

# Oh! La belle bulle que voilà!

## Guide Effervescents suisses: méthode traditionnelle et Pét Nat

Fin d'année oblige, notre guide des vins de Suisse romande et du Tessin se pare d'un habit de Fête. Histoire de faire un grand écart, les effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle se sont mesurés aux Pétilants Naturels (Pét Nat), également parfois appelés «méthode ancestrale». Pour rappel, il s'agit de réaliser une seule fermentation alcoolique dans deux contenants: d'abord la cuve, puis la bouteille. Le résultat se montre généralement très fruité, léger en alcool, parfait pour l'apéritif. Mais il existe des exceptions plus complexes!

Quant à la méthode traditionnelle, elle portait il n'y a encore pas si longtemps le nom de «méthode champenoise», terme interdit depuis lors en-dehors des frontières de la prestigieuse région française. Elle consiste en une transformation minutieuse d'un vin de base en mousseux, après ajout d'une liqueur de tirage, mise en bouteilles, prise de mousse, dégorgement, intégration d'une liqueur d'expédition, remise en bouteilles. Pour faire court. En Suisse romande, une poignée de professionnels maîtrisent ce savoir-faire, qu'il s'agisse directement des producteurs ou, pour la plupart des effervescents, d'entreprises spécialisées. Sur ce point, les choses bougent, la fameuse société vaudoise «Enologie à façon» de Fabio Penta ayant annoncé se lancer dans ce nouveau service avec les premiers résultats prévus pour le printemps 2024.

Pas question ici d'opérer toute forme de comparaison entre ces deux styles très opposés. Chaque vin de ce guide a été dégusté pour ce qu'il est. Leur point commun réside dans cette bulle qu'on aime associer à un esprit festif, tout à fait de saison.

**Dégustation: Pascal Besnard (journaliste), Alain Chamot (sommelier), Alexandra Kunz (sommelière), Laurie Leuba-Nicod (œnologue) et Anick Goumaz. Texte: Anick Goumaz**

### En bref

Nos cinq spécialistes ont dégusté 85 vins, dont 12 Pét Nat, et en ont retenus 62 pour ce guide +++ Les cantons du Valais, de Vaud, de Genève, du Tessin, de Neuchâtel, de Fribourg et de Berne sont représentés +++ Très correcte, la moyenne de prix des Pét Nat atteint 22 francs. Pour les méthodes traditionnelles, la fourchette est naturellement plus haute, mais reste vraiment abordable avec une moyenne de 30 francs +++ À quelques vins près, la parité a été respectée sur tous les plans: autant de Blancs de Blancs que de Blancs de Noirs, de Chardonnay que de Pinot Noir, d'assemblages que de monocépages +++ Nous avons été soufflés par la diversité des cépages! Les habituels Chardonnay et Pinot Noir représentent moins de la moitié des vins. Merlot, Pinot Gris, mais aussi Chasselas complètent le guide.



## 17.5 à 16.5 points

### MÉTHODE TRADITIONNELLE



**Domaines Chevaliers, Salquenen Valais AOC Brut des Chevaliers 2018**  
17.5 points | 2023 à 2027

Ce coup de cœur combine tout ce que l'on recherche dans un Blanc de Blancs: au nez élégant et flatteur – oserait-on dire qu'il a des airs de vieux Meursault? – succède une acidité résorbée dans une bouche saline. Le bois n'est pas timide, même si les fûts utilisés ne sont pas neufs, mais il s'intègre avec justesse. Et cette longueur...

39 francs | [www.chevaliers.ch](http://www.chevaliers.ch)



**Les Trois Terres, Morges La Côte AOC Brut Millésimé 2019**  
17 points | 2023 à 2026

Ce Blanc de Blancs nous offre un aller simple jusqu'en Champagne. Son bouquet se compose de fruits blancs mûrs, d'une pointe de noix, avec un côté levuré très plaisant. Il faut dire que son millésime (2019) lui a laissé le temps de développer sa magnifique palette aromatique. La bouche suit, caractérisée par les bulles fines.

29 francs | [www.lestroisterres.ch](http://www.lestroisterres.ch)



**Domaine de Chafalet, Dardagny Genève AOC La Bulle 2020**  
17 points | 2023 à 2028

Si la dégustation ne se faisait pas à l'aveugle, cette superbe bouteille colorée aurait sûrement pesé dans l'appréciation finale. C'est bien le vin à lui seul qui nous a séduits d'abord par une robe flatteuse, puis par son bouquet entre notes fumées, minérales et lieuses. Très sec – zéro dosage –, il nous a aussi fait voyager jusqu'en Champagne. Joli potentiel de garde.

30 francs | [www.domainedechafalet.ch](http://www.domainedechafalet.ch)



**Jean-François Neyroud-Fonjallaz, Chardonne Lavaux AOC St-Saphorin Blanc de Blancs Brut**  
16.5 points | 2023 à 2026

Ne nous laissons pas tromper par son nom Blanc de Blancs, car il s'agit ici d'un Pinot Gris et non d'un Chardonnay! Marqué par une petite réduction qui s'estompe bien vite, le nez se montre épicé sur la cannelle et le curcuma, avec un petit air de carton mouillé loin d'être dérangeant, mais plutôt seyant.

28 francs | [www.neyroud.ch](http://www.neyroud.ch)



**Domaine de la Vigne Blanche, Cognay Genève AOC Cognay Brut 2021**  
16.5 points | 2023 à 2026

L'assemblage de Chasselas (50%), Pinot Blanc (35%) et Aligoté (15%) a réussi à ce Brut alliant fraîcheur au nez et harmonie en bouche. Ses bulles fines et son aromatique sur les agrumes, l'ananas, la gelée de coing et la noix de muscade invitent à se resservir avec plaisir.

25 francs | [www.lavigneblanche.ch](http://www.lavigneblanche.ch)



**Rolaz Charles, HAMMEL – Terres de Vins, Rolle**

**No Name Blanc de Blancs Brut 2020**  
16.5 points | 2023 à 2026

Le Chardonnay et le Pinot Gris forment un bel équilibre annoncé par un nez minéral et une bouche harmonieuse entre des bulles agréables et une acidité présente, mais pas dominante. Tout est en place dans ce vin de pays millésimé 2020.

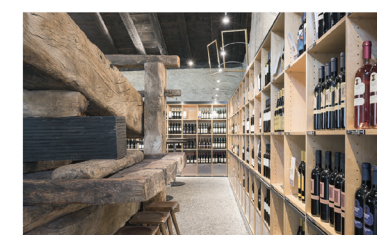
29 francs | [hammel.ch](http://hammel.ch)



Château de Villa  
*Le Meilleur du Valais*



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



L'oenothèque propose toute l'année à l'exporter plus de 750 crus valaisans créés par plus de 110 vigneron·ne·s 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](http://www.chateaudevilla.ch)



**Fondation du Château de Villa**  
Sainte-Catherine 4 – 3960 Sierre – Valais  
+ 41.27.455.18.96  
[www.chateaudevilla.ch](http://www.chateaudevilla.ch)  
[info@chateaudevilla.ch](mailto:info@chateaudevilla.ch)



# En collaboration avec Swiss Label pour plus de qualité suisse !

Devenez membre et protégez vos produits ou services.

Swiss Label est l'association pour la promotion des produits et services suisses. Le label de l'arbalète, qui existe depuis 1917, est protégé en Suisse ainsi que dans les principaux pays d'exportation. Les produits et services de nos membres représentent la Suisse : qualité, tradition, fiabilité et sécurité.



Suivez nous:



## 16.5 à 16 points



**ViniferaVenture SA, Sion**  
**Clou Brut Blanc de Blancs 2023 à 2026**  
16.5 points | 2023 à 2026

Ce nez frais de fruits à noyau, tels que l'abricot, la prune, la mirabelle, mais également de foin avec presque un côté marc qui nous a intrigués. Et pour cause! Nous voilà face à un OVNI: un Brut à base de Cabernet Blanc, millésime 2016! Une belle surprise du premier nez jusqu'à la longue finale.

32 francs | [www.shot-vin.ch](http://www.shot-vin.ch)



**Maison Mauler, Môtiers**  
**Neuchâtel AOC Cuvée Excellence Brut**  
Millésime 2016

Le bouquet de ce millésime 2016 présente une complexité remarquable sur les fruits jaunes mûrs tels que le coing confit, le pain grillé et des soupçons presque iodés et cirés. Un vin de gastronomie magnifiquement équilibré et très long en bouche.

37 francs | [www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)



**Domaine du Centaure, Dardagny**  
**Genève AOC Les Compagnons de Venus**  
2023 à 2025

Une véritable corbeille de fruits se dévoile, d'abord dans un nez empreint de finesse, puis en bouche jusqu'à une longue persistance. Des notes florales (la rose, par exemple) soulignent aussi cette cuvée élégante et charmeuse.

23 francs | [www.domaine-du-centaure.ch](http://www.domaine-du-centaure.ch)



**Domaine Daniel Marendaz, Mathod**  
**Côtes de l'Orbe AOC Marendaz Brut 2019**  
2023 à 2025

Bouquet subtil plutôt floral et minéral. La bouche suit, en y ajoutant du zeste de citron, des bulles fines et une belle structure sur une noble amertume. Tout est bien fondu.

Une valeur sûre, que nous recommandons en début de repas.

23 francs | [www.cave-combe.ch](http://www.cave-combe.ch)



**Maison Gilliard SA, Sion**  
**Les Murettes Brut**  
2023 à 2025

L'un des seuls vins de notre dégustation qu'on aurait bien vu accompagner l'entière d'un repas, de l'apéritif jusqu'au dessert. Sa complexité se traduit par des airs de pamplemousse, cassis, fleur de capucine et herbes de Provence comme le thym.

23.90 francs | [www.gilliard.ch](http://www.gilliard.ch)



**Cave de Corcelles, Corcelles-près-Payerne**  
**Lavaux AOC L'Émoussillant**  
2023 à 2025

Surpris par sa robe très peu intense, presque transparente, nous nous laissons ensuite séduire par des arômes d'ananas, de fruits à noyau, de litchi et de massepain. La bouche se révèle droite, avec une certaine rondeur et une finale florale.

24 francs | [www.vinsdecorcelles.ch](http://www.vinsdecorcelles.ch)



**La Cave de Genève, Satigny**  
**Genève AOC Baccarat Grande Cuvée**  
2023 à 2025

À un bouquet discret de fruits à noyau, avec une touche citronnée et minérale (presque du silex), succède une bouche assez riche, toujours marquée par l'aromatique minérale, des bulles presque envahissantes et des airs de zeste de citron.

24.50 francs | [www.cavedegenve.ch](http://www.cavedegenve.ch)



**Les Fils Rogivue, Chexbres**  
**Lavaux AOC St-Saphorin Cuvée Rogivue**  
**Blanc de Blancs Brut**  
2023 à 2025

Il nous transporte en Champagne, même si ce Blanc de Blancs ne contient pas une once de

Chardonnay, mais du Pinot Gris à 100%. Pomme, miel, fruits à coque et levure se livrent un joyeux combat avec une trame boisée et une acidité fondue. Un vin de gastronomie.

26 francs | [www.rogivue.ch](http://www.rogivue.ch)



**Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly**  
**Genève AOC Baron Auriol Blanc de Blancs**  
Millésime 2018

Une belle découverte que cet assemblage de Pinot Blanc (80%) et de Sémillon (20%)! Il se présente sous des airs frais, iodés, rappelant l'ananas, le citron, le raisin frais et la mirabelle. Une belle sapidité, sans prétention.

26.50 francs | [www.abeillesdor.ch](http://www.abeillesdor.ch)



**Jean-Daniel Porta, Aran-sur-Villette**  
**Lavaux AOC Merci Bacchus Brut**  
2023 à 2025

Composé pour les deux tiers de Pinot Noir, mais aussi de Doral et de Pinot Gris, il ose arborer des airs de Champagne grâce notamment à une indéniable franchise. Bouche agréable peut-être empreinte d'un léger sucre.

27 francs | [www.vins-porta.ch](http://www.vins-porta.ch)



**Domaine Hôpital Pourtalès, Cressier**  
**Neuchâtel AOC Le 1808**  
2023 à 2025

Ce Chasselas en méthode traditionnelle trace sa voie, sans prétention. Citronné, floral, salin, mais discret, il apporte beaucoup de fraîcheur en bouche, ainsi que quelques touches exotiques. Un bon compagnon pour des moments conviviaux.

27 francs | [www.domaineportalès.ch](http://www.domaineportalès.ch)



## 16 à 15.5 points



**Domaine De Champvigny Raymomd Meister, Satigny**  
Genève AOC Champvigny Brut  
16 points | 2023 à 2025

Le cépage Scheurebe a trouvé une terre d'accueil dans le vignoble genevois. Il prend ici les atours d'un Brut au bouquet magnifique et multiple, sur les fruits mûrs tels que la pêche, l'abricot et la poire, avec une touche de pierre mouillée. Bouche cohérente et séduisante.  
27.50 francs | [www.champvigny.ch](http://www.champvigny.ch)



**Domaine de la Devinière, Satigny**  
Genève AOC Blanc de Blancs  
16 points | 2023 à 2025

Charmé par le bouquet de ce Blanc de Blancs bio, le nez discerne de la poire, du vin cuit, avec une ombre de bois de santal et de cire d'abeille. On devine une certaine sucrosité qu'on lui pardonne bien vite, captivés par la longue finale.  
28 francs | [www.la-deviniere.ch](http://www.la-deviniere.ch)



**Le Murmure, Meikirch**  
Bern AOC Obsesión 2021  
16 points | 2023 à 2025

Dense, bien fait, vineux, intéressant: les qualificatifs ne manquent pas pour définir cet assemblage de Pinot Noir et Chasselas, arborant une belle robe et dont émanent des parfums de poire et de fruits à coque.  
28 francs | [www.lemurmure.ch](http://www.lemurmure.ch)



**Cantine Latini, Tremona**  
Latini Riserva  
16 points | 2023 à 2025

Il plaît par sa vinosité, ce mousseux «riserva» vieilli 40 mois sur lattes. À ne pas mettre entre toutes les lèvres, il assume ses notes d'évolution sur le champignon, la cire d'abeille, le beurre. Un excellent mousseux de gastronomie.  
34 francs | [www.cantine-latini.ch](http://www.cantine-latini.ch)



**Domaine le Grand Clos - Jean-Michel Nouvelle Vigneron Créateur, Satigny**  
2023 à 2025  
16 points | 2023 à 2025

Complexe, le nez évoque le coing, la poire, la citronnelle, un soupçon de cire d'abeille et des notes lactées. On a envie d'y replonger encore et encore. Au palais, du pain grillé se marie à une agréable salinité et une jolie longueur.  
35 francs | [www.nouvelle.wine](http://www.nouvelle.wine)



**Pfisterweine, Twann**  
Mousseux Extra Brut 2021  
16 points | 2023 à 2025

Cet Extra Brut de Pinot Noir intrigue par son aromatique de pomme, citron, ainsi que ses accents beurrés, minéraux et empyreumatiques. Les bulles se montrent fines et ravissantes, offrant d'agréables sensations en bouche.  
35 francs | [www.pfisterweine.ch](http://www.pfisterweine.ch)



**Domaine du Schlossberg SA, La Neuveville**  
Petrig Millésime Brut 2019  
16 points | 2023 à 2025

Il a du caractère, ce brut, qui nous parle de fruit mûr tel que le melon, de miel de châtaigne, de glycine, avec presque un côté viandé pas pour nous déplaire. La bulle explose au palais et vient réveiller une bouche un peu légère par rapport à l'expression du nez.  
48 francs | [www.domaine-du-schlossberg.ch](http://www.domaine-du-schlossberg.ch)



**Domaine Didier Gaille, Onnens**  
Vaud AOC Didier Gaille Brut  
15.5 points | 2023 à 2025

Les fruits mûrs et la pomme cuite embaument le bouquet de ce Chardonnay caractérisé par un côté lieux et des notes amyliques. En bouche, elles s'accompagnent d'airs empyreumatiques.  
24 francs | [www.domaine-didiergaille.ch](http://www.domaine-didiergaille.ch)



**Henri Badoux, Aigle**  
Murailles Brut  
15.5 points | 2023 à 2025

Le parfum de ce Brut se fait un peu attendre avant de se dévoiler sur des arômes floraux évoquant la glycine et sur des soupçons de pierre mouillée. Un vin de plaisir avec une bouche équilibrée entre l'amertume et la sucrosité.  
20.30 francs | [www.henri-badoux.ch](http://www.henri-badoux.ch)



**Les Perrières, Satigny**  
Genève AOC Genevoisie Brut  
15.5 points | 2023 à 2025

Le premier nez de cet assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Merlot se fait désirer, caché derrière une réduction fugace. Noisettes torrifiées, accents lactés et beurrés composent l'aromatique. Bulles présentes et finale sur l'acidité.  
21 francs | [www.lesperrieres.ch](http://www.lesperrieres.ch)



**Domaine de la Printanière, Avully**  
Genève AOC La Barjak  
15.5 points | 2023 à 2025

Une pointe de réduction pas gênante s'évapore bien vite pour laisser la place à des arômes de poire et de silex. La bouche oscille entre fraîcheur et amertume. Les bulles se révèlent un peu pressées, tout comme la persistance.  
24.50 francs | [www.laprintaniere.ch](http://www.laprintaniere.ch)



**Domaine de la République et Canton de Genève, Lully**  
Genève AOC BlancNoir 2017  
15.5 points | 2023 à 2025

Intrigant, le nez de ce Pinot Noir Extra Brut, millésime 2017 parle de citron et de lies. La bouche suit. On dirait que les bulles se sont un peu perdues au fil de son évolution. Globalement, l'aromatique reste séduisante.  
24.50 francs | [www.etat.geneve.ch](http://www.etat.geneve.ch)



**Cave Rives du Bisse, Ardon**  
Valais AOC Nirvana Demi-sec  
15.5 points | 2023 à 2025

Cet assemblage blanc demi-sec se présente avec un bouquet exotique, sur le bonbon au melon et toute une corbeille de fruits gourmands. Joli équilibre grâce à une élégante acidité. On connaissait la «confort food», voici le «confort wine»!  
25 francs | [www.rivesdubisse.ch](http://www.rivesdubisse.ch)



**Bolle & Cie SA, Morges**  
Brut de Licorne  
15.5 points | 2023 à 2025

Ce Blanc de Noirs Brut rappelle la poire et la frangipane, avec des accents levurés et iodés. L'abricot et le citron dansent dans une bouche harmonieuse, mais qui laisse une impression un peu fatiguée.  
25 francs | [www.bolle.ch](http://www.bolle.ch)



**Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville**  
Schafis Pinot noir Sekt Brut Les Réveries  
2021  
15.5 points | 2023 à 2025

Complexe et étonnant, ce Blanc de Noirs exhale des petits fruits rouges, de l'orange sanguine et des fleurs d'hibiscus. La bouche suit, avec un côté un peu bonbon et des bulles malheureusement un peu fuyantes.  
25 francs | [www.rebgutstadtbern.ch](http://www.rebgutstadtbern.ch)



**Pierre-Élie Carron, Fully**  
Valais AOC Brut de Fully 2020  
15.5 points | 2023 à 2025

Assemblage de Chardonnay et de Doral, il présente une surprenante association d'abricotine et de pâte à pain, avec des airs levurés. En bouche, comme un jus de citron équilibré par une bulle agréable, mais à l'acidité astringente.  
27 francs | [www.pec-vins.ch](http://www.pec-vins.ch)



**Domaine des Curiades, Bernex - Lully**  
Genève AOC Cuvée  
15.5 points | 2023 à 2025

Cette cuvée reste marquée par une plaisante salinité, du nez jusqu'à la fin de bouche. L'aromatique se compose de pomme acidulée, de beurre salé et de pierre mouillée. Les bulles et la vinosité sont au rendez-vous.  
27.50 francs | [www.curiades.ch](http://www.curiades.ch)



**Château de Crans**  
La Côte AOC Mousseux Antoine Saladin  
15.5 points | 2023 à 2025

Étonnant assemblage de Garanoir (60%) et de Doral (40%). C'est peut-être grâce à ce recette que le résultat présente une belle vinosité. Nez empreint d'un joli fruit jaune, presque trop mûr. Un peu fragile en bouche.  
28 francs | [www.chateau-de-crans.ch](http://www.chateau-de-crans.ch)



**Vini Rovio Ronco**  
Ticino DOC Spumante Blanc de Blancs  
2020  
15.5 points | 2023 à 2025

La robe peu intense aux reflets verts de ce Chardonnay annonce une aromatique de pomme verte, mais aussi de prune gourmande. Cohérent, avec une belle fraîcheur, mais un côté lacté tirant sur l'amertume.  
30 francs | [www.vinirovio.ch](http://www.vinirovio.ch)

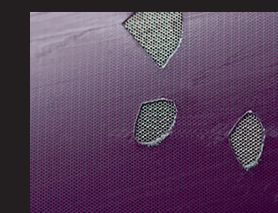
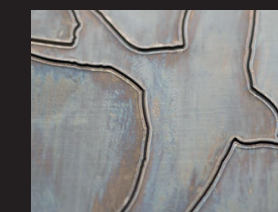
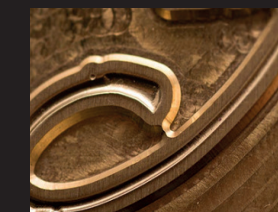


**Gialdi, Mendrisio**  
Ticino DOC Sottosopra Bianco di Pinot Nero 2020  
15.5 points | 2023 à 2025

Ce vin de caractère séduit par sa vinosité. Son aromatique évoque un drôle de mariage entre kiwi, pain grillé et craie. L'acidité marque un peu trop la bouche, mais les bulles viennent l'équilibrer et la finale se montre persistante.  
31 francs | [www.gialdi.ch](http://www.gialdi.ch)

# ETICOLLE LE LABEL SUISSE

Profondément enraciné dans le terroir suisse, Eticolle habille depuis un quart de siècle les plus belles bouteilles de centaines de producteurs helvétiques.



imprimé en  
suisse



ETICOLLE SA - Technopôle - 3960 Sierre  
Tél. 027 452 25 26 - [www.eticolle.ch](http://www.eticolle.ch)



## Comment la viticulture suisse a remplacé les acaricides par la lutte biologique ?

Pourquoi la vigne est-elle bonne pour le climat ?

Les réponses sur  Agriculture-Durable.ch

Découvrez comment les métiers de la terre contribuent à plus de durabilité dans l'agriculture suisse grâce à l'émission TV de Prométerre, en partenariat avec l'Office des Vins Vaudois et Vaud Promotion, diffusée tous les derniers vendredis du mois à 19h sur La Télé.



  
**URS HAUSER**

**AZIENDA  
VITIVINICOLA  
VIGNERON**

VIA CANTONALE 42 6594 CONTONE  
TEL 079 237 54 52



TUTTO BENE Bianco del Ticino DOC, BOURRÉE Bianco di Merlot DOC, SARABANDE Sauvignon Blanc DOC, BELLA STASERA Merlot DOC, DOPO MEZZANOTTE Merlot DOC, STELLA Merlot DOC, LE CIME Rosso del Ticino DOC

[WWW.VINOHAUSER.CH](http://WWW.VINOHAUSER.CH)

## Le club des amoureux du vin

Pour découvrir et apprécier les vins

Le Club les Domaines fait découvrir les meilleurs vins du monde aux amoureux du vin. En tant que membre, vous recevez six fois par an un coffret-surprise contenant chaque fois trois vins différents qui ont été évalués dans les moindres détails par les rédacteurs du magazine VINUM. Afin de vous donner un aperçu complet, chaque coffret contient des informations détaillées sur les vins, les viticulteurs et la région dans laquelle ils vivent et travaillent. En tant que membre du club, vous pouvez commander, à l'aide du formulaire, les vins que vous appréciez particulièrement, à un prix préférentiel garanti.



**CLUB LES  
DOMAINES**

**Devenez membre**  
En guise de bienvenue, nous vous offrons la cotisation pour l'année en cours  
[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)



## 17 à 15.5 points



**Fawino, Mendrisio**

**Saltimbanco**

15.5 points | 2023 à 2025

Élégant, le nez de ce Chardonnay parle de miel et de tilleul. Le palais fait un grand écart, marqué par une certaine rusticité, mais par d'agréables arômes de pain grillé et de fruits à coque. Persistance moyenne.

31.50 francs | [www.fawino.ch](http://www.fawino.ch)



**Cave du Chavalard, Fully**

**Valais AOC Les Bulles de Petite Arvine 2021**

15.5 points | 2023 à 2025

La typicité de la Petite Arvine a laissé la place à une autre palette aromatique dominée par la mangue et les fleurs capiteuses. Tout en harmonie, excepté une petite amertume finale et une persistance qu'on aurait souhaitée plus longue.

35.50 francs | [www.caveduchavalard.ch](http://www.caveduchavalard.ch)

**C. Varonier & Söhne, Varen Weine**

**Valais AOC Cäsar 2019**

15.5 points | 2023 à 2025

Discret au nez, ce Pinot Noir, millésime 2019, offre une alliance de coing et de poire. L'acidité emplit la bouche, accompagnée d'arômes de citron et d'une fin de bouche sur l'amertume.

39 francs | [www.varonier.ch](http://www.varonier.ch)



**Domaines Rouvinez, Sierre**

**Valais AOC Coeur de Domaine 2019**

15.5 points | 2023 à 2025

Ce millésime 2019 surprend par son assemblage de Savagnin et de Petite Arvine. Robe dorée, arômes de poire, de miel et de foin définissent ce Blanc de Blancs. Dommage que la bulle soit fuyante et que la finale n'emballer pas plus que ça.

42 francs | [www.rouvinez.com](http://www.rouvinez.com)



**Abbaye de Mont, Mont-sur-Rolle**

**La Côte AOC Brut Nature 2016**

15.5 points | 2023 à 2025

Ce Pinot Noir, Brut Nature, millésime 2016, a choisi la séduction avec un bouquet floral, minéral, qui tire sur la fraise. Pamplemousse et jolie finesse au palais. Persistance moyenne.

45 francs | [www.vinsdelausanne.ch](http://www.vinsdelausanne.ch)

**PÉT NAT**



**Cave des Amandiers, Saillon**

**Valais AOC Pét'Nat'Blanc 2022**

17 points | 2023 à 2025

Ce Pétillant Naturel issu du cépage Heida (Savagnin blanc, également appelé Païen) scotcherait les amateurs du genre, tout comme les néophytes. Complexe, le bouquet parle de pâte d'amande, de Poire à Botzi cuite, de citron cédrat confit... Particulièrement droit, il présente une bulle fine et persistante, ainsi qu'un côté presque caramélisé équilibré par l'acidité maîtrisée.

21 francs | [www.cavedesamandiers.ch](http://www.cavedesamandiers.ch)



**Domaine La Colombe, Féchy**

**De facto 2022**

16.5 points | 2023 à 2025

Le Chasselas aime se diversifier et ce Pét Nat le prouve. Une robe qui tire sur le rose habille les fruits blancs et presque exotiques, la rose, les noisettes un brin torréfiées... Ce vin de plaisir très franc allie la buvabilité à une excellente matière.

20.50 francs | [www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)



**Domaine de la Guérite, Gy**

**Genève AOC Pét'Nat 2022**

16 points | 2023 à 2024

Deux fers de lance du vignoble genevois - le Chasselas et le Gamay - engendrent une aromatique étonnamment bavarde, sur le coing, la fraise, mais aussi le praliné et le pin. Jolie harmonie en bouche malgré une rusticité peu dérangerante.

20 francs | [www.laguerite.ch](http://www.laguerite.ch)

**Domaine Mermetus Henri & Vincent**

**Chollet, Aran**

**Lavaux AOC Charmont**

15.5 points | 2023 à 2024

100% Charmont, il exhale le coing, la pomme à cuire comme la Boskoop, avec une pointe vanillée. La bouche suit, sur des airs de jus de pomme et de cidre. Les accents beurrés et minéraux prennent aussi le pas, mais l'amertume reste quand même dominante.

16 francs | [www.mermetus.ch](http://www.mermetus.ch)



**La Cave de Cheyres (Association des**

**Vignerons Broyards)**

**Bo'Jus 2022**

15.5 points | 2023 à 2024

Robe saumon assez intense, mais pas déplaisante, son parfum évoque un Vermouth ou même un Campari. La rose explose aussi au nez. Le pamplemousse emplit la bouche, ainsi qu'une belle effervescence. L'amertume amène de la complexité.

25 francs | [www.cavedecheyres.ch](http://www.cavedecheyres.ch)



Retrouvez tous les vins avec le QR Code ou sous vinum. [eu/fr/vin/recherche-de-vins](http://eu/fr/vin/recherche-de-vins)  
Mot-clé: «Guide: Mousseux (5 | 2023) FR»

## La dégustation

Tous les producteurs de Suisse romande et du Tessin ont été invités à présenter leurs effervescents en méthode traditionnelle ou Pét Nat. Le millésime n'était pas imposé, mais les vins devaient être disponibles à la vente.