

Revue de Presse

au

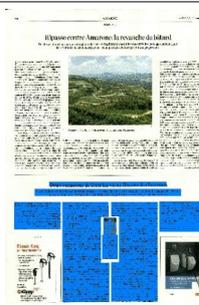
12.03.2015



Revue de presse réalisée par RELAIS COM
www.relaiscom.ch – facebook.com/relaiscom

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-et-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 4'425
Parution: 39x/année



N° de thème: 601.005
N° d'abonnement: 1082234
Page: 8
Surface: 31'527 mm²

Deux occasions de fêter les vieux flacons de chez nous

Avec la Nuit et le Festival des vieux millésimes, les trésors cachés des caves romandes retrouvent le chemin de la lumière et prouvent que pour les vins suisses, la vieillesse n'est pas toujours un naufrage – bien au contraire.

On a longtemps professé que les vins suisses, quelle que soit leur couleur, n'étaient aptes à exprimer leurs qualités que dans la fougue de leur prime jeunesse et que les années, loin de les bonifier, ne faisaient que les rendre faiblaris, gustativement séniles et œnologiquement *babolants* – pour parler vaudois. Une généralisation hâtive et absurde, contre laquelle se sont élevées, depuis une décennie environ, plusieurs figures du monde du vin – à l'exemple de Louis-Philippe Bovard, notamment, puis du collectif Mémoire des vins suisses (qui s'est précisément donné pour mission d'explorer systématiquement le potentiel de garde de certains crus soigneusement sélectionnés) – et du monde de la gastronomie. C'est ainsi que Georges Wenger, chef et patron du Noirmont, n'a jamais cessé depuis quinze ans de dire son enthousiasme pour les vieux chasselas, et d'illustrer leur potentiel parfois spectaculaire par des accords mets et vins raffinés.

Et c'est sur les mêmes bases, et avec la même conviction née de son expérience que le journaliste spécialisé Alexandre Truffer (RomanDuVin) a mis sur pied, dès 2012, la Nuit des vieux millésimes. Le concept est simple: faire découvrir les vieux flacons du vignoble romand lors de soirées mets et vins simultanées, proposées par plusieurs restaurateurs talentueux.

Cette manifestation annuelle a lieu lors d'une soirée unique, et repose sur trois piliers: un menu gastronomique, élaboré pour mettre en valeur des vins suisses de millésime 2009 ou antérieur, présentés par un vigneron passionné. Pour le reste, champ libre: «Pour autant que cette philosophie soit respectée, précise Alexandre Truffer, chacun peut présenter le menu et les accords de son choix, ce qui permet à tous les producteurs, quelle que soit leur région d'origine, leur type d'encépagement ou leur taille, de proposer une sélection de vins qui leur corresponde.»

La première édition, en 2012, avait regroupé huit partenariats restaurateur-vigneron, et été

sui vie par plus de deux cent gastronomes. Cette année, la «NDVM» est agendée au 19 mars, dans douze tables réputées entre Givrins et Crans-Montana, avec un détour par Londres: pour la première fois, la manifestation s'exporte avec un spin-off de prestige chez Anton Mosimann, qui présentera des accords avec le domaine sierois des Muses lors d'un dîner dans son restaurant Mosimann's. Les prix pour une soirée vont de 150 à 250 francs, soit un tarif dans la norme des soirées de ce genre. «La formule d'un repas dans un restaurant permet de faire participer à cette manifestation des néophytes qui accompagnent des amateurs passionnés pour unes soirée agréable», souligne Alexandre Truffer.

Les binômes participant à l'opération, outre la star suisse établie à Londres: Philippe Bovet à l'Auberge Au Sapin à Givrins, la Cave des Rois de Marco et François Grognoz chez Pierriek Suter à Lucens, Bolle & Cie au restaurant Chez Greg à Thierrens, le Domaine de la Ville de Morges à l'Hôtel Mont-Blanc Au Lac à Morges, ceux de la Ville de Lausanne à l'Auberge de l'Onde à St-Saphorin, les flagships d'Obriest Château Maison-Blanche et Clos du Rocher à la Roseraie d'Yverne, et en Valais René Favre & Fils au Lion d'Or de Chamon, Jean-René Germanier chez son homonyme Damien – qui découple la «Nuit» en deux soirées à quatre mains, le mercredi 18 mars avec Franck Reynaud du Pas-de-l'Ours et le lendemain avec Etienne Krebs –, Provins à l'Enclos de Valère, la Charte Grain-Noble Confidenciel à l'Hôtel Le Crans et la maison Mont-d'Or à l'Indigo à Lens.

Depuis deux ans, la «Nuit» s'accompagne d'un Festival des vieux millésimes, organisé cette année au Château d'Aigle, le 21 mars entre 10h et 18h, et consacré à la dégustation pure et dure (enfin, dure...). A découvrir: quelques vénérables sortis des sous-sols d'une dizaine d'encaveurs vaudois et valaisans – au total une centaine de raretés à tester, et éventuellement à

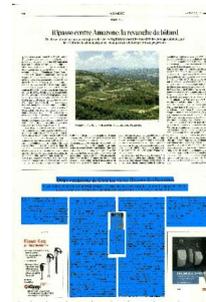


«LES VINS SUISSES ONT UN POTENTIEL/ de garde de plusieurs années, voire de plusieurs décennies.»

Date: 12.03.2015

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 4'425
Parution: 39x/année

N° de thème: 601.005
N° d'abonnement: 1082234
Page: 8
Surface: 31'527 mm²

commander directement, pour un prix d'entrée unique de 25 francs. Pour l'heure, la liste des exposants comprend les domaines de la Ville de Lausanne, Schenk, l'association Mondial du Chasselas, Provins, la cave Jean-René Germainier, le Domaine du Mont-d'Or et la cave René Favre & Fils. Largement de quoi se faire une idée de l'aptitude au vieillissement des vins vaudois et valaisans...

Blaise Guignard

Menus et réservations: www.vieux-millesimes.ch