

24 heures

Un mousseux d'ici pour les Fêtes?



83 effervescents suisses à la dégustation, avec de bonnes et de mauvaises surprises

David Moginier

C'était un exercice délicat auquel nous avait convié Laurent Probst, blogueur passionné à l'enseigne de Vins Confédérés: il avait en effet recueilli 83 effervescents en provenance de toute la Suisse (avec deux champagnes pièges) et organisé une dégustation à l'aveugle toute la journée au Château de Colombier (NE) avec quelques spécialistes et journalistes. Une douzaine de palais mis à rude épreuve, tant la dégustation de mousseux fatigue les papilles plus vite que les vins tranquilles.

Au final, quelques conclusions s'imposaient parmi les dégustateurs. D'abord, les vins mousseux sont une science à part pour les vignerons. Les raisins doivent être vendangés suffisamment tôt pour que l'acidité reste importante, et plusieurs crus présentaient le défaut d'une trop grande maturité. On ne cherche pas le sucre mais bien la fraîcheur. Ensuite il faut quand même un beau produit de base: on a parfois eu l'impression que certains avaient tenté de sauver une cuve médiocre en lui faisant prendre des bulles. Désolé, ça ne marche pas comme ça. Enfin, si la «méthode traditionnelle» (celle qu'utilise la Champagne) est préférable, nous avons aussi trouvé des «cuves closes» tout à fait appréciables.

Vous trouverez donc ci-contre une sélection subjective des meilleures découvertes ou confirmations centrées sur la

24 heures

région, agrémentée de deux vins dégustés à d'autres occasions. Quelques indications pratiques: d'abord la douceur du vin ou son taux de sucre: il va d'extra-brut (-6 g/l) à doux (+50 g/l), en passant par brut (-15), extra-sec (12-20), sec (17-35) et demi-sec (33-50). Ensuite, le millésime: en Champagne, on assemble différentes années, ce qui ne se fait que très rarement en Suisse. Les non-millésimés locaux sont souvent d'une seule année. Enfin, le type de bulle peut être de méthode traditionnelle (on ajoute des levures dans la bouteille pour une nouvelle fermentation), de cuves closes (fermentation en cuve) ou de gazéification (adjonction d'un gaz dans le vin). Ces deux dernières méthodes sont rarement signalées...



Apex

Notre préféré de la dégustation. Raymond Paccot élabore ce brut millésimé 2009 (dégorgé en 2012) à base de pinot noir et de chardonnay, en méthode traditionnelle. Nez de fruits exotiques, bouche d'une belle élégance où l'on retrouve le pamplemousse et une belle fraîcheur. Bulles fines et persistantes.
26 fr. au Domaine de la Colombe, 1173 Féchy.
www.lacolombe.ch



Brut blanc

A Echichens, Raoul Cruchon s'est penché sérieusement sur la méthode traditionnelle et élabore cet assemblage pinot noir et chardonnay en méthode traditionnelle, chez Daniel Marendaz. Brut millésimé 2009. Le nez sent le miel et les agrumes. La bouche est fraîche, franche et élégante. Les bulles sont fines.
25 fr. chez **Henri Cruchon**, 1112 Echichens.
www.henricruchon.com



Marendaz Brut

Le roi vaudois de la bulle, qui élabore une bonne partie des vins ci-contre, fait son propre brut à base de pinot noir et de chardonnay, avec un zeste de pinot gris, vieilli cinq ans sur lattes. Et trois autres effervescents... Nez de fruits exotiques, bouche très ronde, qui respire la fraîcheur et l'équilibre, bulles parfaites.
21 fr. chez Daniel Marendaz, 1438 Mathod.
www.provino.ch



Brut Cuvée Prestige

Chez Thiébaud, un des spécialistes neuchâtelois de l'effervescent, la gamme est large. Cette Cuvée Prestige Louis Thiébaud est un brut blanc de blanc millésimé 2011, élaboré à partir de chardonnay uniquement. Nez de fleurs blanches et d'abricot, belle attaque en bouche et bulles élégantes.
24 fr. chez Thiébaud, 2014 Bôle.
www.thiebaud.ch



Millibulle

Le Domaine de Marcelin, à l'Ecole d'agriculture des hauts de Morges, élabore une méthode traditionnelle à base de chardonnay et de doral. Brut non millésimé. Nez très fruité, avec un reste de levure. Une belle bouche qui penche vers l'agrumes et une touche d'amertume. Bulles un poil paresseuses.
20 fr. au Domaine de Marcelin, 1110 Morges.
www.agrilogie.ch



Brut

Philippe Bovet a perdu la majeure partie de sa vendange 2013 pour cause de grêle. Dommage pour ce Brut non millésimé en méthode traditionnelle, un blanc de blanc (chardonnay). Un nez presque bonbon avec des touches de miel et de cire. Une bouche racée, fraîche et équilibrée, qui supporte des bulles fines.
28 fr. chez Philippe Bovet, 1271 Givrins.
www.philippebovet.ch



Vida Loca

A la Cave des Bains de Leytron (VS), Xavier Bagnoud produit un brut en méthode traditionnelle sur une base de chardonnay et de pinot gris, élaboré par Xavier Chevalley. Mousseux gastronomique, avec un nez tilleul et noisette, une bouche ronde, presque un peu douce, riche et bien équilibrée. Bulles fines.
26 fr. 50 à la Cave des Bains, 1912 Leytron.
www.cavedesbains.ch



Eclipse

Sur les hauts de Cully, Michel Blanche et son équipe vinifient en blanc ce brut de pinot noir, qui a passé treize mois en méthode traditionnelle. Récompensé au Grand Prix du vin suisse 2012. Nez très aromatique, fruits exotiques, caramel, bouche douce et longue, bulles réussies.
23 fr. au Domaine d'Aucrèt, 1096 Cully.
www.aucret.ch