



ELLE SUISSE

SPECIAL NOUVEL AN

L'HEURE DES BULLES A SONNÉ

NOTRE SÉLECTION DE VINS PÉTILLANTS
100% SUISSES AUX SAVEURS INFINIES.

PAR MELISSA WIDLA

LE DOMAINE MARENDAZ BRUT IMPÉRIAL

C'est le champagne de méthode traditionnelle suisse le plus abouti! Avec son Brut Impérial, Daniel Marendaz est devenu une figure vaudoise incontournable du procédé. Ce crémoux effervescent issu du chardonnay réunit avec brio pêche des vignes et mirabelle. Vieilli durant quatre ans, les saveurs sont puissantes, éloquentes et marqueront l'esprit le palais de vos invités.

On le déguste : lors de l'apéritif avec des fruits de mer ou du repas avec une fondue.
Les Caves de la Cave Marendaz, route de la Laiterie 2, 1438 Mithod, CHF 25 – la bouteille de 75 cl, cave-combe.ch

L'ORPAILLEUR

BRUT DE L'ORPAILLEUR 2014
Une envie de vivre la distinction? On opte pour le médaille d'Or du Grand Prix du Vin Suisse 2017. À peine servi, sa robe dorée

emplit élégamment la coupe. Des arômes fruités et minéraux s'échappent délicatement. L'attaque en bouche est vive et citronnée, et se termine par un doux arôme de biscuit. À consommer bien frais pour en décupler les saveurs.

On le déguste : en apéritif avec des canapés de saumon fumé ou des bouchées au fromage.
Frédéric Demotte SA, route d'Italie 81, 1958 Urière, Valais, CHF 24 – la bouteille de 75 cl, orpailleur.ch

LE CLOS DE LA RÉPUBLIQUE BLANC DE NOIR VAUDOIS

Cette dernière création Fonjallaz est un millésime qui ne se dilate pas seulement par sa délicate robe couleur miel. Le précieux est un pur pétat noir à la bulle fine et fondante. Doté de parfums de pomme mûre et de cassis, ses nuances aux fruits rouges et condamnées ravissent dès la première mise en bouche. Un délice!

On le déguste : en dessert avec un sorbet

ou une panna cotta au coulis de fruits des bois.

Le Clos de la République, route du Petit-Crê 1, 1099 Bourg-en-Léman, Yverdon, CHF 21 – la bouteille de 75 cl, closdelarepublique.ch

LA MAISON MAULIER CUVÉE DES BÉNÉDICTINS BRUT

Voilà près de 185 ans que la famille Maulier perpétue avec finesse son savoir-faire dans l'art du champagne. La Maison met un point d'honneur à faire de ses vins mousseux de véritables nectars d'exception. Preuve en est la Cuvée des Bénédictons Brut sacrée 2^e meilleur vin mousseux du monde en 2014. Ce champagne mêle notes florales et saveurs de sureau. De quoi séduire le palais de vos convives.

On le déguste : en apéritif avec des entrées aux herbes ou du poisson grillé.
Maulier & Cie SA, Le Prieuré Saint-Pierre, 202 Môtte, Neuchâtel, CHF 24 – la bouteille de 75 cl, maulier.ch

JACQUES GERMAINIER BRUT MILLÉSIME

On se la joue fin connaisseur en servant le tout dernier Grand Prix du Vin Suisse 2018. Œuvre de Jacques Germainier, le Brut Millésime n'a pas volé sa récompense. Après cinq ans passés en barriques, la cuvée se révèle saisissante: une touche de limette, une sous-couche noisette puis une légère note de pain grillé. Les invités craqueront pour ce final en longueur relevé d'une touche de miel.

On le déguste : lors du repas avec des crustacés ou de la viande.
Germainier, La Cuvée de Tavel, route de Vaux 1, 1647 Conthey, Valais, CHF 2190 la bouteille de 75 cl, germainier.com

21 DÉCEMBRE 2018

DOMAINE MARENDAZ, ENTREPRISE FAMILIALE, L'ORPAILLEUR, L'ÉCARTÉ DE LA RÉPUBLIQUE, MAISON FAMILIALE, LA MAISON MAULIER, LA MAISON MAULIER

FINE FOOD

POUR DES MOMENTS PRIVILÉGIÉS.

Vivez des moments uniques de pur plaisir avec les spécialités Fine Food du monde entier! Découvrez par exemple Grand Cru Prestige du viticulteur Jean-Etienne Bonnaire, élaboré à partir de chardonnay de la commune de Cram. Ce sont les sols calcaires qui donnent à ce blanc de blancs sa fraîcheur et sa minéralité très caractéristiques. So des notes d'agrumes et d'ananas, avec une légère touche florale et des arômes de noix.

COOP.CH/FINEFOOD

Pour moi et p

8

ELLE SUISSE

