



Vent d'Ange 2015 Philippe Darioli

Cépages Marsanne et petite arvine.

On l'aime Élevée vingt mois en fûts neufs, cette sélection de grains nobles séduit par sa robe vieil or, aux larmes délicates. Le premier nez exhale des parfums de pêches confites, d'abricots secs et de fruits à coque. L'aération libère une brève et délicate note pétrolée et, surtout, des fragrances de figues et d'oranges confites. La bouche dégage une magie certaine, se parant d'arômes voluptueux de pâte de coing, d'abricots secs, de caramel salé et de vanille de Madagascar, réussissant avec panache l'exercice délicat de laisser un palais étonnamment frais.

On le sert Ce séduisant nectar saura trouver sa place aux côtés d'un fromage bleu ou, à l'heure du dessert, de crêpes Suzette, d'une crème brûlée aux zestes d'orange confits.

On l'achète 41 fr. (prix départ cave).

Philippe Darioli, Fusion 16, 1920 Martigny, tél. 027 723 27 66.



Mondeuse 2016 La Baudelière

Cépage Mondeuse.

On l'aime Toute dernière création de Stéphanie Delarze, cette mondeuse se drape dans une robe pourpre, dense, à lisérés violacés. Le premier nez exprime, au sein d'une enveloppe finement toastée, d'intenses senteurs de fruits noirs. L'aération libère un peu plus encore ces parfums de petites baies noires, de cerises juteuses, auxquelles s'invitent des fragrances délicatement épicées de bâtons de cannelle. D'emblée, la bouche charme par sa matière soyeuse, gorgée de fruits, très équilibrée, d'une indéniable gourmandise, aux tanins déjà fondus. On se régale!

On le sert On l'ose en compagnie d'un traditionnel chapon rôti, d'une pintade truffée sous la peau ou d'un mijoté de faisan aux raisins secs et baies de genièvre.

On l'achète 23 fr. (prix départ cave).

La Baudelière, Christine et Stéphanie Delarze, avenue des Ormonts 10, 1860 Aigle, tél. 024 466 11 56 www.labaudeliere.ch

Cornalin Viouc 2015 Maurice Zufferey

Cépage Cornalin.

On l'aime À l'image de son créateur, ce très grand cornalin dégage un je-ne-sais-quoi de l'ordre de la sérénité. Paré d'une robe grenat intense, ourlée de reflets sombres violacés, il exhale au premier nez des senteurs de baies noires, de cerises, relevées d'une fine touche de cannelle et d'une élégante note florale. La bouche délivre une matière absolument superbe. Aux arômes de cerises très légèrement grillées, évoquant la couverture d'un clafoutis, se succèdent des notes de fruits à noyau, de pruneau. Veloutée, finement cacao-tée, elle n'en demeure pas moins marquée par l'élégance.

On le sert On l'invite aux côtés d'un magret de canard au thym, un tournedos de chevreuil au vinaigre balsamique et foie gras chaud.

On l'achète 35 fr. (prix départ cave).

Cave Maurice Zufferey, chemin des Moulins 52, 3960 Sierre, tél. 027 455 47 16, www.mauricezufferey.ch



Parcelle 982 2016 Domaine de la Ville de Morges

Cépage Gamay.

On l'aime Étonnante cuvée que cette parcelle 982! Vinifiée sans soufre et sans reproche, cette sélection nature brille par son nez particulièrement expressif évoquant une corbeille de fruits où se bousculent des senteurs de fraises des bois, de framboises, de petites baies noires et de petits fruits acidulés. L'attaque en bouche est vive, au carbonique marqué. Presque salivante dans sa définition, juteuse, la matière se révèle croquante à souhait. Une cuvée qui en redemande littéralement par son fruit gourmand.

On le sert Elle accompagnera de petites cailles farcies au foie gras et aux bolets ou un filet de bœuf à la ficelle et sa ribambelle de légumes.

On l'achète 22 fr. (prix départ cave).

Domaine de la Ville de Morges, chemin de la Morgettaz 2, 1110 Morges, tél. 021 802 17 76, www.domainedelaville.ch



Pinot noir N° 3 2015 Schlossgut Bachtobel

Cépage Pinot noir.

On l'aime Habillé d'une robe rubis à reflets framboise, ce pinot noir offre un bouquet profond et complexe de petites baies des bois et de cerises. Quelques minutes d'aération suffisent pour qu'apparaisse tout un éventail de petits fruits rouges, agrémenté d'une délicate note épicée évoquant le clou de girofle et une pointe de noix de muscade. En bouche, le fruit est tout simplement magnifique, à l'aromatique superbe! D'une indéniable élégance, ce flacon libère en rétro-olfaction une petite touche de fumée qui ajoute un peu plus encore à son charme.

On le sert Il trouvera sa place autour d'une caille rôtie et poêlée de cèpes, quelques suprêmes de pintades farcis aux châtaignes et aux champignons

On l'achète 36 fr. (prix départ cave).

Schlossgut Bachtobel, Johannes Meier, Bachtobelstrasse 76, 8570 Weinfelden, tél. 071 622 54 07, www.bachtobel.ch



Brittis 2014 Weingut Daniel & Monika Marugg

Cépages Pinot noir et diolinoir.

On l'aime Parée d'une robe rubis assez profonde, à reflets violacés, cette cuvée développe dès le premier nez de magnifiques fragrances de fruits noirs, enveloppées d'un boisé lui conférant une rondeur certaine. Un passage en carafe libère des parfums de mûres, de myrtilles, de cerises noires, de fruits à noyau, mûrs à point, agrémentés d'un soupçon de poudre de cacao et de poivre fin. La bouche présente une matière soyeuse, agrémentée d'un très beau fruit aux notes vanillées.

On le sert Un authentique T-Bone steak de bœuf irlandais hereford ou angus réjouira vos papilles aux côtés de cette cuvée soigneusement élevée.

On l'achète 39 fr. (prix départ cave).

Weingut Daniel et Monika Marugg, Bovelweg 14, 7306 Fläsch, tél. 081 302 32 62, www.marugg-weine.ch