

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

18.07.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 7
Folgeseiten: 18

Print

	15.07.2022	Plaisirs / Gastronomie & Voyages Chais si bon	01
	14.07.2022	htr Hotel Revue Schöner Chasselas	07
	13.07.2022	Hôtellerie et Gastronomie Hebdo Mondial du Chasselas: bon cru 2021, malgré tout	09
	11.07.2022	ArcInfo Ils font vieillir des vins suisses depuis 18 ans, un vrai «trésor»	11
	01.07.2022	Vinum / Magazine de la Culture du Vin Un blanc frais et gourmand	14

News Websites

	12.07.2022	lenouvelliste.ch / Le Nouvelliste Online On craque pour... une marsanne à oublier en cave	24
	12.07.2022	lenouvelliste.ch / Le Nouvelliste Online On craque pour... un pinot noir parcellaire de haut niveau	25



Chais si bon

Un vin suisse révélation international «bio» au Concours Mondial de Bruxelles!

La 29^e édition du Concours Mondial de Bruxelles (CMB) s'est déroulée du 19 au 21 mai à Cosenza, Italie. Il s'agit l'un des concours le plus prestigieux au monde qui réunit des experts de tout le secteur vitivinicole international. Lors de cette édition exclusivement blanc et rouge, plus de 7300 vins de près de 40 pays à travers le monde ont été dégustés. En plus des médailles Grand Or, Or et Argent, le concours a décerné des trophées «Révélation» aux vins ayant obtenu le meilleur score dans chacune des catégories. Parmi toutes les références, la Suisse repart avec 44 médailles et le prix «International Révélation Organic Wine».

Le Cornalin 2018, AOC Valais de la Cave Boléro – Daniel Etter a obtenu une Grand Médaille d'Or et surtout décroché le trophée «International Révélation Organic Wine». Le Pinot Noir Clos de Panchje Lux Vina 2019, AOC Valais du Domaines Chevaliers a également été récompensé d'une Grand Médaille d'Or.

Le palmarès se complète avec 9 médailles d'Or et 33 médailles d'argent. Il y a eu 25 médailles pour les vins rouges, 13 pour les vins blancs et 6 pour les rosés. «Swiss Wine Promotion est très satisfait de ces résultats. Nous sommes d'autant plus ravis que

le prix «International Révélation Organic Wine» a été remis à un cru helvétique, certifié Bio suisse. Ces résultats très positifs face aux concurrents internationaux démontrent une fois de plus, le haut niveau de la qualité des vins suisses et du savoir-faire des vigneronnes et vignerons de ce pays. Soyons fiers de nos vins!» déclare Nicolas Joss, Directeur de Swiss Wine Promotion.

Réservez dès maintenant vos activités œnotouristiques sur swisswinetour.ch

Le projet «Swiss Wine Tour», lancé en avril 2021, mené par la Fondation pour la promotion du goût, se matérialise par la mise en ligne, depuis le 24 mai 2022, d'une plateforme de réservation d'activités œnotouristiques à travers les six régions vitivinicoles suisses. Début 2021, la Fondation pour la promotion du goût a déposé un dossier auprès d'Innotour, programme fédéral encourageant l'innovation, la coopération et la professionnalisation dans le domaine du tourisme, pour le projet «Swiss Wine Tour». En avril de la même année, ce dernier a été approuvé et les travaux de mise en place ont débuté avec les partenaires des branches vitivinicoles, gastronomique et touristique. «Swiss Wine Tour» a pour mission de regrouper les offres

œnotouristiques répondant à la charte de qualité. Ceci dans le but de faciliter la réservation des activités pour les visiteurs et de permettre une promotion unie, sous une enseigne commune, pour les prestataires. Ce projet souhaite inscrire la Suisse parmi les destinations œnotouristiques reconnues sur le marché helvétique et international en proposant une plateforme plurilingue et un système de réservation national simplifié. «L'œnotourisme fait partie intégrante de la stratégie de Swiss Wine Promotion. C'est pourquoi, en tant que partenaire, nous sommes heureux de voir cette initiative aboutir car c'est un bel outil de promotion pour les vins suisses», commente Nicolas Joss, Directeur de Swiss Wine Promotion.

Le 24 mai, une étape significative du projet «Swiss Wine Tour» a été franchie avec la mise en ligne de la plateforme de réservation des activités œnotouristiques à travers les six régions viticoles; Valais, Vaud, Genève, Trois Lacs, Suisse alémanique et Tessin, avec une cinquantaine d'offres. «Ce chiffre va monter en puissance ces prochains mois avec un catalogue qui s'étoffera au fur et à mesure, avec davantage de disponibilités. Nous aurons également des offres en provenance de la région Suisse alémanique dès cet été», précise Yann Stucki, chef de projet. Dégustation combinée avec un tour à vélo, jeu de piste avec découverte



de vins locaux et produits du terroir, croisières gourmandes sur un lac, visite d'un chai au cœur d'un barrage, spectacles d'humoristes au sein de domaines viticoles, hôtels-restaurants mettant le vin au cœur de leur activité, autant d'offres originales à retrouver sur www.swisswinetour.com

Les meilleurs vins alpins magnifiés au Verbier Wine Festival

.....

Du 1^{er} au 8 juillet 2022 à Verbier, se tient le premier festival consacré aux meilleurs vins et cépages des régions viticoles de l'arc alpin. Experts de renommée internationale et Chefs reconnus pour l'excellence de leur cuisine, proposent de découvrir, le temps d'une semaine, tous les secrets d'une myriade de cépages, alliés à des mets gastronomiques. Au programme de ce festival hors du commun: des dîners animés par des conférenciers renommés, des tables insolites, des «master class», des soirées dégustation, sans oublier un bar éphémère où plus de 120 vins alpins seront proposés au verre. Pour cette première édition, les organisateurs ont cherché à présenter aux festivaliers une liste de vins emblématiques des régions alpines basée sur l'importance des surfaces viticoles et des cépages cultivés. Les crus sélectionnés par Michele Caimotto, grand connaisseur des terroirs européens, proviennent de l'Alto Adige, du Valais, de la Savoie, du Tessin,

du Val d'Aoste et des Grisons.

En raison de la situation géographique de Verbier au cœur du Valais, proche du Val d'Aoste et de la Savoie, la thématique alpine s'est tout de suite imposée comme une évidence. L'extension aux régions ayant des caractéristiques semblables comme l'Alto Adige, le Tessin et les Grisons s'est faite en concertation avec les experts et contributeurs du festival.

Dans un décor exceptionnel, Chefs et sommeliers invitent les festivaliers à découvrir leurs partitions gourmandes. Pour les œnophiles et les épicuriens, ils ont sélectionné de magnifiques crus élevés avec amour dans les Alpes, et imaginé les plus beaux accords mets-vins. Passionnés et professionnels du monde du vin, les organisateurs ont notamment voulu faire se côtoyer, lors d'un même dîner, des épicuriens et des personnalités reconnues pour leur savoir œnologique et gastronomique. Trois experts de réputation internationale seront les chefs d'orchestre de ces moments gourmands: José Vouillamoz, ampélogue et généticien des cépages, Richard Pfister, œnologue et parfumeur, et Michele Caimotto, sommelier passionné par les terroirs de la vieille Europe. Les trois hommes, sont également d'excellents vulgarisateurs. L'ouverture dans la station bagnarde d'une antenne du célèbre club de vin anglais 67 Pall Mall, récemment accrédité restaurant de la Mémoire des Vins Suisses, a fait naître

l'idée du festival dans l'esprit des organisateurs, des établissements publics et des autorités.

La Société de développement de Verbier/Val de Bagnes y a vu une opportunité d'ajouter une corde épicurienne à son arc en soutenant l'idée de ce festival qui a pour ambition de devenir pérenne, et d'inscrire Verbier sur la carte œnotouristique de l'Europe avec un rendez-vous annuel gastronomique incontournable.

Post tenebras Soleil !

.....

Une météo radieuse a accompagné, tout au long de la journée des Caves Ouvertes genevoises, un public cosmopolite et genevois estimé à plus de 20 000 personnes. Les 78 caves du canton ont ainsi pu faire découvrir leurs crus aux nombreux visiteurs venus entre amis ou en famille dans notre vignoble. Le retour de cette journée de découvertes, incontournable dans le calendrier des genevois, a permis ces belles retrouvailles entre le grand public et notre viticulture.

Résultats et remise de prix de la Sélection des Vins de Neuchâtel

.....

Les encaveurs neuchâtelois se sont retrouvés au Château de Vaumarcus, le 2 juin dernier, pour la remise de la Sélection des Vins de Neuchâtel. Sur 241 vins présentés, 65 ont été gratifiés d'une sélection or. La dégustation de la Sélection des



Vins de Neuchâtel a eu lieu du 17 au 19 mai 2022 au Château de Boudry. Cette année, 241 vins de 32 vigneron(ne)s neuchâtelois, deux vigneron(ne)s du Vully et un vigneron de la Région du Lac de Bienne ont été dégustés par un jury professionnel. M. Laurent Favre, Conseiller d'État en charge du Département du développement territorial et de l'environnement et M. Yann Huguelit, Président de L'IVN ont remis à la Cave Alain Gerber le prix d'Ambassadeur des vins de Neuchâtel pour la qualité des vins qu'il a présenté au concours. Organisées par l'IVN, les dégustations ont permis au jury de déguster des vins répartis en 12 catégories comprenant vins blancs, vins rouges, Œil de Perdrix, vins mousseux et liquoreux. Le jury a décerné 65 Sélections Or aux vins ayant obtenu une note supérieure ou équivalente à 90 points sur 100, ceci représente 27% des vins mis au concours. Les meilleurs crus de chaque catégorie ont été récompensés par le prix « Excellence ». L'encavage ayant obtenu la meilleure moyenne de tous les vins présentés a, quant à lui, reçu le titre envié d'Ambassadeur des vins de Neuchâtel.

2^e Festival du Vin Nature Suisse à Bienne

L'Association Suisse du Vin-Nature organise le 22 août prochain à Bienne-Nidau, le 2^e Festival du Vin Nature Suisse. Plus de 50 Vins Nature Suisse seront proposés à la dégustation

des professionnels (de 14 h à 17 h) puis ouverte au grand public (de 17 h à 22 h). Les visiteurs y découvriront, en première mondiale, la première fiche de dégustation professionnelle des Vin Nature (exclusivité ASVN), les résultats de la première table des sulfites Vin Nature par cépages (exclusivité ASVN) ainsi que la présentation du Premier Concours des Vin Nature Suisse 2023. Des ateliers-dégustations seront proposés toutes les heures, animés par Benjamin Dupas, chef sommelier au Royal Savoy et Pascale Deneulin, professeure d'analyse sensorielle à Changins (inscription sur place). Une conférence sur le Vin Nature aura lieu à 17 h.

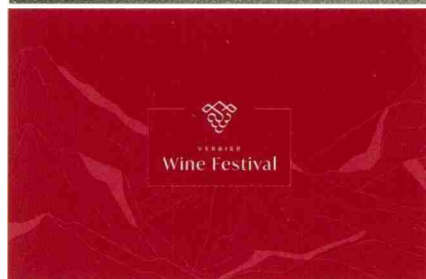
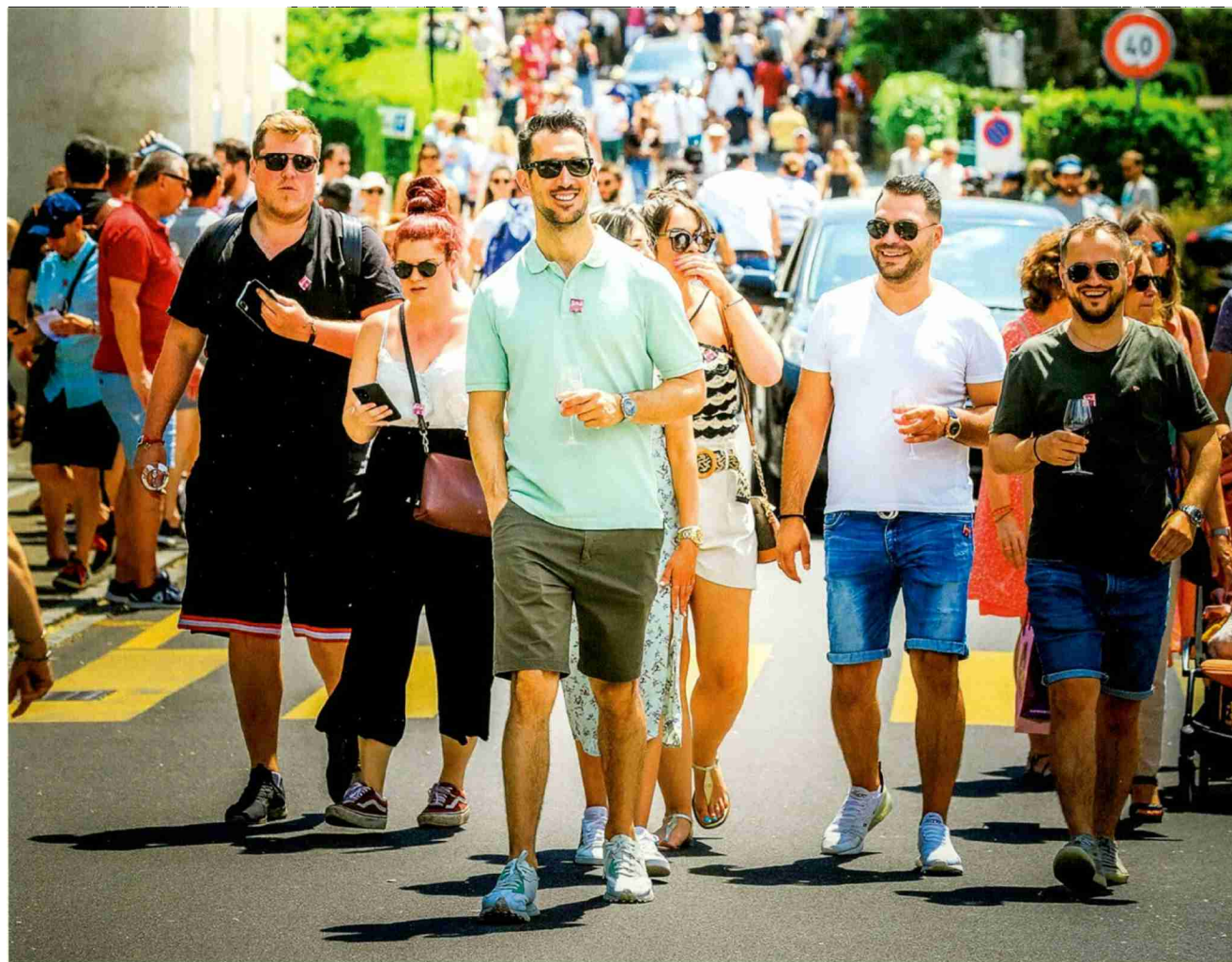
Bilan de la 2^e édition d'Apéro World

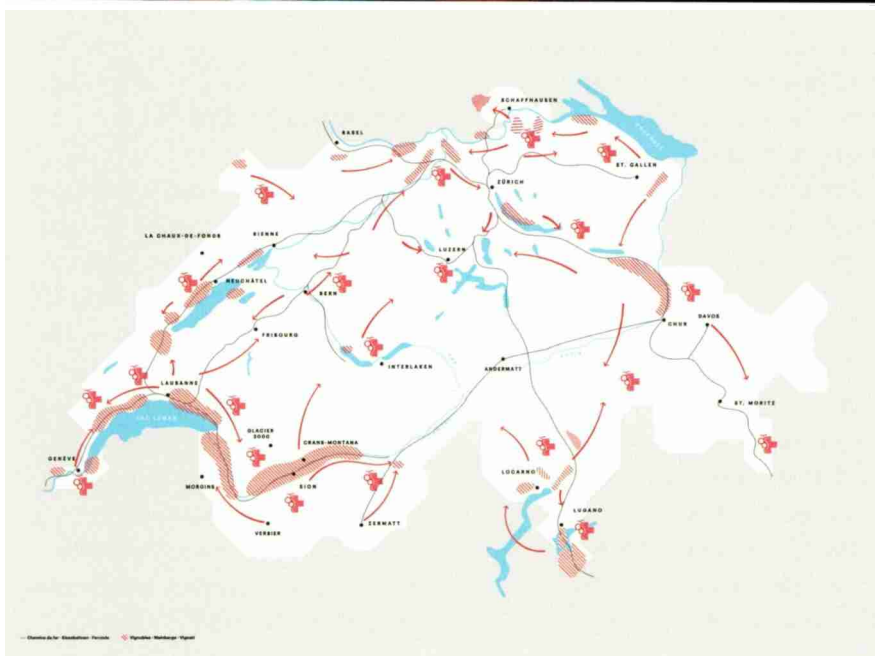
Suite au succès remporté en 2019 lors de sa première édition, et malgré les précédentes annulations, Apéro World a retrouvé sa place au printemps Morgien. Organisé quelques semaines après la 5^e édition du salon des vins Divinum, le salon mondial de l'apéritif a pu profiter de la même infrastructure que ce dernier permettant ainsi d'offrir aux visiteurs un voyage culinaire à la découverte des traditions et des cultures de l'apéritif à travers le monde. Les exposants ainsi que le public ont manifesté leur joie de pouvoir

se retrouver pour cette deuxième édition, permettant ainsi de redonner à Apéro World sa place à Morges. Malgré les courts délais d'organisation, quelque 8000 visiteurs ont été accueillis sous les tentes d'Apéro World (avec un pic le vendredi et le samedi soir). Un bilan positif, mis en valeur par la qualité des échanges entre visiteurs et exposants. En effet, les 30 exposants ont pu partager leur travail et faire déguster leurs produits venus des quatre coins du monde avec une clientèle très variée. L'allure du salon, avec son espace vert, ses nombreux espaces communs, sa plage, ses terrains de jeux, sa garderie et autres animations a permis de rassembler familles, enfants et adultes faisant de ce salon, un événement multi générationnel avec comme mots d'ordre rencontres, partage et convivialité.









Weinlese



Kostproben

Vom Bielersee stammt Christian Dexls subtile Chasselas-Interpretation, vom Lac Léman Raoul und Catherine Cruchons Lagenwein Champanel, und aus Martigny Gérald und Sarah Besses Les Bans, ebenfalls ein Lagenwein.

Alle drei werden nach bioorganischen oder biodynamischen Prinzipien produziert. Alle drei weisen rund 12 Volumenprozent Alkohol aus, heute zählen sie damit zu den Federgewichten. Und doch fehlt es ihnen nicht an Körper. Sie wirken schlank, sind voller Spannkraft. Ça en rede-mande, davon trinkt man gerne nicht nur ein Glas.

Schöner Chasselas

Beim Chasselas sind die Schweizer Weltmeister: In keinem anderen Land wird diese Sorte häufiger angebaut, allerdings ist nicht einmal ein Prozent der globalen Weinbaufläche damit bestockt, und davon liegt die Hälfte in der Roman-die. Chasselas ist mit Abstand die wichtigste Weissweinsorte der Schweiz, und doch hat sie seit Jahren einen schweren Stand – um ein Drittel ging die Fläche in den letzten 25 Jahren zurück, weniger markant in der Waadt als im Wallis, wo die Sorte auch den Namen Fendant trägt. Mit diesem tun sich manche Winzer, Weinhändler und

Gastronominnen schwer, weil ihre Kundschaft bei Fendant gerne die Nase rümpft, und sie kennzeichnen den Wein lieber mit Chasselas.

Da habens die Waadtländer einfacher: Sie verkaufen Féchy, Saint Saphorin und Dézaley, also analog den Burgundern, die nicht Chardonnay, sondern Chablis, Puligny-Montrachet und Meursault anbieten. So steht also nicht die Traubensorte, sondern vielmehr die Herkunft im Vordergrund – die ist einzigartig und nicht kopierbar. Es gibt keinen Schweizer Wein, der in der Summe den Ursprungsort stärker spiegelt als Chasselas, das Terroir

also, wie es auch heisst; dies gelingt, weil die Sorte nicht zu den aromatischen zählt und weil somit die subtilen Einflüsse des Bodens stärker herausgeschmeckt werden können. So vermag ein Wein aus kalkhaltiger Lage am Neuenburgersee so kühl und klar zu munden wie ein Champagner Extra Brut. Ein Luins aus La Côte von einem Moränenboden hingegen kommt gerne tänzerisch und spritzig daher, und ein gut gelungener Fendant aus einer Lösslage in Fully hinterlässt auf der Zunge eine lange mineralische Spur.

Es gibt keinen Schweizer Wein, der in der Summe den Ursprungsort stärker spiegelt als Chasselas.

Am Wettbewerb «Le Verre d'Or» messen sich die besten Chasselas-Kenner, und das seit 1963. An unterschiedlichen Veranstaltungen sammeln sie Punkte, der Gesamtsieger wird mit dem «Chapeau Noir» ausgezeichnet. Unter den Trägern sind auch viele Winzer: Marco Grognez aus Villeneuve etwa, oder Raoul Cruchon aus Echichens und Luc Massy aus Epesses. Es ist bemerkenswert, mit welcher Sicherheit diese Kenner von einem Chasselas nicht nur den Herkunftsort, sondern auch Lagen, Winzer und Jahrgang herauszufinden vermögen. Das spricht nicht nur für die degustatorischen Fähigkeiten der Hutträger, sondern auch für eine Sorte, die dezidiert ihre Herkunft preisgibt, wenn man nur auf sie hört.



Dynamik aus der Waadt
Champanel Grand Cru 2021
Domaine Henri Cruchon,
Echichens,
75 cl – Fr. 16.–, erhältlich
bei Cultivino, Bern



Berner Gelassenheit
Chasselas 2020
Keller am See, Ligerz
75 cl – Fr. 19.50, erhältlich
bei Selection Widmer,
Eschenbach



Walliser Urgestein
Les Bans 2020
Domaine Gérald Besse.
75 cl – Fr. 16.80, erhältlich
bei der Vinothek Brancaia
Zürich

Stefan Keller ist regelmässiger Autor bei der «Schweizerischen Weinzeitung» und ist in der Valtellina als Weinproduzent tätig. Er zählt zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ist Ehrenmitglied des Sommelier-Verbands Schweiz. Stefan Keller lebt und arbeitet in der Schweiz und in Wien.

www.stefankellerpartner.com

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'790
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 3
Fläche: 33'813 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84915681
Ausschnitt Seite: 1/2

Print



Les dégustations ont eu lieu début juin au Château d'Aigle, Musée du vin.

DR

Mondial du Chasselas: bon cru 2021, malgré tout

Seuls 17 des 523 chasselas de la «catégorie principale» ont obtenu plus de 90/100 au Mondial du Chasselas à Aigle, dont le lauréat vient du Chablais.

Epoux d'une vigneronne d'Aigle, Stéphanie Delarze, et à la tête du Domaine des Moines, à Villeneuve, Serge Diserens est souvent bien placé dans divers concours, comme Syrah du Monde. Son

chasselas de Villeneuve Grand Cru Tradition 2021 bat sur le fil une autre cuvée qui se réclame de la tradition, le Nyon 2021, de la Cave de La Côte, qui a failli rééditer l'exploit du... Morges Vieille Vignes, champion du monde 2016. Ce sont les deux seuls vins de la catégorie reine noté à 91,4 et 91 points. Au troisième rang, un surprenant non-filtré neuchâtelois, de Lavanchy Vins, seule médaille d'or neuchâteloise, devant le classique de la coopérative d'Yverne, le Chant des Resses, Grand Cru, et récompensé du prix du meilleur chasselas produit à plus de 15 000

bouteilles, juste devant le fendant Pierrafeu de Provins, qui aurait pu prétendre au même trophée.

Des chiffres un peu poussifs

Si le nombre d'échantillons est en recul (686 contre 762 l'année précédente), le millésime 2021 l'explique: beaucoup moins de vin en raison d'une année climatique difficile. C'est même l'année où la Suisse a le moins produit depuis 1957. Si les notes paraissent un peu en retrait (17 vins à plus de 90/100 seulement, mais tout de même 15 de 2021), les médailles d'or restent nombreuses, plus de 70: 26 pour La Côte, 20 pour Lavaux (y compris les AOC Grands Crus Dézaley et Calamin), 14 pour le Valais, 7 pour le Chablais, 1 pour les Côtes-de-l'Orbe et 4 pour le pays de Bade. Les Allemands ont bien joué le jeu: ils ont augmenté leur participation de 15 échantillons, alors que les suisses régressaient de 89 vins. Trois vins allemands ont remporté les catégories vinification spéciale, vins plus légers («swing») et, évidemment, le vin de cette origine le mieux noté. Au total, 110 vins ont décroché une distinction or (à 89/100 et plus) et 89 d'argent (de 87 à 89/100), pour un total de 199 vins distingués, soit 29 % de tous les vins dégustés.

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'790
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 3
Fläche: 33'813 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84915681
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

Une fois de plus, ce sont les «vieux millésimes» (de 2015 et antérieurs) qui ont remporté le plus de suffrages. Le seul vin ayant passé la barre des 95/100 est le Saint-Saphorin Roche Ronde 1990 de la maison Testuz, devenu une marque que le groupe Schenk souhaite relancer, notamment en Suisse alémanique. Le deuxième a aussi plus de 30 ans d'âge, le Château Maison-Blanche, d'Yvorne, 1988, qui figure justement à la Mémoire des vins suisses. A signaler aussi le vainqueur en «vins doux», le Blanc de Glace 2020 en barrique de Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen (VS). Et un trio de journalistes a désigné, en deux tours à l'aveugle, son coup de cœur: le Grand Cru L'Ombren de la Commune d'Yvorne.

Privé de fête populaire, le Mondial du Chasselas se délocalise: une sélection des vins primés sera présentée le 1^{er} août à Sierre, le 2 septembre au Château d'Aigle, qui connaîtra son Best of Wine Tourism, le 8 septembre, au Château d'Auvernier et le 17 septembre au Château de Dardagny, durant la Fête des vendanges de Russin (GE).

PIERRE THOMAS



Catherine Cruchon (à gauche),
Henri Grosjean et Madeleine
Mercier: la nouvelle génération
se montre à l'association
Mémoire des vins suisses.
SIFFERT / WEINWELTFOTO.CH

Ils font vieillir des vins suisses depuis 18 ans, un vrai «trésor»

PARLONS VINS En 2004, l'association Mémoire des vins suisses s'est fixé comme objectif de démontrer le potentiel de garde des meilleurs crus du pays. Nous avons rencontré la nouvelle génération qui reprend ce défi à son compte.



**“Cela doit devenir
un label de qualité
connu
et reconnu.”**

MADELEINE MERCIER,
PRÉSIDENTE DE L'ASSOCIATION
MÉMOIRE DES VINS SUISSES

PAR **PIERRE-EMMANUEL BUSS**

C'est un constat partagé dans toutes les régions viticoles: les grands vins se reconnaissent à leur faculté à traverser le temps.

La mise en avant des meilleurs millésimes, particulièrement aptes à la garde, fait ainsi partie de l'identité des vins de Bordeaux.

Le prix des grands crus classés issus des années bénées 1961, 1989 ou 2000 atteignent des niveaux stratosphériques, bien supérieurs à ceux des millésimes récents.

Bus dans l'année?

En Suisse, la valorisation des vins de garde a très longtemps été inexistante. Il faut dire que la Dôle valaisanne, le pinot noir neuchâtelois ou le chasselas vaudois étaient systématiquement vinifiés pour être bus dans l'année.

C'est d'ailleurs encore souvent le cas: les vignerons peinent à vendre autre chose que leur dernier millésime. C'est ce constat qui est à l'origine de la création de l'association Mémoire des vins suisses (MDVS), en 2004.



Dans l'impossibilité de trouver des millésimes anciens pour organiser une dégustation de vins suisses à l'étranger, le vigneron tessinois Christian Zündel a alors l'idée de créer un club dédié aux vins de garde.

Journalistes, vigneron et association

Avec les journalistes spécialisés Stephan Keller, Susi Scholl, Andreas Keller et Martin Kilchmann, il élabore le concept de l'association.

Le premier comité sélectionne les meilleures cuvées de 25 producteurs de référence avec une représentativité par région viticole et par cépages. Chaque année, les membres de la MDVS mettent à disposition 60 bouteilles de leur vin sélectionné. Elles sont ajoutées au «trésor» de la Mémoire. Une fois l'an, trois millésimes sont présentés lors d'une dégustation ouverte au public. Un must pour tous les amateurs de vin.

Une nouvelle génération

Au fil des ans, la MDVS s'est élargie et regroupe aujourd'hui 59 vins de référence. Une vingtaine de domaines ont connu un changement de génération ces dernières années. C'est le cas de Madeleine Mercier, qui œuvre aux côtés de ses parents Anne-Catherine et Denis à Sierre.

Cette trentenaire bilingue a repris la présidence de l'association en 2019.

Le vénérable Château d'Auvergnier connaît lui aussi un coup

de jeune: Thierry Grosjean a passé la main cette année à son fils Henri, 32 ans.

Même chose chez les Cruchon, à Echichens, où Catherine vinifie au côté de son père Raoul depuis 2012 en attendant ses cousines Yaëlle et Laura.

Après deux années perturbées par le Covid-19, la MDVS s'est réunie en assemblée générale fin avril à Bad Ragaz, dans le canton de Saint-Gall.

L'occasion d'accueillir deux nouveaux membres – la Weingut Schmidheiny (SG) avec un pinot noir et la Weingut Adank (GR) avec un vin effervescent. Mais aussi de déterminer les priorités pour l'avenir. «Notre principal objectif reste d'améliorer la notoriété de la MDVS auprès du grand public», souligne Madeleine Mercier.

«Cela doit devenir un label de qualité connu et reconnu, dans un pays où tous les vins ou presque sont en appellation d'origine contrôlée (AOC).»

De grands vins dégustés

Si le faire savoir est encore insuffisant, le savoir-faire, lui, est incontestable. Lors du souper de gala qui a suivi l'assemblée générale, les vins issus du trésor ont marqué les esprits.

En particulier le Sassi Grossi 2001 de Gialdi Vini (TI) et le Churer pinot noir 1999 de la Weinbau von Tschärner (GR). Deux grands vins, avec une complexité et une profondeur impressionnante.

Le suivi de l'évolution des vins ne se résume pas à cette appro-

che hédoniste. Chaque année, l'évolution d'un millésime ancien est évaluée par un comité de journalistes spécialisés, avec une notation sur 20 points.

Toutes les notices de dégustation sont disponibles sur le site internet de l'association. Depuis 2015, le «Swiss wine vintage award» réunit chaque année les vins du millésime d'il y a 10 ans pour une dégustation d'agrément.

Un précieux baromètre qui souligne l'endurance de la plupart des rouges et des blancs sélectionnés.

Des liens entre les pros

Le club d'excellence MDVS constitue également une plateforme d'échanges professionnels, comme le soulignent en chœur Madeleine Mercier, Henri Grosjean et Catherine Cruchon: «Les enfants des uns font des stages chez les autres, souvent dans une autre langue nationale. Des amitiés se nouent. C'est extrêmement précieux.»

L'association a aussi le mérite d'incarner les vins suisses, souvent confinés à leur identité cantonale. Avec un défi de taille pour la nouvelle génération: prouver que le «swiss made» constitue aussi une référence dans le domaine viti-vicole.

Et, qui sait, suivre l'exemple des Bordelais en imposant les meilleures cuvées helvètes comme des objets de désir au-delà des frontières nationales.



Un pinot noir parcellaire de haut niveau

Retrouvez tous les articles de notre dossier «Parlons vins» à l'adresse www.arcinfo.ch/parlons-vins/



Pierre-Emmanuel Buss

On craque pour...

Retenue par la Mémoire des vins suisses, la cuvée les Argiles du Châteaux d'Auvernier séduit par sa structure tanique délicate.

A Neuchâtel, les cuvées parcellaires de pinot noir se multiplient depuis quelques années, ce qui permet de valoriser au mieux le grand potentiel du cépage bourguignon dans la région.

Plus important encavage du

canton (63 ha), le Château d'Auvernier a fait le pas avec le millésime 2014.

Thierry Grosjean, son fils Henri et son gendre Yann Van Vlanderen ont sélectionné deux parcelles identifiées de longue date comme très qualitatives pour les vinifier séparément: les Argiles et les Grand'Vignes.

Le millésime 2014 toujours en pleine forme

Le premier a remplacé le char-donnay du domaine à la Mémoire des vins suisses (MDVS).

Issu d'une parcelle de 9000 m2 sise au nord du village d'Auvernier, élevé deux ans en fûts de chêne, ce pinot dense et structuré est taillé pour la garde. Ainsi, le 2014 est toujours en pleine forme. «Cela reste mon millésime préféré», souligne Henri Grosjean.

Avec seulement 800 bouteilles produites, le millésime 2019 est déjà épuisé. C'est une réussite: le nez est expressif, avec des arômes de petits fruits rouges et une note fumée.

La bouche est ample, avec de l'élégance et de la tonicité. Le fruit est précis et les tanins racés. Belle finale gourmande. Le millésime 2020, en cours d'élevage, sera mis sur le marché après l'été.

Pinot noir Les Argiles 2019

Prix: 59 francs.

Caves du Châteaux d'Auvernier, place des Epancheurs 6, Auvernier (NE).

www.chateau-auvernier.ch





Un blanc frais et gourmand

Guide Sauvignon Blanc: bien plus qu'un vin d'été!

Évocation d'herbes coupées, de fleurs blanches et de fruits exotiques, le Sauvignon suscite une envie de farniente, de vacances et de soleil. Mais qu'on ne s'y laisse pas prendre. Ce cépage se révèle bien plus intéressant. En fonction des terroirs et de la vinification, il montre beaucoup de complexité. Soutenu par une belle trame acide, il peut être ample, corsé et gras, et montrer - en plus de ces arômes «verts» - des notes fumées, de l'élégance et du racé. Vinifié en vin sec, on l'aime jeune, car le Sauvignon est un cépage vite touché par les arômes tertiaires. Cependant, un élevage sous-bois lui assure une garde plus longue et savoureuse. Originaire du Val de Loire, il est aujourd'hui l'un des cépages les plus plantés au monde et les amateurs des quatre coins de la planète s'en délectent. Pour la petite histoire, la première mention écrite du Sauvignon remonte à 1534, sous le synonyme ancien de Fiers. Le texte en question est de François Rabelais (chapitre 25 de Gargantua), ce qui nous conforte dans l'idée de l'inviter sur nos tables, d'un apéro jusqu'au dessert, même si pour cette dégustation, seuls les vins secs étaient admis.

Le Sauvignon Blanc occupe aujourd'hui près de 204 hectares en Suisse, dont 39 à Genève, 23 en Valais et 19 dans le canton de Vaud, le reste se répartissant entre les cantons de Neuchâtel et Fribourg. Relevons que le Tessin, avec ses 19 hectares, est un producteur conséquent de Sauvignon helvétique.

En Suisse, bien qu'on le dise de précocité moyenne, très vigoureux et sensible à la pourriture grise, sa progression est constante. De 72,6 hectares en 2002, sa surface frôle les 204 hectares en 2020. Avec le changement climatique, cette progression pourrait marquer le pas, car ce cépage se plaît surtout dans des climats frais dotés d'une forte amplitude thermique.

Textes: France Massy



En bref

Les producteurs de Sauvignon Blanc de Suisse romande ont inscrit **42 vins** à cette dégustation. Les échantillons présentés sont disponibles à la vente à l'heure actuelle. Ils sont issus des différents vignobles romands, mais notre échantillon plutôt représentatif de la production de Suisse occidentale affiche une forte participation de la région lémanique, Genève en tête. Pour cette édition, l'œnologue Samuel Panchard et Charlotte Loretan, active dans le marketing et la commercialisation du vin, ont prêté leurs compétences à la journaliste France Massy. Les notes attribuées vont de 15 points à 17,5 points, un pointage qui récompense un Sauvignon Blanc élevé en barrique. Avec une majorité de vins notés entre 16 et 15,5 points ce qui, selon le barème de VINUM, distingue les très bons vins qui se caractérisent par un style original et une qualité supérieure à la moyenne.

Résultats, analyse, avis



La dégustation étant réservée aux vins secs issus de Sauvignon Blanc, nous avons surtout découvert des crus aux arômes juvéniles et frais: bourgeon de cassis, buis, agrumes, rhubarbe, melon, fruit de la passion, mangue, groseille à maquereau.. D'un point de vue général, c'est en les consommant sur la jeunesse qu'on profite au maximum de ces parfums variétaux typiques. Dès que le Sauvignon Blanc est élevé sous-bois, on obtient des vins d'une certaine complexité, mieux adaptés à la gastronomie et à la garde. Version cuve, notre palais plonge dans l'immédiateté d'un joyeux plaisir, d'un jus gouleyant, compagnon d'apéro, de plats légers (poissons, huîtres, crustacés) ou de fromages de chèvre. Ce qui est assez excitant par ailleurs. On les aime servis

frais, quitte à perdre un peu le premier nez qui s'exprimera pleinement après quelques minutes. Globalement, ce fut une belle dégustation. Avec une majorité de vins notés entre 15,5 et 16, le niveau des Sauvignon Blanc romands est très satisfaisant. Le terroir genevois semble particulièrement bien convenir à cette variété aromatique. Les crus dégustés de cette région étaient, la plupart du temps, plus chargés en thiol, ces molécules soufrées présentes dans les raisins et les moûts, qui contribuent au profil variétal d'un vin. Sans doute que l'expérience et le savoir-faire des vignerons du bout du lac, qui le travaillent depuis 40 ans, ont joué un rôle important dans notre classement. Les frères Hutin, Jean et Pierre, furent les premiers à miser sur le Sauvignon Blanc en 1982. Ce n'est pas un hasard si la Mémoire des Vins Suisses a, il y a quelques années déjà, sélectionné leur vin – vinifié par la fille de Jean, Emilienne Hutin Zumbach – comme l'archétype du Sauvignon Blanc de qualité de Suisse romande.

«Elevé sous bois, le Sauvignon Blanc offre des vins d'une certaine complexité.»

France Massy journaliste spécialisée

42

VINS DÉGUSTÉS

1

VIN À 17.5 POINTS

1

VINS À 17 POINTS

2

VINS À 16.5 POINTS

12

VINS À 16 POINTS

18

VINS À 15.5 POINTS

TOUS LES VINS SUR
WWW.VINUM.EU

La dégustation

Tous les producteurs de Suisse romande ont été invités à présenter un vin blanc sec à base de Sauvignon Blanc. Le millésime n'était pas imposé, mais les vins devaient être disponibles à la vente. Retrouvez tous les pointages sur: www.vinum.eu
Mot-clé: Sauvignon Blanc FR



De 17.5 à 16 points



Domaine Les Hutins, Dardagny Sauvignon Blanc 2020 17.5 points | 2023 à 2029

La Mémoire des Vins Suisses ne s'est pas trompée en sélectionnant le Sauvignon blanc en barrique d'Emilienne Hutin Zumbach pour représenter l'archétype du Sauvignon Blanc de Genève. Nez épanoui, fruité et gourmand (mangoustan, poire William, nectarine, vanille). Bouche complexe et riche où s'entremêlent épices et fruits mûrs, le tout soutenu par une belle fraîcheur. On l'imagine bien accompagner des crustacés en sauce. Un vin gastronomie de très belle tenue doté d'un intéressant potentiel de garde.

23 francs | www.domaineleshutins.ch



Domaine de la Roche, Dardagny Sauvignon Blanc Parcelle La Donzelle 2020 17 points | 2023 à 2029

Le nez de ce Sauvignon issu d'une parcelle sélectionnée se révèle bluffant d'intensité et de complexité. D'élégantes notes empyreumatiques sont la marque d'un élevage maîtrisé et élégant. La bouche rappelle les fruits de la passion, mais dévoile aussi des arômes de café et de pistache grillée. Belle finale qui offre une longueur suave.

18 francs | www.roche1859.ch



La Cave de Genève, Satigny Les Vins de Philippe Chevrier

Sauvignon Blanc 2021 16.5 points | 2023 à 2027

Philippe Chevrier et Nicolas Bonnet ont encore frappé juste avec ce Sauvignon. Nez thiolé sur le buis, le cassis et les fleurs blanches. La bouche, sensuelle et tendue, jongle entre fruits mûrs, carambole, rhubarbe, citron, melon, kumquat et épices. Une note mentholée apporte fraîcheur et amertume positive.

28 francs | www.cavedegeneve.ch



Domaine Les Faunes, Dardagny Sauvignon Blanc 2021 16.5 points | 2023 à 2025

Nez caractéristique de buis et de cassis, avec des touches florales qu'on retrouve en bouche. À l'attaque souple succèdent des arômes intenses d'aubépine et de fleurs de sureau. Le tout apparaît teinté de notes de pollen. En bouche, on apprécie la structure aérienne d'une remarquable élégance.

17 francs | www.les-faunes.ch



Domaine de La Côte d'Or Gavillet & Fils, Anières Sauvignon blanc 2020 16 points | 2023 à 2025

Voici un Sauvignon Blanc d'une grande typicité qui a convaincu notre jury! Très expressif, il dévoile des arômes intenses sur les agrumes, le bourgeon de cassis et la fleur d'aubépine. Il conserve une fraîcheur et une sapidité qui ne laissent pas deviner que ce cépage très vite marqué par les arômes tertiaires est issu de la vendange 2020.

14 francs | www.lacotedor.ch





**Cave De Jolimont, Rolle
Sauvignon Blanc
Domaine de la Viborne 2020
16 points| 2022 à 2024**

La robe jaune d'une belle brillance est synonyme de promesses savoureuses. Le nez miellé et citronné confirme cette première impression. Attaque suave en bouche. Palais tonique et fruité. Quelques touches pétrolées nous rappellent que ce cépage est vite marqué par les arômes tertiaires, sans pour autant déparer ce beau vin offrant un excellent rapport qualité-prix.

11 francs | www.schenk-wine.ch



**Domaine de Roliebot, Mont-sur-Rolle
Sauvignon Blanc 2021
16 points| 2023 à 2025**

Robe limpide. Nez intense, arômes gourmands de carambar qui rappellent notre enfance. En attaque de bouche, quelques notes salées, puis les fruits et le caramel se côtoient à nouveau. Ample et suave.

15 francs | www.roliebot.ch



**Le Petit Château, Môtier
Sauvignon Blanc 2021**

16 points| 2023 à 2025

La robe, d'un beau jaune doré, et le nez épanoui sur les fruits mûrs donnent le ton. Ce Sauvignon a été récolté à son apogée. Belle tension en bouche conférée par une pointe de gaz carbonique. En bouche, on savoure un méli-mélo de rose, de nectarine, d'agrumes et de suavité, le tout soutenu par une vivacité persistante.

24 francs | www.lepetitchateau.ch



**Domaine la Capitaine, Begnins
Sauvignon Blanc
Cuvée Jeune Prodige 2020
16 points| 2023 à 2025**

Un nez pâtissier, très gourmand. Une bouche surprenante qui oscille entre les fruits exotiques bien mûrs, une touche mentholée et une pointe d'amertume. Un vin très ouvert et d'une belle maturité.

28 francs | www.lacapitaine.ch



**Domaine Mathieu, Chalais
Sauvignon Blanc 2021
16 points| 2023 à 2025**

Voici un Sauvignon Blanc qui affiche une belle personnalité. Au nez, on découvre des notes de buis, de citron jaune et de pamplemousse rose. En bouche, on rencontre des arômes thiolés,



De 16 à 15.5 points

des fleurs et des fruits blancs. La finale est saline et salivante. On a apprécié l'équilibre entre l'amertume, l'acidité et le fruité.

30 francs | www.mathieu-vins.ch



Domaine Henri Cruchon, Echichens Sauvignon S 2021

16 points | 2023 à 2025

On a beaucoup aimé ce vin au nez citronné, au jus croquant, à la finale légèrement iodée. Cassis, pamplemousse, fruits blancs, fraîcheur, tout y est.

21 francs | henricruchon.com



Les Trois Terres, Morges Sauvignon Blanc 2021

16 points | 2023 à 2025

Un nez typé, pas très intense mais délicat, sur l'aubépine et quelques notes herbacées. Une bouche ronde, riche, grasse et bien équilibrée, où les agrumes taquinent les fleurs et les fruits (pêche, poire). On devine une vendange mûre et on apprécie la vinification précise.

19 francs | www.lestroisterres.ch



Cave du Vieux Village, Noës Sauvignon Blanc 2021

16 points | 2023 à 2025

Nez de fruits mûrs. Une pointe de carbonique en attaque précède une bouche séduisante qui se distingue par un méli-mélo de pamplemousse rose, de cassis et de goyave. En bouche, on est charmé par un jus soutenu par

une tension dynamique, de beaux amers, une pointe d'astringence et une longue finale.

21 francs | caveduvieuxvillage.ch



Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly Sauvignon Blanc de Genève 2021

16 points | 2023 à 2025

Ne vous fiez pas à la discrétion du premier nez. Il s'ouvre après une ou deux minutes et vous balade dans un verger aux notes herbacées et florales. La bouche balance entre les fruits blancs très mûrs, le cassis et une gourmande tarte au citron. La finale amère apporte de la complexité.

20.40 francs | www.abeillesdor.ch



Cave La Madeleine, Vétroz Sauvignon Blanc de Savièse 2021

16 points | 2023 à 2027

Nez aux senteurs variétales marquées. L'attaque citronnée en bouche donne le ton de ce vin tout en tension. Le pamplemousse et la rhubarbe se bousculent au palais. Ce vin thiolé, frais et dynamique est ponctué de fines notes minérales.

25 francs | www.fontannaz.ch



Cave des Rois Villeneuve Les Evouettes Sauvignon Blanc 2021

16 points | 2023 à 2025

La robe jaune aux reflets vert annonce un blanc plein de fraîcheur. Le nez franc et délicat de fruits blancs et de vanille, s'accompagne d'une bouche tendue, dominée par les agrumes (citron jaune) où perce un côté minéral. Au final, on tombe sous le charme de ce vin



très digeste auquel huit mois d'élevage en barrique apportent de la complexité.

17.80 francs | www.cavedesrois.ch



Domaine de la Pierre-aux-Dames, Troinex La Maison Forte 2019

15.5 points | 2023 à 2025

Voici un joli sauvignon, bien typé sur les fleurs blanches et les agrumes, qui a gardé une belle fraîcheur acidulée. Une légère amertume finale lui confère de la complexité.

16 francs | maisonforte.ch



Cave du Domaine Au Pré de la Fontaine, Ollon

Sauvignon Blanc 2018

15.5 points | 2023 à 2025

Robe étonnamment pâle pour un vin de ce millésime. Le nez est discret, la bouche gourmande. Saveurs beurrées de dessert (tarte au citron meringuée, caramel brûlé). Légère amertume en finale.

14 francs | www.pousaz-vins.ch



Domaine le Grand Clos - Jean-Michel Novelle Vigneron Créateur, Satigny Iconique Sauvignon 2019

15.5 points | 2023 à 2029

Les amateurs de Sauvignon thiolé vont se régaler. Cet Iconique Sauvignon jongle entre les arômes de buis, d'ortie et de pamplemousse. L'attaque est vive. Une farandole de citron jaune et vert titille les papilles. Un vin tendu, soutenu par une trame acide qui se caractérise par une pointe d'amertume en finale.

25 francs | nouvelle.wine



J & M Dizerens, Lutry Sauvignon Blanc 2020

15.5 points | 2023 à 2025

Nez délicat fleurant la camomille et la fleur d'arnica. Bouche gourmande et fruitée (tarte au citron, compote de rhubarbe). Structure fluide. Sans grande longueur ni complexité, ce blanc se révèle toutefois très agréable.

16.90 francs | www.dizerensvins.ch



Domaine De Champvigny, Satigny Sauvignon 2020

15.5 points | 2023 à 2025

Les arômes variétaux du Sauvignon Blanc taquent les narines avant de s'épanouir dans une bouche fraîche, tendue et suave.

17 francs | www.champvigny.ch



De 15.5 à 15 points

Cave La Madeleine, Vétroz Sauvignon Blanc de Savèse 2020 15.5 points | 2023 à 2025

Élevé en amphore, ce Sauvignon Blanc révèle de délicates notes de melon, de pomme, de buis et de cassis. L'attaque de bouche est vive, le palais rappelle les agrumes. Finale fraîche.

25 francs | www.fontannaz.ch



Domaine des Pendus, Satigny Sauvignon Blanc 2020 15.5 points | 2023 à 2025

Au nez, on découvre un bouquet tout en fraîcheur et discrétion où domine le thym. En bouche, on se concentre sur des fruits exotiques, agrumes (pamplemousse), une légère sucrosité et de l'amertume positive. Un vin d'une belle ampleur.

16.50 francs | www.domaine-des-pendus.ch



Vignerons Pierre-Alain Meylan, Ollon Ollon Sauvignon 2020 15.5 points | 2022 à 2024

Nez discret sur les fruits blancs mûrs. Les agrumes (pamplemousse rose, citron vert et jaune) contribuent à cette belle tension en bouche. Assez dense. Prêt à boire. N'oubliez pas d'admirer l'habillage du flacon signé André Raboud.

27.70 francs | www.pameylan.ch



Domaine de la Devinière, Satigny Sauvignon Blanc 2021 15.5 points | 2023 à 2025

Le nez de ce Sauvignon Blanc réclame un peu d'aération avant de dévoiler ses notes exotiques. Au palais, il offre un beau moment de gourmandise avec ses arômes de crème brûlée, de mangue rôtie et une fraîcheur qui nous rappelle les aiguilles de pin. Saluons la cohérence verte du domaine, qui calcule une consigne de 50 centimes par bouteille pour inciter les clients à les ramener afin de réutiliser le contenant.

22 francs | www.la-deviniere.ch

Cave Alain Emery, Aigle Sauvignon Blanc 2021 15.5 points | 2023 à 2025

Le nez fruité fleurit bon la pêche, la fleur d'aubépine et le cassis. En bouche, la jolie vivacité citronnée est teintée de fruits exotiques. Le tout compose un vin plaisant et gouleyant.

19.50 francs | www.cave-emery.ch



Cave Philippe Bovet, Givrins Sauvignon Blanc 2020 15.5 points | 2023 à 2025

Un premier nez discret révèle ensuite des parfums d'ananas séché. Voici des arômes que l'on retrouve dans une bouche ronde et veloutée. Le cassis, la fleur de sureau et les fruits blancs sont mâtinés de notes boisées.

22 francs | www.philippebovet.ch



Cave du Consul, Perroy Sauvignon Blanc 2021 15.5 points | 2023 à 2025

Nez de bonbon anglais. Le cassis, les agrumes et la poire Williams se bousculent en bouche. Ils sont mâtinés d'un léger carbonique qui apporte de la fraîcheur et se garnit d'une pointe de suavité en finale.

15.50 francs | www.consul.ch



Domaine Les Hutins, Dardagny Sauvignon Blanc 2021

15.5 points | 2023 à 2025

L'attaque acide du citron laisse sa trace dès la première gorgée. De la poire mûre, des fruits blancs et exotiques (mangoustan, fruit de la passion). Pas mal de complexité et de richesse pour ce Sauvignon qui va encore s'ouvrir.

19 francs | www.domaineleshutins.ch



Domaine de Chantegrive SA, Gilly L'Envol Sauvignon 2021

15.5 points | 2023 à 2025

Ici, le bonbon taquine la pomme et la pêche blanche. Un vin plaisant, tant au nez qu'en bouche, équilibré entre suavité et fruits blancs.

17.50 francs | www.chantegrive.ch



Domaine de Montbenay, Mont-sur-Rolle Sauvignon cuvée confidentielle 2021

15.5 points | 2023 à 2025

Un Sauvignon Blanc et Gris, vinifié en amphore en terre cuite, au nez de pomme et de groseille à maquereau. Après une attaque légèrement carbonique, la bouche est croquante, marquée d'une touche mentholée et teintée d'une pointe de suavité.

21 francs | www.montbenay.ch



Domaine des Bonnettes, Bernex Sauvignon Blanc 2021

15.5 points | 2023 à 2025

Au nez, on rencontre des notes végétales et florales (fleur de sureau). En bouche, la nectarine blanche et le melon s'imposent. Voici un vin d'été léger, peu complexe mais séduisant. On s'imagine déjà sur une terrasse, le servir bien frais à des amis...

18 francs | www.bonnettes.ch



Caves du Prieuré de Cormondrèche, Cormondrèche

Sauvignon Blanc 2021

15.5 points | 2023 à 2025

Nez légèrement citronné et exotique (fruit de la passion). Bouche tendue, belle trame acide tout au long d'un jus fruité, gourmand et goudailant (abricot, agrumes rôtis, tarte au citron).

18 francs | www.prieure.ch



Caves du Château d'Auvernier, Auvernier Sauvignon Blanc 2021

15.5 points | 2023 à 2025

Robe jaune pâle. Nez exotique (ananas, poire bien mûre). Belle attaque de bouche. Un vin tendu en diable sur une finale acidulée et fraîche.

17.80 francs | www.chateau-auvernier.ch





Henri Badoux, Aigle
Henri Sauvignon Blanc 2020
15 points | 2023 à 2025

Un vin d'apéro sympa et peu complexe, marqué par le buis et le citron, à consommer très frais pour un plaisir facile.

17.90 francs | www.badoux.com



La Cave de Genève, Satigny
Trésor Sauvignon Blanc 2019
15 points | 2023 à 2025

Minéral et fruité (agrumes jaunes) en bouche avec une touche de sucrosité flatteuse et une pointe d'amertume, ce Trésor a été pénalisé par un nez quelque peu réduit.

18.90 francs | www.cavedegeneve.ch



Domaine Thierry Constantin,
Pont-de-la-Morge
Sauvignon Blanc Beauregard Blanc 2020
15 points | 2023 à 2025

Nez végétal (foin, cassis) et floral. Bouche complexe où s'épanouissent les fruits exotiques, kumquat en tête. Le tout est soutenu par une jolie amertume et enrobé d'un brin de suavité.

25 francs | www.thierryconstantin.ch



Domaine de la République et Canton de
Genève, Lully

Sauvignon blanc 2021

15 points | 2023 à 2025

Un bouquet de fleurs séchées et des notes végétales au nez. En bouche, ce sont les fleurs blanches (sureau), les grains de pollen, l'ortie et la feuille de cassis qui s'affrontent.

16.50 francs | etat.geneve.ch



Cave du Tunnel, Conthey

Sauvignon Blanc 2021

15 points | 2023 à 2025

On se fait plaisir sans prise de tête avec ce vin à la saveur acidulée de bonbon anglais, de melon et d'agrumes enrobé de sucrosité en finale. Un vin d'été à servir très frais.

14.50 francs | germanier.com



Cave L'Abbatiale, Payerne

Sauvignon Blanc 2021

15 points | 2023 à 2025

Une robe très pâle. Un nez qui demande quelques minutes avant d'évoquer le cassis et le fruit de la passion. En bouche, une belle acidité sur les fruits exotiques. Plaisant et gouléant, mais sans doute encore trop jeune au moment de la dégustation pour livrer tout son potentiel.

20 francs | www.cavelabbatiale.ch



Domaine de Montmollin, Auvernier
Neuchâtel AOC Sauvignon Blanc 2021
15 points | 2023 à 2025

Le nez est titillé par des notes de citron jaune et vert. L'attaque en bouche est vive et acidulée. Des arômes terreux jalonnent le palais. Beaucoup de tension et une finale beurrée.



Vinum / Magazine de la Culture du Vin
8050 Zürich
044/ 268 52 40
<https://www.vinum.eu/ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'656
Erscheinungsweise: 5x jährlich



Seite: 62
Fläche: 313'339 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84949299
Ausschnitt Seite: 10/10

Print

20 francs | www.montmollinwine.ch

**Domaine Thierry Constantin,
Pont-de-la-Morge
Sauvignon Blanc Beauregard Blanc 2021
15 points| 2023 à 2025**

Au nez, du buis, du laurier, du curry et de la groseille à maquereau. Des arômes qu'on retrouve en bouche. Tendu. Frais. Amertume et salinité en finale.

23 francs | www.thierryconstantin.ch



**Retrouvez les vins du
guide avec le QR code ou
sous: [vinum.eu/fr/wein/
weinsuche](http://vinum.eu/fr/wein/weinsuche) Mot-clé:
«Sauvignon Blanc FR».**

On craque pour... une marsanne à oublier en cave

Membre de la Mémoire des vins suisses, le vin de la famille Besse a la capacité de traverser le temps.

11 juil. 2022, Pierre-Emmanuel Buss



La marsanne Ermitage

On craque pour... un pinot noir parcellaire de haut niveau

Retenue par la Mémoire des vins suisses, la cuvée les Argiles du Châteaux d'Auvernier séduit par sa structure tanique délicate.

11 juil. 2022, Pierre-Emmanuel Buss



Pinot noir Les Argiles.