

Des bulles «de chez nous» pour faire la fête

MOUSSEUX Les vins effervescents suisses offrent une alternative locale aux sacro-saints champagnes. Nous en avons testé neuf, achetés en grandes surfaces. Le Brut Millésimé de Jacques Germanier, en Valais, sort en tête.

Geneviève Comby

Il a les faveurs du plus grand nombre, mais le champagne n'est pas le seul à pouvoir agrémenter les fêtes de fin d'année d'une exquise effervescence. Les vins mousseux

suisses ne manquent pas d'atouts, même s'ils n'ont pas droit à l'appellation «champagne», réservée aux bouteilles issues du vignoble champenois français.

C'est une réalité: les bulles bien de chez nous séduisent de plus en plus. Selon l'Office fédéral de l'agriculture, plus de 558 200 litres

Lire la suite en page 9 →



8 vins mousseux suisses bruts

20 = Parfait
De 18 à 19,9 = Excellent
De 16 à 17,9 = Très bon
De 14 à 15,9 = Bon
De 11 à 13,9 = Satisfaisant
De 10 à 10,9 = Insatisfaisant
Pas de note
au-dessous de 10.

Classement par note,
puis par prix.



BRUT MILLÉSIMÉ (2018)
JACQUES GERMANIER
CAVE DU TUNNEL



P'TITES BULLES
CAVE DE LA CÔTE



LE MOUSSEUX
CAVE DU TUNNEL



BACCARAT
BLANC DE BLANCS
CAVE DE GENÈVE



CORDON OR
MAULER

Canton	Valais	Vaud	Valais	Genève	Neuchâtel
Cépages	Chardonnay	Non spécifié	Non spécifié	Chardonnay	Chardonnay, chenin, pinot
Taux d'alcool	12,5%	11%	12,5%	12,8%	12,5%
Acheté chez	Aligro	Coop	Aligro	Coop	Coop
Quantité	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl
Prix	22.80 fr.	15.50 fr.	11.50 fr.	14.95 fr.	16.95 fr.
Points forts	Nez agréable avec des notes de brioche, de craie, de fruits. Bulles fines. Un vin vif et mordant, légère astringence qui donne du caractère. Fin de bouche légèrement iodée	Notes minérales, de fruits mûrs et d'amande au nez. Attaque fraîche en bouche et délicatesse des bulles. Finale dynamisée par l'acidité. Belle longueur	Nez facile et fruité aux notes d'agrumes, de pomme. Fraîcheur et belle longueur en bouche	Nez avec des notes de craie de fruits blancs. Acidité équilibrée. Finale mordante. Frais et léger	Notes florales, de fruits blancs et jaunes au nez. Complexe en attaque de bouche et fraîcheur des fruits qui donne du croquant. Plaisant et facile d'accès
Points faibles	Les bulles s'estompent. Amertume finale	Les bulles s'estompent vite. Sucrosité en finale	Un nez qui manque de profondeur et une bouche qui manque de mordant pour un vin un peu timide	Bulles trop intenses qui masquent l'équilibre du vin. Manque de rondeur. Finale courte	Nez un peu fermé. Manque de complexité et de caractère dans l'ensemble. Bulles un peu trop présentes
NOTE SUR 20	17	16.5	14.7	14.7	14.3