

VINS Tout au long de l'année, au gré de ses pérégrinations, notre chroniqueur Éric Bernier a mis de côté de singuliers flacons qui viendront sublimer vos réjouissantes agapes et délier les langues.

Douze vins suisses à offrir ou à ouvrir

Grain Galet 2021

Cave La Feuille Morte (VS)

On l'aime

Élevé en pièces bourguignonnes et mariant 55% d'amigne à 45% de pinot blanc, ce très surprenant *one shot* brille par son rayonnement ainsi que par la complexité, la race et l'élégance de son nez. Succédant à d'invitantes notes de miel s'épanouissent des fragrances évoquant l'eau-de-vie de framboise, la résine, la figue et les fruits secs. D'un charme indéniable, la bouche s'ouvre sur une texture veloutée, s'affirme ensuite par sa droiture, sa puissance, son aromatique aux fins accents résineux où la pêche de vigne tutoie les agrumes.

On le sert

Aux côtés d'un millefeuille de foie gras aux graines de sésame, d'un poisson noble en croûte feuilletée.

On l'achète

21 fr. (37,5 cl/prix départ cave).

www.feuillemorte.ch

Parcelle 976 2022

Domaine de la Ville de Morges (VD)

On l'aime

Appartenant à la sélection nature des vins du domaine, ce pinot gris vinifié comme un vin orange interpelle d'emblée par les nuances roses orangées très prononcées de sa robe. Tout aussi interpellant, le nez délivre un bouquet pur et intense, où d'harmonieuses senteurs de pêche, de fruits à noyau et de zeste d'orange se dessinent, soulignées d'une touche singulière de petits fruits rouges. La surprise se poursuit au palais au travers d'un jus complexe, ceint d'une discrète trame tannique et d'une tension qui viennent structurer l'ensemble.

On le sert

Il viendra titiller un authentique et savoureux poulet tandoori ou quelques ballottines de volaille aux épices orientales.

On l'achète

24 fr. (prix départ cave).
www.domainedelaville.ch

Or'Ange 2022

Christian Guyot (GE)

On l'aime

L'œnologue genevois ne se repose décidément jamais sur ses lauriers. Preuve en est avec ce blanc de macération à base de viognier, entonné en jarre de 450 litres et dont l'expression ne laissera personne indifférent. Les principaux marqueurs olfactifs du cépage se retrouvent ici au travers de fragrances de pêche et d'abricot, qu'étoffent des parfums de zeste d'orange, de cire d'abeille et de thé matcha. Aussi atypique que complexe, le palais affiche une matière puissante et corsée, une structure tannique présente, mais sans aucun excès.

On le sert

Avec un ceviche de dorade au sésame et au pamplemousse, une queue de lotte parfumée au safran ou un fromage corsé.

On l'achète

24 fr. (prix départ cave).
www.vins-guyot.ch



Queen'J Blanc 2022

Luisier Vin (VS)

On l'aime

Son heida, Clément Luisier a choisi de l'élever en partie en fût de chêne français, en partie en cuve inox et d'en conserver un brin de sucre résiduel. Dans le verre, le nez ne se contente pas d'être diablement invitant, non, il se targue aussi et fort heureusement d'une certaine complexité, d'un bouquet aux fragrances de résine, de miel, de mirabelle, de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche séduit par son juste équilibre entre sucrosité et fraîcheur, par sa complexité aromatique se prolongeant sur une finale étonnamment salivante.

On le sert

Avec une crème brûlée au foie gras et aux figues, une oie rôtie aux petits fruits secs ou un fromage de chèvre cendré.

On l'achète

24 fr. (prix départ cave).
www.luisiervin.ch

Savagnin 2020-2021

Domaine Grand'Cour (GE)

On l'aime

Ce remarquable savagnin porte la signature de l'une des figures les plus marquantes du vignoble suisse, celle de l'icône Jean-Pierre Pellegrin. Plus qu'une rareté, c'est une véritable perle qu'il nous dévoile, émouvant de sincérité et de précision. Du nez, tout aussi fascinant que complexe, tout aussi harmonieux qu'enveloppant, à la bouche, dont la puissance domptée n'a d'égale que la noblesse qui s'en dégage. Au cœur de ce grand vin se décèle un fruité subtil, mais aussi peut-être une forme d'*mami* évoquée par quelques palais avertis.

On le sert

Il sublimerait des ravioles de homard, une papillote de filet de Saint-Pierre ou une poularde truffée sous la peau et farcie aux champignons.

On l'achète

35 fr. (prix départ cave).
Tél. 022 753 15 00

Completer 2022

Domaine Vin d'Euvre (VS)

On l'aime

Voici l'une de nos plus belles émotions vineuses de ces derniers mois, dégustée sur la vertigineuse combe de Rarogne (VS), au cœur même des vignes dont il est issu! Quel travail d'orfèvre de la part d'Isabella et Stéphane Kellenberger! Déjà très expressif au nez, ce completer nous transporte dans un univers saisissant de précision, de subtilité et de complexité. Ses parfums de fleurs de camomille et de lilas, de pêche, en peau et en chair, précèdent une bouche à la vivacité traçante, exceptionnelle d'équilibre, sublimée par un élevage exemplaire.

On le sert

Escortant un tatakhi de thon aux graines de lin ou un feuilleté aux noix de Saint-Jacques et petits fruits exotiques.

On l'achète

44 fr. (prix départ cave).
www.vindoeuvre.ch