

Rosé

Obrist: un rosé signé Coppola en exclusivité

On connaît l'œuvre de Francis Ford Coppola («Apocalypse Now» et la saga du «Parrain», entre autres) et sa vocation d'hôtelier (il est propriétaire d'un lodge au Belize). On sait moins en revanche qu'il possède depuis plus de 30 ans des vignes dans la Napa Valley en Californie. De sa production (divisée en deux exploitations, Rubicon Estate et Geyserville) provient notamment un rosé de pinot noir de Sonoma Coast (Geyserville), prénommé Sofia en hommage à sa fille et dont le millésime 2007 est vendu en exclusivité, comme tous les autres crus, par Obrist à Vevey. Ce rosé à la robe foncée, rond et rafraîchissant, est le compagnon idéal de l'apéritif, des tapas, du poulet grillé et de la salade niçoise.

www.obrist.ch



Sarraux-Dessous: Chronique d'une diversification réussie

Depuis 1932, le Domaine de Sarraux-Dessous – 18 ha d'un seul tenant surplombant le Léman – est propriété des familles Bolle, Schenk et Rosset. Longtemps limitée à un chasselas et à un gamay, la gamme s'est depuis fortement diversifiée, sous l'impulsion de Bolle & Cie qui gère le domaine depuis fin 2005.

Médaille d'argent en 2008 au Mondial du rosé de Cannes, le rosé du Domaine de Sarraux-Dessous – réalisé à partir d'un assemblage inédit de garanoir, gamay et pinot noir, ce qui lui confère intensité, fraîcheur et longueur – marque l'aboutissement d'une démarche entreprise au tournant du siècle dernier.

Une reconnaissance rapide

C'est en effet à partir de 2000 que le gamaret et le garanoir ont été plantés sur le domaine, en complément des cépages historiques (chasselas et gamay) et du pinot noir, introduit dans les années 50 à une époque où cette variété peu productive et sen-

sible au froid n'avait pas encore la cote sur la Côte. «Dans un premier temps, le gamaret et le garanoir devaient servir de vin d'appoint, pour offrir un complément de couleur et de structure à nos crus. Nous nous sommes toutefois vite rendus compte que bien maîtrisés, ces cépages font de bons vins», résume Blaise Hermann, directeur de Bolle & Cie qui vinifie la récolte depuis la création du domaine sous sa forme actuelle. En 2005, compte tenu des qualités gustatives de la première vinification de garanoir, l'encaveur a donc logiquement choisi de lancer un nouveau cru. Une décision qui coïncide avec la création d'un nouvel



La récolte est vinifiée au domaine, une bâtisse bernoise du 16^e siècle.

(suite en page 9)



Au cœur de la Côte, les vignes de Sarraux-Dessous (18 ha d'un seul tenant) dominant le Léman, à la grande fierté d'Eric Barbay (à g.), chef de culture, et de Blaise Hermann, directeur de Bolle & Cie, cave fondée à Morges en 1865.

habillage pour le pinot noir, dont a profité le garanoir qui a été nommé pour son millésime 2005 parmi les six meilleurs vins rouges suisses (catégorie: autres monocépages) au Grand Prix des vins suisses 2007.

Cette reconnaissance rapide récompense le travail d'Eric Barbay, chef de culture depuis 2002, et du maître-caviste Jean-François Crausz. Les récompenses obtenues chaque année (Laurier d'Or à Ter-

ravin 2007 pour le chasselas, à la minéralité et la structure remarquables; Vinea d'Or au Mondial du pinot noir 2007 et 2008 et coup de cœur du Guide Hachette 2008 pour le pinot noir, entre autres) témoignent, elles, de la qualité constante des crus. «D'autres nouveautés sont en gestation, notamment un gallotta, mais notre gamme est aujourd'hui cohérente et complète.»

patrick.claudet@gastronews.ch

Domaine de Sarraux-Dessous: un esprit pionnier

Le Domaine de Sarraux-Dessous a fait acte de candidature pour rejoindre «Clos, Domaines et Châteaux», qui réunit une vingtaine de prestigieux domaines viticoles vaudois. Une adhésion à l'association créée en 2004 entérinerait la constante progression qualitative de Sarraux-Dessous, qui produit chaque année 60 000 cols sous l'appellation Luins AOC. Il faut dire que le domaine, situé sur des coteaux protégés des vents froids, joue un rôle de précurseur depuis près de 60 ans.

tème de wagonnets inédit. «Le raisin arrivait au pressoir dans les bennes roulantes qui sillonnaient la vigne de haut en bas, et en largeur. La récolte arrivait à l'éta-ge et tombait directement dans les pressoirs.» Depuis, les techniques ont évolué (un pressoir pneumatique est en service depuis 1978), mais le raisin est toujours vinifié au domaine par Bolle & Cie, dans quatre caves distinctes comprenant des foudres, fûts et barriques de chêne.

www.bolle.ch

«Planter du pinot noir dans les années 50 était révolutionnaire. Peu de vigneron s'y risquaient», se rappelle Blaise Hermann. Dans le même esprit pionnier, les propriétaires de l'époque ont exploité jus-



Pour installer le pressoir pneumatique et les cuves attenantes dans les combles, il fallu démonter le toit de la bâtisse posée au milieu des vignes.

In Aktion bei Ihrem Getränkehändler vom 10. bis 28. August 2009
En action chez chez votre grossiste en boissons du 10 au 28 août 2009

Bestellungen direkt bei Ihrem Getränkehändler oder bei Coca-Cola Beverages AG / Commandez directement chez votre grossiste en boissons ou chez Coca-Cola Beverages SA
www.cocacolin.ch Customerline: 0848 25 22 25

Antistax Jambes lourdes et fatiguées? Faites de la prévention!

Connaissez-vous cette sensation désagréable de jambes lourdes et fatiguées, souvent gonflées, accompagnée de fortes douleurs, le soir? Surtout durant la saison chaude, ce n'est pas un plaisir. Sortir le soir ou aller à la piscine sont même impensables. Ce n'est pourtant pas une fatalité!

Les problèmes de jambes sont souvent dus à une faiblesse veineuse chronique. Le reflux sanguin depuis les jambes vers le cœur est perturbé. Le sang bloqué dilate les veines, ce qui les rend plus perméables. Il peut en résulter des varices ainsi que des accumulations de liquide dans le tissu, appelées œdèmes. Ces derniers sont parfois accompagnés de fortes douleurs et peuvent provoquer des thromboses veineuses dans un stade avancé de la maladie.

Agissez donc de manière préventive! Le mieux est de débiter une cure à Antistax, qui contient l'extrait végétal de feuille de vigne rouge. Des études ont montré que l'extrait diminue le gonflement des jambes et soulage les symptômes typiques tels que des jambes fatiguées, lourdes, ou même douloureuses.

Soutenez la cure avec une alimentation saine, suffisamment d'activité physique ainsi que la pratique régulière de gymnastique pour les veines, et profitez de l'été avec de belles jambes en bonne santé!

Disponible en pharmacie et droguerie. Utilisez les codes QR à l'appui. www.antistax.ch