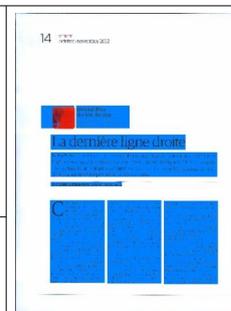


# Revue de Presse

## au

### 01.10.2012





## Grand Prix du Vin Suisse

Grosser Preis des Schweizer Weins  
 Gran Premio del Vino Svizzero  
 Swiss Wine Award

# La dernière ligne droite

Nous présentons ici les nominés des douze catégories du Grand Prix du Vin Suisse, le plus grand concours helvétique, organisé conjointement par VINUM et l'association VINEA. Pour connaître les vainqueurs, en particulier le «Vigneron de l'Année», il faudra patienter jusqu'au numéro de novembre.

**Texte: Britta Wiegelmann, photos: Denis Emery**

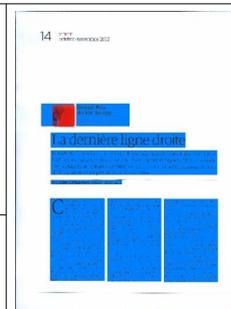
Cette année encore, le jury avait fort à faire puisque près de 3000 vins ont été dégustés pour le compte du Grand Prix du Vin Suisse. Pas loin de 600 producteurs issus de 17 cantons ont présenté des échantillons auscultés durant six jours par 155 dégustateurs qualifiés. L'association VINEA, notre partenaire, s'est de nouveau avérée être une structure organisatrice hors pair, que ce soit pour coordonner les trente personnes aidant à préparer les bouteilles et servir les vins, pour mettre en réseau les 65 tablettes servant de carnets de notes aux jurés, ou encore pour la générosité de l'apéritif qui a suivi chaque journée de dégustation. Un grand merci également à la ville de Sierre, qui cette année encore, a hébergé le jury gratuitement dans la salle de l'hôtel de ville!

Une fois de plus, les régions viticoles les plus vastes ont présenté le plus grand nombre d'échantillons, soit: 1156 vins inscrits par le Valais, 716 par le canton de Vaud et 649 crus originaires de onze cantons alémaniques. Le Tessin avait envoyé 120 compétiteurs, les cantons de Fribourg et de Neuchâtel 145. Cette année, une nouvelle catégorie, celle des vins effervescents, a vu le jour. Cependant, il semble que la nouvelle n'ait pas encore vraiment fait le tour des producteurs, puisque seuls 39 vins ont concouru.

En 2012, le Grand Prix du Vin Suisse se déroule déjà pour la sixième fois. Ce concours a succédé à la Coupe Chasselas créée par VINUM dans les années 80. De fait, même si le cépage blanc traditionnel helvétique est encore au centre de la production actuelle, cela fait

longtemps que la Suisse est à même de proposer une palette de vins bien plus variée!

Comment connaître les vainqueurs? Comme à l'accoutumée, lors de la grande soirée du vin suisse à Berne. Le 23 octobre, l'animateur de télévision Sven Epiney remettra les trophées aux vainqueurs dans les douze catégories du Grand Prix, ainsi que le trophée du «Vigneron de l'Année». Seront également primés: le meilleur vin bio (Prix Bio) et le vin qui a récolté le meilleur pointage absolu (Prix Vinissimo). Comme une bonne nouvelle ne vient jamais seule, non seulement vous êtes cordialement invités à cette cérémonie, mais, en tant qu'abonné VINUM, vous disposez d'un tarif préférentiel. Toutes les informations pour vous inscrire se trouvent page 18, à la fin de ce reportage.



## Müller-Thurgau Pré carré alémanique

Cette année encore, ce qui n'étonnera personne, la plupart des prétendants au titre de meilleur Müller-Thurgau (ou Riesling-Sylvaner) viennent de Suisse alémanique. Belle réussite des Grisons qui placent deux des leurs dans le dernier carré.

### Les nominés:

**Langenmooser RxS Spätlese 2010,**

Familie Zahner Weinbau, Truttikon ZH

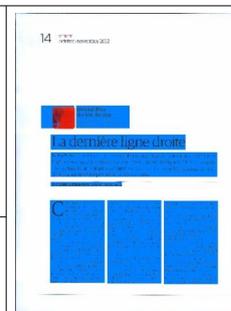
**Malanser Riesling-Silvaner 2011,** Von Salis, Landquart GR

**Riesling-Silvaner 2011,** Weingut Davaz, Fläsch GR

**Riesling-Sylvaner 2011,** Haumesser, Wilchingen SH

**Schlattinger 2011,** Schmidweine, Schlattingen TG

**Tschäpperli 2011,** Tschäpperliweine, Aesch BS



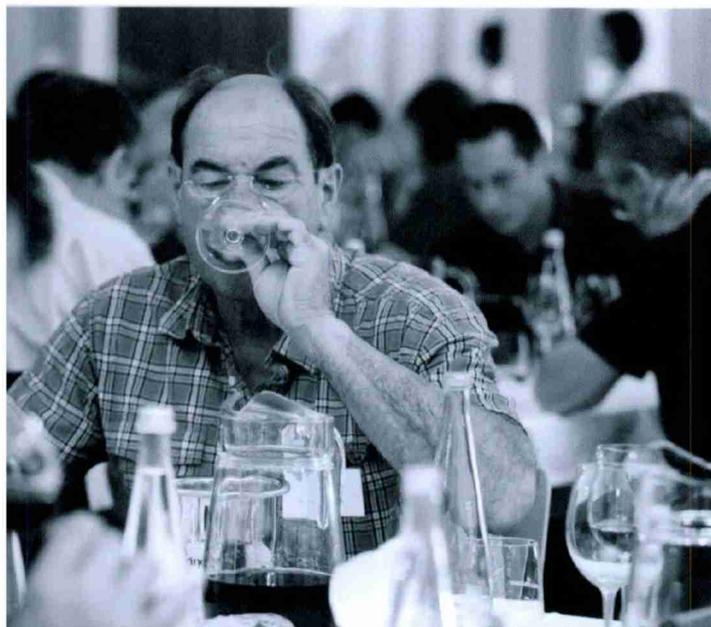
## Chasselas

# Une catégorie ouverte

Les Vaudois qui recensaient l'an dernier cinq nominés dans la catégorie Chasselas n'ont qu'à bien se tenir. Cette fois-ci, quatre cantons romands peuvent viser le titre dans cette catégorie ayant vu s'affronter 452 concurrents. Avec deux Fendants, les Valaisans ont ainsi une sérieuse chance de victoire.

### Les nominés:

**Champ-Noé 2011**, Domaine Blondel, Cully VD  
**Champréveyres 2011**,  
 Caves de la Ville de Neuchâtel, Neuchâtel NE  
**Château de Praz Vully 2011**, Château de Praz, Vully FR  
**Fendant Balavaud Grand Cru 2011**,  
 Jean-René Germanier, Vétroz VS  
**Fendant Classique 2010**, Domaine des Muses, Sierre VS  
**St-Léonard**, Cave Nouveau St-Clément, Flanthey VS



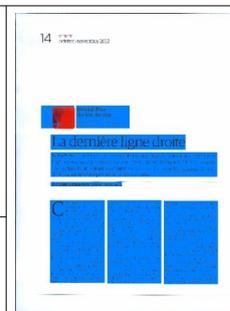
## Autres cépages blancs purs

# Local ou global?

Cette catégorie (la plus importante du concours, avec 591 échantillons) sourit en général aux Valaisans. Cette fois, des candidats des Grisons et de Neuchâtel viennent prendre part au débat! Avec des Chardonnay, qui plus est...

### Les nominés:

**Chardonnay 2011**, Olivier Lavanchy Vins, Neuchâtel NE  
**Johannisberg élaboré en amphore 2011**,  
 Cave du Crétacombe, Chamoson VS  
**Malanser Chardonnay 2010**, Weingut Treib, Malans GR  
**Petite Arvine 2011**, Cave Le Tambourin, Corin VS  
**Petite Arvine Vieilles Vignes 2011**,  
 Cave Fernand Cina, Salgesch VS  
**Traminer 2011**, Domaine Chervet, Praz FR



## Rosés & Blancs de Noirs

# La vie en rose

Dans cette catégorie, les «Œil-de-Perdrix» partent toujours favoris, qu'ils soient de Neuchâtel ou du canton de Vaud. La Cave Cidis figure pour la deuxième année consécutive en finale avec les Chaumes, qui avait terminé troisième en 2011.

### Les nominés:

**Blanc de Noirs 2011**, Domaine Henri Cruchon, Echichens VD

**Château d'Auvernier Œil-de-Perdrix 2011**,

Caves du Château d'Auvernier, Auvernier NE

**Gamay Martigny Rosé 2011**, Alexis Jacquéroiz, Martigny VS

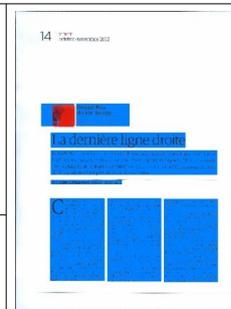
**Les Chaumes Œil-de-Perdrix 2011**,

Cave Cidis, Tolochenaz VD

**Œil-de-Perdrix 2011**, Parfum de Vigne, Dully VD

**Réserve du Patron, Hallauer Blanc de Noirs 2011**,

Rimuss und Weinkellerei Rahm, Hallau SH



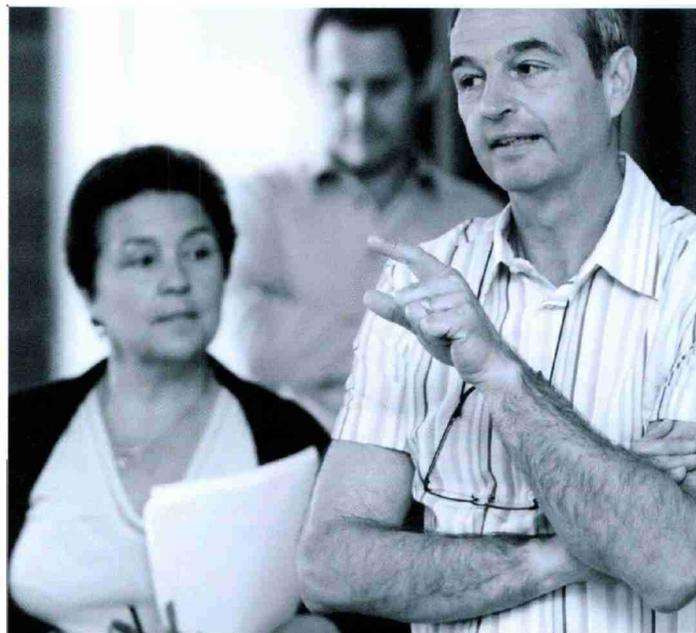
## Assemblages blancs

# Le grand méli-mélo

Beaucoup d'assemblages blancs se distinguent par un mélange insolite de spécialités autochtones et de cépages internationaux. Difficile donc de risquer un pronostic.

### Les nominés:

**Chevalier Blanc 2010**, Cave Vins de Chevaliers, Salquenen VS  
**Cuvée de l'Arzille Assemblage Blanc 2010**,  
 Domaine Chervet, Praz FR  
**Cuvée Salomé 2011**, Weinbau Wetli Männedorf,  
 Männedorf ZH  
**Défi Blanc Les Titans 2011**, Provins Valais, Sion VS  
**Label Vigne d'Or Varletas 2010**,  
 Artisans Vignerons d'Yvorne, Yvorne VD  
**Les Innovatifs Blanc 2010**,  
 Domaine de la Fornelette, Bougy-Villars VD



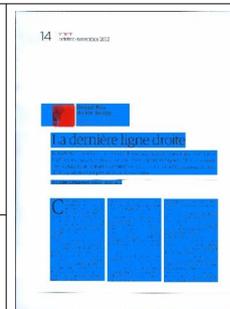
## Pinot Noir

# Bilingue

429 échantillons ont été présentés dans la troisième plus grande catégorie du Grand Prix. La répartition géographique reste la même que l'an dernier. On retrouve donc quatre candidats Alémaniques et deux Romands. Erich Meier peut ainsi fêter une deuxième nomination après 2011.

### Les nominés:

**Pinot Noir Barrique 2010**,  
 Weingut Erich Meier, Uetikon am See ZH  
**Pinot Noir Clos de Balavaud Grand Cru Vétroz 2011**,  
 Les Fils Maye, Riddes VS  
**Pinot Noir Grand 2010**, Weingut Davaz, Fläsch GR  
**Pinot Noir Kruog Barrique 2010**, Marugg Thomas, Fläsch GR  
**Pur Sang 2009**, Domaine de Chambleau, Colombier NE  
**Sélection Barrique Nussbaumen Pinot Noir 2010**, Weingut  
 Saxer, Nussbaumen TG



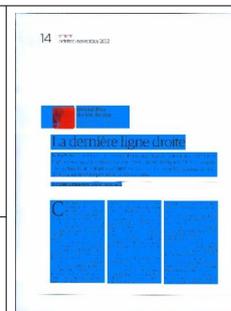
## Merlot

# Le Tessin malmené

Seuls deux Merlots nominés sur les six finalistes viennent du Tessin. La concurrence la plus sérieuse viendra sans doute de la maison Hammel qui réussit l'exploit d'aligner deux candidats à la victoire.

### Les nominés:

**Clos du Châtelard - Apicius 2009**, Hammel, Rolle VD  
**Domaine de Crochet - Merlot 2009**, Hammel, Rolle VD  
**Merlot 2009**, Cave Gilbert Devayes, Leytron VS  
**Merlot AOC 1<sup>er</sup> Cru Coteaux de Peney 2009**,  
Domaine des Pendus, Satigny GE  
**Rovere 2010**, Cantina Monti, Cademario TI  
**SanZeno Costamagna 2009**,  
Tamborini Carlo Eredi, Lamone TI



## Gamay

# On prend les mêmes...

Trois Valaisans, deux Vaudois et un Genevois se disputent une catégorie dans laquelle on retrouve deux finalistes de l'an dernier : la Cave des Deux Rives et Les Celliers du Chablais.

### Les nominés:

**Atlantique 2010**, Cave Philippe Bovet, Givrins VD

**Gamay 2011**, Cave du Paradou, Nax VS

**Gamay 2010**, Les Celliers du Chablais, Aigle VD

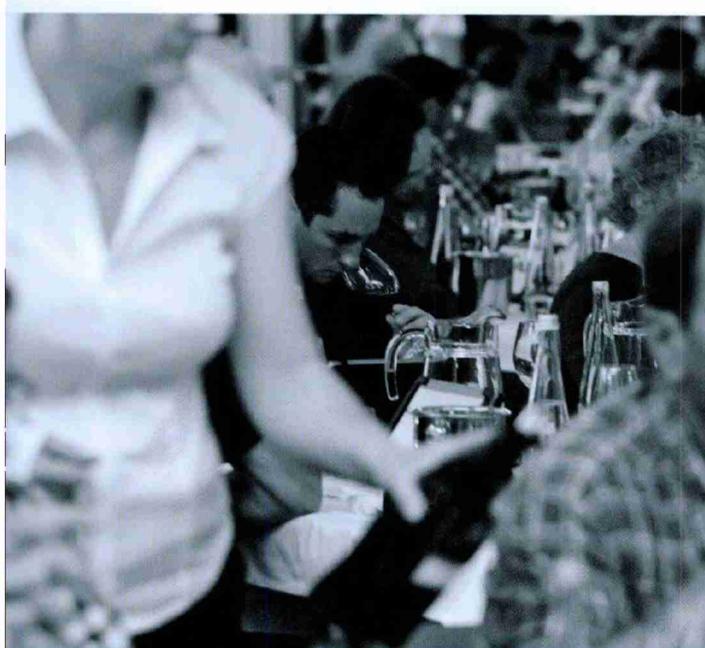
**Gamay de Vétroz 2011**,

Cave des Deux Rives, Le Bioley/Brignon VS

**Gamay Réserve du Domaine 2011**,

Domaine des Molards, Russin GE

**Gamay Senteur d'Eté 2011**, Cave La Fournaise, Veyras VS



## Autres cépages rouges purs

# Triomphe valaisan

On parle encore une fois de la Cave des Deux Rives, un producteur qui joue aussi la victoire dans la catégorie Gamay. Ici, il convainc avec une Syrah, le seul cépage avec le Cornalin à avoir atteint la finale. Autre nouvelle, le trophée s'en ira dans le Vieux-Pays, car tous les nominés sont valaisans.

### Les nominés:

**Cornalin 2010**, Kellerei Leukersonne, La Souste VS

**Cornalin Réserve 2009**, Jean-René Germanier, Vétroz VS

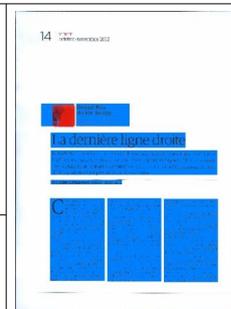
**Cornalin Vitis Antiqua 1798 2010**,

Kellerei Leukersonne, La Souste VS

**Syrah de Vétroz 2011**, Cave des Deux Rives, Le Bioley VS

**Syrah Fût de Chêne 2010**, Cave du Paradou, Nax VS

**Syrah «Réserve» 2010**, Domaine des Muses, Sierre VS



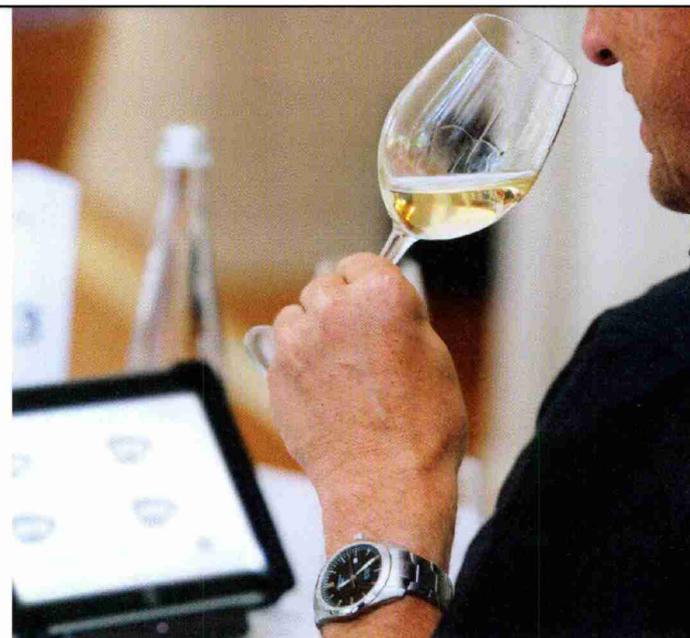
## Assemblages rouges

# Une finale disputée

Un Tessinois arbitrera le match entre le Valais et le canton de Vaud au sein d'une catégorie toujours plus prisée, aussi bien par les producteurs que par les consommateurs.

### Les nominés:

**Cave des Rossillonnes Dominoir 2010**,  
 Besson Martial, Berolle VD  
**Chevalier Rouge 2009**, Cave Vins des Chevaliers, Salquenen VS  
**Grand Rouge Domaine de Châteauneuf 2011**,  
 Etat du Valais - Domaine du Châteauneuf, Châteauneuf-Sion VS  
**Lettres de Noblesse Malbec/Cabernet 2009**,  
 Henri Badoux Vins, Aigle VD  
**Modus Vivendi Vidomne (Barrique) Chamoson 2009**,  
 Cave du Vidomne, St-Pierre-de-Clages VS  
**Vigna d'Antan 2010**, Brivio Vini SA, Mendrisio TI



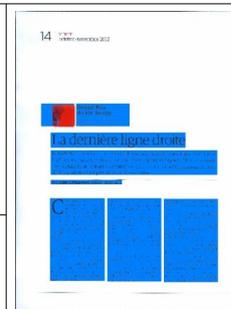
## Effervescents

# La nouveauté

L'existence de cette nouvelle catégorie n'a, semble-t-il, pas encore fait le tour du pays puisque seuls 39 échantillons ont été présentés. Parmi les nominés, on retrouve les Caves Châtenay-Bouvier, vainqueurs dans la catégorie Rosés l'année dernière.

### Les nominés:

**Bouvier Brut**, Caves Châtenay-Bouvier, Boudry NE  
**Cuvée Rogivue Blanc de Blancs 2010**,  
 Les Fils Rogivue, Chexbres VD  
**Eclipse**, Domaine d'Aucrêt, Cully VD  
**Etoile de Miolan 2010**, Domaine de Miolan, Choulex GE  
**Funambule Méthode Traditionnelle Vin Mousseux**,  
 Patricia et Gérald Besse, Martigny-Combe VS  
**Val d'Eve - Brut Réserve Blanc de Blancs**,  
 Hammel, Rolle VD



## Vins avec sucre résiduel

# Doux de partout

Rude concurrence pour le Valais! Cette année, les liquoreux nominés affichent différentes origines, ce dont on ne peut que se réjouir. Pour la seconde année consécutive, le Domaine du Mont d'Or et Provins Valais sont dans le peloton de tête.

### Les nominés:

**Clos de Châteauneuf Barrique Liquoreuse 2010**, Philippe Varone Vins, Sion VS  
**Domaine Tourbillon 2009**, Provins Valais, Sion VS  
**Evoeh! 2009**, Domaine du Chêne, Le Chêne-sur-Bex VD  
**La Vita à Bella 2009**, Tamborini Carlo Eredi SA, Lamone TI  
**Les Grains Nobles 2005**, Rouvinez Vins, Sierre VS  
**Saint-Martin AOC Valais 2010**, Domaine du Mont d'Or, Sion VS

## Participez à la cérémonie de remise des prix!

Ressentez le trac et le frisson des nominés, laissez exploser votre joie avec les vainqueurs et trinquez avec le «Vigneron de l'Année»! Nous vous invitons cordialement à participer à la grande nuit du vin suisse, le mardi 23 octobre, au Kulturcasino de Berne. Dans une ambiance festive vous aurez la possibilité de déguster les meilleurs crus du pays et de partager un dîner de gala en compagnie des producteurs. L'animateur de la télévision alémanique Sven Epiney sera votre hôte tout au long de la soirée.

**Réservations** au 044 268 52 40, gala@vinum.ch,  
 www.grandprixduvinsuisse.ch

**Ouverture des portes:** 17h

**Début de la soirée:** 18h30

**Fin de la soirée:** vers 22h30

**Entrée:** 120 francs pour les abonnés VINUM,  
 160 francs pour les non-abonnés.

Les vigneron nominés reçoivent une entrée gratuite.



## Gamay suisse élevé sous bois

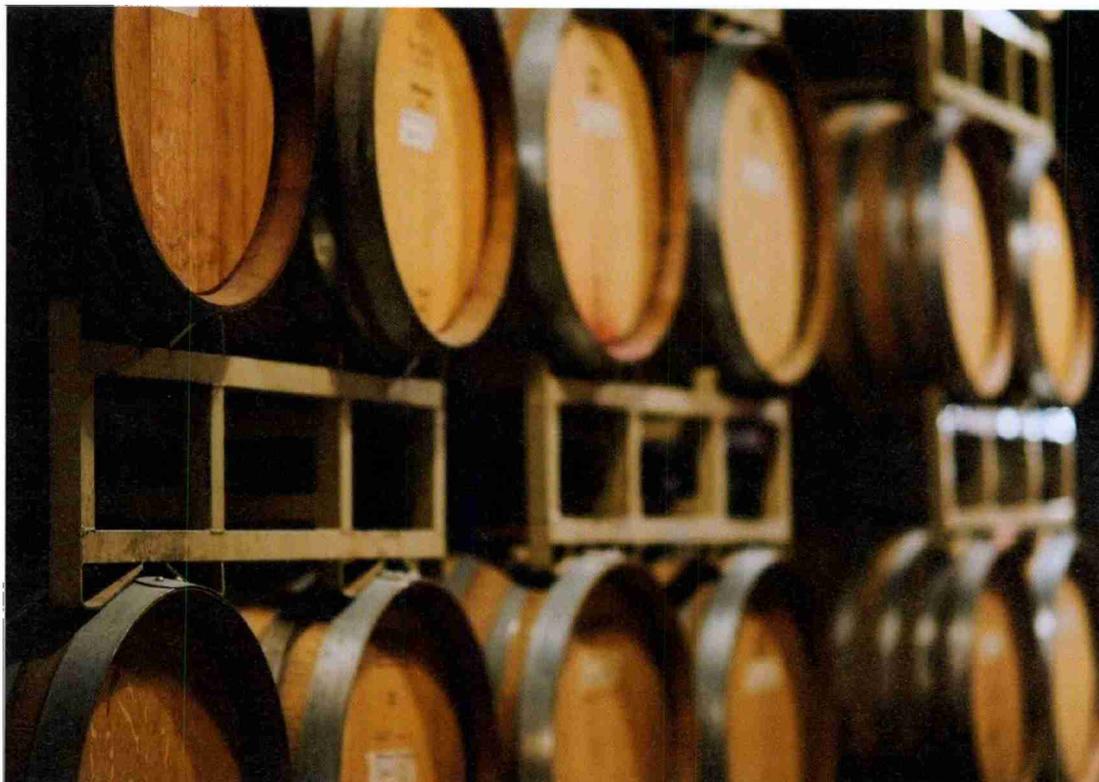
# Enorme potentiel

La maîtrise de l'élevage sous bois donne de la profondeur et de la complexité à ce rouge trop souvent cantonné au rang de vin de soif.

Il y a cinquante ans, le Gamay était renommé pour son potentiel de vieillissement. Aujourd'hui, producteurs et consommateurs le voient surtout comme un vin gouleyant et fruité à boire l'été sur une terrasse. Néanmoins, dans un triangle reliant grosso modo Genève, Yverdon et Montreux, une minorité de vigneron helvétiques considère que le cépage possède un potentiel non utilisé. Un matériel végétal soigné, des rendements limités, une vinification travaillée pour faire ressortir la puissance et la structure permettant à ces passionnés du Gamay d'élaborer des vins rouges de haute tenue totalement différents de l'archétype du vin de soif. Afin d'assister l'auteur de ces lignes, Yves Paquier, directeur technique du Concours

des 7 Ceps à Bourg-en-Bresse, Richard Pfister, ingénieur-œnologue et consultant en olfaction, ainsi que Nathalie Favre, responsable de la formation au Beau Rivage de Genève, ont participé à la dégustation. Les résultats obtenus montrent deux choses: la réputation des favoris n'a rien d'un hasard, puisque l'on retrouve aux avant-postes des vins déjà distingués dans diverses compétitions et le fait que les lieux de production les plus propices à ces rouges structurés se concentrent à l'ouest de La Côte et dans les Côtes-de-l'Orbe.

 **Dégusté par:**  
**Alexandre Truffer**



**14****Cave Cidis, Tolochenaz VD**Gamay Vieilles Vignes  
Expression 2011

**Commentaire:** Du fruit, du cuir, des épices mais aussi une petite note végétale au nez. En bouche, le fruit se révèle plutôt gourmand mais s'appuie sur une structure un peu mince. 2012 à 2015

**Prix:** 13.60 francs**Domaine de Beauvent, Bernex GE**

Gamay Vieilles Vignes 2010

**Commentaire:** Nez expressif un peu dominé par le bois. Bouche souple à la structure moyenne, tanins soyeux et notes boisées en finale. 2012 à 2015

**Prix:** 12 francs**14.5****Bolle, Morges VD**

Le Gamay Barrique 2010

**Commentaire:** Robe mûre. En bouche comme au nez, le vin est puissant, vineux et très mûr mais présente un alcool dominant et un certain manque de finesse. A déguster à nouveau dans quelques années. 2014 à 2020

**Prix:** 18.50 francs**Chateau de Mont, Mont-sur-Rolle VD**

Gamay Grande Réserve 2009

**Commentaire:** Robe profonde aux reflets violets. Cerise, groseille et notes boisées composent un nez élégant. En bouche, les tanins ronds et la vivacité donnent une belle impression de fraîcheur et de sapidité. 2012 à 2017

**Prix:** 17 francs**Château de Crans, Crans VD**

Galisse 2009

**Commentaire:** Robe sombre et dense. Petites notes de réduction au nez qui font place à des

arômes complexe d'épices, de fumée et de fruits noirs comme la cerise. Bouche intense aux tanins quelque peu rugueux. Finale marquée par les notes boisées. 2012 à 2015

**Prix:** 18 francs**Domaine Dugerdil, Dardagny GE**

Cuvée Marius 2010

**Commentaire:** Robe brillante aux reflets violets. Nez gourmand mêlant fruits rouges et notes empyreumatiques. Attaque souple et matière soyeuse, mais tanins un peu secs en finale. 2012 à 2015

**Prix:** 17.50 francs**Domaine Les Perrières, Pelssy GE**

Gamay La Chenaie 2010

**Commentaire:** Robe claire, nez expressif sur un fruité très pur et intense. Bouche souple et friande à l'attaque vive et à la structure moyenne. Boisé final légèrement perceptible.

2012 à 2015

**Prix:** 12 francs**15****Bolle, Morges VD**

Gamay Barrique 2007

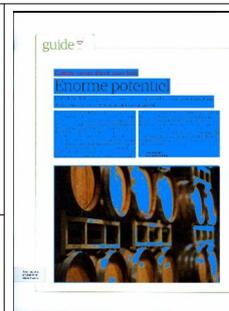
**Commentaire:** Robe rubis aux légers reflets tuilés. Nez très expressif sur des notes empyreumatiques: pain grillé, café et goudron. En bouche, le vin se montre concentré, structuré et un poil chaleureux. 2012 à 2015

**Prix:** 18.50 francs**Domaine des Vallières, Satigny GE**

Vieille Vigne Rouge 2011

**Commentaire:** Robe violacée. Nez expressif et fruité. Bouche bien structurée aux arômes de fruits noirs. Notes d'élevage en finale. Beau potentiel d'évolution. 2012 à 2020

**Prix:** 13 francs**Domaine Henri Cruchon, Echichens VD**



Gamay Ultimo 2010

**Commentaire:** Robe claire. Nez complexe et frais: notes de casis, d'épices et de fleurs. Bouche veloutée, structure élégante et équilibre caractérisent un vin qui a partagé les dégustateurs. 2012 à 2017

**Prix:** 18 francs

### Etienne & Louis Fonjallaz, Epesses VD

Saillon Orpin 2010

**Commentaire:** Belle robe brillante sur reflets violines. Les notes d'élevage cohabitent avec des fruits noirs, des épices et une pointe de cuir. Attaque souple et finale aux notes minérales encadrent une bouche au fruité plus discret. 2012 à 2015

**Prix:** 14.50 francs

### Les Vignes de Vevey, Vevey VD

En Villard 2010

**Commentaire:** Des fleurs, des fruits noirs, du gingembre et une petite note de fumée composent un nez complexe et gourmand. Bouche équilibrée à l'attaque vineuse. 2012 à 2015

**Prix:** 16 francs

### Patrick Fonjallaz, Epesses VD

Gamay Vaudois 2010

**Commentaire:** Le nez, un peu fermé au premier contact, s'ouvre sur des notes fruitées et fumées. Bouche croquante, matière fruitée, tanins ronds et finale un poil chaleureuse composent un vin agréable qui gagnera à patienter quelque peu. 2012 à 2016

**Prix:** 13 francs

### Patrick Fonjallaz, Epesses VD

Plant Robert 2010

**Commentaire:** Nez expressif où l'on découvre des fruits mûrs, du cuir, une pointe de fleurs séchées et une touche mentholée. En bouche, les tanins sont souples, la matière soyeuse et la finale persistante délicatement épicée. 2012 à 2017

**Prix:** 17.50 francs

## 15.5

### Cave des Amandiers,

### Saillon VS

Gamay Vieilles Vignes 2010

**Commentaire:** Belle robe dense et violacée. Le nez intense offre des notes très épicées de poivre et de muscade mêlées à des arômes fumés et minéraux. En bouche, on découvre une attaque vive et croquante, un boisé bien intégré et une finale pleine de fraîcheur. 2012 à 2020

**Prix:** 18 francs

### Cave du Château de Valeyres,

#### Valeyres-sous-Rances VD

Gamay Confidentiel 2010

**Commentaire:** Robe sombre. Nez puissant, très fruité sur la cerise et les fruits noirs, mâtiné d'une note boisée. Le fruit se retrouve en attaque et se développe élégamment sur une structure bien charpentée qui donne à ce Gamay des airs méditerranéens qui se confirment dans la finale un rien chaleureuse. 2012 à 2020

**Prix:** 18.50 francs

### Chantegrive, Gilly VD

Gamay Crescendo 2009

**Commentaire:** Robe sombre, nez expressif de fruits très mûrs, voire légèrement confits, doté d'une légère pointe de volatil. Bouche intense, vineuse et concentrée. Finale épicée. 2012 à 2020

**Prix:** 18 francs

### Hammel SA, Rolle VD

 Clos de la George  
 Vers les Ecots 2010

**Commentaire:** Robe brillante. Belle fraîcheur pour un nez complexe où apparaissent des notes fruitées, boisées, empyreumatiques et minérales. Attaque fraîche et fruitée, notes d'élevages agréables en finale. 2012 à 2020

**Prix:** 18.80 francs

### J. & M. Dizerens, Lutry VD

Plant Robert Z 2009

**Commentaire:** Robe sombre. Un fruité puissant en nez comme en bouche. Un vin cohérent et droit, croquant, fruité, bien vinifié et harmonieux. Légères notes minérales en finale. 2012 à 2017

**Prix:** 25 francs

### Union Vinicole Cully,

#### Cully VD

 Rouge Ardent  
 Plant Robert 2010

**Commentaire:** Robe rubis. Au nez, on découvre des notes de fruits rouges, des arômes floraux et des notes d'eucalyptus. Equilibré, fruité pur, vin droit à la finale ciselé. Une cuvée prometteuse. 2012 à 2017

**Prix:** 20.50 francs

## 16

### Cave Beetschen, Bursins VD

 Le Redoux «Gamme  
 Cachoteries» 2010

**Commentaire:** Ramassé à maturité puis passerillé en cagettes, ce Gamay liquoreux est élevé une année en fût de chêne. Nous avons apprécié la robe très sombre et les fruits rouges comme la groseille et la grenade qui explosent au nez. Ils sont suivis par des arômes de cacao et de chocolat mais aussi par une légère note volatile.

En bouche, on aime l'équilibre entre la vivacité et la sucrosité, les arômes puissants de fruits rouge, le bois bien intégré et la finale chocolatée. Ce Gamay passerillé sera parfait sur un moelleux au chocolat! 2012 à 2022

**Prix:** 30 francs (37,5 cl)

### Cave Mirabilis, Agiez VD

Le Clos 2010

**Commentaire:** Robe très sombre. Nez complexe de fruits noirs et d'épices. Petite pointe amylique. Bouche concentrée et opulente dotée d'un attaque élégante, d'une finale onctueuse et d'un milieu de bouche au fruité intense. Un vin ensoleillé. 2012 à 2020

**Prix:** 15 francs

## 16.5

### Chateau d'Eclépens, Eclépens VD

Cuvée d'Entreroches 2010

**Commentaire:** Robe profonde aux reflets violets et nez alliant épices et fruits rouges annoncent un vin concentré et complexe. L'attaque vineuse demeure vive et élégante, la struc-

ture ferme reste dynamique et la finale épicée fait preuve d'une belle persistance. 2012 à 2017

**Prix:** 15.50 francs

### Christian Dugon, Bofflens VD

Gamay d'Arcenant 2009

**Commentaire:** Robe rubis aux légers reflets violets. Nez expressif qui demande un peu d'aération pour développer une complexité composée de fruits bien mûrs, de notes épicées et d'une pointe minérale. Equilibre et structure tannique forment une bouche puissante et ciselée. Longue finale sur les épices. 2012 à 2017

**Prix:** 15 francs

**17****Cave Philippe Bovet,  
Givrins VD****Atlantique 2010 2010**

**Commentaire:** Robe sombre. Fruits mûrs, cerise noire, notes épicées, touche de suie et pointe de bois composent un nez complexe où le fruit domine. L'attaque élégante introduit un vin concentré, puissant, soyeux et structuré. Les tanins très souples et le bois bien intégré complètent les atouts d'un rouge encore en devenir mais qui fait déjà preuve d'une superbe élégance. 2012 à 2022

**Prix:** 26 francs**17.5****Les Frères Dutruy,  
Founex VD**

Gamay Grande Réserve 2010

**Commentaire:** Epices, cerise noire, mûres, notes empyreumatiques, herbes aromatiques et pointe de cuir entrent en résonance dans un nez superbe.

En bouche, l'attaque se révèle fruitée et fraîche, la matière dense mais ciselée, les tanins présents mais très élégants. Quant à la finale, portée par un bois très fin, elle fait preuve d'une magnifique persistance. 2012 à 2022

**Prix:** 25 francs