

Cuvées de haut niveau à prix doux, tel est le ticket gagnant pour les Fêtes. Les effervescents de Suisse romande tiennent la distance face aux grands crus de Champagne et raflent les prix dans les concours internationaux. Avec les années, ils sont montés en gamme et se démarquent par la finesse de leur bulle, reflet d'un savoir-faire et d'un amour du métier hors normes. Vins de soif, parfaits à l'apéritif et pour la nouvelle année, nos mousseux sont désormais prestigieux! Tour d'horizon.

Auguste Chevalley, Brut, la Côte AOC

Ce blanc de blanc, un chardonnay de **la Cave de la Côte**, se démarque par des arômes sub-

tils de pain grillé et des senteurs de fruits exotiques. En bouche, les bulles sont fines et généreuses. Il est charpenté et complexe avec des notes fruitées et florales. Ce vin, médaillé d'argent au concours Expovina 2016, s'est également hissé à la première place de la catégorie Mousseux au Grand prix du vin suisse 2014 et a reçu la médaille d'argent au concours Effervescents du monde, en 2014. Élégant, il est idéal à l'apéritif et s'accorde très bien avec un foie gras.

Cave de la Côte, Tolothenaz (VD), cavedelacote.ch

Funambule, Brut, Chablais AOC

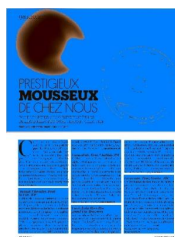
Ce blanc de noir de la cave Alain Emery, à Aigle, se distingue par sa robe jaune or. Les bulles sont fines et élégantes, délicates et nerveuses. Saveur ample en bouche, attaque franche, le Funambule offre des notes





Femina
1001 Lausanne
021/ 349 48 48
www.femina.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 99'959
Parution: hebdomadaire



Page: 24
Surface: 114'022 mm²

Ordre: 1082234
N° de thème: 601.005

Référence: 71975861
Couverture Page: 2/4

de pain brioché. Ce vin mousseux brut, élaboré selon la méthode traditionnelle champenoise, s'est hissé à la première place de la Sélection des vins vaudois, dans la catégorie Vins mousseux. La Cave Alain Emery a également reçu le Prix artisans du terroir 2018 et bénéficie du label Vinatura. A déguster lors de toute occasion festive.

Cave Alain Emery, Aigle (VD). cave-emery.ch

Cuvée Eclat Brut Bio, grand Vin Mousseux

Avec sa robe or brillant aux reflets légèrement rosés, ce blanc de noir de la maison Mauler offre des effluves de pain grillé et de baies des bois. Grand vin mousseux bio à la longueur persistante, il dévoile en bouche des notes fruitées d'agrumes, de pamplemousse et d'ananas. Elaboré selon la méthode traditionnelle avec une fermentation en bouteille et un vieillissement de 36 mois dans la cave du Prieuré Saint-Pierre, il s'est hissé à la deuxième place du Concours des vins bios suisses 2018 et a obtenu la médaille d'argent aux Meilleurs effervescents du monde 2018. Idéal à l'apéritif, il accompagne aussi grillades, poulet au curry ou fromage.

Maison Mauler, Môtiers (NE). mauler.ch

Genevoisie, Brut, Genève AOC

Ce chardonnay du domaine des Perrières se présente dans une robe aux reflets or pâle et offre une pluie fine de bulles. Il exhale un bouquet subtil de coing et de fleurs de sureau. En bouche, il est complexe, ample avec des notes de fruits et de fleurs blanches. Les raisins de ce mousseux sont cueillis à la main, pressés en grappes entières, avec une vinification et un élevage en méthode traditionnelle avant une maturation sur claies pendant 3 ans. Ce pur vin de fête a reçu la médaille d'or à la Sélection des vins de Genève 2018. Cette Genevoisie est parfaite à l'apéritif, mais également avec le dessert.

Domaine Les Perrières, Satigny (GE).

lesperrieres.ch

Chardonnay Brut Nature

Ce prestigieux effervescent des frères Dutruy, à Founex, est un pur vin de fête. Il a été créé en 2014, dans le but de célébrer le 100e anniversaire de l'exploitation familiale. Dégusté par Les meilleurs chefs sommeliers de la place, il en ressort que ce blanc de blanc est un très grand cru. Pour Jérôme Aké Béda, de l'Auberge de l'Onde, à St-Saphorin (VD) il montre «une robe or gris au reflet légèrement argenté. Nez de miel et de corbeille d'agrumes évoluant sur des senteurs d'infusion de tilleul.» Pour Thibaut Panas, du Beau-Rivage Palace, à Lausanne, «la méthode traditionnelle ne laisse pas indifférent, car elle offre des bulles très serrées et vibrantes en bouche». Enfin, François Gautier, du Cerf, à Cossonay (VD), aimerait le déguster avec «un carpaccio de langoustine à la citronnelle».

Les Frères Dutruy, Founex (VD). lesfreresdutruy.ch

