



Ça pétille aussi chez nous

ALTERNATIVES AU CHAMPAGNE TRADITIONNEL, LES VINS EFFERVESCENTS SUISSES N'ONT PAS À ROUGIR FACE À LEURS CONCURRENTS FRANÇAIS, ITALIENS OU ESPAGNOLS. PETITE SÉLECTION À METTRE AU FRAIS POUR FESTOYER.

En période de fêtes, les bulles sont de mise. Elles se savourent volontiers à l'apéritif ou au dessert, et accompagnent parfois tout un repas. Pas besoin de dépenser des fortunes pour se faire plaisir avec un flacon de prestige. Soutenons nos producteurs locaux ! Passablement de vigneron·ne·s de chez nous proposent en effet dans leurs gammes des vins pétillants à des prix abordables qui peuvent présenter une alternative tout à fait qualitative. Certains offrent même des effervescents millésimés.

Le chardonnay et le pinot noir sont souvent privilégiés. On trouve aussi du pinot blanc ou gris, du chasselas, du gewürztraminer, du scheurebe ou de la petite arvine. Proposés en mono-cépage ou en assemblage, ces vins de base doivent être de bonne facture, la mousse amplifiant défauts et qualités. S'il est encore rare de trouver des mousseux issus de plusieurs millésimes, une tendance semble se dessiner chez certains producteurs.

PRISE DE MOUSSE

A l'exception de Mauler, véritable précurseur depuis 190 ans, peu de vigneron·ne·s possèdent leur propre installation pour la prise de mousse. En Suisse romande, deux acteurs se sont imposés. Xavier Chevallay à Cartigny transforme environ 100 000 flacons pour quelque 70 producteurs ; Daniel Marendaz fait mousser 50 000 bouteilles par an dans le canton de Vaud. Le prix à payer par le vigneron pour transformer son vin tranquille en pétillant est de quelque 6 francs par col. Après avoir livré le vin auprès de ces deux acteurs principaux, les vigneron·ne·s récupèrent leurs bouteilles dégorgées, bouchées, étiquetées, et garnies d'une coiffe minimum 9 mois plus tard.

Alors que la consommation des vins a diminué, celle des mousseux suisses grimpe depuis une dizaine d'années. Les raisons ? La diversification et la qualité. De quoi s'intéresser de plus près à quelques beaux flacons.

MANUELLA MAGNIN

SÉLECTION DES CRUS
BRIGITTE TURIN /
MANUELLA MAGNIN

Genève

NOVELLE EXTRA BRUT ROSÉ

Cépage: pinot noir
Millésime: 2016
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: bulles très fines, nez raffiné, grande palette aromatique de fruits rouges et agrumes, belle tension acidulée en bouche, orange sanguine, pamplemousse.
Accords gourmands: apéritif, plateau de fruits de mer, huîtres, saumon fumé, langoustines, thon snacké, carpaccio de bœuf.
Température de service: 6-9°
Prix public départ cave TTC: 30.- bt 75 cl



Genève

CHAMPVIGNY BRUT

Cépage: scheurebe
Millésime: -
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: un brut très fruité avec des notes subtiles de litchi. Très belle finesse de la bulle, note d'ananas en fin de bouche.
Accords gourmands: apéritif, dessert.
Température de service: 8°
Prix public départ cave TTC: 25.- bt 75 cl



Vaud

DOMAINE DE LA COLOMBE, APEX

Cépage: chardonnay (50 %), pinot noir (50 %)
Millésime: 2013
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: un extra brut avec beaucoup de complexité et de subtiles notes de pain grillé.
Accords gourmands: apéritif, poisson en sauce, raie au beurre blanc.
Température de service: 8°
Prix public départ cave TTC: 28.- bt 75 cl



Vaud

MÉLANIE WEBER, L'ÉCUME DU LÉMAN

Cépage: chardonnay
Millésime: 2018
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: N/C
Accords gourmands: apéritif, poissons du lac et de nos rivières, fromage.
Température de service: 9°
Prix public départ cave TTC: 28.- bt 75 cl



Valais

TSAMPÉHRO IV

Cépage: chardonnay, pinot noir, petite arvine
Millésime: 2015
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: N/C
Accords gourmands: un extra brut à la fine effervescence. Son gras et sa complexité aromatique en font le compagnon idéal des repas de fêtes.
Température de service: 13°
Prix public départ cave TTC: 38.- bt 75 cl



Valais

BRUT DU VALAIS MILLÉSIMÉ

Cépage: chardonnay
Millésime: 2013
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: nez complexe, floral, avec une sous-couche noisette et une légère note de pain grillé. Palais rond, équilibré, avec une touche de limette.
Accords gourmands: à l'apéritif, lors d'un repas complet avec du poisson, des crustacés ou de la viande.
Température de service: 6-8°
Prix public départ cave TTC: 21.90 bt 75 cl



Neuchâtel

MAULER CUVÉE LOUIS-EDOUARD

Cépage: pinot noir
Millésime: 2011
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: un brut aux parfums subtils de fruits rouges, d'épices, de fruits secs et de brioche toastée.
Accords gourmands: de l'apéritif au dessert. Avec des viandes rôties ou en sauce, des fromages ou un gâteau au chocolat.
Température de service: 6-8°
Prix public départ cave TTC: 35.- bt 75 cl



Fribourg

LES ATTACHÉS, JAVET & JAVET

Cépage: pinot noir
Millésime: 2016
Méthode: traditionnelle champenoise
Notes de dégustation: un extra brut à la très belle vinosité avec une bulle généreuse.
Accords gourmands: à l'apéritif pour les pourfendeurs de chasselas ou avec un tartare de truite.
Température de service: 9°
Prix public départ cave TTC: 25.- bt 75 cl

