

Revue de Presse

au

29.06.2015



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

Date: 01.07.2015

EDELWEISS

Edelweiss
1002 Lausanne
021/ 331 73 00
www.edelweissmag.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 19'154
Parution: 10x/année



N° de thème: 601.005
N° d'abonnement: 1082234
Page: 14
Surface: 21'288 mm²

Dégustation

À NOUS LES BULLES!

Ce n'est pas un scoop, la bulle suisse se porte bien. Brut, blanc de blanc, les mousseux de chez nous ont la cote et rivalisent avec les meilleurs champagnes. Ils en ont la couleur, l'odeur et parfois le goût. Démonstration en quatre flûtes!

PAR ESTELLE LUCIEN, PHOTO MICHAËL OTTENWALTER



Date: 01.07.2015

EDELWEISS



Edelweiss
1002 Lausanne
021/ 331 73 00
www.edelweissmag.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 19'154
Parution: 10x/année

N° de thème: 601.005
N° d'abonnement: 1082234
Page: 14
Surface: 21'288 mm²

****** Baccarat Blanc de Blanc, Genève AOC
Brut, La Cave de Genève, Satigny, 14 fr. 50,
cavedegeneve.ch**

C'est le plus «champagne» des quatre, par sa belle couleur notamment. Il est très élégant!

***** Grand Vin Mousseux, Brut, La Côte AOC,
Philippe Bovet, Givrins, 28 fr.,
philippebovet.ch**

Au nez, il est bon. En bouche, il se révèle un peu âpre, un trait de caractère qui plaît.
Mention spéciale pour la bouteille!

**** Bouvier Frères Blanc Brut, 2012, Neuchâtel
AOC, Caves Châtenay-Bouvier, Boudry,
21 fr. 70, chatenay.ch**

Belle couleur, mais en bouche, son goût est un peu timide et amer.

**** Obrist Brut, terroirs sélectionnés de la
région lémanique, Obrist SA, Vevey,
18 fr. 80, obrist.ch**

Il a plus de nez que de bouche. Sa bulle disparaît très vite. Il se laisse boire, un peu trop facilement.

******sublime ***excellent **très bon *bon**