@saxer-weine.ch

Plutôt discret, le bouquet évoque avant tout la pêche et la poire. Au deuxième nez apparaissent également des notes d'herbes aromatiques comme la menthe et la mélisse. En bouche la structure très complète peut être qualifiée de tridimensionnelle. Ce vin est actuellement à son apogée. A consommer jusqu'en 2009.

RIESLING-SYLVANER REGENSBURG

Zweifel & Co. AG, Urs Zweifel
8049 Zurich, Regensdorferstrasse 20
044 344 22 11, info@zweifelweine.ch

Ce Müller-Thurgau possède un nez atypique à dominante florale où se mêlent les effluves de magnolia et de fleur de sureau. Au palais, l'ensemble est agréable et bien équilibré. La belle vinosité n'empêche pas le vin de rester gouleyant. A consommer jusqu'en 2010. ○

HALLAUER RIESLING-SYLVANER «GRAF VON SPIEGELBERG»

Rimuss & Weinkellerei Rahm
8215 Hallau, Dickstrasse 1
052 687 37 37, prost@rimuss.ch

1 Le bouquet, marqué d'une certaine douceur, se caractérise par sa complexité : après un premier nez plutôt épicié, apparaissent successivement des notes de bonbon anglais, herbes sèches, rhubarbe, groseille, ananas et agrumes. En bouche, ce vin fait preuve d'une belle présence et de beaucoup de race, le tout agrémenté d'un soupçon de douceur. Un excellent vin à mettre en avant! A consommer jusqu'en 2010.

SIBLINGER RIESLING-SYLVANER

GVS Schachenmann AG
8207 Schaffhouse, Gennersbrunnerstrasse 61
052 631 18 00, weine@gvs.ch

2 Le premier nez évoque avant tout des arômes fruités bien présents. Puis viennent ensuite des notes plus subtiles de levure, de mandarine, ainsi que quelques effluves rappelant le terroir. En bouche, l'équilibre est optimal entre la vinosité et l'élégance, la richesse et la finesse. Un très beau vin à consommer jusqu'en 2010.

RIESLING-SYLVANER FLÄSCH

Weingut Davaz, Andreas Davaz,
7306 Fläsch
081 302 17 10, info@davaz-wein.ch

3 Ce Müller-Thurgau dévoile un bouquet puissant et complexe où l'on peut reconnaître à la fois les herbes, les feuilles, des notes muscatées ainsi que des fragrances de levure et de courge. L'attaque en bouche est ample et pleine. Le corps se développe de manière très agréable et la finale termine sur une note plus dure qui lui donne du caractère. A consommer jusqu'en 2012.

ASSEMBLAGES BLANCS

**DÉFI BLANC LES TITANS (2006)**

Provins Valais
1951 Sion, rue de l'Industrie 22
0840 666 112, info@provins.ch

1 Le nez est splendide, absolument extraordinaire ! Il n'est qu'une explosion de perceptions où l'on identifie ça et là le thé sucré, le poivre blanc, la menthe, le clou de girofle, la mandarine, une touche de miel ou des fruits exotiques. En bouche la magie continue avec un corps plantureux, dense mais plein de race et la finale qui s'éternise en bouche... Un véritable GÉANT ! A consommer jusqu'en 2014.

WEISSE DAME

Weingut Schwarz, Andreas Schwarz
8427 Freienstein, Im Geistig
044 865 13 12, schwarz@weingutschwarz.ch

2 Complexe, le bouquet conjugué à la fois des notes lourdes de fumée, de feuilles froissées et de beurre, et des composantes plus subtiles rappelant le citron, la camomille ou la cacahuète. L'attaque en bouche est légèrement pétillante (carbonique), la structure est solide et bien présente tout en restant racée. Belle persistance aromatique. A consommer jusqu'en 2012.

CUVÉE BLANC

Weingut Neukom, Hansruedi Neukom
8196 Wil, Dorfstrasse 44
044 869 18 55, info@neukom-weine.ch

3 Le nez libère des notes délicates mais relevées et très savoureuses de boutons de fleurs, de fraise des bois et de fleur de sureau. Au palais, le vin est juteux, dense et volumineux. L'équilibre est optimal et donne à ce breuvage une touche conviviale. A consommer jusqu'en 2012.

AAGNE PINOT BLANC CHARDONNAY

Aagne vom Schopf, Stefan Gysel
8215 Hallau, Atlingerstrasse 27
052 681 38 10, info@aagne.ch

Le bouquet évoque le mélange réussi entre les fruits, les parfums de légumes savoureux et les notes boisées et balsamiques nobles liées à l'élevage sous bois. Au palais, l'attaque est fraîche, stimulante et la structure solide. La finale de ce vin tridimensionnel est longue et clôt sur une petite amertume finale très agréable. A consommer jusqu'en 2012.

CUVÉE MADAME ROSMARIE MATHIER

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen AG
3970 Salquenen, Bahnhofstrasse 50
027 455 75 75, info@mathier.com

L'aération du verre libère de savoureuses notes de terroir, de courge, de litchi et de fruits à pépins. Au palais, la structure est appétissante, le carbonique subtil et la douceur bien équilibrée par le mordant. Bref une déclinaison harmonieuse de ce vin à base de Petite Arvine complétée de pinot gris, pinot blanc et sylvaner. A consommer jusqu'en 2010.

SOLIS WEISS

Kellerei Leukersonne, Jörg & Damien Seewer
3952 Susten, Sportplatzstrasse 5
027 473 20 35, info@leukersonne.ch

Le bouquet est dominé par des notes fruitées telles la mirabelle et la pêche qui se conjuguent avec de discrètes effluves de miel et des influences minérales. Au palais, l'attaque est vive, engageante, la structure bien présente et le moelleux parfaitement lissé. Une belle bouteille à consommer jusqu'en 2011. ◦

AUTRES CÉPAGES BLANCS

**HEIDA LA LEYRAZ**

Rouvinez Vins
3960 Sierre, colline de Géronde
027 452 22 45, info@rouvinez.com

1 Le nez est subtil, racé et très charmeur. Il allie à la fois la puissance, la richesse et la finesse. D'un point de vue aromatique, cette Heida évoque plutôt les fruits mûrs, tout en restant marquée par une belle minéralité. En bouche la structure est pleine et emprunte de fermeté, le tout rehaussé par une belle longueur. Difficile de faire mieux ! A consommer jusqu'en 2012.

PETITE ARVINE

Anne-Catherine et Denis Mercier
3960 Sierre, chemin Crêt-Goubing
027 455 47 10, denis.mercier@netplus.ch

2 Denis Mercier nous propose encore une fois une interprétation complexe et captivante de la petite arvine. Ce vin, au fort accent de terroir, développe un nez d'ananas et de bonbon anglais. En bouche, il fait preuve de beaucoup de caractère et conjugue puissance avec élégance. L'équilibre est parfait entre la douceur et la structure. A consommer jusqu'en 2013.

APHRODITE PETITE ARVINE

Domaine du Mont-d'Or, Simon Lambiel
1950 Sion, Pont-de-la-Morge
027 346 20 32, info@montdor.ch

3 Joyau du vignoble valaisan, le Domaine du Mont d'Or nous propose cette Petite Arvine au nez très typé. On y trouve des arômes à la fois puissants et élégants évoquant tour à tour la rhubarbe, les agrumes, l'abricot ou la camomille. Au palais, l'ensemble est à la fois flatteur mais viril. Ce vin de caractère est à la fois souple mais dense. A consommer jusqu'en 2013.

GEWÜRZTRAMINER

Cave des Oulaines, Daniel Tremblet
1233 Bernex, route de Soral 106
022 757 61 53, daniel.tremblet@bluewin.ch

Le nez est caractéristique du cépage et libère des arômes complexes très purs et très séduisants de pétales de rose et fruits exotiques. En bouche, pas d'artifice sucré ! Les parfums et la structure se développent en finesse, tout en étant bien présents. Le terroir du coteau de Lully semble décidément fort bien convenir au gewürztraminer ! A consommer jusqu'en 2011.

PRIMUS CLASSICUS PETITE ARVINE (2006)

Caves Orsat SA
1920 Martigny, route du Levant 99
027 721 01 01, info@cavesorsat.ch

Le nez complexe de cette Petite Arvine est marqué par les fruits mûrs et par des notes prononcées de fleurs, fruits à noyau, compote de pommes. On y relève également des touches de miel, d'hydrocarbures et un soupçon de minéralité. Au palais, la structure est très volumineuse, très ronde. Beaucoup d'amplitude donc soulignée par une petite douceur savoureuse. A consommer jusqu'en 2010.

CHARDONNAY CLOS DE LA GEORGE (2006)

Hammel SA, Charles Rolaz
1180 Rolle, Les Cruz
021 822 07 07, hammel@bluewin.ch

Ce chardonnay issu du fameux clos d'Yvorne évoque au nez des notes de beurre frais, de fumée et de fruits. Au palais, le support acide bien présent contrebalance de manière fort harmonieuse un corps riche avec de la matière. En bouche toujours, les arômes s'expriment pleinement et font preuve d'une belle complexité. A consommer jusqu'en 2011. ◦

LES VINS BLANCS DOUX

**DOMAINE TOURBILLON ERMITAGE FLÉTRI (2004)**

Provins Valais
1951 Sion, rue de l'Industrie 22
0840 666 112, info@provins.ch

1 Le bouquet est un véritable feu d'artifice où l'on identifie la poire, le miel, puis la compote de rhubarbe, la fleur de tilleul, la camomille et la cire d'abeille. La bouche est très volumineuse mais sans lourdeur. La douceur est parfaitement équilibrée avec la trame acide du vin. La finale n'en finit pas de finir et tous les arômes perçus au nez s'éternisent au palais. A boire jusqu'en 2014.

GRAND MAÎTRE ERMITAGE FLÉTRI BARRIQUE

Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen
3970 Salquenen, Unterdorfstrasse 11
027 455 82 31, gregor.kuonen@rhone.ch

2 Le premier nez évoque des boutons de fleurs pleins de promesses. Puis viennent des notes subtiles de botrytis et de fruits mûrs comme la pêche ou la mirabelle. Le palais est charnu, dense et rond. La douceur est très bien dosée et mise avant tout sur l'élégance. La finale est longue et puissante. Un vin très prometteur qui n'est pas encore à son apogée. A consommer jusqu'en 2015.

GEMMA ERMITAGE (2006)

Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG
3970 Salquenen, Bahnhofstrasse 50
027 455 75 75, info@mathier.com

3 Valaisan à part entière, cet ermitage provient de parcelles séduisantes et a bénéficié d'un élevage sous bois au cœur même du glacier du Rhône ! Le bouquet évoque des notes savoureuses de fleurs, de fumée, d'herbes, de thé et de miel. Au palais, il se révèle emprunt d'élégance et de velouté. La douceur est discrète et toute en retenue. A consommer jusqu'en 2014.

GRAINS DE MALICE MAÎTRE DE CHAIS (2006)

Provins Valais
1951 Sion, rue de l'Industrie 22
0840 666 112, info@provins.ch

Cet assemblage de marsanne (ermitage) et pinot gris (malvoisie) développe au nez des notes caractéristiques de miel liées à la surmaturation des baies. On identifie également des touches florales telles le colza et des fragrances de légumes secs. En bouche, la consistance est phénoménale et rappelle la pulpe de fruits. La finale est longue, longue, longue... A consommer jusqu'en 2014.

VALORINE ERMITAGE VENDANGES TARDIVES (2005)

Varone Vins SA, Philippe Varone
1950 Sion, avenue Grand-Champsec 30
027 203 56 83, info@varone.ch

Elaboré à base de vieilles vignes d'ermitage, le Valorine développe une palette aromatique amusante et atypique. Au nez on y trouve des champignons frais, des notes beurrées, des effluves de caramel à la crème et de compote de mirabelles. En bouche la concentration est excellente et l'ensemble conjugue substance et élégance. La finale nous laisse sur des notes inédites de barbe à papa. A consommer jusqu'en 2016.

GEWÜRZTRAMINER (2006)

Vignoble de l'Etat de Genève
1233 Bernex, chemin du Signal 3
022 757 56 95

Revoilà un habitué des podiums ! Premier de sa catégorie lors du Grand Prix du Vin Suisse 2005, il s'est encore adjugé la seconde place en 2007. Ce millésime nous plaît aussi avec ses fragrances de fleurs ouvertes, de fruits confits et de fruits tropicaux. On y reconnaît notamment l'ananas, la mangue, le litchi et le fruit de la passion. En bouche beaucoup de concentration, de rondeur et d'intensité. La finale est longue et moelleuse. A consommer jusqu'en 2014. ◦

LES VINS ROSÉS

**CEIL-DE-PERDRIX TERRA ANCESTRA**

Caves des Coteaux, Janine Schaefer
2017 Boudry, route du Vignoble 27
032 843 02 60,
cave.coteaux@worldcom.ch

1 Belle réussite pour cette cave du littoral neuchâtelois qui nous présente ici son traditionnel œil-de-perdrix (rosé exclusivement à base de pinot noir). La robe est élégante, pleine de promesses. Le bouquet fort appétissant évoque avant tout le gâteau en cours de cuisson et les baies d'été. En bouche, l'ensemble se décline tout en fraîcheur et exhale des parfums typiques de fruits murs et croquants. A consommer jusqu'en 2011.

ROSÉ DE GAMAY

Domaine des Muses, Robert Taramaracz
3960 Sierre, Ile Falcon 027 455 73 09,
domainedesmuses@bluewin.ch

2 Le bouquet de ce rosé de Gamay est complexe. Il évoque à la fois des arômes floraux, des notes d'abricot et de mirabelle, un zeste de mandarine, un soupçon de pomme et une petite touche de minéralité. Au palais l'ensemble est rond, volumineux et juteux. La finale est marquée par une légère douceur très bien dosée. A consommer jusqu'en 2010.

ROSÉ DE GARANOIR

Weidmann Weinbau, Felix Weidmann
8158 Regensberg, Unterburg 67
044 853 04 55,
weidmannwein@bluewin.ch

3 De plus en plus populaire pour ses vins rouges de grande classe, le garanoir se révèle également comme un magnifique cépage à vins rosés ! Celui de Felix Weidmann évoque au nez un véritable pot-pourri de petites baies rouges, ainsi que des notes plus subtiles d'herbes sèches. Au palais, ce rosé développe beaucoup d'am-

pleur et une texture charnue. La finale est très ronde. A consommer jusqu'en 2010.

AAGNE PINOT NOIR ROSÉ

Aagne vom Schopf, Stefan Gysel
8215 Hallau, Atlingerstrasse 27
052 681 38 10, info@aagne.ch

Ce rosé de Pinot Noir développe un bouquet intense évoquant à la fois la framboise, le citron, le cynorhodon et la cerise. Au palais, il séduit par son ampleur et son fondant. L'ensemble est très racé et termine sur une petite finale aigre-douce qui lui permettra d'accompagner à merveille les spécialités culinaires exotiques, celles issues de la cuisine thaïlandaise notamment. A consommer jusqu'en 2011.

CRÉPUSCULE

Domaine de Miolan, Bertrand Favre
1244 Choulex, chemin des Princes 83
022 750 04 40

Bertrand Favre n'encave que depuis le millésime 2002 et est actuellement en pleine reconversion de son domaine à la biodynamie. Il nous propose son rosé Crépuscule au bouquet évoquant la coupe estivale de baies fraîches à la crème, agrémenté néanmoins de quelques touches minérales. Au palais tout n'est que fraîcheur et velouté. Une merveille d'équilibre ! A consommer d'ici à 2010.

CEIL-DE-PERDRIX

Weingut Jürg Saxer
8413 Neftenbach
052 315 32 00, js@juergsaxer.ch

Cet œil-de-perdrix en provenance du canton de Zürich arbore une robe engageante rose pâle. Le bouquet libère des arômes discrets et subtils de fleurs, de framboise, de beurre frais et de levain. Au palais, la belle fraîcheur confère à ce vin croquant et bonne tenue. Une bouteille idéale sur une plancha de poissons ou un barbecue entre amis ! A consommer jusqu'en 2010. ◦

PINOT NOIR

**FLÄSCHER PINOT NOIR BARRIQUE (2006)**

Weingut Hansruedi Adank
7306 Fläsch, St-Luzi 3
081 302 65 56, hr.adank@bluewin.ch

1 Au nez on assiste à un véritable festival de fruits majoritairement marqué par les baies et les fruits noirs. Les notes boisées sont élégantes et bien fondues. En bouche, l'attaque onctueuse cède rapidement la place à un corps doté à la fois de puissance et de fraîcheur. La finale est légèrement tannique, gage de longévité. Ce vin conjugue à merveille la finesse, le velours et la sève. A consommer jusqu'en 2014.

MALANSER BLAUBURGUNDER RESERVA (2006)

Scadenagut, Peter Wegelin
7208 Malans, Scadenaweg 1
081 322 11 64, wegelin@malanser-weine.ch

2 Originaire des Grisons, ce vin affiche gaillardement un type bourguignon marqué. Le nez évoque les fruits noirs, la noix et le moka, le tout souligné par des notes boisées aux effluves toastées. En bouche l'attaque est vive et la matière bien présente. La charpente tannique-acide s'exprime de manière racée. A consommer jusqu'en 2013.

FLÄSCHER PINOT NOIR AUSLESE (2006)

Weingut Hansruedi Adank
7306 Fläsch, St-Luzi 3
081 302 65 56, hr.adank@bluewin.ch

3 Jolie prouesse que de placer un second pinot noir sur le podium pour cette cave familiale de Fläsch! Le bouquet, essentiellement fruité et fin, nécessite une légère aération pour s'exprimer pleinement. Au palais le corps est charnu, volumineux et souligné par de bons tanins qui vont encore mûrir. Belle consistance et

mordant pour ce flacon qui pourra patienter jusqu'en 2012!

PINOT DE SIERRE (2006)

Cave Saint-Georges, Georges Clavier et fils
3960 Sierre, route du Simplon 12
027 455 11 50, info@saintgeorges.ch

Le nez de ce pinot noir de Sierre est subtil et sympathique. Il libère majoritairement des notes minérales, des arômes de fruits mûrs, une touche d'herbes sèches, ainsi que des effluves de pain grillé, noix de coco et caramel. La bouche se déroule tout en finesse et en harmonie. La finale est d'une belle longueur et légèrement tannique. A consommer jusqu'en 2012.

ZWAA PINOT NOIR OBERHALLAU/OSTERFINGEN (2006)

Ruedi Baumann (1) & Michael Meyer (2)
(1) 8216 Oberhallau, Dorfstrasse 23
052 681 33 46
(2) 8218 Osterfingen, Zollstrasse 75
052 681 21 21

Le bouquet est intense et complexe. On y retrouve à la fois d'admirables notes fruitées caractéristiques de la variété ainsi que des effluves liées à l'élevage sous bois (chocolat, noix de coco, nougat). Au palais la texture est fine, consistante et homogène. Là encore, les arômes boisés et fruités sont parfaitement fondus et l'on termine sur une petite note de griottes fort agréable. A déguster d'ici à 2012.

PINOT NOIR 7 CÉPAGES OSTERFINGEN

Weingut Lindenhof, Heidi Steiner und Jakob Richli
8218 Osterfingen, Lindenhof 100
052 681 21 25, info@weingut-lindenhof.ch

Ce second pinot noir schaffhousois de la sélection s'ouvre sur un bouquet sucré-fruité évoquant les bonbons aux herbes, la cerise, mais également le clou de girofle et les épices avec notamment une touche de poivre. En bouche, l'attaque est marquée par le carbonique, mais le corps du vin se développe ensuite avec beaucoup de volume. La finale est tannique mais sans excès. A déguster d'ici 2013. ○

GAMAY

**GAMAY LE SATYRE**

Le Satyre, Noémie & Noé Graff
1268 Begnins, chemin Fleury 1
022 366 12 96

1 Grands spécialistes vaudois de la culture des cépages rouges et de leur vinification, les Graff père et fille nous proposent un gamay aux parfums intenses et jeunes qui conjugue à la fois les fragrances de baies et les épices. Au palais on se laissera charmer par la fraîcheur et par le corps de cette cuvée un brin impertinente. Une belle réussite! A consommer d'ici à 2012.

GAMAY

Cave du Paradou, Augusto Magallanes
1973 Nax, Villettaz
027 203 23 59, paradou.vins@bluewin.ch

2 Encore une belle bouteille pour cette cave de Nax qui n'en finit pas d'écumer les podiums! Augusto Magallanes nous dévoile cette fois-ci son gamay au bouquet appétissant marqué par des notes épicées, du bois exotique et des effluves de cacao. En bouche, le nectar développe un beau volume, beaucoup d'élégance et une finale tout en longueur. A consommer d'ici à 2012.

GAMAY

Association Vinicole d'Aigle
1860 Aigle, avenue Margencel 9
024 466 24 51, info@vinicole-aigle.ch

3 Après la première place acquise lors de l'édition 2006 du Grand Prix du Vin Suisse, l'Association vinicole d'Aigle se hisse une nouvelle fois sur le podium avec son gamay. Ce dernier libère un nez complexe de cerise et de cacao, agrémenté d'une touche de noix de coco et de caramel. En bouche l'acidité bien présente apporte beaucoup de fraîcheur et de croquant à l'ensemble doté par ailleurs d'une belle structure. A consommer d'ici à 2012.

GAMAY MÉPHISTO

Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG
3970 Salquenen, Bahnhofstrasse 50
027 455 75 75, info@mathier.com

Sacré «Vigneron suisse de l'année 2007», Diego Mathier nous présente son gamay Méphisto 2007. Le nez, plutôt discret, évoque la cerise, des notes de cuir ainsi que des effluves minérales. Au palais, l'acidité pimpante confère au vin une nervosité stimulante, instantanément relayée par une richesse bien présente. Une bouteille appétissante et pétillante de jeunesse. A consommer d'ici à 2011.

GAMAY

Cave Ardévaz, Michel Boven
1955 Chamoson, rue de Latigny 4
027 306 28 36, info@boven.ch

Le nez est splendide! On y retrouve toutes les perceptions olfactives du raisin frais comme les fruits mûrs, les épices, ou la feuille froissée. Au palais, ce gamay fait preuve d'une belle présence et de vinosité. La structure est consistante tout en demeurant très racée. Un modèle d'équilibre pour cette nouvelle réussite de Michel Boven. A consommer d'ici à 2012.

GAMAY TRADITION

Vins des Chevaliers SA, Gerhard Constantin
3970 Salquenen, Varenstrasse 40
027 455 28 28, info@chevaliers.ch

Ce gamay s'illustre par son nez intense et captivant marqué d'effluves de clou de girofle, de laurier et de prunes. Au palais la structure est bien présente et bien enrobée. Ce vin a déjà atteint un beau stade de développement et fera merveille sur vos plats de charcuterie! A consommer jusqu'en 2011. ○

MERLOT

**SASSIGROSSI MERLOT DEL TICINO (2005)**

Gialdi Vini SA, Feliciano Gialdi
6850 Mendrisio, Via Vignoo 3
091 60 30 30, info@gialdi.ch

1 Quel vin! Une fois encore, ce Sassigrossi nous émerveille avec son nez complexe et explosif, véritable feu d'artifice de fruits, d'épices et de notes boisées et balsamiques. En bouche, la structure est parfaite, le boisé grandiose, les tanins bien présents mais si veloutés... De la vinosité et de la noblesse. Une bouteille à classer entre les superbes vins de Toscane et les formidables bordeaux! A consommer jusqu'en 2012.

MERIDE MERLOT DEL TICINO (2006)

Fa.vino Vini e Distillati, Simone Favini
6872 Salorino, Vicola Masma 1
favinis@bluemail.ch

2 Le bouquet exhale une palette aromatique intense et complexe où l'on identifie entre autres la cerise, le cassis, la rose, le coca, ainsi que des notes de fumée et d'herbes froissées. En bouche la structure est solide voire compacte, mais tous les composants sont parfaitement équilibrés. Un vin vinil et sympathique à la fois! A consommer jusqu'en 2012.

ORCHIS MERLOT SAILLON (2005)

Etienne & Louis Fonjallaz
1098 Epesses, Le Crêt
021 799 10 16, vins@fonjallaz.ch

3 Bravo pour ce merlot de Saillon vinifié au cœur même de Lavaux! Dans notre verre s'épanouissent des arômes de cerise, de lait de coco, de crème brûlée et de bouquet de fleurs. Au palais, ces mêmes fragrances nous assaillent, pour notre plus grand plaisir d'ailleurs! Le tanin et l'acidité forment une belle trame bien contrebalancée par

un soupçon de douceur. A consommer jusqu'en 2011.

MERLOT BARRIQUE SALGESCH (2006)

Cave Biber, Jürg Biber
3970 Salquenen, Feldjiweg 3
027 456 78 19, info@cave-biber.ch

Point de puissance au nez mais beaucoup d'élégance pour ce bouquet de subtiles notes toastées et de cerise, agrémenté d'une légère touche de minéralité. Élégance toujours au palais avec une agréable fraîcheur doublée d'une belle présence. Les tanins sont fins mais pourtant accrocheurs. Une belle bouteille à la manière des merlots italiens! A consommer jusqu'en 2012.

PLATINUM MERLOT DEL TICINO AOC (2005)

I Vini di Guido Brivio SA
6850 Mendrisio, Via Vignoo 3
091 640 55 55, brivio@brivio.ch

Retour au Tessin avec ce merlot au bouquet complexe évoquant tour à tour les fruits mûrs, les épices, le chocolat noir, ainsi que des notes boisées parfaitement fondues. Au palais, la silhouette raffinée cède rapidement sa place à un corps robuste et riche en tanins veloutés. Une belle réussite pour ce vin élevé en barriques neuves dans des chais creusés sous le Monte Generoso! A consommer jusqu'en 2012.

ROVIO RISERVA MERLOT DEL TICINO (2006)

Vini Rovio Ronco SA, Gianfranco Chiesa
6821 Rovio, Imbasso
091 649 58 31, vini.rovio@bluewin.ch

Issu des terroirs sablonneux et caillouteux de Rovio, Pugema et Ligometto, ce merlot est marqué par un nez ouvert plutôt floral. Mais on y trouve également des effluves de cèdre, de coca, de feuillage ainsi que des notes fruitées rappelant les myrtilles. En bouche l'ensemble est charmant, très bien équilibré et d'une longueur interminable... A consommer jusqu'en 2010. ○

ASSEMBLAGES ROUGES

**CHEVALIER ROUGE (2006)**

Vins des Chevaliers SA, Gerhard Constantin
3970 Salquenen, Varenstrasse 40
027 455 28 28, info@chevaliers.ch

1 Cet assemblage de merlot, syrah, diolinoir et gamaret mis au point par l'œnologue de la cave Marc-André Devanthéry, exhale des arômes discrets rappelant le cassis, les cerises, le chocolat noir, et la noix de coco. Au palais, il réalise l'équation parfaite de la fraîcheur, de la finesse et du volume. Beaucoup d'élégance donc dans cette grande bouteille! A consommer jusqu'en 2011.

CUVÉE ROUGE NR. 4 BARRIQUE (2006)

Cave Biber, Jürg Biber
3970 Salquenen, Feldjiweg 3
027 456 78 19, info@cave-biber.ch

2 Cette cuvée résulte de l'assemblage de 2/3 de syrah avec du cabernet-sauvignon. Au nez, on découvre progressivement des arômes de clou de girofle, puis des effluves fruités accompagnés de notes de terroirs et de touches de chocolat. En bouche, l'ensemble est juteux, volumineux mais racé. Les différents constituants du vin sont parfaitement équilibrés au palais. A consommer jusqu'en 2012.

VENT D'OR

Cave Ardévaz, Michel Boven
1955 Chamoson, rue de Latigny 4
027 306 28 36, info@boven.ch

3 Michel Boven a mis au point cet assemblage de syrah, humagne rouge, merlot et diolinoir qui évoque au nez des fragrances de baies des bois, de cuir et d'épices caractéristiques de ces spécialités valaisannes. Au palais la structure est là, imposante mais parfaitement dosée. Un bel exemple d'équilibre et d'harmonie dans cette cuvée, dernière création en

date du vigneron de Chamoson. A consommer d'ici 2013.

PASSION (2005)

Cave du Vieux Moulin, Romain Papilloud
1963 Vétroz, rue des Vignerons 43
027 346 43 22, papilloud@bluewin.ch

Elaboré à partir de cépages carminoir, merlot et comalin, le Passion libère un bouquet savoureux et complexe de cacao, de chocolat, d'airelles, de noix et de noix de coco. La bouche est très agréable et de belle constitution. Elle conjugue à la fois fraîcheur, finesse, tanins présents mais bien fondus et longue persistance aromatique. A consommer jusqu'en 2011.

LES VINS DE PHILIPPE CHEVRIER, MERLOT / CABERNET SAUVIGNON (2006)

La Cave de Genève SA
1242 Satigny, rue Pré-Bouvier 30
022 753 11 33, info@cavedegenève.ch

La couleur est intense et profonde, pleine de promesses. Le nez nous transporte dans une véritable balade en pleine nature où l'on identifie successivement des effluves d'épices, d'herbes, de miel de forêt, de fleurs sauvages, de fruits noirs, de goudron ou de noix de coco. En bouche, cette cuvée s'affirme pleine de caractère, robuste et bien présente. A consommer d'ici à 2013.

CLOS CORBASSIÈRES (2004)

Provins Valais
1951 Sion, rue de l'Industrie 22
0840 666 112, info@provins.ch

Cet assemblage de pinot noir, syrah, cabernet-sauvignon, comalin et humagne rouge nous séduit d'emblée par sa robe grenat profonde. Au nez, le bouquet est chaleureux et s'y mélangent des notes appétissantes toastées accompagnées d'une touche de moka. Le palais est marqué par une attaque franche, un brin mordante. La structure est tridimensionnelle, le style franc et droit, sans fioriture. A consommer jusqu'en 2012. ○

AUTRES CÉPAGES ROUGES



MODUS VIVENDI SYRAH DE CHAMOSON (2005)

Cave du Vidôme, Catherine & Meinrad Gaillard
1955 Saint-Pierre-de-Clages, rue du Prieuré 8
027 306 27 80, meinradgaillard@bluewin.ch

1 Quel bouquet savoureux pour cette syrah de Chamoson qui nous envoûte avec ses parfums puissants de baies mûres (myrtilles), de compote de prunes, de cerise et d'épices! Au palais la structure est puissante, les tanins présents mais soyeux et bien fondus, et la finale grandiose. Tout est savamment dosé et harmonieux dans ce véritable chef-d'œuvre! A consommer jusqu'en 2012.

L'ORPAILLEUR SYRAH

L'Orpailleur Dumoulin SA, Frédéric Dumoulin
1958 Uvrier, route d'Italie 81
027 203 04 46, info@orpailleur.ch

2 Au bouquet, le cépage se révèle avec beaucoup de charme, à la fois intensif et minéral. On identifie successivement des notes poivrées caractéristiques de la syrah, des fruits, des parfums de terroir et de feuilles. Légèrement carbonique à l'attaque, le vin devient par la suite pimpant et de nouveau très aromatique. La finale est longue et tannique. A consommer jusqu'en 2013.

SYRAH LEUK

Kellerei Leukersonne, Jörg & Damian Seewer
3952 Susten, Sportplatzstrasse 5
027 473 20 35, info@leukersonne.ch

3 Belle complémentarité payante des frères Jörg et Damian Seewer qui se sont répartis les tâches au sein de l'entreprise familiale: le premier cultive, le second vinifie! Leur syrah libère un nez typique où abondent les épices dominées par le poivre. On y décelé néanmoins aussi des notes fruitées rappelant le raisin mûr. En bouche, l'ensemble est fort agré-

ble, complexe et vineux. A consommer jusqu'en 2011.

SYRAH LES COTEAUX DE SIERRE

Cave Michel Duc
3960 Sierre, route des Lacustres 30
027 455 46 79, michel@caveduc.ch

Très «complice» de ses parcelles, Michel Duc a réussi à mettre un peu de chacune d'entre elles dans ses flacons. La preuve avec cette syrah de terroir au bouquet évoquant des notes végétales d'humus, de poivre et de fumée. Au palais la structure est intense et noble, les saveurs animales et le fond immense. Bravo pour ce joyau! A consommer jusqu'en 2012.

CRESCENDO GAMARET (2005)

Domaine de Chantegrive, Alain Rolaz
1182 Gilly, La Place 18
021 824 15 87, info@chantegrive.ch

On change de cépage et de canton avec ce gamaret au nez intense où dominant des effluves d'épices, de petites baies et de bois neuf bien maîtrisé. La structure est solide, voire même imposante. Les tanins sont bien présents, peut-être encore un peu jeunes mais en tout cas très prometteurs. La finale est longue, très longue. A consommer jusqu'en 2012.

PATRIOTE GAMARET (2006)

Domaine Rosset, Philippe Rosset
1180 Rolle, chemin de Jolimont 8
021 825 14 68, rossetp@domainerosset.ch

Si à l'attaque ce vin présentait de légères notes réductives, elles se sont dissipées après l'aération dans le verre. Bien oxygéné, le bouquet s'est alors révélé épicé, subtilement boisé et agrémenté tantôt de notes animales, tantôt de confiture ou de noix de coco. En bouche la consistance est superbe, les tanins ronds et soyeux rappelant d'une manière étonnante le jus de cerise. A consommer jusqu'en 2011. ◦

DÉGUSTATION

La richesse du terroir suisse est aujourd'hui exceptionnelle en qualité et variété.



REGIS COLOMBO

LES SECRETS DE LA SÉLECTION

Combien de vins dégustés?

Les dégustations ont eu lieu au mois de juin, à Sierre. Comme en 2007, il n'y a pas eu de présélection: la totalité des vins inscrits ont été goûtés. Cette année, 460 producteurs venant de toute la Suisse ont participé, ce qui fait un total de 1900 vins, toutes catégories confondues. Selon Elisabeth Pasquier, secrétaire générale de VINEA - qui organise l'événement avec la revue *Vinum* - le Grand Prix est le reflet de la richesse du paysage viticole helvète. «Nous avons eu des vins provenant de toute la Suisse, explique-t-elle. Mais les deux cépages les plus représentés étaient le chasselas et le pinot noir, conformément à la réalité.» Il faut cependant noter que la participation étant volontaire, certains des viti-culteurs les plus renommés n'ont pas participé, comme par exemple Marie-Thérèse Chappaz, qui officie en Valais.

Qui étaient les jurés?

En grande majorité, il s'agissait d'œnologues certifiés ou de sommeliers. Mais sur les 120 personnes qui ont dégusté les vins, on compte aussi quelques journalistes spécialisés, des passionnés ainsi que quelques étrangers, tous choisis par le comité d'organisation du Grand Prix.

Quelles notes?

Chaque vin a été dégusté à l'aveugle par 5 personnes, chargées de lui donner une appréciation sur 100. Ce résultat n'est pas dû au hasard ou à leur goût personnel, car ils ont dû suivre des critères précis édictés par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (intensité de l'odorat,

persistance du goût...). Le résultat final n'est que la moyenne de ces cinq notes.

Quelles sont les catégories?

Ce sont les onze rubriques que vous venez de parcourir précédemment, du Müller-Thurgau au merlot, en passant par les vins rosés ou les assemblages rouges. Dans chaque classe, les six meilleurs vins ont été nominés, et font l'objet de ce supplément. Mais ce ne sont que les trois premiers qui ont gagné un trophée.

Et les distinctions spéciales?

Il y en a trois. Le prix Vinissimo revient au vin ayant obtenu la meilleure note; le prix Bio Suisse récompense le vin de culture biologique ayant atteint le meilleur pointage. Et enfin, le prix du Vigneron de l'année récompense le domaine ayant le plus de vins primés. Une gratification qu'il faut désormais mettre au féminin, puisque c'est Madeleine Gay, œnologue chez Provins (Sion), qui a remporté le fameux titre de cette édition (*lire en p. 50*).



Le «Guide des vins suisses»

Les deux événements sont liés par l'association VINEA. Le guide présente tous les vins médaillés d'or et d'argent

lors du Grand Prix, mais aussi des centaines de producteurs. Pour la première fois, il vient d'être publié en anglais. Plus d'informations sur le site www.guide-des-vins-suisse.ch. ◦