

Tout nouveaux, tout beaux!

Guide Nouveautés: des vins exclusifs des quatre coins de Romandie

N'ayons pas peur des mots, cette dégustation fut l'une des plus belles de ces deux dernières années! Une preuve - s'il en fallait encore - que les vins suisses gagnent constamment en qualité. Précisons que l'écrasante majorité d'entre eux (près de 9 sur 10) étaient des millésimes 2022 et 2023, deux récoltes exceptionnelles. Parmi les vins blancs, les monocépages tiennent le haut du pavé (2 sur 3). Cépage-roi de Suisse romande, le Chasselas se décline sous toutes ses formes: vin d'apéritif ou de gastronomie, vin nature, orange et même... muté! Notre variété emblématique en a sous le coude et elle continue à le démontrer. Les cépages internationaux - Chardonnay, Sauvignon Blanc, Savagnin Blanc, Viognier, etc. - restent très présents, avec aussi quelques spécialités telles qu'un Nobling (croisement de Sylvaner et de Chasselas créé en Allemagne dans les années 40) du lac de Bière ou une Amigne qui s'est éloignée de ses terres valaisannes pour s'ancrer à Lavaux. Des PIWI - Souvignier Gris, Muscaris, Sauvignac, Ravel Blanc, etc. - ont réservé quelques surprises. Les cépages purs prenaient encore plus l'ascendant dans la catégorie des rouges. Seul un vin sur sept était issu d'un assemblage. Miroir du vignoble suisse, la dégustation était dominée par les Gamay, Pinot Noir et Merlot. Galotta, Mara, Cabernet Cortis et même Zinfandel (!) nous ont sortis de notre zone de confort. Il nous avait déjà éblouis l'année dernière avec sa Solera, Jean-Michel Novelle a récidivé en plaçant son Ninotchka Atakama (assemblage de Petit Manseng et Petite Arvine passerillé) sur la première marche du podium. Une récompense amplement méritée au vu des acclamations du jury lors de la dégustation de ce vin de méditation.

Dégustation: Pascal Besnard (journaliste), Alain Chamot (sommelier), Florian Favre (œnologue), Alexandra Kunz (sommelière), Clémence Sother (sommelière) et Anick Goumaz. Texte: Anick Goumaz

En bref

Nos cinq spécialistes ont dégusté 58 vins et en ont retenu 50 pour ce guide. +++ Les cantons **du Valais, de Vaud, de Genève, de Neuchâtel, de Fribourg, du Jura et de Berne** sont représentés. +++ **Le cépage le plus présent dans le classement est le Chasselas.** C'est également le cépage le plus planté en Suisse. Il couvre près d'un quart du vignoble (3502 ha sur 14 569 ha). +++ 81% des échantillons étaient des monocépages. +++ **La bouteille la moins chère de la dégustation** est la boisson à base de vin Chimera du Domaine Rosset à Rolle (8,50 francs pour 50 cl). +++ **Avec un prix fixé à 60 francs,** le Ninotchka Atakama est le vin le plus cher du guide. C'est aussi celui qui a obtenu la meilleure note. +++ **12% des vins présentés (7 sur 58) n'entrent dans aucune appellation d'origine contrôlée.**

IL SAIT EN-VOUTER SANS ÉCOEURER UNE ÉMOTION RARE!



18 à 16.5 points

VINS BLANCS



Domaine des Pendus, Satigny Genève AOC Chardonnay Cuvée Limitée 2022

18 points | 2024 à 2040

Avec sa très belle robe dorée, ce vin nous a emmenés ailleurs... Les fans de xérés sont tout de suite transportés par un nez contenant des fruits blancs, de l'abricot sec, des fruits à coque torréfiés et du tabac blond. De la sauge, de la pâte d'amande et des notes minérales accompagnent le tout dans une bouche sapide et saline. Terriblement digeste, il se boit sans fin. Et c'est incroyablement long!

Prix sur demande | domaine-des-pendus.ch



Wäina, Etoy

La Côte AOC Denver 2022

17.5 points | 2024 à 2038

Voilà un magnifique Chardonnay, de style bourguignon, avec du corps et du caractère! Résultat d'un élevage en barriques de 18 mois, les notes boisées sont subtilement intégrées. Des arômes typiques de pomme, de poire et de pêche blanche se muent gentiment au palais vers de la brioche beurrée et un petit côté rappelant une viande blanche aux herbes de Provence. Équilibre parfait entre tension, gourmandise et minéralité.

30 francs | waina.ch



Keller am See, Gléresse

Lac de Bière AOC Sauvignon Blanc 2023

17 points | 2024 à 2030

Quel plaisir de découvrir un Sauvignon Blanc suisse aussi typique et à la fois vif et digeste! Il présente un magnifique bouquet empli de typicité rappelant beaucoup le maracuja et le bourgeon de cassis, dans leurs versions les plus agréables. S'y ajoute une touche de guimauve au nez et des accents de bonbon au palais. Sans grande complexité, mais hyper expressive, la bouche est tendue, fraîche et longue. Une bombe!

28 francs | kelleramsee.ch



Domaine de Montmollin, Auvernier Neuchâtel AOC Les Deux Sauvages (blanc) 2023

17 points | 2024 à 2028

Discret, élégant, intrigant, en deux mots très beau: voici les qualificatifs du nez de cet assemblage de Chasselas, Viognier et Sauvignon Blanc. Les fruits du verger et les fleurs blanches dominent l'aromatique de ce vin bio à la fois complexe et facile à boire, équilibré, en même temps riche et tendu. Pour ne rien gâcher, il nous gâte avec une longue finale persistante.

19.50 francs | domainedemontmollin.ch



Domaine Blattner, Soyhieres

Jura AOC Cuvée du Colliard 2023

16.5 points | 2024 à 2028

Un nez incroyable reprend du jus de poire, du miel et de la cire d'abeille. Petite réduction pas gênante. Cet assemblage de cépages créés par Valentin Blattner (Sauvignac, Ravel Blanc...) rappelle en bouche le sureau, avec un soupçon de fumé et de lierre. Peut-être un petit sucre résiduel, mais une belle tension.

17 francs | sb@silviablattner.com



La Cave de Cheyres (Association des Vignerons Broyards)

Cheyres AOC Aubaine 2023

16.5 points | 2024 à 2028

Complexe, l'aromatique se laisse emporter par une déclinaison de poire, fraîche ou en sirop. Des raisins frais, du pamplemousse confit et du muguet complètent cette gourmandise dans laquelle un sucre bien intégré rehausse la palette des fruits. Un assemblage de Souvignier Gris et de Muscaris équilibré qui pourrait très bien accompagner un poisson en croûte de sel.

10.80 francs (0,5 l) | cavedecheyres.ch



Château de Villa
Le Meilleur du Valais



Fondée en 1951 au cœur d'une bâtisse édifiée au XVI^e siècle par une famille patricienne, la Fondation du Château de Villa œuvre pour la conservation des lieux tout en assurant la promotion gastronomique, viticole et culturelle de la région valaisanne.



Loenothèque propose toute l'année à l'emporter plus de 750 crus valaisans créés par plus de 110 vigneron·s-encaveurs et distillateurs de tout le Valais. Vous pouvez y déguster chaque semaine une large sélection de crus au verre accompagnés de gourmandises régionales.

DECOUVREZ NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

Faites votre sélection parmi plus de

700 références de vins et spiritueux valaisans

Recevez votre commande à l'adresse de votre choix dans toute la Suisse!

www.chateaudevilla.ch



Fondation du Château de Villa
Sainte-Catherine 4 - 3960 Sière - Valais
+ 41 27 455 18 96
www.chateaudevilla.ch
info@chateaudevilla.ch



16.5 à 15 points



Cave Ardévaz SA, Chamoson
Valais AOC Johannisberg Grand Cru
Chamoson 2023
16.5 points | 2024 à 2030

Charmant, le nez de ce Johannisberg élevé en foudre parle de mirabelle, de jasmin et de chèvrefeuille, avec de petites notes lactées. En bouche, il se fait plus fruité encore, avec de la poire, mais aussi des accents de massepain et de chanvre. La structure tient sur de nobles amers et une belle minéralité.
28 francs | boven.ch



Domaine Jean-René Germanier, Vétroz
Valais AOC Banyà 2023
16.5 points | 2024 à 2028

D'un aspect un peu trouble, son nez s'ouvre sur des arômes d'amande et un petit côté floral. C'est franc et complexe. Pour un millésime 2023, le palais y trouve des notes d'évolution sur les fruits bien mûrs, les fruits à coque et un soupçon de vanille. Une belle acidité harmonise le tout, avec une finale longue et un peu marquée par l'alcool.
28 francs | jrgermanier.ch



Dimitri Engel Vins, Saint-Blaise
Neuchâtel AOC Le 9 2022
16.5 points | 2024 à 2034

Un nez splendide révèle un Chasselas très pointu, avec beaucoup de finesse. Il évoque le pamplemousse, des fruits blancs et verts, ainsi qu'un côté floral et légèrement végétal. En bouche, la minéralité se mêle à la rondeur et la richesse. L'alcool est présent et fait ressortir les amers. Un Chasselas de gastronomie, avec du caractère.
18 francs | engel-vins.ch



Domaine Antoine Bovard, Treytorrens
Lavaux AOC Retour aux Sources 2023
16.5 points | 2024 à 2026

Très aromatique, ce Chasselas nature réussit à garder de la typicité marquée par des fruits blancs et du thé blanc, tout en y invitant de la glycine, du fenouil, du romarin et de la livèche. Le palais se délecte de jolis tanins pas trop présents et d'une amertume qui lui va bien. Finale malheureusement un peu courte.
22 francs | domaine-antoine-bovard.ch



Silou Wines Tschanz, Tüscherz-Alfermée
Lac de Biemme AOC Just Roggete 2021
16 points | 2024 à 2028

Reflets argent et vert. Petite réduction qui s'estompe. Issu du cépage Nobling (un croisement entre Sylvaner et Chasselas né en Allemagne), il dispense beaucoup d'arômes de fruits jaunes. On y retrouve un boisé bien incorporé. L'acidité relève la courbe au palais.
39 francs | silou-wines.ch



La Cave de Genève, Satigny
Genève AOC Cuvée 1602 2023
16 points | 2024 à 2027

Exubérant, le nez marie du litchi, du melon, de la pâte de cassis, avec des herbes de droguerie. Mais on ne s'en lasse pas! Au palais s'invite un léger bonbon acide, les petits au goût de mûre. Ça amène de la fraîcheur pour équilibrer une certaine richesse.
15.90 francs | cavedegeneve.ch



Cave Caloz, Miège
Valais AOC Cuvée Aïda 2022
16 points | 2024 à 2034

Sandrine Caloz propose ici un Savagnin Blanc de style boisé (élevage en demi-muids neufs de 600 l.), mais dans lequel les typicités du cépage trouvent leur place avec des accents de poire et

une pointe minérale, après aération. Le résultat est très maîtrisé avec un bel équilibre grâce à la vivacité et une finale persistante.
38 francs | cavecaloz.ch



Cave L'Abbatiale, Payerne
Lavaux AOC Chasselas Grand Champ
Vieilles Vignes 2023
16 points | 2024 à 2030

Ce Chasselas complexe dévoile des effluves de pomme, de fruits du verger, des notes florales, minérales et épicées, ainsi qu'un soupçon de céréales. Fraîche, la bouche se montre pourtant très aromatique, puissante et riche, presque astringente, avec des amers élégants et une persistance moyenne.
17 francs | cavelabbatiale.ch

engelsgruss, Douanne
Lac de Biemme AOC Cuvée Blanche 2023
15.5 points | 2024 à 2025

Très mûr avec un côté pâtissier, le nez évoque la pêche, la liqueur de cerise, avec une pointe de yaourt. Au palais, l'amande complète l'aromatique de cet assemblage de Chasselas et de Muscat. Semble déjà évolué et finale un peu fuyante.
21 francs | engelsgruss.ch

Maison Vulpin, Villeneuve
Chasselas 2022
15.5 points | 2024 à 2026

Turpitude assez prononcée. Aromatique sur le citron, mais aussi la livèche, le thé noir, des accents épicés, minéraux et un côté viandé. Tendance sur la réduction. Une pointe carbonique le tient et lui procure de la fraîcheur. Le caractère de ce Chasselas nature rappelle certains vins orange.
18 francs | maisonvulpin.com

Domaine la Capitaine, Begnins
La Côte AOC Chardonnay Nature 2023
15.5 points | 2024 à 2026

Un peu trouble dans le verre. Complexe, il rappelle le coing, la poire et l'ananas avec des côtés bonbon plutôt plaisants. On retrouve dans le bouquet des marqueurs de la deuxième fermentation tels qu'un soupçon de yaourt et de mocca. Sucres résiduels et chaleur qui déséquilibrent la bouche.
30.20 francs | lacapitaine.ch

Domaine des Coccinelles, St-Aubin-Sauges
Neuchâtel AOC Le Viognier 2023
15.5 points | 2024 à 2025

Un peu fragile, le nez se montre d'abord ultraexpressif sur des notes typiques d'abricot, de pêche de vigne et de yaourt à l'abricot. Cependant, il présente une tendance à l'oxydation. Bel équilibre en bouche qui harmonise l'aromatique parfois lourde de ce cépage. Agréables amers salivants. À servir sans tarder.
27 francs | caves-beroches.ch

Domaine des Allours, Jongny
Lavaux AOC Amigne 2023
15 points | 2024 à 2026

Beaux reflets évoquant le blé doré. Nez discret avec un peu de confiture d'abricot et quelques touches florales. La bouche fait penser à de la poire distillée, dans laquelle les notes de bois et le sucre résiduel ont de la peine à trouver leur place.
18.50 francs | les-allours.ch

Le Domaine de la Terre, Bernex
Genève AOC Trouble-Moi 2023
15 points | 2024 à 2026

Attention, vin nature pour consommateurs avertis! À base de Chasselas, il évoque le jus de pomme, presque les fruits rouges. Astringent, son aromatique est surtout marquée par un côté champignon, principalement la morille. Ces arômes accompagnent toute la dégustation, du nez jusqu'en finale.
20 francs | ledomainedelaterre.ch

VINS ROUGES



Domaines des Rueyres, Chardonne
Lavaux AOC Solange 2022
17.5 points | 2024 à 2040

Robe moyennement intense. Myrtille, cassis, prune, groseille, le tout évoquant une confiture de l'enfance, rehaussée par des touches boisées bien fondues: ce nez splendide présente le style élégant de la Côte-Rôtie. La bouche fait plaisir avec l'agréable fraîcheur des fruits frais, de la structure et une belle harmonie entre opulence et vivacité. Un vin construit qui va tenir dans le temps.
20 francs | domainedesrueyres.ch



Cave Corbassière, Saillon
Valais AOC Oxylus
17 points | 2024 à 2036

La robe est très intense et déjà un peu sur l'évolution. Si chaque arôme était une note, ce vin jouerait une véritable symphonie! Il chante la crème de cassis, le pruneau à l'alcool et toute une partition qui nous fait voyager jusqu'à Châteauneuf-du-Pape. Avec un côté iodé, la bouche nous rappelle presque certains aspects du whisky. Elle se montre structurée, puissante et très longue.
35 francs | corbassiere.ch



Cave de Corcelles, Corcelles-près-Payerne
Lavaux AOC Galotta 2021
16.5 points | 2024 à 2030

Au nez, nous étions à Bordeaux grâce à un côté cassis et poivron, fruit confit, mais aussi réglisse, tabac, poivre et une pointe animale comme du cuir. En bouche, on sent le bois, ainsi que la vivacité du millésime 2021, qui le tient et se fraie un chemin dans une courbe riche, structurée et une opulente masse tannique.
25 francs | vinsdecorcelles.ch



Graenicher Vigneron Encaveur, Tartegnin
La Côte AOC Gamay Amphore 2023
16.5 points | 2024 à 2030

Élevé avec ses rafles torrifiées, en amphores pendant sept mois, la robe de ce Gamay se montre moyennement à assez intense. Encore jeune, il s'ouvre rapidement sur un profil très fruité, typé, avec un caractère presque amylique pouvant rappeler certains Beaujolais. Complexe, il évoque la cerise, la violette, avec un côté viandé. Ce serait dommage de le servir trop tôt, son intéressante vivacité, ses jolis tanins et sa longueur sont prometteurs.
23 francs | graenicher-vins.ch



Swan, Apples
Genève AOC Symbiose Zinfandel 2021
16.5 points | 2024 à 2030

Une curiosité que ce Zinfandel AOC Genève! Il présente des reflets grenat. Le nez – aux arômes de cassis, de chocolats After Eight, liqueur de griotte, pineau des Charentes, d'alcool de vieille prune et de tabac... – se montre un peu plus aromatique que la bouche, plutôt sur la puissance.
35 francs | swanwine.ch



Kave 1921, Martigny-Croix
Valais AOC Syra by K 2022
16 points | 2024 à 2030

Voilà une Syrah atypique, élevée dans des barriques de chêne suisses torrifiées à l'aide de grains de café. Et cela se sent! Café, mocca, torréfié, toasté: tout le vocabulaire y est passé pour le décrire. Des notes épicées, végétales et florales amènent encore plus de complexité. Une curiosité qui fera parler autour de la table.
35 francs | kave1921.ch



Les Vignes de Vevey
Lavaux AOC La Gallotine 2022
16 points | 2024 à 2028

Voilà un vin bien fait, qui cherche à plaire. Discret, le nez évoque une pointe de fruit noir et de café. Au palais, on sent une petite sucrosité, du fruit frais, des épices, de jolis tanins. Cette agréable sensation de bouche persiste assez longtemps, toujours avec ces gourmands arômes de café.
30 francs | vignesdevevey.com



Varone Vins, Sion
Valais AOC Merlot 2023
16 points | 2024 à 2027

Robe moyennement intense. Sur la finesse, ce Merlot élevé en cuves évoque le jus de fruits

18.5 à 15 points

(cassis) au nez, mais surtout en bouche. On y retrouve aussi du thé, des épices et des fruits à coque. Tannique mais pas astringent, il cherche surtout à flatter le palais de celui qui y trempe les lèvres.

24.50 francs | varone.ch



Jean-Marie Pont, Muraz (Sierre)
Valais AOC Pme 2023
16 points | 2024 à 2028

Un beau fruit noir et mûr, de la violette, du café doux, une pointe d'écorce et de plantes médicinales: voilà les ingrédients d'un bouquet complexe, rappelant presque celui d'une Syrah. Un Merlot très bien fait qui plaira au plus grand nombre, de préférence aux amateurs de vins secs plutôt que ronds. Laisse une impression dynamique, mais malheureusement pas très longtemps.

26 francs | jmpont.ch



Cave des Treize-Coteaux, Arnex-sur-Orbe
Côtes de l'Orbe AOC Nuances de Pinot Noir 2021

16 points | 2024 à 2025

Robe peu intense. Au nez, des arômes floraux et confits, des touches de thé noir, de poivre et de feuilles de tomate s'accrochent à de très jolis accents boisés (barriques de chêne suisse). Les tanins sont très fondus: il faut le servir sans attendre. Dans la fin de bouche, on apprécie une agréable tension.

23.50 francs | 13coteaux.ch



Domaine Les Hutins, Dardagny
Genève AOC Gamay Nature 2022
16 points | 2024 à 2026

Des arômes de chocolat et une touche animale mènent une danse peu commune dans le bouquet de ce Gamay nature. Même avec une toute petite impression carbonique en attaque, la bouche nous rassure en nous remettant sur des chemins connus, après avoir été déstabilisés par un nez un peu fragile.

23 francs | domaineleshutins.ch



La Cave aux Chats,
Valais AOC Gamay Pro d'Y Portes 2022
16 points | 2024 à 2028

Complexe, très fruité et exubérant, le nez parle de liqueur de cerise, de fraise, de fruit confit, avec des accents épicés tels que la réglisse. Le vin semble ne pas avoir le même âge au nez qu'en bouche, tant les tanins demanderaient encore à se poser. Peut-être pas le Gamay le plus fin de ce guide, mais sans aucun doute le plus expressif.

22 francs | lacaveauxchats.ch



Le Clos de Céligny
Genève AOC Cuvée Papa Schütz 2022
16 points | 2024 à 2028

L'aromatique de cet assemblage de Pinot Noir (60%) et de Gamay, se laisse en effet bien volontiers dominer par les typicités du cépage bourguignon. Plus léger que complexe, plus aérien que tannique, on aimerait le qualifier avec tendresse de «vin des copains». Tout en étant bien fait, avec une finale persistante.

15 francs | clos-de-celigny.ch

Lorenz und Andrea Hämmerli, Ins
Bern AOC Cabernet Cortis 2021
15.5 points | 2024 à 2026

Caractère très provençal un peu lassant avec un bouquet constitué d'olives noires, de menthol et de rose. Au palais, les fruits frais se montrent malheureusement trop furtifs et les tanins encore très serrés pour un millésime 2021.

29 francs | weingut-haemmerli.swiss

Cave du Château de Valeyres,
Valeyres-sous-Rances
Côtes de l'Orbe AOC Mara 2023

15.5 points | 2024 à 2027

Robe moyennement intense. Aromatique dominée par la confiture de cassis et les herbes de Provence. Vin bien fait, flatteur, agréable à boire, même si la vivacité, certes présente, ne suffit pas pour équilibrer la sensation de chaleur.

15.90 francs | chateauvaleyres.ch

Obrist SA, Vevey
Lavaux AOC Cure d'Attalens Galotta 2019
15.5 points | 2024 à 2025

L'évolution de ce millésime 2019 se trahit déjà dans le verre. Bouquet d'une grande finesse et

complexité avec des fruits à l'alcool tels que de la cerise au kirsch, accompagnés de poivre et tabac à pipe. Bouche flatteuse, semble déjà sur le déclin.

39 francs | obrist.ch

Le Petit Château, Môtier
Vully AOC Pinot Noir Les Planes 2022
15.5 points | 2024 à 2027

Robe peu intense. Bouquet atypique évoquant le jus de fruits, le sureau, la liqueur de cerise avec une pointe de massepain et de bonbon. Une aromatique un peu lourde. Agréables notes d'évolution sans emprise du bois, alors que l'élevage se fait en partie en barriques neuves (50%).

36 francs | lepetitchateau.ch

Madeleine et Jean Yves Mabillard-Fuchs,
Venthône
Valais AOC Pinot Noir Somberbondes 2022

15.5 points | 2024 à 2026

Fruits frais, eucalyptus, menthol et boîte à cigares constituent le nez, un peu timide, de ce Pinot Noir de Venthône, près de Sierre. Les tanins semblent crayeux, son profil reste léger et plutôt atypique. Quelques amers le tiennent en bouche.

22.50 francs | mabillard-fuchs.ch

Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville
Lac de Biemme AOC Pinot Noir Selection 2023

15.5 points | 2024 à 2025

Dominé par des fruits très mûrs, des arômes floraux et une touche végétale, le nez présente une certaine complexité. Son caractère massif, ses accents boisés et ses tanins sérieux le profilent pour la gastronomie. Un vin concentré, mais presque déjà mûr.

18.50 francs | rebgutstadtbern.ch

Germanier Cave du Tunnel, Conthey
Valais AOC Terre Gamay Vieilles Vignes 2022

15.5 points | 2024 à 2027

Robe moyennement intense. Bouquet évoquant les fruits rouges tels que la groseille et la fraise des bois avec des accents grillés et agréablement végétaux. On y trouve aussi du pamplemousse, étonnant pour un Gamay! L'acidité, les amers et les tanins procurent une sensation de bouche et une finale un peu dure.

17.50 francs | germanier.com

Artisans Vignerons d'Yvorne - AVY
Chablais AOC Gamay Tradition 2023
15.5 points | 2024 à 2027

Robe peu intense. Typicité au nez sur la groseille bien mûre, la fraise écrasée, un soupçon de violette et des accents de pain grillé. Petite verdure noble évoquant le thé vert et le lierre.

Presque le café, en bouche. Ce Gamay d'Yvorne se montre croquant, sur la fraîcheur.

16.30 francs | avy.ch

Domaine Gérald Besse, Martigny-Combe
Valais AOC Merlot 2023
15 points | 2024 à 2026

Robe très intense. Bouquet de queue de cerise, de tabac, avec un côté toasté, de pot-pourri, presque de fumée. En bouche, de la concentration, presque trop, et des accents boisés qui couvrent le fruit.

23 francs | besse.ch

SPÉCIALITÉS



Domaine le Grand Clos - Jean-Michel
Novelle Vigneron Créateur, Satigny
Ninotchka Atakama

18.5 points | 2024 à 2045

Ce nectar de Petit Manseng et de Petite Arvine, passerillés, nous a offert un moment d'émotion rare! Nous lui avons trouvé des airs de Muscat de Beaumes-de-Venise qui, eux aussi, savent envoûter sans écoérer. Généreux, il exhale de la pâte de citron et de pamplemousse, de l'ananas confit, des notes exotiques, mais aussi de la sauge et de la camomille. Hyper équilibrée, la bouche distille de petits amers en finale qui en redemande et amènent une fraîcheur en plus. Un grand moment de dégustation!

60 francs | novelle.wine



A & C Chevalley, Lutry
Lavaux AOC Vin Orange 2023
17.5 points | 2024 à 2040

Ce Chasselas orange élevé en barriques d'acacia se montre limpide et brillant dans le verre. L'aromatique s'apparente à un véritable feu d'artifice dans lequel explosent de l'ananas confit, des notes de torréfaction, des infusions de rooibos et de cynorhodon, des herbes sèches et du foin, mais encore bien d'autres arômes jouant tous leur partition dans un équilibre parfait.

17 francs | domaine-chevalley.ch



Marc & Jean Duboux, Rieux
Lavaux AOC Épesses muté à la lie
17.5 points | 2024 à 2050

Qu'est-ce que c'est que cet ovni? A-t-on entendu autour de la table du jury! Ce vin doux naturel, un Épesses muté à la lie, s'apparente à un objet non identifié, déconcertant, mais empreint d'une forme de génie. Les descriptifs semblent plutôt sortis d'une pâtisserie que d'une cave. Peut-être les effets de la lie? Tout en élégance, elle marque l'aromatique, sans sensation de brûlure. Pour nous, c'est sûr, il est d'ailleurs...

Prix sur demande | domaine-duboux.ch



Domaine des Alouettes, Bourdigny
Genève AOC Teddou Kerner Passerillé 2023

17.5 points | 2024 à 2040

Robe peu intense. À l'image de son étiquette régressive, ce vin doux rappelle de bons souvenirs d'enfance comme ceux d'un goûter avec des tartines à la gelée de coing ou de pomme, arrosé de sirop de sureau avec des effluves de vanille flottant dans l'air. Un style proche de Barsac avec des notes de safran et d'hydromel. La fraîcheur sait malgré tout se frayer un chemin dans une bouche bien équilibrée.

25 francs (0,5 l) | framu.ch



Domaine des Afforêts, Aigle
L'Orangerie 2022

17 points | 2024 à 2036

Beaucoup de turpitude, car non filtré. Très complexe, il serait difficile de lister tout ce que l'aromatique de ce Chasselas orange évoque. Cette large palette va de l'orange séchée à la réglisse, en passant par une touche d'apéritif italien, le tout dans un style plutôt oxydatif. La bouche se montre un peu moins exubérante, mais tout de même magnifique et persistante.

15 francs | domaine-afforets.ch



Sophie et Guillaume Poncelin, Avusy
Genève AOC Pét'Natosaur
16 points | 2024 à 2025

Effervescent de Gamaret à la belle robe soutenue avec des reflets roses et orange. Bouquet très atypique sur le sirop de fruit, le coing, le melon et la framboise. L'aromatique est rejointe en bouche par des herbes fraîches telles que le basilic. Petite touche animale, mais agréable harmonie et fraîcheur. Bulles présentes, mais qui ne prennent pas le dessus.

20 francs | leconducanon.ch



Domaine Rosset, Rolle
Chimera
16 points | 2024 à 2026

La robe fait penser aux claires d'antan ou au Poulsard jurassien. Inspiré par la mode du «Blouge» lancée dans le Bordelais, cet assemblage de vin rouge et blanc doit chez nous porter la mention de «boisson à base de vin». Le résultat est amusant, dans le bon sens du terme. La bouche présente une grande fraîcheur que la couleur ne laissait pas présumer.

8.50 francs (0,5 l) | domainerosset.ch

Maison Mauler, Môtiers
Cuvée Solem Brut
15.5 points | 2024 à 2028

Blanc de Blancs vieilli 24 mois au nez charmant de pomme, de fruits frais, avec une pointe d'oxydation pas gênante, mais plutôt attractive. Texture des bulles agréable en bouche.

29.80 francs | mauler.ch

La dégustation

Tous les producteurs de Suisse romande ont été invités à présenter leurs nouveautés de l'année, toutes catégories confondues. Le millésime n'était pas imposé, mais il ne devait pas exister de millésime antérieur de ce vin.