

GUIDE RÉALISÉ PAR  
EMELINE ZUFFEREY  
PHOTOS  
FRANÇOIS BUSSON

**L'illustré**

# le Guide

SAVEURS

*Les 100  
meilleurs  
vins suisses*



*à moins  
de 25 fr.*

## PINOT NOIR RÉSERVE DU PATRON 2015

L'éloge de la finesse  
et de l'élégance

Robe rubis. Le bouquet, tout en fruit, évoque la fraise, la cerise et la framboise. Au palais, une grande finesse aromatique et une belle acidité qui donne relief et longueur au vin. Michel Vouilloz relève avec brio le défi d'un pinot fin et élégant, preuve d'une maîtrise de la maturité de ses raisins! A déguster sur une salade estivale.



**PRIX: 15 fr.**

**Où l'acheter:** Weine Vouilloz Vins, Varen, 079 667 07 56, [www.weinevouilloz.ch](http://www.weinevouilloz.ch)

## ANGEL GRENACHE 2015, DOMAINE DU PARADIS

Comme un petit air  
de Méditerranée

Le grenache est très populaire dans le midi de la France mais inconnu en Suisse. Cet Angel du Paradis nous caresse les narines avec ses effluves de griotte, de genévrier et sa pointe d'eucalyptus. La bouche est très souple, tout en rondeur et sans acidité. A déguster avec un tian de courgettes, aubergines et tomates.



**PRIX: 15 fr.**

**Où l'acheter:** Domaine du Paradis, Satigny, 022 753 18 55, [www.domaine-du-paradis.ch](http://www.domaine-du-paradis.ch)

## PINOT NOIR 2015, CLAUDY CLAVIEN

Tout le secret est  
dans le terroir

Claudy Clavien affirme que la finesse de ses pinots provient des terroirs très calcaires du vignoble miégeois. Confirmation avec son 2015 qui s'ouvre sur un nez subtil de cerise, fraise et framboise. En bouche c'est élégant, fin, presque aérien! Belle persistance aromatique sur des notes de framboise. Un vin parfait pour l'apéritif.



**PRIX: 16 fr.**

**Où l'acheter:** Claudy Clavien, route des Champs 2, Miège, 027 455 25 23, [www.claudy-clavien.ch](http://www.claudy-clavien.ch)

## DIVICO 2015, CAVE DUPUIS

Un nouveau cépage  
résistant aux maladies

C'est le dernier-né de la recherche viticole suisse! Le divico résiste aux maladies de nos vignobles et nécessite peu ou pas de traitement chimique. Sa robe d'encre est opaque. Le nez a besoin d'un peu d'air et révèle alors des notes d'olive noire et de cigare. En bouche, beaucoup de matière et des tanins veloutés. Idéal sur un magret de canard fumé.



**PRIX: 16 fr.**

**Où l'acheter:** Cave Dupuis, chemin de Saint-Pierre 3, Féchy, 078 712 78 52, [www.cavedupuis.ch](http://www.cavedupuis.ch)

## PINOT NOIR SELECTION SPÄTLESE 2015

Rubis à l'œil,  
velours en bouche

2015 est définitivement un beau millésime pour les pinots alémaniques et ce spätlese charme d'entrée avec sa robe rubis. Le nez intense évoque la confiture de fraises, la cerise et la fraise des bois. Au palais, il conjugue ampleur et élégance avec des tanins soyeux et une belle longueur. Idéal avec une mousse fraise-mascarpone.



**PRIX: 16 fr. 90**

**Où l'acheter:** Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen, 071 686 88 29, [www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)

## PINOT NOIR 2015 LE SATYRE

Le fleuron du domaine  
de Begnins

Alors que ses collègues cultivaient du chasselas, René Graff, le grand-père de Noémie, aujourd'hui chargée du domaine, a tout misé sur le pinot. A juste titre, quand on hume le bouquet de fruits noirs et de confiture de fraises! La bouche est fruitée, souple et élégante. Un vrai pinot à déguster sur des cailles au raisin.



**PRIX: 17 fr.**

**Où l'acheter:** Le Satyre, chemin Fleuri 1, Begnins, 022 366 12 96, [www.lesatyre.ch](http://www.lesatyre.ch)

## MARSELAN 2015, DOMAINE DUGERDIL

Fils du grenache et  
du cabernet sauvignon

Le marselan est un cépage croisé en France, rarissime en Suisse. Sa robe grenat très intense laisse présager la concentration du vin. On identifie au bouquet des notes de cerise noire et de framboise. La bouche est dense, avec des tanins souples et veloutés. Longue finale sur le chocolat. A déguster avec une pâtisserie au chocolat.



**PRIX: 17 fr.**

**Où l'acheter:** Domaine Dugerdil, Dardagny, 079 766 93 60, [www.domaine-dugerdil.ch](http://www.domaine-dugerdil.ch)

## GAMAY 2015 TO DIE FOR, VIN D'ŒUVRE

Meilleur vin rouge  
suisse en 2014

Le jeune couple Isabella et Stéphane Kellenberger a frappé fort en s'imposant avec ce gamay au Grand Prix du vin suisse 2014. Le 2015 offre à son tour puissance en bouche et complexité aromatique: on y reconnaît les fruits noirs, la framboise, le poivre, la réglisse et le cacao. Magnifique! Idéal sur un tartare de bœuf relevé.



**PRIX: 17 fr. 50**

**Où l'acheter:** Vin d'œuvre, Gintig 4, Loèche-ville, 079 793 37 87, [www.vindoeuvre.ch](http://www.vindoeuvre.ch)

# *PINOT NOIR RÉSERVE DU PATRON 2015*

**L'éloge de la finesse  
et de l'élégance**



Robe rubis. Le bouquet, tout en fruit, évoque la fraise, la cerise et la framboise. Au palais, une grande finesse aromatique et une belle acidité qui donne relief et longueur au vin. Michel Vouilloz relève avec brio le défi d'un pinot fin et élégant, preuve d'une maîtrise de la maturité de ses raisins! A déguster sur une salade estivale.



**PRIX: 15 fr.**

**Où l'acheter:** Weine  
Vouilloz Vins, Varen,  
079 667 07 56

[www.weinevouilloz.ch](http://www.weinevouilloz.ch)