

Vinum Wine Guide

58 Le Choix des Pros
Swiss Gift Sélection et
SwissGrapes

62 Guide effervescents
Méthode traditionnelle
et Pét Nat suisses

70 Guide mousseux de France
Champagne et
Crémant



La rédaction choisit les thèmes de dégustation, avant de demander des échantillons directement aux producteurs ou aux négociants. Les dégustateurs procèdent à une dégustation à l'aveugle des vins présentés. Ce guide des vins porte uniquement sur des vins dont nous pouvons recommander l'achat. L'objectif consiste à recommander des vins qui sont disponibles dans le commerce lors de la parution du numéro, sans que nous puissions toutefois le garantir. Les prix de vente transmis par les producteurs ou les négociants sont fournis à titre indicatif. L'envoi d'échantillons destinés aux dégustations pour le guide des vins VINUM est gratuit.

20 points = 100 points
Vin extraordinaire à son apogée,
issu d'un grand millésime
et qui se caractérise par une
harmonie parfaite

19 points = 97-98
Excellent vin qui offre une
émotion mémorable

18 points = 94-95
Excellent vin

17 points = 91-92
Très bon vin qui possède un
caractère remarquable et/ou un
niveau technique très élevé

16 points = 88-89
Très bon vin qui se distingue
par un style original et une
qualité supérieure à la moyenne

15 points = 85-86
Bon vin qui plaira à la majorité
des dégustateurs

14 points = 82-83
Vin de qualité insuffisante

Tous les vins présentés ont été
dégustés dans des conditions
équitables par les dégustateurs
de VINUM. Les échantillons
sont conservés à une tempéra-
ture adéquate. Les vins réduits
ou fermés sont décantés avant
d'être dégustés.

**A
L'APOGÉE**

Ce cru a reçu le meilleur
pointage de toute la
dégustation.

**BON
PLAN**

Ce vin offre un rapport
qualité-prix tout
à fait exceptionnel.

**FAVORI
NOM**

Cette cuvée est un coup
de cœur du dégustateur
mentionné.

ATYPIQUE

Hors-norme, cette
cuvée brille par sa classe
et son originalité.

Leurs choix

Avec le temps des Fêtes vient le casse-tête des cadeaux, que ce soit pour les proches ou pour les clients. Tous au bénéfice d'un diplôme de l'École Hôtelière de Lausanne (EHL), ces professionnels n'ont pas leur pareil pour trouver ce qui enchantera les œnologues. **Texte: Anick Goumaz**



«Je me mets toujours dans la peau du client final.»

Hervé Badan a fait du service client un art. Il a repensé son entreprise en 2023 afin de se concentrer sur sa réelle valeur ajoutée.

Quand les grands ne croient plus au père Noël, c'est Hervé Badan qui le remplace. Entré dans le monde des coffrets cadeaux par la porte du vin, il combine désormais des bouteilles suisses avec des produits du terroir et des objets tels que livres, jeux ou encore bougies parfumées. Il se fournit en grande majorité auprès de petits artisans et à 100% en Suisse. Depuis quelques mois, sa PME de trois employés a pris le nom de «Swiss Gift Selection». «Notre clientèle reste principalement professionnelle, explique-t-il. Les valeurs de terroir et de proximité touchent toutes les sociétés, du luxe au garage du coin. Je trouve chouette que les personnes découvrent des produits grâce aux cadeaux qu'ils reçoivent. Nous avons également développé une boutique en ligne de coffrets cadeaux pour les particuliers.» Il faut dire que ce passionné, né dans le Jura bernois, œuvrait d'abord pour la visibilité des domaines viticoles suisses. «Lorsque j'ai commencé, il y a douze ans, la notoriété des vins suisses n'était pas à son niveau d'aujourd'hui. Pour déguster des vins des Grisons par exemple, il fallait aller sur place. La plupart des domaines viticoles n'avaient pas de site internet. C'était ma première mission: faire

découvrir les vins suisses.» Avec le temps et le développement des outils de communication, l'entrepreneur s'est concentré sur les coffrets cadeaux, «ma valeur ajoutée». On sent effectivement son sens du «faire plaisir»: «Je me mets dans la peau du destinataire final. Je me demande ce que j'aurais envie de recevoir si j'étais à sa place.» Une activité dans laquelle il s'épanouit, mais sur laquelle il n'aurait peut-être pas parié lors de ses études à l'École Hôtelière de Lausanne (EHL). «J'ai toujours été épicurien. À l'EHL, j'ai acquis de bonnes bases d'entrepreneuriat, mais je ne voulais pas me lancer tout de suite à mon compte.» Hervé Badan passe donc par le service marketing pour le marché suisse chez Nespresso, puis par Laurastar. «Ça m'a forgé le caractère. Mais en 2010, je voulais bosser pour moi, amener du sens dans mon travail. J'ai toujours aimé aller à la rencontre des vigneronnes et en discutant avec eux je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire.» Comme quoi, il faut toujours suivre ses intuitions.

Swiss Gift Selection SA
Derrière le Château 18
1618 Châtel-St-Denis
Tél. +41 21 921 20 45
info@swissgiftselection.ch
www.swissgiftselection.ch

Michaël Schlegel parle vite. Comme s'il devait se dépêcher d'expliquer une idée avant que la suivante ne lui échappe. Cette machine à projets qui lui sert de cerveau lui a permis - ainsi qu'à son associé, Nicolas Kiss, certainement pas en reste en matière de créativité - de développer une société bien rodée. Si SwissGrapes s'est fait un nom grâce à la vente de vins suisses en ligne et aux événements œnologiques et conviviaux, il ne faut pas oublier une activité plus rare sous nos latitudes: l'export. C'est pourtant ainsi que l'aventure commence: en 2013, Michaël entrevoit un marché pour les vins suisses au Canada, là où il a séjourné et où son papa, Olivier, réside toujours. «Long story short», l'entreprise des deux Vaudois facilite maintenant l'export de vins suisses vers le Canada, mais aussi Londres et Singapour. «Nous nous rendons sur des foires au Canada deux fois par an, raconte Michaël. À la dégustation de vins suisses, tout le monde tombe par terre. Avec son élégance et son faible volume d'alcool, le Chasselas se situe pile dans l'air du temps. Tandis que les Pinot Noir des Grisons et de Neuchâtel, ils tiennent merveilleusement la comparaison avec les vins de Bourgogne.» Mais, chez nous, SwissGrapes perce surtout avec son e-commerce et ses abonnements mensuels de vins suisses. «Nous avons

lancé la vente en ligne en 2015, mais le marché n'était pas prêt. Tous les e-commerces ont explosé quand la Covid a frappé. De notre côté, les ventes en ligne se sont maintenues après la pandémie.» Le fil rouge de toutes ces activités: les vins suisses. «Notre but est de représenter une photographie du vignoble suisse dans son ensemble. Nous distribuons 70 domaines viticoles issus de 14 cantons, en privilégiant les petites productions et les cépages autochtones.» Dernières arrivées chez les deux anciens camarades de l'EHL, leurs propres cuvées se vendent aussi bien ici qu'outre-mer. «Elles s'articulent sous la forme d'ateliers d'assemblages. Nous n'avons pas les moyens d'acquérir un vignoble pour l'instant, alors nous nous allions aux meilleurs. Dans le «Feu au lac» par exemple, s'associent le Chasselas en cuves de Vincent Graenicher et le Sauvignon Blanc barriqué de Stéphane Gros. Ça cartonne!»

SwissGrapes
Chemin des Vergers 1
1195 Bursinel
Tél. +41 21 824 10 x39
info@swissgrapes.com
www.swissgrapes.com



«Nous proposons une photographie du vin suisse.»

Michaël Schlegel et son associé, Nicolas Kiss, allient avec SwissGrapes l'e-commerce, l'export, la vente physique et l'événementiel.



Meridio 2021 Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Svizzera italiana IGT

J'ai découvert cet assemblage de Merlot et de Chardonnay la première fois en le dégustant accompagné de pâtes au pesto maison cuisinées par mes amis vigneronnes Paolo et Anna Barbara, en toute simplicité, à Barbengo. Une déclinaison surprenante du Merlot vinifié en blanc et élevé en barriques.
26 francs
www.cantinabarbengo.ch



Amicalement Vôtre 2020 Domaine Dugerdil, Dardagny Genève AOC

Le vin des amis, comme aime le dire la vigneronne. Les épices et le poivre marquent cet assemblage de Syrah et de Garanoir. Je suis fan des vins de mon amie Sophie, qui sont à l'image de son caractère: franc et honnête. Sophie recherche l'authenticité des cépages, et cela se traduit dans toute sa large gamme de vins.
26.50 francs
www.domaine-dugerdil.ch



Petite Arvine Les Claives 2022 Domaine Mettaz, Fully Valais AOC

Mes amis Véronique et Philippe produisent plusieurs déclinaisons de ce merveilleux cépage autochtone qu'est la Petite Arvine. Ma préférée, qui est aussi pour moi la plus typée, c'est celle qui provient des terrasses des Claives. Et dégustée dans leur guérite au milieu des vignes, c'est l'extase!
26 francs
www.mettaz.ch



Le Feu au Lac SwissGrapes Vin de Pays Suisse

Non, il n'y a pas le feu au lac, mais quand sonne l'heure de l'apéro on prend un Feu au Lac, enfin on en prend deux c'est plus sûr. Cette fraîcheur revigorante... Ce bouquet fruité où se mêlent agrumes et fruits à noyaux... Cette minéralité mesurée, joyeuse, qui vient apporter complexité et finesse... Allez chut, maintenant on savoure!
19 francs
www.swissgrapes.ch



Gamay 2022 Cave Caloz, Sierre Valais AOC

Voilà un Gamay où l'on retrouve toute la noblesse du terroir sierrois, avec sa minéralité calcaire apportant de la finesse ainsi que son soleil généreux offrant de la richesse. C'est un vin très fruité et d'une grande fraîcheur, croquant à souhait, avec des notes aromatiques de fraise et de pivoine. Aérien et léger, il se boit facilement.
18 francs
www.swissgrapes.ch



Pinot Noir von Lindenwingert 2022 Weingut Sprecher von Bernegg, Jenins Graubünden AOC

Issu de vignes de plus de 30 ans, il s'agit d'un Pinot Noir tout en profondeur. Au-delà des arômes croquants caractéristiques du cépage, lorsqu'il est vinifié en grappe entière, sa longueur, ses tanins fondus et sa finale épicée en font un Pinot d'une rare élégance.
40 francs
www.swissgrapes.ch