

Guide effervescents millésimés romands

La quête du Graal

Considérés comme l'élite des effervescents, les millésimés sont-ils à la hauteur de leur réputation? Notre guide montre que le nombre d'années que le vin a passé à vieillir sur lattes joue un rôle essentiel dans la qualité de ces bulles qui, en plus d'être de saison, gagnent chaque année en importance.

Dégustation: Régis Colombo, Richard Pfister et Alexandre Truffer textes: Alexandre Truffer

En Champagne, et par extension dans toutes les régions qui se sont orientées vers la production d'effervescents, les millésimés composent le haut de la pyramide qualitative. A la différence des «bruts sans année», qui se composent d'un assemblage de vins de différents millésimés mélangés dans le but d'obtenir une qualité et un style, sinon un goût, identiques d'année en année, les «millésimés» ont pour tâche de traduire dans le verre la substantifique moelle d'une excellente année (au vu de l'élaboration particulière des effervescents, les grandes années en Champagne ne coïncident pas toujours avec les millésimes favorables aux vins tranquilles). La différence entre les simples bruts et les cuvées millésimées découle aussi d'une différence de législation qui impose un minimum de vieillissement de trois ans sur lattes - durant lequel le vin gagne en gras et en rondeur grâce à l'autolyse, la décomposition des levures mortes - pour les cuvées millésimées contre quinze mois pour les bruts sans année. En Suisse, cette philosophie a été suivie, entre autres, par le plus célèbre élaborateur de mousseux suisses, la Maison Mauler qui place plusieurs de ses vins (des millésimes 2011 et 2012) au sommet de ce guide. On ne peut que regretter que leur exemple ne soit que peu suivi, car les meilleurs cuvées (qui offrent d'excellents rapports qualité-prix) de notre guide méritent amplement leur place dans les caves des amateurs passionnés.

Dégustation

Pour ce guide, nous avons invité les vigneron romands à présenter leurs effervescents millésimés (que l'année soit indiquée ou non sur la bouteille) sans distinction de type de vin ou de dosage.

71

VINS DÉGUSTÉS

6

VINS DU MILLÉSIME 2012

24

VINS DU MILLÉSIME 2016

2

VINS À 17,5 POINTS

4

VINS À 17 POINTS

**RETROUVEZ TOUS
LES POINTAGES SUR
WWW.VINUM.EU**

Cette dégustation, qui regroupait quasiment tous les effervescents romands doté d'une certaine réputation et pas mal de cuvées encore méconnues, offre une vision relativement correcte du niveau actuel des mousseux romands, des vins qui affichent une croissance régulière et constante depuis près d'une décennie. Toujours plus prisés, les effervescents helvétiques affichent un bon niveau dans l'ensemble, mais pourraient en général «faire mieux». Selon Richard Pfister, spécialiste de l'olfaction qui travaille avec différents grands noms de la bulle: «la date de récolte, la précision au pressurage et la durée de vieillissement sur lattes sont trois éléments déterminants de la qualité des effervescents sur lesquels les vigneron suisses peuvent encore progresser». Rien d'étonnant donc à ce que les meilleurs pointages de notre guide récompensent deux millésimes qui affichent un vieillissement sur lattes de cinq ans tandis que les 2017 (une dizaine de vins) se situent plutôt en deuxième partie de classement.



**Le remuage permet
de faire descendre le
dépôt dans le goulot.**

17.5 à 16.5 points



**Domaine Henri Cruchon, Echichens
Cœur de Cuvée 2012**

17.5 points | 2018 à 2024

Profond, équilibré et complexe, cet assemblage classique de Chardonnay et de Pinot Noir possède une magnifique vinosité. Celle-ci lui confère un caractère marqué encore accentué par les petites notes oxydatives que l'on retrouve dans le nez très expressif et la bouche veloutée et généreuse. En ce qui concerne les arômes, pomme et brioche se mêlent à des arômes d'épices douces et de pierre à fusil.

Prix: 27 francs | henricruchon.com



**Mauler & Cie SA, Môtiers
Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut 2011**

17.5 points | 2018 à 2024

Cuvée de prestige de la Maison Mauler, ce Blanc de Noir plane au sommet des effervescents suisses depuis longtemps. On aime toujours autant sa robe délicate teintée de reflets ambrés, son nez subtil qui mêle les fruits rouges, la brioche, la noisette et une pointe florale, l'attaque élégante, la bulle remarquablement crémeuse, la bouche structurée et la finale persistante qui caractérise ce millésime harmonieux et très élégant. Un grand vin pour une grande occasion!

Prix: 35 francs | www.mauler.ch



**Cave Caloz, Miège
Délicatesse 2014**

17 points | 2018 à 2022

Cet assemblage de Chardonnay, de Petite Arvine et de Muscat se caractérise par sa robe dorée, son nez expressif et complexe qui marie le muguet, la groseille, les fruits blancs, l'ananas frais et le raisin, sa bulle délicate, sa bouche racée portée par une acidité maîtrisée, son élégance et sa finale fraîche.

Prix: 29 francs | www.cavecaloz.ch



**Clos de Tsampéhro, Flanthey
Clos de Tsampéhro Brut - Edition IV 2014**

17 points | 2018 à 2023

Assemblage de Petite Arvine, de Pinot Noir et de Chardonnay du millésime 2014, ce brut offre un beau profil vineux et oxydatif. Les notes de craie et de fleurs des champs se marient avec des arômes de pommes mûres. En bouche, on apprécie la vinosité, la tension, la bulle délicate et la vivacité maîtrisée qui donne de la longueur à la finale.

Prix: 38 francs | tsampehro.com



**Cave de la Combe Marendaz, Method
Brut Rosé 2016**

17 points | 2018 à 2021

Affichant un fort caractère et une structure qui se rapproche de celle d'un vin rouge, ce rosé donnera toute sa mesure sur une viande blanche en sauce. Doté d'une belle robe orangée, d'un nez expressif de fruits secs et de fruits rouges, d'une bouche charpentée associée à une bulle d'une grande finesse, il en réconciliera plus d'un avec les rosés.

Prix: 23 francs | cave-combe.ch



**Mauler & Cie SA, Môtiers
Cuvée Bel Héritage Brut 2012**

17 points | 2018 à 2025

Ce millésimé de caractère se révèle structuré et tendu, voire un poil austère, ce qui lui confère un potentiel de garde intéressant. Ce d'autant plus qu'il est associé à une bulle crémeuse, une finale équilibrée, un nez complexe de brioche, de fruits rouges et de fruits secs.

Prix: 33 francs | www.mauler.ch



**Cave Des Cailles Cédric Flaction,
St-Pierre-De-Clages**

E Boë 2013

16.5 points | 2018 à 2020

Récemment vainqueur de la catégorie Effervescents du Grand Prix du Vin Suisse, ce Chardonnay valaisan convainc par sa robe brillante, son nez mûr et complexe qui marie la brioche, les fruits blancs comme la poire et la pêche blanche à la pierre à fusil ainsi que par sa bouche complexe et vineuse qui se termine par une finale de belle facture.

Prix: 44 francs | www.flaction.ch



**Cave du Chevalier Bayard SA, Salquenen
Jeanne de Terrail 2015**

16.5 points | 2018 à 2022

Derrière la robe saumonée plutôt intense, on découvre un nez expressif d'abricot et de fruits rouges mûrs. En bouche, ces notes gourmandes, mais un peu atypiques, confèrent du caractère à cette cuvée structurée qui se termine sur une finale étonnamment sapide et minérale. A privilégier sur des cuisines exotiques épicées ou des viandes blanches.

Prix: 24.50 francs |

www.chevalier-bayard.ch



**Mauler & Cie SA, Môtiers
Cuvée Chardonnay Brut 2014**

16.5 points | 2018 à 2022

Le nez complexe marie des notes de pomme fraîche, de poire, des arômes iodés et de la mangue. La bouche de ce monocépage drapé dans une robe claire charme par son équilibre, par la qualité de son aromatique, par sa densité et par sa finale persistante et fruitée.

Prix: 25.50 francs | www.mauler.ch



**Mauler & Cie SA, Môtiers
Cuvée Eclat Brut Bio 2015**

16.5 points | 2018 à 2022

Ce Blanc de Noir (Pinot Noir) bio est élaboré en Suisse avec des raisins français. Porté par une effervescence particulièrement fine et une acidité qui donne de la tension à la bouche fruité où papillonnent les arômes d'agrumes et de fruits des bois, cette cuvée se révèle très vive et équilibrée.

Prix: 29 francs | www.mauler.ch

16.5 à 16 points



Mauler & Cie SA, Môtiers
Cuvée Excellence Brut Millésime 2013
16.5 points | 2018 à 2020

Ce millésimé typé et de caractère charme par sa fraîcheur mariée à une vinosité et une complexité remarquables. Nous avons aussi apprécié les arômes de fruits rouges qui emplissent une bouche structurée encadrée par de petites notes tanniques très délicates qui donnent de l'éclat à une finale persistante.

Prix: 33 francs | www.mauler.ch



Cave du Vieux-Moulin, Vétroz
L'Amignonne 2016
16 points | 2018 à 2022

Robe jaune pâle et brillante. Nez fruité et expressif d'agrumes frais et de fruits exotiques. On retrouve cette aromatique dans une bouche sapide et gouleyante qui se termine par une finale fraîche et vive. Une bulle plus élégante lui aurait gagné tous les suffrages.

Prix: 29 francs | www.papilloud.com



Cave Philippe Bovet, Givrins
Brut 2014
16 points | 2018 à 2022

Drapé dans une robe claire, ce brut expressif marie des notes de fruits blancs, de brioche et de fruits secs à des accents minéraux. Nous avons aimé la vinosité et la générosité de ce brut qui se termine sur une finale ample.

Prix: 30 francs | www.philippebovet.ch



Caves Châtenay-Bouvier SA, Boudry
Bouvier Brut 2014
16 points | 2018 à 2022

Régulièrement très bien noté au Grand Prix du Vin Suisse, ce classique de Neuchâtel demande un peu d'aération pour dévoiler des notes fraîches minérales et florales. En

bouche, on apprécie l'attaque franche, l'équilibre, l'harmonie et la longueur de la finale.

Prix: 21.5 francs



Caves de la Béroche, St-Aubin-Sauges
Blanc de Blancs 2013
16 points | 2018 à 2020

Ample, crémeux et généreux, cet effervescent se caractérise par sa robe brillante un rien dorée, son nez de fruits mûrs et de craie mâtinée de truffe, son attaque souple, son effervescence maîtrisée et sa finale complexe mariant les épices douces et les notes minérales.

Prix: 22.80 francs | www.caves-beroeche.ch



Caves du Prieuré de Cormondrèche,
Cormondrèche
Neuchâtel AOC Chardonnay Brut 2016
16 points | 2018 à 2020

La robe est claire. Le nez moyennement expressif rappelle les fruits blancs comme la pomme et la poire. La bouche, un rien généreuse, s'appuie sur une trame acide élégante et se clôt par une finale tendue et persistante.

Prix: 23.50 francs | www.prieure.ch



Domaine de la Vigne Blanche, Cognly
Cognly Brut 2016
16 points | 2018 à 2020

Robe brillante, nez délicat de fruits blancs, attaque fraîche, bulle fine et bouche délicate terminée par une finale un rien chaleureuse constituent les traits distinctifs d'un effervescent équilibré et sapide malgré sa richesse.

Prix: 20.50 francs | www.lavigneblanche.ch



Domaine des Charmes, Satigny
Blanc de Blancs 2016
16 points | 2018 à 2021

Alliance de Chardonnay et de Pinot Blanc, cet effervescent racé présente un nez expressif dans lequel on retrouve du litchi, de la rose

et des agrumes. En bouche, on aime la bulle crémeuse et la finale d'une agréable rondeur.

Prix: 26 francs | www.domainedescharmes.ch



Domaine du Vieux Moulin
Albert Derron & Fils, Môtier-Vully
Symphonie de Morat 2012
16 points | 2018 à 2022

Après un peu d'aération apparaît un nez complexe qui marie les notes fruitées, florales et minérales. En bouche, la structure convainc tout comme la finesse de la bulle et l'équilibre de la finale dotée d'une aromatique délicate qui rappelle celle du bouquet.

Prix: 27 francs | www.domaineduvieuxmoulin.ch



Gérald Besse, Martigny-Combe
Funambule Brut 2013
16 points | 2018 à 2020

Derrière la robe délicatement dorée, cet assemblage de Pinot Noir et de Pinot Gris dévoile un nez complexe dans lequel se mêlent des notes minérales, végétales et florales. Le tout donne naissance à un vin frais qui charme par son équilibre et son harmonie.

Prix: 27.50 francs | www.besse.ch



La Cave de Genève, Satigny
Baccarat Brut Blanc de Blancs 2017
16 points | 2018 à 2020

Chardonnay élaboré en cuve close, ce Blanc de Blancs dame régulièrement le pion à des méthodes traditionnelles dans les concours. Encore une fois, il tire son épingle du jeu avec sa robe or pâle, son nez expressif de pommes fraîches, sa bulle remarquablement fine, sa vivacité tonique et sa finale expressive.

Prix: 14.50 francs | www.cavedegenève.ch

16 à 15.5 points



Mauler & Cie SA, Môtiers
Tradition Rosé Demi-Sec 2015
 16 points | 2018 à 2020

Sucrosité bien présente mais équilibrée, finale persistante, attaque souple, arômes de fruits rouges marqués en bouche, nez expressif de fraise et de mandarine, robe saumonée aux reflets orangés sont les marqueurs de ce classique vinifié avec précision.

Prix: 22 francs | www.mauler.ch



Mauler & Cie SA, Môtiers
Cuvée Réserve Brut 2012
 16 points | 2018 à 2022

La robe est brillante, le nez présente essentiellement des notes de pomme et de poire, la bulle se révèle crémeuse, la bouche vineuse. Le tout s'appuie sur une acidité maîtrisée qui donne de la longueur à ce vin élégant et typé à l'aromatique délicate mais un rien discrète.

Prix: 26.50 francs | www.mauler.ch



Patrick Fonjallaz, Epesses
Blanc de Noir 2016
 16 points | 2018 à 2022

Robe pelure d'oignon, nez expressif de fraise, de fruits des bois et de groseille, bouche équilibrée et élégante et finale fruitée que rend tonique une note tannique, composent un effervescent avenant vinifié avec précision.

Prix: 21 francs | www.closdelarepublique.ch



Bolle SA, Morges
Brut de Licorne 2015
 15.5 points | 2018 à 2020

Structuré par sa vivacité, ce Pinot Noir frais et avenant charme par sa robe brillante, son nez frais d'agrumes comme le pamplemousse, de fruits rouges et d'herbe fraîche. Une bulle plus fine lui aurait permis de tutoyer les sommets.

Prix: 25 francs | www.bolle.ch



Cave du Cep, Cortaillod
Félixité 2016
 15.5 points | 2018 à 2020

Belle robe saumonée, nez de fruits frais complété par des notes végétales et minérales, attaque vive, bouche équilibrée qui se termine par une finale vineuse mais tonique.

Prix: 25 francs | www.caveducep.ch



Cave Fin Bec SA, Sion
Amigne demi-sec 2017
 15.5 points | 2018 à 2020

Dotée d'une belle robe aux reflets doré, d'un nez expressif d'agrumes et de menthe poivrée, d'une bouche emplie par une sucrosité de bon aloi, cette Amigne riche et avenante plaira aux amateurs de douceur et fera la paire avec une tarte aux fruits ou un fromage bleu.

Prix: 28 francs | www.finbec.ch



Cave Hubert Germanier, Vétroz
Clin d'Œil 2016
 15.5 points | 2018 à 2020

Belle robe dorée et brillante, nez expressif de levures, de mie de pain, de fruits jaunes et de fleurs de colza, attaque puissante, bouche crémeuse teintée d'une pointe d'amertume et finale de longueur moyenne sont les caractéristiques de cet effervescent généreux.

Prix: 30 francs | cave-hubert-germanier.ch



Cave Philippe Bovet, Givrins
Brut 2015
 15.5 points | 2019 à 2023

Né d'un millésime chaleureux, ce brut à la robe dorée charme par son nez expressif de fleurs des champs, de citron confit, de brioche et tarte meringuée. En bouche, on aime la vinosité et l'ampleur ainsi que la finale vive, mais l'ensemble manque encore un peu d'harmonie.

Prix: 30 francs | www.philippebovet.ch



Dimitri Engel, Saint-Blaise, Saint-Blaise
L'Espiègle Brut 2015
 15.5 points | 2018 à 2020

Robe pâle mais brillante, nez frais et fruité, bouche fraîche et avenante, et finale équilibrée composent un effervescent sapide, jovial et agréable qui fera merveille en apéritif.

Prix: 23 francs | www.engel-vins.ch



Domaine Château du Crest, Jussy
Blanc de Blancs Brut 1er Cru 2015
 15.5 points | 2018 à 2022

Chardonnay, Pinot Gris et Sauvignon Blanc s'allient pour donner naissance à un effervescent généreux à la robe parsemée de reflets dorés. En bouche, on apprécie la vinosité et l'équilibre de la bouche portée par une bulle fine. La finale aux accents minéraux laisse deviner une pointe d'amertume.

Prix: 22 francs | www.domaineducrest.ch



Cave de la Combe Marendaz, Method
Brut 2015
 15.5 points | 2018 à 2020

Il a fallu un peu d'aération pour que le premier nez de pommes mûres laisse place à des arômes plus élégants. Nous avons aimé la finesse de la bulle, la profondeur de la bouche, l'équilibre entre vinosité et acidité et la finale rectiligne et complexe.

Prix: 23 francs | www.cave-combe.ch



Domaine Dugerdil, Dardagny
Flûtes Enchantées 2015
 15.5 points | 2018 à 2022

Cet extra-brut de Pinot Noir et de Chardonnay possède un nez de fruits blancs et de brioche, une attaque fraîche, une structure bien charpentée, de la vinosité et une finale persistante.

Prix: 24 francs
www.domaine-dugerdil.ch

15.5 points



**Domaine de la Printanière, Avully
La Barjak 2016**

15.5 points | 2018 à 2020

Robe jaune pâle, nez discret et délicat qui demande un peu d'aération pour dévoiler des notes de fleurs des champs et bouche équilibrée composent un effervescent avenant.

Prix: 22 francs | laprintaniere.ch



**Domaine des Graves, Athenaz
Folie Rose 2016**

15.5 points | 2018 à 2020

Robe saumonée, nez expressif de fruits des bois, mais aussi de fleurs séchées, attaque ample, bouche structurée teintée de notes de groseille et finale de longueur moyenne composent un rosé prêt à boire.

Prix: 22 francs | www.domainedesgraves.ch



**Domaine des Graves, Athenaz
Folie 2016**

15.5 points | 2018 à 2020

Le nez complexe marie les notes de brioche, de noisette, d'ananas de pomme mûre et de pâtisserie. La bouche présente elle aussi une belle aromatique qui s'appuie sur une bulle fine malgré sa relative intensité.

Prix: 20 francs | www.domainedesgraves.ch



**Domaine la Capitaine, Begnins
Domaine La Capitaine 2017**

15.5 points | 2018 à 2020

Le rose de la robe est éclatant, tout comme le fruité au nez et en bouche. Gourmand et joyeux, cet effervescent bio relativement suave possède la fraîcheur qui rend charmant cette sucrosité bien présente. Bien frais et en bonne compagnie, ce vin remportera l'adhésion de la grande majorité des consommateurs.

Prix: 25 francs | www.lacapitaine.ch



**Domaine Les Hutins, Dardagny
Blanc de Blanc 2016**

15.5 points | 2018 à 2020

Ce monocépage de Chardonnay offre une robe brillante, un nez avenant mariant la brioche, les fleurs blanches et le silex ainsi qu'une bouche puissante et large qui se termine par une finale relativement riche.

Prix: 25 francs | www.domaineshutins.ch



**Hammel SA, Rolle
No Name Blanc de Blancs Brut 2014**

15.5 points | 2018 à 2020

Robe brillante, nez moyennement expressif de fruits blancs et d'agrumes, bouche équilibrée et finale ronde composent une cuvée élégante d'assez belle facture.

Prix: 23 francs | www.hammel.ch



**Jean-François Neyroud-Fonjallaz,
Chardonne
St-Saphorin Blanc de Blancs Brut 2016**

15.5 points | 2018 à 2021

Belle robe teintée de reflets dorés, notes de pomme fraîche, de brioche et de fruits jaunes, attaque puissante, bouche structurée et finale teintée d'une petite note d'amertume sont les caractéristiques de ce 2016 gourmand.

Prix: 28 francs | www.neyroud.ch



**Mauler & Cie SA, Môtiers
Cuvée des Bénédictins Brut 2015**

15.5 points | 2018 à 2020

Souple et soyeuse, cette cuvée se caractérise par une robe pâle aux reflets dorés, un nez de poire, de fruits jaunes et de fleurs blanches, une bouche un peu onctueuse et une finale vive et longue.

Prix: 24 francs | www.mauler.ch



**Mauler & Cie SA, Môtiers
Tradition Rosé Brut 2015**

15.5 points | 2018 à 2020

Drapé dans une belle robe orangée, ce Pinot Noir convainc par son nez fruité, sa bouche souple dans laquelle pétillent une bulle avenante et sa finale fruitée toute en rondeur.

Prix: 22 francs | www.mauler.ch



**Mauler & Cie SA, Môtiers NE
Cuvée Chardonnay Sec 2014**

15.5 points | 2018 à 2020

Sucrosité conséquente mais intégrée, notes expressives de mirabelle, de reine-claude, de miel d'acacia et de brioche, robe d'une belle brillance sont les traits dominants de cette cuvée opulente qu'on appréciera en dessert.

Prix: 25.50 francs | www.mauler.ch



**Terres de Lavaux, Lutry
Feu Follet Demi-sec 2016**

15.5 points | 2018 à 2020

La sucrosité bien intégrée soutient des arômes expressifs de fruits mûrs - on retrouve la prune, la fraise, la mirabelle et une touche de framboise - qui tapissent le nez comme la bouche souple qui se termine par une finale équilibrée.

Prix: 26 francs | www.terresdelavaux.ch



**Cave de la Côte, Tolochenaz-Morges
Auguste Chevalley Brut 2017**

15.5 points | 2018 à 2020

Vainqueur de la catégorie «Vins effervescents» du Grand Prix du Vin Suisse 2014. Chardonnay se révèle gourmand, sapide et d'un excellent rapport qualité-prix.

Prix: 16.90 francs | www.cavedelacote.ch