Revue de Presse
au
30.12.2013

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

Date: 23.12.2013

DAS SCHWEIZER WIRTSCHAFTSMAGAZIN

BILANZ

Online-Ausgabe

Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Magazines populaires
UUpM: 84'000
Page Visits: 202'290

Lire en ligne

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234

3 /12
Rosé und Federweisse
1. Platz: Melrose 2012; Domaine de la Grille, Grandvaux VD
2. Platz: Le Rosé Gamaret Garanoir 2012; Cave de la Côte, Tolochenaz VD
3. Platz: Méditerranée 2012, Cave Philippe Bovet, Givrins VD

Date: 23.12.2013

DAS SCHWEIZER WIRTSCHAFTSMAGAZIN

BILANZ

Online-Ausgabe

Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Magazines populaires
UUpM: 84'000
Page Visits: 202'290

Lire en ligne

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234

8 /12

Schaumweine

1. Platz: Schaumwein ohne Jahrgang; Weingut Stoll, Osterfingen SH
2. Platz: Brut ohne Jahrgang; Cave Philippe Bovet, Givrins VD
3. Platz: Le Genevoisie Brut 2009; Cave et Domaine Les Perrières S.A., Satigny GE

Date: 19.12.2013

HandelszeitungOnline

Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 57 77
www.handelszeitung.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Magazines populaires
UUpM: 130'000
Page Visits: 523'766

Lire en ligne

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234

3/12
Rosé und Federweisse

1. Platz:
Melrose 2012; Domaine de la Grille, Grandvaux VD

2. Platz:
Le Rosé Gamaret Garanoir 2012; Cave de la Côte, Tolochenaz VD

3. Platz:
Méditerranée 2012, Cave Philippe Bovet, Givrins VD

Date: 19.12.2013

HandelszeitungOnline

Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 57 77
www.handelszeitung.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Magazines populaires
UUpM: 130'000
Page Visits: 523'766

Lire en ligne

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234

7/12
Schaumweine

1. Platz:
Schaumwein ohne Jahrgang; Weingut Stoll, Osterfingen SH

2. Platz:
Brut ohne Jahrgang; Cave Philippe Bovet, Givrins VD

3. Platz:
Le Genevoisie Brut 2009; Cave et Domaine Les Perrières S.A., Satigny GE

Date: 19.12.2013

HandelszeitungOnline

Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 57 77
www.handelszeitung.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Magazines populaires
UUpM: 130'000
Page Visits: 523'766

Lire en ligne

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234

3/12
Rosé und Federweisse

1. Platz:
Melrose 2012; Domaine de la Grille, Grandvaux VD

2. Platz:
Le Rosé Gamaret Garanoir 2012; Cave de la Côte, Tolochenaz VD

3. Platz:
Méditerranée 2012, Cave Philippe Bovet, Givrins VD

Date: 19.12.2013

HandelszeitungOnline

Online-Ausgabe

Handelszeitung Online
8021 Zürich
043/ 444 57 77
www.handelszeitung.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Magazines populaires
UUpM: 130'000
Page Visits: 523'766

Lire en ligne

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234

7/12
Schaumweine

1. Platz:
Schaumwein ohne Jahrgang; Weingut Stoll, Osterfingen SH

2. Platz:
Brut ohne Jahrgang; Cave Philippe Bovet, Givrins VD

3. Platz:
Le Genevoisie Brut 2009; Cave et Domaine Les Perrières S.A., Satigny GE

Date: 19.12.2013

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: 3'292
Parution: 40x/année

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 14
Surface: 91'586 mm²

A l'apéritif — Avec la bûche

A l'apéritif

Bérêche & Fils – Brut Réserve

Assemblage chardonnay (25%), pinot noir et meunier en parts égales, vinifié partiellement en fût sur une base 2009; 24 mois en cave, dégorgé à la main, dosage 8 g/l. Bulle crémeuse, arômes de fruits blancs soutenus par une trame minérale, finale longue, fraîche et acidulée.
CHF 39.90

www.champagne-bereche et-fils.com

Domaines Les Perrières – Genevoisie Brut 2009

Pur chardonnay vinifié en cuves, élevage partiellement en barriques et prise de mousse selon la méthode traditionnelle. Un nez de coing et fleurs de sureau, une effervescence harmonieuse et délicate en bouche avec un bel équilibre entre corps et vivacité et une finale fine et subtile.
CHF 21.50

www.lesperrieres.ch

Avec un poisson en sauce

Champagne Fleury – Fleur de l'Europe Brut Nature

Assemblage de 85% de pinot noir et 15% de chardonnay de la Côte des Bars, d'un pionnier de la biodynamie en Champagne. Vinification en fûts de chêne (24%) et cuve émaillée; nez très complexe, attaque tout en rondeur et fruité souple, s'allongeant sur une fraîche acidité. CHF 47.50

www.champagne-fleury.fr

Philippe Bovet – Chardonnay Brut AOC La Côte

Pur chardonnay issu du domaine de Philippe Bovay à Givrins, dont la bulle fine provient d'une prise de mousse traditionnelle en bouteille. Nez aromatique de raisin frais et de violette, attaque vive et onctueuse, avec un bel équilibre et une finale toute de fraîcheur.
CHF 28.–

www.philippebovet.ch

Au fromage

Marie-Courtin – Cuvée Eloquence

Une rareté très appréciée des connaisseurs, comme toute la gamme de cette maison (*in corpore* sur la carte du Noma de Copenhague...). Pur chardonnay millésime 2008, issu d'une parcelle unique dans la Côte des Bar, cultivée en biodynamie; vinifié en barrique, non dosé: puissant et magnifique. CHF 59.90

marie-courtin@champagne-biologique.org

Obrist – Chardonnay mousseux

Un assemblage de chardonnays issus de différents terroirs lémaniques sélectionnés par la maison veveysanne; vinification en cuves à température contrôlée. Robe jaune pâle aux reflets argentés, nez aux parfums d'agrumes et de pétales de rose; bouche fraîche et élégante.
CHF 18.80

www.obrist.ch

Date: 19.12.2013

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: 3'292
Parution: 40x/année

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 14
Surface: 91'586 mm²

Avec la bûche

Champagne Fleury – Millésime 1995 Doux

80% pinot noir, 20% chardonnay, vinification en cuve sans fermentation malolactique; prise de mousse sous liège avec agrafe. Nez complexe de pommes, miel, fruits secs; attaque ample et douce de miel et pain grillé, équilibrée par l'acidité. Finale de fruits blancs, abricots secs et agrumes. CHF 69.90

www.champagne-geoffroy.com

Les Dames de Hautecour Chasselas mousseux 2011

Un chasselas violet AOC La Côte issu du parcelles du domaine de Coraline de Wurstemberger situées à Mont-sur-Rolle, vinifié en méthode traditionnelle (prise de mousse en bouteille). Vin de fête aux arômes exotiques, floral et vif, avec de la douceur et des notes de caramel en finale. CHF 22.–

www.damesdehautecour.ch

Avec des huîtres et du foie gras

Agrapart & Fils – Terroirs Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Assemblage de 4 chardonnays d'Avise, Oger, Oiry et Cramant, composé à parts égales des récoltes 2007 et 2008 vieillies en fûts; 4 ans en cave et remuage manuel. Robe or pâle, bulle fine, nez agréable d'agrumes, miel et beurre; attaque vive, fruité intense, finale longue et rafraîchissante. CHF 47.50

www.champagne-bereche-et-fils.com

Dimitri Engel – L'Espiègle Chasselas mousseux 2012

Un pur chasselas vinifié en méthode traditionnelle durant 9 mois, issu du domaine détenu par la famille Engel depuis le XIXe siècle dans le vignoble de St-Blaise. Robe de paille claire, nez élégant et bouche fraîche avec une grande finesse de bulles et une belle persistance. CHF 19.–

www.engel-vins.ch

Avec du veau ou un filet mignon

René Geoffroy – Empreinte 2007 Brut 1er Cru

69% pinot noir, 12% pinot meunier et 19% chardonnay, vinifiés en foudres de chêne, sans fermentation malolactique. Bouquet de fruits rouges, bouche aérienne et nerveuse, saveurs de fraises, groseilles, pivoines. Bel équilibre et finale persistante. CHF 42.90

www.champagne-geoffroy.com

Mauler – Cuvée Louis Edouard 2009

100% pinot noir AOC Neuchâtel; vinification en cuve, prise de mousse en bouteille et élevage de 36 mois dans les caves du Prieuré St-Pierre. Belle robe ambrée, nez subtil de pommes, truffe, amande, tabac et pain grillé, pour une magnifique ampleur en bouche. CHF 24.75

www.mauler.ch

FILIPA PEIXEIRO

Date: 19.12.2013

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: 3'292
Parution: 40x/année

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 14
Surface: 91'586 mm²

Effervescents du terroir ou champagnes de vignerons: tout au long du repas!

Pourquoi les cantonner à l'apéritif? Ils se prêtent à tous les accords et font pétiller les menus de fête, à l'instar de la double sélection helvético-champenoise présentée sur cette page.

C'est un truisme: rien de plus festif qu'un vin effervescent. Rien de plus actuel, donc, en cette période de réveillons divers, qu'un verre élancé dans lequel un fin cordon de bulles joue à la guirlande de Noël. De fait, les vins effervescents sont parfaits pour les repas de fête, et pas seulement pour jouer les ouvreurs: leur variété leur permet de se marier à merveille à tous les plats servis à table, de l'entrée au dessert, des plus rustiques aux plus raffinés.

Le champagne, naturellement, est rompu à l'exercice; blanc de blancs ou marqué par la vinosité du pinot, élevé plus ou moins longtemps en cave, suavement dosé ou au contraire ultra brut, il se prête aux plus délicats des accords. Un repas «au champagne» peut en outre être l'occasion de découvrir des champagnes différents, produits par des vignerons indépendants souvent plus audacieux que les grandes maisons (et moins chers à qualité équivalente...). Tzvetan Mihaylov, Ambassadeur suisse du champagne 2011 et importateur direct et exclusif de quelques producteurs champenois parmi les plus intéressants du moment*, en a fait sa spécialité; à notre demande, il nous a proposé six vins pour accompagner un menu de fête type: apéritif, entrée froide (huîtres, fruits de mers, foie gras), entrée chaude (poisson en sauce, ramequin aux fruits de mer), plat de viande (filet de veau, mignon de porc en croûte), fromage et dessert de saison - par exemple l'incontournable bûche.

Panacher, pour plus de plaisir

L'exercice peut également se faire avec un effervescent indigène, une spécialité de plus en plus fréquemment proposée par les meilleurs domaines et viticulteurs suisses. Une alternative intéressante au champagne, et pas seulement en termes de prix, comme le prouve l'éventail de bouteilles suisses proposées ici – une sélection opérée selon les mêmes critères. Et pourquoi se montrer sectaire, ou chauvin? Panacher la carte des vins de ce menu de fête suscitera la discussion quant aux mérites des uns et des autres et à la qualité des accords.

Blaise Guignard

*www.vin-export.ch