

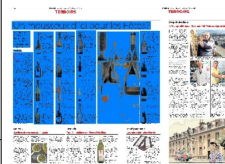
Revue de Presse

au

09.12.2013



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



Un mousseux d'ici pour les Fêtes?



83 effervescents suisses à la dégustation, avec de bonnes et de mauvaises surprises

David Moginier

C'était un exercice délicat auquel nous avait convié Laurent Probst, blogueur passionné à l'enseigne de Vins Confédérés: il avait en effet recueilli 83 effervescents en provenance de toute la Suisse (avec deux champagnes pièges) et organisé une dégustation à l'aveugle toute la journée au Château de Colombier (NE) avec quelques spécialistes et journalistes. Une douzaine de palais mis à rude épreuve, tant la dégustation de mousseux fatigue les papilles plus vite que les vins tranquilles.

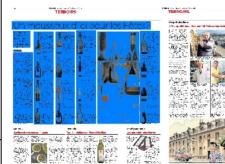
Au final, quelques conclusions s'imposaient parmi les dégustateurs. D'abord, les vins mousseux sont une science à part pour les vignerons. Les raisins doivent être vendangés suffisamment tôt pour que l'acidité reste importante, et plusieurs crus présentaient le défaut d'une trop grande maturité. On ne cherche pas le sucre mais bien la fraîcheur. Ensuite il faut quand même un beau produit de base: on a parfois eu l'impression que certains avaient tenté de sauver une cuve médiocre en lui faisant prendre des bulles. Désolé, ça ne marche pas comme ça. Enfin, si la «méthode traditionnelle» (celle qu'utilise la Champagne) est préférable, nous avons aussi trouvé des «cuvées closes» tout à fait appréciables.

Vous trouverez donc ci-contre une sélection subjective des meilleures découvertes ou confirmations centrées sur la

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 33'654
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 34
Surface: 109'386 mm²

région, agrémentée de deux vins dégustés à d'autres occasions. Quelques indications pratiques: d'abord la douceur du vin ou son taux de sucre: il va d'extra-brut (-6 g/l) à doux (+50 g/l), en passant par brut (-15), extra-sec (12-20), sec (17-35) et demi-sec (33-50). Ensuite, le millésime: en Champagne, on assemble différentes années, ce qui ne se fait que très rarement en Suisse. Les non-millésimés locaux sont souvent d'une seule année. Enfin, le type de bulle peut être de méthode traditionnelle (on ajoute des levures dans la bouteille pour une nouvelle fermentation), de cuves closes (fermentation en cuve) ou de gazéification (adjonction d'un gaz dans le vin). Ces deux dernières méthodes sont rarement signalées...



Marendaz Brut

Le roi vaudois de la bulle, qui élabore une bonne partie des vins ci-contre, fait son propre brut à base de pinot noir et de chardonnay, avec un zeste de pinot gris, vieilli cinq ans sur lattes. Et trois autres effervescents... Nez de fruits exotiques, bouche très ronde, qui respire la fraîcheur et l'équilibre, bulles parfaites.
21 fr. chez Daniel Marendaz, 1438 Mathod.
www.provino.ch.



Brut

Philippe Bovet a perdu la majeure partie de sa vendange 2013 pour cause de grêle. Dommage pour ce Brut non millésimé en méthode traditionnelle, un blanc de blanc (chardonnay). Un nez presque bonbon avec des touches de miel et de cire. Une bouche racée, fraîche et équilibrée, qui supporte des bulles fines.
28 fr. chez Philippe Bovet, 1271 Givrins.
www.philippebovet.ch.



Apex

Notre préféré de la dégustation. Raymond Paccot élabore ce brut millésimé 2009 (dégorgé en 2012) à base de pinot noir et de chardonnay, en méthode traditionnelle. Nez de fruits exotiques, bouche d'une belle élégance où l'on retrouve le pamplemousse et une belle fraîcheur. Bulles fines et persistantes.
26 fr. au Domaine de la Colombe, 1173 Féchy.
www.lacolombe.ch.



Brut Cuvée Prestige

Chez Thiébaud, un des spécialistes neuchâtelois de l'effervescent, la gamme est large. Cette Cuvée Prestige Louis Thiébaud est un brut blanc de blanc millésime 2011, élaboré à partir de chardonnay uniquement. Nez de fleurs blanches et d'abricot, belle attaque en bouche et bulles élégantes.
24 fr. chez Thiébaud, 2014 Bôle.
www.thiebaud.ch.



Vida Loca

A la Cave des Bains de Leytron (VS), Xavier Bagnoud produit un brut en méthode traditionnelle sur une base de chardonnay et de pinot gris, élaboré par Xavier Chevalley. Mousseux gastronomique, avec un nez tilleul et noisette, une bouche ronde, presque un peu douce, riche et bien équilibrée. Bulles fines.
26 fr. 50 à la Cave des Bains, 1912 Leytron.
www.cavedesbains.ch.



Brut blanc

A Echichens, Raoul Cruchon s'est penché sérieusement sur la méthode traditionnelle et élabore cet assemblage pinot noir et chardonnay en méthode traditionnelle, chez Daniel Marendaz. Brut millésimé 2009. Le nez sent le miel et les agrumes. La bouche est fraîche, franche et élégante. Les bulles sont fines.
25 fr. chez Henri Cruchon, 1112 Echichens.
www.henricruchon.com.



Millibulle

Le Domaine de Marcelin, à l'Ecole d'agriculture des hauts de Morges, élabore une méthode traditionnelle à base de chardonnay et de doral. Brut non millésimé. Nez très fruité, avec un reste de levure. Une belle bouche qui penche vers l'agrumes et une touche d'amertume. Bulles un poil paresseuses.
20 fr. au Domaine de Marcelin, 1110 Morges.
www.agrilogie.ch.



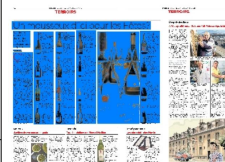
Eclipse

Sur les hauts de Cully, Michel Blanche et son équipe vinifient en blanc ce brut de pinot noir, qui a passé treize mois en méthode traditionnelle. Récompensé au Grand Prix du vin suisse 2012. Nez très aromatique, fruits exotiques, caramel, bouche douce et longue, bulles réussies.
23 fr. au Domaine d'Aucrêt, 1096 Cully.
www.aucret.ch.

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebdom.
Tirage: 33'654
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 34
Surface: 109'386 mm²



Perles de Lavaux

Un blanc de blanc (chardonnay) vinifié par Josiane Malherbe, à Grandvaux, en méthode traditionnelle. Brut non millésimé. Le nez sent la cire et les fruits exotiques. La bouche est douce, élégante, avec un petit côté pâtisserie. Les bulles sont fines.

25 fr. au
Domaine Genévaz,
1091 Grandvaux.
www.genevaz.ch.



Baccarat

La Cave de Genève a toute une gamme de mousseux sous le nom de Baccarat, élaborés en cuves closes. Le brut est un pur chardonnay, provenant des trois terroirs genevois. Le nez est expressif, entre les fruits des bois et les fleurs, la bouche est souple, avec une attaque franche. Les bulles sont persistantes et fines.

14 fr. 50 à la Cave de Genève, 1242 Satigny.
www.cavedegeneve.ch.



Brut Rosé Les Romaines

Les Frères Dutruy ont choisi pinot noir, gamaret et garanoir pour leur brut rosé, élaboré en méthode traditionnelle. A la dégustation, il a pris son temps à s'ouvrir, avant de révéler un nez de fruits des bois. Bouche avec des touches de brioche et de fruits, bel équilibre. Bulles un peu grossières.

25 fr. chez les Frères Dutruy, 1297 Founex.
www.latreille.ch.



Tsampéhro I

Le nouveau clos haut de gamme de Flanthey (VS) a sorti son premier mousseux, élaboré chez Xavier Chevalley en méthode traditionnelle. Petite arvine, pinot noir et chardonnay pour ce brut millésimé 2009. Nez floral, avec des touches d'agrumes et d'amande. Bouche élégante, presque un peu mousseuse.

39 fr. au Clos Tsampéhro, 3978 Flanthey.
www.tsampehro.com.



Cuvée Louis-Edouard Mauler

L'autre spécialiste neuchâtelois de l'effervescent offre une large gamme, du plus simple jusqu'à cette cuvée brut millésimée 2009, base de pinot noir avant une méthode traditionnelle. Nez d'agrumes, de pomme et d'amande, bouche ample et expressive, bulles persistantes.

35 fr. chez Mauler, 2112 Môtiers.
www.mauler.ch.



Rosé Brut

Au Château d'Allaman, le Rosé Brut millésimé est issu de pur pinot noir du domaine de la maison Schenk, vinifié par Thierry Ciampi, puis élaboré en méthode traditionnelle. Le nez est légèrement toasté, avec un côté sirop de fraise. La bouche est bien équilibrée entre fraîcheur et gras, assez fruitée. Belles bulles.

29 fr. chez Bolle, 1110 Morges. www.bolle.ch.



Genevoisie 2009

Les Rochaix, à Peissy (GE), produisent ce brut millésimé à base de chardonnay uniquement, en pressurage champenois avant un élevage sur lattes pendant trois ans avant dégorgement. Nez floral avec de belles notes de coing et de cire. Bouche complexe, ample avec une belle fraîcheur et un côté fruité. Bulles fines.

21 fr. 50 au Domaine des Perrières, à 1242 Peissy.
www.lesperrieres.ch.



Val d'Eve rosé demi-sec

Hammel élabore deux mousseux en cuves closes sous le nom de Val d'Eve, un brut blanc de blanc, et ce rosé demi-sec sur un assemblage de plusieurs cépages. Le nez a un côté fraise et bonbon, la bouche est joliment maîtrisée entre la douceur et une attaque fraîche. Les bulles sont fines et persistantes.

15 fr. 70 chez Hammel, 1180 Rolle. www.hammel.ch.



SPIRITUEUX

Quand le rhum tente de détrôner le whisky

Autrefois boisson des marins, esclaves et poilus de la Première Guerre, l'alcool tropical conquiert aujourd'hui de plus en plus d'amateurs au détriment de son cousin malté. Plongée dans un univers subtilement aromatique.

Par Manuella Magnin



« Dans les années 70, en Guyane, les restaurateurs lavaient les vitres au rhum blanc », sourit Werner Girsberger, à la tête aujourd'hui de Rhum House. Sa société, spécialisée dans l'importation des meilleurs rhums du monde, vit de beaux jours. Grâce à la mondialisation et à la démocratisation des voyages dans les îles tropicales, l'engouement pour cette eau-de-vie du soleil n'a jamais été aussi fort. Il surpasse même l'attrait pour le whisky. Des blogs fleurissent un peu partout sur Internet. Les raretés s'arrachent à prix fort bien que l'on puisse se faire plaisir avec un budget tout à fait raisonnable.

Les amateurs d'alcools forts se sont laissés séduire par cette bois-

son aux saveurs fruitées, épicées et intenses, plus abordable en termes de prix que les grands whiskys.

« Boire un bon rhum, c'est voyager, faire revivre des souvenirs de vacances et élargir sa palette gustative », commente Johanna Biéler, gérante de l'enseigne Vom Fass à Lausanne, qui constate ces deux dernières années un réel attrait de ses clients, et surtout de ses clientes, pour cet alcool.

Un monde d'épices

Savourer cette eau-de-vie issue de la canne à sucre ou de la mélasse, c'est aussi découvrir les épices d'une autre façon.

Olivier A. Martin, le talentueux chef aux commandes de l'Auberge communale de Bogis-Bossey, est une véritable encyclopédie du rhum. Il a appris à l'apprécier en Jamaïque et aux Bermudes où il a

vécu six ans avant d'écumer toutes les distilleries des Antilles françaises.

Dans la cave du chef, sise sur un marais, vieillissent des merveilles à l'instar de « L'Or des anges », une liqueur à base de rhum agricole blanc, d'orange et de sucre de canne, créée de concert avec Werner Girsberger. Un véritable délice conçu avec passion qui fait merveille dans un cocktail ou en fin de repas.

Le chef s'est aussi associé à une star vaudoise de la vigne, Philippe Bovet à Givrins, pour concevoir un vin muté au rhum.

Voyage d'est en ouest

L'histoire de ce breuvage est liée aux conquêtes territoriales et aux grandes découvertes. Si, dans l'imaginaire, le rhum est une boisson des Amériques, la canne à sucre nous vient d'Asie.



Hors-Série

Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 41'531
Parution: irrégulière

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 60
Surface: 120'858 mm²

Cultivée très tôt dans le sous-continent indien, la canne va entreprendre un très long voyage d'est en ouest au fil des siècles. Avec l'expansion de la civilisation musulmane, elle apparaît tout d'abord dans le bassin méditerranéen, en Afrique du Nord, à Chypre, à Malte et en Sicile. Au XIV^e siècle, on la retrouve à Madère et dans les Canaries.

En 1493, Christophe Colomb l'emmène dans ses bagages vers les Amériques. On la retrouve alors à Saint-Domingue tandis que les Portugais développent sa culture sur le continent sud-américain.

L'objectif des conquistadors est de produire du sucre pour l'exporter vers l'Europe.

Les livres d'histoire évoquent la première distillation de la canne vers 1630 à La Barbade.

Esclaves, flibustiers et poilus

Le mot «rum» est utilisé pour la première fois au XVIII^e siècle dans les îles anglaises.

Un vocable à l'origine incertaine. Les historiens hésitent entre l'abréviation du terme latin *saccharum* (qui désigne la canne à sucre) ou du mot anglais *rumblion* (grand tumulte).

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, le rhum est la boisson des pauvres, des esclaves qui sont payés en alcool, des marins, des pirates et des flibustiers. Ceux-ci écumèrent les eaux des Caraïbes, surtout entre 1660 et 1713.

Dans l'*Histoire du rhum* de A. Huetz de Lemp, l'auteur relève que l'un des gros problèmes des marines nationales était la désertion: les pirates avaient l'habitude de recruter leurs équipages en soûlant les marins dans les ports. Ivres morts, ils ne répondaient pas à l'appel, devenaient déserteurs et n'avaient plus d'autre issue que de s'enrôler à bord des bateaux des forbans.

Plus tard, durant la Première Guerre mondiale, les poilus dans les tranchées boivent de grandes rasades de rhum pour affronter la mort.

Effondrement du cours du sucre

Les colons et la bonne société lui préfèrent longtemps les eaux-de-vie de vin et de céréales, à l'instar du whisky. L'effondrement du cours du sucre de canne à la fin du XIX^e siècle pousse les planteurs à trouver d'autres débouchés.

C'est la modernisation des processus de distillation, la vogue des punches et des cocktails ainsi que la démocratisation des voyages outre-mer qui donneront enfin à ce breuvage ses lettres de noblesse. Sans oublier la fameuse Route du Rhum, course de voile en solitaire, qui rallie tous les quatre ans dès 1978 Saint-Malo à Pointe-à-Pitre en Guadeloupe. Une course créée en association avec les exploitants des distilleries.

S'il est des alcools qui se démocratisent, le rhum a pris l'ascenseur social et se trouve désormais en très bonne compagnie sur les plus grandes tables et dans les clubs les plus fermés.

Sources:

Le Guide du Rhum,

Dugas, Paris.

De la canne au rhum,

INRA 1997.

Histoire du rhum,

Editions Dejonquères, 1997.

Martinique, Guadeloupe, Marie-

Galante, visiter les distilleries,

choisir les bouteilles,

Editions Ibis Rouge 2002.

Voyage aux pays du rhum,

Editions du Cherche Midi (2011).

www.rhumhouse.ch www.dugas.fr,

www.oredesanges.ch

www.oliviermartin.ch,

www.vomfass-lausanne.ch

www.philippebovet.ch