

# ces sublimes assemblages romands!



## «Cuvée de l'Arzille 2016» Jean-Daniel et Franziska Chervet

**Cépages** Gamaret, mara, pinot noir, diolinoir, syrah.

**On l'aime** Cette toute nouvelle version d'une cuvée phare d'un domaine dont la réputation n'est plus à faire est une réussite! Une robe grenat à lisérés violets habille cet assemblage au nez non dénué de complexité. Des fragrances de fruits noirs, de prune, de mûre sauvage accompagnent un soupçon de cannelle et de vanille, quelques notes toastées, un brin de moka et, *last but not least*, une pointe de graphite. La bouche, d'une très grande fraîcheur, d'une formidable buvabilité, offre une matière nette, structurée, aux tannins souples et à la finale mentholée.

**On le sert** Aux côtés d'un tajine d'oie aux légumes d'hiver et poivre du Vietnam, une tourte feuilletée à la dinde fermière, champignons et foie gras.

**On l'achète** 21 fr. (prix départ cave).

Jean-Daniel et Franziska Chervet, ruelle des Gerles 6, 1788 Praz.  
Tél. 026 673 17 41,  
[www.domainechervet.ch](http://www.domainechervet.ch)



## «La Réserve 2015» Chai du Baron

**Cépages** Merlot, cabernet sauvignon.

**On l'aime** Incontestablement, le contenant est à la hauteur du contenu: d'une classe indéniable! L'habillage est superbe. Un premier nez envoûtant, intense et profond s'impose. Aux premières notes noblement boisées succèdent

des fragrances complexes de garrigue, d'herbes de Provence, de tabac blond, de cuir fin. L'aération exhale un magnifique bouquet de myrtilles sauvages. Le palais est totalement au diapason avec le nez. Une trame tannique présente, parfaitement mûre, signe une bouche généreuse, équilibrée, et puissante. Un vin impressionnant!

**On le sert** Cette cuvée escortera un filet de bœuf en croûte feuilletée, noisettes du Piémont et trompettes de la mort, un pavé de bison au vinaigre balsamique.

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

Chai du Baron,  
rue de la Manufacture 5,  
1967 Sion-Bramois.  
Tél. 027 203 40 60.  
[www.chaidubaron.ch](http://www.chaidubaron.ch)



## «Le Treillant 2017» Blaise Duboux

**Cépages** Merlot, cabernet franc, syrah.

**On l'aime** Nous avons été totalement séduits par cette cuvée de haut vol à la robe pourpre intense. Le premier nez exprime un bouquet complexe et très précis de petites baies noires, de cassis et de myrtille, où le boisé est juste suggéré. L'aération libère des notes de baies de mûrier, de cerise noire, une pointe de tabac et de poivre rouge. Une matière racée, vibrante, signe une bouche ample soulignée par des tannins structurants et fondus, une finale aux arômes évoquant l'olive noire. Encore un peu austère à ce stade, elle n'en demeure pas moins superbe d'harmonie et d'équilibre.

**On le sert** Oubliez-le en cave quelque temps avant de le servir avec un carré de veau aux cèpes et aux girolles, des côtelettes d'agneau parfumées au romarin.

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

Domaine Blaise Duboux,  
sentier de Creyvavres 3,  
1098 Épesses.  
Tél. 021 799 18 80.  
[www.blaiseduboux.ch](http://www.blaiseduboux.ch)

## «Cœur de Domaine Rouge 2015» Famille Rouvinez

**Cépages** Cornalin, humagne rouge, syrah.

**On l'aime** Quel nez! Intense, profond, doté d'un boisé juste évoqué, il séduit par ses parfums de petits fruits noirs. Un brin d'aération et voici que virevoltent des senteurs d'herbes aromatiques, d'épices, de cannelle, de pulpe de fruits où l'on devine la cerise, le cassis, la myrtille et la framboise. Nous avons été conquis par son toucher de bouche, superbe. Cette alliance de complexité, d'élégance et de profondeur, ses tannins présents mais très fins et son juste équilibre procurent dès maintenant un réel plaisir. Pourquoi s'en priver?

**On le sert** Présentez-lui un tournedos fondant à souhait, une côte de bœuf rassie sur l'os ou un ongle du même animal et vos invités seront vraiment à la fête!

**On l'achète** 48 fr. (prix départ cave).

Domaines Rouvinez,  
colline de Géronde,  
chemin des Bernardines 45,  
3960 Sierre.  
Tél. 027 452 22 52.  
<https://famillrouvinez.com>



## «Point Final I» Le Grand Clos, Jean-Michel Novelle

**Cépages** Syrah, Pinot noir.

**On l'aime** Hors norme, assurément!

Une robe rubis sombre ourlée de reflets tuilés habille cet assemblage grandissime. Un nez intense, aux accents bourguignons, soyeux et élégant, totalement abouti! S'y épanouissent des parfums raffinés d'épices douces, de petits fruits rouges, de grenade, de mûre. La bouche offre un jus à l'aromatique complexe, absolument superbe, d'un juste équilibre, doté de tannins fins et veloutés. Le fruit est là, à profusion. Se bousculent à l'envi les petits fruits rouges, la cerise, la griotte, légèrement kirschée, la framboise fraîche, parsemés d'accents de fruits à coques, de réglisse et de cannelle.

**On le sert** Les amateurs de gibiers à plume se tourneront vers une bécasse des bois aux copeaux de truffe noire, un suprême de pigeon au poivre de Sichuan.

**On l'achète** 80 fr. (prix départ cave).

Novelle, Le Grand Clos,  
route du Mandement 153,  
1242 Satigny.  
Tél. 022 753 10 09.  
[www.nouvelle.wine](http://www.nouvelle.wine)



## «Initial 2014» Le Petit Château, Famille Simonet

**Cépages** Diolinoir, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon.

**On l'aime** Ce flacon exceptionnel, coup de génie de la famille Simonet, porte haut les couleurs du Vully. La robe se drapait d'un rubis intense à reflets pourpres, presque «sensualité» à l'œil. Profond dès le premier nez, il brille par son bouquet complexe de fruits noirs, de cerise et de mûre. L'aération libère des parfums évoquant les sous-bois, la fougère, teintés d'une pointe de cuir et de tabac. La bouche offre une lecture tout aussi complexe. Racée, puissante, d'une folle élégance, elle séduit par sa matière riche et harmonieuse, son aromatique précise, ses petites notes de ronces.

**On le sert** Offrez-lui la plus belle des carafes et présentez-lui un filet de bœuf façon Wellington, ou une poitrine de colvert rôtie et figues caramélisées.

**On l'achète** 97 fr. (prix départ cave).

Le Petit Château,  
Simonet Père et Fils,  
route du Lac 134,  
1787 Môtier.  
Tél. 026 673 14 93.  
[www.lepetitchateau.ch/fr/](http://www.lepetitchateau.ch/fr/)

