

Revue de Presse

au

25.11.2013



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



Intervinum AG
8050 Zürich
044/ 268 52 40
www.vinum.info

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines spéc. et de loisir
Tirage: 2'400
Parution: 5x/année

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 21
Surface: 14'984 mm²

VIN MOUSSEUX

Weingut Stoll Osterfingen SH

Belles bulles boréales

Le domaine de Christoph et de Claudia Stoll se situe dans un ancien moulin vieux de 400 ans à Osterfingen dans le Klettgau schaffhousois. Plus grand-chose ne rappelle le passé: à la suite de la fermeture du moulin au début du siècle dernier, rares étaient les installations encore debout, de sorte qu'aujourd'hui, seul le mot Mühlwy sur les étiquettes des vins témoigne de cette histoire. La famille Stoll fait preuve d'une grande délicatesse dans la gestion de son domaine et de ses vignes et évite au maximum de recourir à des techniques agressives dans les vignes ou en cave. «Chaque contrainte mécanique risque de nuire au vin», énonce Christoph Stoll. Pour son vin mousseux, la famille utilise uniquement du Pinot Noir et l'élabore en suivant la méthode traditionnelle. Les gammes du domaine, au cœur d'un canton dédié au Pinot Noir, sont nettement dominées par cette variété, bien que d'autres cépages résistants aux maladies, ainsi que du Cabernet et du Malbec y soient aussi cultivés. Comme d'autres producteurs du Klettgau, les Stoll proposent à leurs clients divers produits maison, tels que du sirop de fleurs de sureau. Leur petite cave à vins «Café Sabato» est ouverte tous les samedis aux visiteurs.

www.weingut-stoll.ch

2^e place Cave Philippe Bovet, Givrins VD, Brut

3^e place Cave et Domaine Les Perrières S.A.,
Satigny GE, Genevois Brut 2009



Le vainqueur

Mousseux Osterfinger Mühlwy

Belle robe jaune paille aux reflets saumonés, nez frais de raisin et d'agrumes. Le pamplemousse se retrouve dans une bouche à la vinosité agréable équilibrée par une acidité racée. L'effervescence est intense, la finale fruitée et persistante.



Le vainqueur

Melrose Ciel-de-Perdrix 2012

Nez d'intensité moyenne qui mêle la poire, la pêche, la framboise et une pointe de fraise. Les fruits rouges se retrouvent dans une bouche onctueuse qui débute par une attaque fraîche et se termine sur finale plutôt persistante.

ROSÉ

Domaine de la Grille Grandvaux VD

Une rose sans épines

La famille Parisod s'est installée à Grandvaux en 1412. Six cents ans et 25 générations plus tard, Alain vinifie en rosé une vendange de Pinot Noir. Baptisé Melrose, cet Ciel-de-Perdrix 2012 né sur les coteaux ensoleillés de Villette monte sur la plus haute marche d'un podium exclusivement vaudois. Sur son site internet, cet œnologue qui a enseigné pendant une dizaine d'années à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins explique que: «A l'instar de tous les millésimes farouches, 2012 sera de ceux qui mettent le mieux en valeur le travail à la vigne et l'art de la vinification à la cave.» L'ancien syndic de Grandvaux précise aussi que le froid intense en février ainsi que les périodes chaudes et sèches alternant avec des précipitations abondantes ont certes compliqué le travail du vigneron, mais ont, au final, donné naissance à des spécialités pleines de charme et de finesse. Car le Pinot Noir, chez Alain Parisod comme pour d'autres, reste une spécialité qui, bien qu'importante, s'efface devant le roi Chasselas. En effet, sur les presque huit hectares répartis sur Epesses et Villette, le plus lémanique des blancs demeure un incontournable décliné sous plusieurs étiquettes telles que le Dézaley Belle Dame, le Domaine de la Grille ou le Domaine de la Maison Blanche. www.parisod.ch

2° place Uvavins - Cave de la Côte, Tolochenaz VD, Le Rosé Gamaret Garanoir 2012 | **3° place** Cave Phillippe Bovet, Givrins VD, Méditerranée 2012



Intervinum AG
8050 Zürich
044/ 268 52 40
www.vinum.info

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines spéc. et de loisir
Tirage: 2'400
Parution: 5x/année

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 51
Surface: 13'607 mm²

EFFERVESCENTS

1^{er} rang



Weingut Stoll, Osterfingen SH
Vin Mousseux | AOC Schaffhausen
2013 à 2015

Cet effervescent à base de Pinot Noir originaire de Schaffhouse présente une belle robe jaune paille où perlent de légers reflets saumonés, un nez frais qui mêle le raisin et les agrumes. Le pamplemousse, particulièrement perceptible, se retrouve dans une bouche à la vinosité agréable équilibrée par une acidité racée. Une effervescence plutôt intense, quelques accents tanniques et une finale fruitée persistante complètent le portrait des plus belles bulles helvétiques 2013.

Prix: 23 francs

3^e rang



Cave et Domaine Les Perrières SA,
Satigny GE
Le Genevois Brut 2009 | AOC Genève
2013 à 2015

Jolie robe or pâle. Des notes expressives et complexes de mandarine, d'agrumes, de fruits secs sont perceptibles au nez. Ce Chardonnay offre une matière vineuse et structurée qui débute par une attaque citronnée et se conclut sur des notes d'amande et de noisette. En bouche, on perçoit aussi des arômes de brioche et de mie de pain.

Prix: 21.50 francs

2^e rang



Cave Philippe Bovet, Givrins VD
Brut | AOC Vaud
2013 à 2015

La robe paille brille d'un bel éclat. Le nez de ce Chardonnay mêlé d'une pointe de Chenin Blanc, complexe et frais, marie le citron, la pomme Granny Smith, la mie de pain et les fruits secs. Agrumes et fruits secs se remarquent aussi dans une bouche structurée et racée portée par une effervescence intense qui se termine sur une finale persistante où pointent quelques notes d'amande.

Prix: 28 francs

Suisse

Deux médailles pour un vigneron vaudois

Philippe Bovet s'est illustré au grand prix
du vin suisse. / © www.relaismedia.com



Le Vaudois Philippe Bovet s'est illustré au Grand prix du vin suisse 2013 en étant le premier vigneron à repartir du concours avec deux médailles dans deux catégories différentes.

Le gala au Kasino Kursaal de Berne a doublement récompensé l'œnologue-viticulteur diplômé Philippe Bovet, le 29 octobre dernier lors du prestigieux Grand Prix du vin suisse 2013 qu'organise l'association Vinea. Le Vaudois de Givrins a vu son cru Brut remporter la médaille d'argent dans la catégorie mousseux et son Méditerranée, un rosé de Gamay, la médaille de bronze dans la catégorie Rosés/blancs de noirs. C'est la

première fois qu'un vigneron indépendant monte deux fois sur le podium. L'artisan-vigneron Philippe Bovet affrontait 600 producteurs venus de toute la Suisse. Au total, 3000 vins concourent dans 12 catégories, selon le cépage et le type de vinification. Six vins sont nominés pour chaque catégorie, mais seules les trois premières places sont récompensées lors du gala, devant 400 personnalités de la branche vitivinicole. Philippe Bovet a repris le domaine familial en 2002 et vinifie huit hectares plantés de 15 cépages différents pour produire une vingtaine de vins.

Ernest Ghislain