

Sortilège

◆ Le Chardonne AOC Sortilège est un vin issu de raisins cultivés en biodynamie dans des normes respectueuses de l'environnement (vins labellisés Bio-Vinatura).

Robe: rouge soutenu avec des reflets de cerise.

Caractère: bouquet complexe rappelant le sous-bois. Petits fruits rouges mûrs et notes légèrement épicées. En bouche, belle intensité aux arômes persistants.

Prix: 14 fr. 50 (2007)

Où: Cave de Chardonne (VD), Alain Neyroud Gianni Bernasconi. Tél.: 021 921 81 27
www.vins-neyroud.ch



Photos: Michel Perret

Syrah

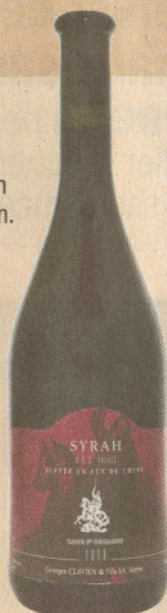
◆ Cette syrah de la cave Saint-Georges est élevée en fût de chêne. Les sols calcaires du Valais donnent naissance à ce vin rouge d'une très belle constitution.

Robe: rouge profond aux reflets violacés

Caractère: bouquet de petits fruits mûrs, notes épicées et poivrées, délicates touches boisées. Au palais, bel équilibre corsé et racé, structure tannique ample.

Prix: 19 fr. (2006)

Où: Cave Saint-Georges, Georges Clavien & fils SA, Sierre (VS) Tél.: 027 455 11 50
www.saintgeorges.ch



Les Perrières

◆ Le gamaret de Peissy, issu d'un croisement de gamay et de reichensteiner, élevé durant 12 mois en fût de chêne propose un vin fruité et expressif

Robe: profonde, sombre et violacée

Caractère: s'illustre par un nez puissant de pain d'épice, de sureau et de prune. En bouche, fruits rouges, cassis et épices avec une légère note de vanille.

Prix: 15 fr. 60. (2007)

Où: Les Perrières, Bernard Rochaix, Peissy (GE). Tel. 022 753 90 00
www.lesperrieres.ch



Pinot noir

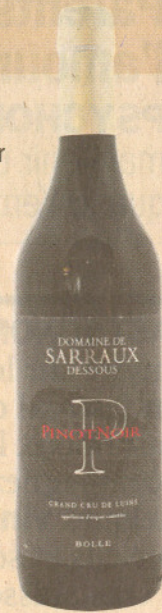
◆ Ce pinot noir du Domaine de Sarraux-Dessous, grand cru de Luins, a obtenu le Vinea d'Or le 1er septembre dernier.

Les foudres de chêne dans lesquels il séjourne jusqu'à sa mise en bouteille le gratifient d'une heureuse harmonie.

Robe: pourpre et brillante
Caractère: son parfum s'exprime par des notes de raisins mûrs et de petits fruits. Au palais, vin racé aux tanins bien présents.

Prix: 14 fr. 90 (2007)

Où: Bolle & Cie, Morges (VD). Tél.: 021 801 27 74
www.bolle.ch



Humagne

◆ L'humagne rouge de Chamoson séduit par son tonus et ses notes fauves. La lente macération de trois à quatre semaines permet l'extraction en douceur des tannins qui donnent une belle structure.

Robe: rouge-violacé

Caractère: bouquet épicé qui se caractérise par des notes de pin et de cannelle. En bouche, ce vin aux accents sauvages développe des arômes de cerise noire.

Prix: 19 fr. 40 (2006, 2007)

Où: Giroud Vins SA, route de Nendaz, Sion (VS). Tél.: 027 205 74 74
www.giroud-vins.ch



Vigne d'or

◆ Issu de gamaret, de garanoir, de diolinoir et de cabernet franc, l'Yvome AOC Vigne d'or cépages nobles est élevé en fût de chêne.

Robe: rouge rubis intense.

Caractère: son nez complexe développe des arômes de fruits rouges et noirs, alliés à des notes épicées de poivre et de girofle. En bouche son attaque est dominée par l'intensité des fruits sur une trame de beaux tanins enrobés.

Prix: 21 fr. 50 (2006)

Où: Artisans Vignerons d'Yvome, Patrick Ansermoz, les Maisons Neuves, Yvome (VD). Tél.: 024 466 23 44
www.avy.ch



III^e Millénaire

◆ La cuvée du III^e millénaire de la Cave Saint-Pierre, en Valais, est un assemblage de syrah, humagne rouge, merlot, cabernet et diolinoir. Ce vin fin et élégant

a gagné la médaille d'or lors du récent grand prix des vins suisses organisé par Vinea et Vinum.

Robe: dense et profonde
Caractère: arômes de baies noires sauvages. Au palais,

arômes de fruits mûrs aux parfums de cerise et pruneau.

Prix: 22 fr. 50 (2006)

Où: Maison Pittet Robert et Fils, Epagny (FR). Tél.: 026 921 11 84. Maison Chardonnens & Fils SA, Fétigny (FR). Tél.: 026 660 55 78



Bujardises

◆ Depuis des siècles, le nom de Bujard est associé à la grande tradition vigneronne vaudoise. Ce vin est issu des meilleurs gamarets et garanoirs. Il est élevé en barrique de chêne pendant neuf à dix mois.

Robe: rouge rubis intense

Caractère: nez puissant et corsé, note de cassis, d'épices et de fumé. En bouche, vin ample avec une belle structure tannique, riche et équilibrée.

Prix: 15 fr. 80 (2007)

Où: Bujard Vins SA, place de la Gare 7, Rolle (VD). Tél.: 021 822 02 91 ou auprès des négociants spécialisés.
www.bujard-vins.ch

