

**Voyage Académie Internationale du Vin**  
**LAUSANNE - SUISSE - FÊTE DES VIGNERONS 2019**

**6 au 9 août 2019**

**Par Christopher Cannan**



**AIV**  
ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN  
INTERNATIONAL ACADEMY OF WINE



Lavaux – Clos des Abbayes

Une occasion exceptionnelle d'assister à cet évènement extraordinaire qu'est la « Fête des Vignerons » à Vevey qui a lieu seulement tous les 20 à 25 ans. Par ailleurs une excellente opportunité pour mieux connaître le vignoble suisse et les vins de grande qualité que nous avons rarement la possibilité de connaître et d'apprécier hors des frontières suisses.

Mardi 6 août 2019

---



Accueil au Château d'Ouchy à Lausanne au bord du Lac Léman avec un verre des vins généreusement offerts par nos amis académiciens, Raymond Paccot et Raoul Cruchon.

Le Brex – Grand Cru - Domaine de La Colombe – La Côte 2018 de Raymond Paccot : Une belle minéralité, finesse et équilibre.

Morget Sélection 2018 de Raoul Cruchon : Belle concentration avec également de la minéralité et une belle longueur.

Un excellent dîner a suivi, préparé par l'équipe du Château d'Ouchy. Avec de la féra fumée du Lac Léman sur salade de fenouil et un suprême de poularde, nous avons apprécié deux autres vins de Raymond et Raoul :

« Altesse » du Domaine Henri Cruchon 2017 : Le cépage est de la Roussette de Savoie, le vin riche et savoureux avec une belle concentration. Malo faite.

« La Girarde » - Pinot Noir – Domaine de La Colombe - Raymond Paccot 2015 : Une grande année. Le vin a une belle couleur, de la structure et de la fraîcheur. Un beau Pinot Noir profond et riche pour un Pinot de cette région qui est La Côte à quelques kilomètres à l'ouest de Lausanne vers Genève.

Bruno Prats fait un discours d'accueil et Raymond et Raoul ont commenté leurs vins.



Nous nous réveillons avec un bien mauvais temps. Un ciel bas et beaucoup de pluie. Quel dommage pour une visite des vignobles dans les montagnes du Valais.

**DOMAINE DU GRAND BRÛLÉ - LEYTRON**

Après une heure en car nous sommes arrivés au Domaine du Grand Brûlé, propriété de l'État du Valais.

Nous sommes descendus des cars directement dans les vignes où Monsieur Pierre-André Roduit et son équipe nous font une présentation sous une pluie intermittente. Le domaine est dédié aux recherches sur le vignoble et les vins du Valais. Il nous explique que le vignoble de la région couvre 4800 hectares avec 50 différents cépages, mais dominés par le Chasselas, Pinot Noir et Gamay ainsi que les cépages locaux d'Humagne Rouge, d'Humagne Blanc, Arvine et Cornalin. Ces cépages ont quasiment disparu dans les années 1990. C'est à partir de 1991 que le domaine fait des recherches sur ces différents cépages, les clones et la sélection massale, afin de permettre aux vigneron du Valais de faire le choix qui leur convient le mieux. Le domaine focalise surtout sur les cépages autochtones comme l'Arvine qui est plantée actuellement sur 200 hectares dans la région et le Cornalin, un cépage compliqué qui dans certains cas ne produit pas de raisins. Enfin nous avons assisté à la démonstration d'une machine à désherber « intercept » Italienne de la marque Alphatec qui fonctionne avec de l'eau propulsée à haute pression, évitant ainsi d'utiliser des herbicides.



Ensuite les bus nous ont emmené à la cave du Domaine Grand Brûlé pour une dégustation des cépages locaux sous l'étiquette du Domaine de l'État du Valais. Ce sont les résultats des essais de vinification des différentes parcelles expérimentales pour les cépages autochtones.



Rèze AOP Valais 2018 : 13°. Cépage peu connu. Une certaine tension, mais un goût un peu herbacé. Un peu rustique par rapport aux autres cépages.

Humagne Blanche AOP Valais 2018 : 13°. Un vin minéral avec de la finesse et longueur. Assez riche et intense avec des notes de pêches.



Petite Arvine AOP Valais 2018 : 14.5°. Assez puissant et exubérant avec une note de pamplemousse bien présente en bouche.

Arvine 2017 AOP Valais 2017 : 13°. Avec un peu de sucre ce vin semblait assez plat. Épicé au nez avec des notes de vanille et miel. Bonne longueur.



Humagne Rouge AOP Valais 2017 : 14°. Un peu viandé, du sang mais aussi des framboises au nez. Rustique et sauvage. Un vin pour le gibier.



Cornalin AOP Valais 2018 : 14.7°. Charpenté et robuste. Épicé et tannique. Un peu rustique et vert mais avec de la fraîcheur et équilibre. Un bon vin de repas.

Cornalin Vieilles Vignes AOP Valais 2016 : Élevage 24 mois en futs de chêne. Un vin riche et intense avec une belle structure et des épices. Comme les autres rouges un aspect un peu sauvage et manquant de finesse.



Les vins ont été admirablement commentés par Jacques Puisais qui nous a régalez avec des descriptions des arômes et les potentiels mariages vins et mets.



Un déjeuner convivial a suivi avec les produits du terroir, notamment un grand choix d'excellents fromages, des tartares de bœuf, de la charcuterie régionale, des röstis et des macarons.



## FULLY



Sous un temps gris et nuageux, mais avec moins de pluie, nous sommes remontés dans les cars pour aller à Fully, un autre petit village viticole du Valais non loin du Domaine du Grand Brûlé. Après quelques difficultés de repérage pour les chauffeurs des cars sur les petites routes viticoles, nous sommes arrivés au pied du mythique vignoble, la « Combe d'Enfer ». Un magnifique et impressionnant amphithéâtre de 200 mètres de hauteur avec 30 terrasses et 5 kilomètres de murs en pierre sèche. Le vignoble appartient à une dizaine de propriétaires et se situe entre 500 et 700 mètres d'altitude. Des références sur ce vignoble datent de 1602. Il est actuellement planté avec des différents cépages mais la Petite Arvine domine.



Nous sommes accueillis par Monsieur Edouard Fellay, Président de la Commune de Fully. Son discours était suivi par d'autres présentations d'hommes politiques et experts locaux. Monsieur Gérard Dorsaz, Président de l'Association Fully Grand Cru et Monsieur Pierre Devanthéry, Responsable Communication.



La Commune de Fully est un peu particulière étant spécialisée dans un cépage unique, la Petite Arvine. Des efforts considérables sont faits pour promouvoir le village et son cépage. D'abord la classification

en Fully Grand Cru pour la Petite Arvine avec une bouteille spéciale. Les vignobles de la Commune couvrent environ 72 hectares sur 6 kilomètres de côteaues entre 450 et 900 mètres d'altitude sur des sols dominés par le granite. Il y a 22 vigneronns qui, depuis 1996, se sont associés pour mettre en valeur leur cépage et faire en sorte que Fully devienne une destination touristique réputée pour la qualité de leur Petite Arvine.

Depuis la « Combe d'Enfer », nous sommes descendus au Domaine André Roduit et Fils pour une présentation du projet régional pour Fully Grand Cru par Monsieur Stéphane Pillet, Directeur général du bureau BTEE. Il nous a présenté une toile d'araignée avec la Maison de la Petite Arvine au centre et autour les différents travaux pour le développement, gouvernance et communication du projet.

Ensuite dans la cour du domaine, nous avons eu le privilège de déguster les vins d'une dizaine de producteurs emblématiques de Fully en présence des vigneronns.



Entre autres nous avons apprécié les vins de Marie-Thérèse Chappaz, sans doute parmi les domaines les plus réputés du Valais. Elle nous a montré 2 millésimes de son « Hermitage », 100% Marsanne, des vins très riches et minéraux avec de la structure et du potentiel de vieillissement d'un grand Hermitage Blanc de la Vallée du Rhône.

Nous avons également dégusté plusieurs Petite Arvine des caves André Roduit & Fils, Cave de l'Orlaya, la Famille Thétaz, Cave des Amandiers, Philippe et Veronyk Mettaz, Gérard Dorsaz. Certaines caves nous ont montré leurs vins avec d'autres cépages, notamment, les Syrah de Marie-Thérèse Chappaz, de la Cave des Amandiers, de Gerard Dorsaz et de Mettaz ; les Marsannes d'Orlaya, des Amandiers, de Mettaz et même un bon Gamay de la Cave des Amandiers.



La dégustation a démontré le potentiel et la qualité de la Petite Arvine, des vins frais et cristallin avec une belle minéralité. Dans leurs efforts pour promouvoir la Petite Arvine, je pense qu'il ne faut pas oublier la Marsanne et la Syrah. Les deux cépages démontrent un grand potentiel sur ce terroir, le

changement climatique aidant. La structure de la Marsanne est remarquable et la fraîcheur de la Syrah avec ses arômes épicés est également notable.

Après la dégustation, nous avons assisté à un petit concert saisissant avec les cors des Alpes. Certains membres ont essayé de maîtriser l'emploi de ces instruments encombrants mais avec un succès mitigé !



Incontournable lors d'un voyage en Suisse est un repas de Raclette (à base d'un fromage du même nom). Dans les anciennes caves du Domaine André Roduit et Fils nous avons apprécié une excellente raclette accompagnée d'un Fendant Vieilles Vignes du Domaine Roduit, un vin simple et frais, 100% Chasselas, idéal avec la raclette. En fin de repas nous avons apprécié un bon vin de dessert « Hermitage Château » Marsanne 2014 avec un peu de botrytis et pas trop sucré.

La visite à Fully a été notable pour observer la capacité des vignerons de s'associer pour promouvoir, tous ensemble, leur terroir, leur cépage et leur village. C'est un phénomène que nous voyons que très rarement dans le monde viticole.



**VISITE DU MUSEE CHAPLIN à VEVEY**



Avec un bien meilleur temps, la matinée était consacrée à la visite du Musée Chaplin à côté de sa résidence à Corsier-sur-Vevey. Le musée est remarquablement bien organisé et divertissant avec de nombreuses références aux films les plus légendaires du grand réalisateur. Par ailleurs, nous avons visité sa résidence et les superbes jardins autour avec des arbres plus que centenaires.



Un déjeuner à suivi sur la terrasse du restaurant « The Tramp– Chaplin’s World » à côté du musée. Un seul vin a été servi, Domaine des Châbles de Martial Neyroud, un Chasselas Grand Cru 2018 de Montreux, AOP Lavaux. Un bon Chasselas bien frais et idéale avec ce repas léger al fresco.



## CLOS DES ABBAYES – DÉZALEY – LAVAUX

Après un court voyage en bus au bord du Lac Léman, nous sommes arrivés au Clos des Abbayes, une des propriétés appartenant à la Ville de Lausanne. Nous sommes reçus par Monsieur Louis-Philippe Bovard de la Baronnie du Dézaley et ..... pour la Ville de Lausanne.



Clos des Abbayes est situé au cœur de l'appellation Dézaley Grand Cru sur les pentes extrêmement escarpées du Lavaux, la région viticole à l'est de Lausanne qui fait partie du Patrimoine Mondial de UNESCO. Les vignobles sont spectaculaires, donnant l'impression de tomber à pic dans le Lac Léman, tous en terrasses, retenus par des murs en pierres sèches dans un remarquable état de conservation. Par ailleurs la commune bénéficie d'un ensoleillement moins important que les villages voisins. Le soleil arrive sur les vignes vers 9 heures du matin, chez les voisins à 6 heures du matin. Ceci implique des vendanges environs une semaine plus tard et une meilleure maturité, surtout pendant cette période de réchauffement climatique. Bien entendu la proximité du lac a également une forte influence sur la maturité.

La Ville de Lausanne est propriétaire de 5 domaines, 2 sur la Côte à l'ouest de Lausanne et 3 au Dézaley dans le Lavaux à l'est. Un total de 32 hectares. Au Dézaley, à part le Clos des Abbayes, la ville est propriétaire du Clos des Abeilles et du Clos des Moines. Un total de 9 hectares.

L'appellation Grand Cru Dézaley couvre un total de 55 hectares avec une centaine de propriétaires. Monsieur Bovard nous explique que La Baronnie du Dézaley est une association de 10 propriétaires, qui, comme à Fully, a été fondée pour promouvoir le terroir du Dézaley et surtout valoriser le cépage Chasselas qui, en dehors de la Suisse, n'a pas une bonne image.



Lors de la dégustation sur la terrasse, José Vouillamoz nous a expliqué les essais sur 180 différents clones pour résister mieux au changement climatique et conserver une belle acidité dans les vins. Des études sur le Chasselas par François Murasier du OIV sont actuellement en cours. Il y a 38 000 hectares de Chasselas dans le monde. L'origine est le canton de Vaud. Nous avons dégusté quelques vins des

différents propriétaires de la commune. Une dégustation verticale dans le temps, tous avec le cépage Chasselas :

Dézaley Marsens AOC Grand Cru - Dubois à Epresses 2017 - 13° : 10 mois en cuve et en foudre. Un bel exemple, frais et minéral. Bonne longueur et facile.

Dézaley La Médinette AOC Grand Cru – Louis Bovard à Cully 2006 : Compte tenu de son âge, un vin remarquable. Une touche oxydée mais avec un joli nez des fleurs et du miel. Un vin riche et encore excellent comme vin de repas.

Dézaley 1<sup>re</sup> Cru – Domaine Fonjallaz- Minguez à Epresses 1995 : Encore un vin remarquable pour son âge. Une jolie couleur dorée. Encore frais à l'attaque mais séchant un peu en fin de bouche. Le fruit est encore évident et le vin tout à fait acceptable pour un repas assez riche.

Dézaley – Marsens « De La Tour » - Les Frères Dubois à Cully 1985 : Un des domaines les plus réputés du Lavaux. Un vin un peu fatigué avec des notes de caramel, de miel et de pâte d'amandes. Néanmoins il y a encore du fruit et tout à fait agréable à consommer.

Dézaley Clos des Moines 1979 – Ville de Lausanne : Comme le vin précédant il y a des notes de miel et de caramel. Couleur encore jeune. Vin en fin de vie mais encore remarquable pour son âge.



Nous avons eu de la chance de pouvoir participer à cette dégustation verticale unique bien commenté par Fiona Morrison MW démontrant la magie du Chasselas dans ce terroir rocheux qui donne des vins frais et minéraux mais avec une capacité de vieillissement remarquable et peu commune.

### **DÉGUSTATION DE VINS VAUDOIS ET DE VINS D'AUTRES REGIONS SUISES - GRANDVAUX**

Ensuite, après un court voyage, nous sommes arrivés à la Maison Buttin-de-Loës à Grandvaux. Une dégustation des vins vaudois a été organisée par des vignerons du groupe Arte Vitis et une autre dégustation des vins suisses par la « Mémoire des Vins Suisses », organisé par notre confrère Andréas Keller.

#### **Les Vins Vaudois**

Une belle opportunité de connaître les vins des différentes régions et propriétaires de vignobles dans le canton de Vaud.

Entre autres nous avons eu l'opportunité de déguster les vins des propriétaires suivants :

- Cave de La Côte – Doral : Agréable et un peu sucré. Bonne longueur.
- Pierre-Luc Leyvraz - St. Saphorin – Les Blassinges 2018 – Chasselas : Considéré parmi les meilleurs producteurs du Lavaux. Un vin remarquable pour sa fraîcheur, équilibre, profondeur et persistance.
- Clos des Crozes Grillé – Chasselas 2017 : Parmi les meilleurs Chasselas. Intense et frais avec une belle longueur.
- Jean- Philippe Bovard – La Médinette – Chasselas 2017 : Floral au nez, finesse en bouche.
- Domaine La Colombe – Raymond Paccot - AOC La Côte : Laura, la fille de Raymond, nous a montré trois vins remarquables : CURZILLES 2017 : Un beau vin fait avec plusieurs cépages, concentré et équilibré, plein d'énergie. AMÉDÉE -Savagnin 2016 : Beaucoup de finesse et des agréables arômes de noisettes. Un vin équilibré et intense. LA COLOMBE NOIR – Pinot Noir 2017 : Très beau Pinot, sans doute le meilleur dégusté pendant ce voyage. Un Pinot Noir classique avec une grande pureté, vivacité et longueur. Également plein d'énergie, caractéristique des vins de Raymond.
- Domain Henri Cruchon : Deux très beaux vins de notre confrère : MONT DE VAUX – Chasselas 2018 non filtré. Riche et intense pour un Chasselas. Minéral, frais et éclatant. Un très joli Chasselas plus structuré que la plupart. SYRAH 2017 : Épicé et charmeur. Pas trop riche mais frais et gourmand.
- Domaine Blaise Duboux : Également parmi les producteurs les plus reconnus de la région. Deux bons vins : CALAMIN - Chasselas Grand Cru : Intense et bien structuré. Beau fruit et un bon équilibre. PLANT ROBEZ – Gamay 2017. Très beau fruit également et beaucoup de charme. Structuré pour un Gamay avec une fin de bouche serré.
- Domaine de Marcelin : Gamay Céline 2017 : Frais et épicé. Beau Gamay, bien classique.

### Mémoire des Vins Suisses

Une association des meilleurs producteurs de la Suisse pour promouvoir la qualité et le potentiel des vins sur les marchés intérieurs et à l'exportation.

Dans la cave de Maison Buttin-de-Loës, nous avons eu l'opportunité de déguster des vins des quatre coins de La Suisse. Des Merlots magnifiques du Tessin, des Pinot Noirs remarquables de la Suisse germanique, des cépages Bordelais de Genève et d'autres cépages moins connus des divers cantons.

Un buffet campagnard nous était servi sur la terrasse de la cave, surplombant le Lac Léman. Nous avons dégusté des fromages régionaux, ainsi que différentes charcuteries et poissons.





Claude et Lydia Bourguignon nous ont parlé pendant ce temps des puissances des terroirs, le bon potentiel du Chasselas et la suggestion aux vignerons qu'ils fassent plus d'assemblages. « Grands vigneron = Grands Vins » !



### **FÊTE DES VIGNERONS A VEVEY**

Retour en cars sur Lausanne Ouchy et embarquement sur le bateau « Lausanne » pour une magnifique croisière de 40 minutes entre Lausanne et Vevey longeant les impressionnants vignobles du Lavaux. Un très beau temps et une jolie lumière ont bien mis en valeur la majesté de ce paysage.



Arrivée à Vevey nous avons combattu une foule immense pour arriver au caveau de la Confrérie des Vignerons, où nous avons satisfait notre soif avec un Chasselas spécialement mis en bouteille pour l'évènement.



Ensuite nous avons pris nos places dans l'impressionnante arène conçue pour la Fête. Une surface de 17000 m<sup>2</sup> avec 20000 places assises.

La Fête des Vignerons de Vevey a seulement lieu tous les 20 à 25 ans depuis 1797. Elle est organisée par la Confrérie des Vignerons du Lavaux et du Chablais. Cette année 5672 acteurs-figurants ont participé ainsi que 900 choristes.

Pendant presque trois heures nous avons admiré 16 mises en scène différentes représentant les cycles de la vigne, le temps qui passe et l'impact sur la vie humaine. Un spectacle à grande échelle, magnifique et inoubliable.



Après nous avons pris un verre et un casse-croûte aux Terrasses de Lavaux Passion avant de tenter, avec difficulté, de retrouver les cars.

**VISITE JMC LUTHERIE - Le BRASSUS**



Dans une ferme horlogère de la Vallée de Joux, nous avons été accueillis par Céline Renaud, directrice de Soundboard JMC. Elle nous a fait une démonstration des effets de son avec des enceintes acoustiques en épicéa de résonance.



L'épicéa est un arbre reconnu pour la résonance des sons. Il est utilisé pour la fabrication des guitares, d'autres instruments musicaux et des enceintes. Néanmoins il faut 350 ans avant que l'arbre puisse être utile. Il pousse très lentement. Ensuite il faut 12 mois pour faire une guitare.

JMC est également une société commerciale, vendant leurs instruments et enceintes dans 40 pays à travers 60 points de vente.

Avec Raoul Cruchon nous avons dégusté deux vins pour voir l'impact du son sur la perception du goût du vin. D'abord un CURZILLES 2017 du Domaine La Colombe, ensuite le VIOGNIER 2018 de Raoul Cruchon. Effectivement, nous avons constaté une différence de goût selon la musique. Avec Jacques Brel, le vin est plus rond et avec le tango le vin devient plus dur. Avec la musique classique le vin est plus fermé et serré. Avec une chanson, plus ouvert. Par contre avec le violon classique le vin devient plus fluide et ouvert. Certains domaines jouent de la musique dans leurs caves pour rendre les levures sauvages plus actives. C'est le cas chez Valdespino à Jerez et Château d'Arlay dans le Jura.

Une visite fort intéressante et instructive sur l'impact des sons sur nos sens.

## **VISITE HORLOGERIE BLANCPAIN - LE BRASSUS**

Il y a deux sites de production des montres Blancpain dans la Vallée de Joux où il y a 900 collaborateurs. La fondation date de 1735 à Villeret dans le Jura Bernois. Depuis 1908 la société est dans la Vallée de Joux, connue pour la production des montres haut de gamme. Pour la promotion, des liens sont établis avec certaines organisations, notamment comme partenaire des chefs du Bocuse d'Or et de L'Art de Vivre. Ils sont également impliqués dans la protection des océans.

Nous avons visité trois ateliers. D'abord la décoration, un travail minutieux à la main, ensuite l'atelier répétition minutes et complications où des pièces uniques sont façonnés, enfin l'atelier tourbillons et carrousel pour la précision. Il y a une tolérance sur la précision d'entre moins 1 et plus 5 secondes par jour.



Le gros des travaux de fabrication se fait dans un autre lieu que nous n'avons pas la possibilité de visiter. Enfin, de voir le travail pointilleux de ces ateliers nous permet de mieux comprendre le prix des montres Blancpain. Jusqu'à CHF 350'000.00 pour une pièce unique !

## **CHALET D'ALPAGE DES GRANDS PLATS DE BISE – LE BRASSUS**

Pour le déjeuner nous avons été accueillis par Lionel Berney dans sa ferme de haute montagne à 1275 mètres d'altitude. Il a également une fabrique de fromage Gruyère. La ferme couvre 100 hectares pour 130 vaches à lait de la race « Holstein ».



Un apéritif sympathique dans les champs avec du Gruyère fabrication maison et de la charcuterie est suivi par un déjeuner rustique mais agréable dans une grange. Du jambon à l'os et gratin dauphinois suivi d'un dessert crémeux. Pour accompagner, une fois de plus, nous avons eu la chance de déguster d'autres vins de Raymond Paccot et Raoul Cruchon :

Domaine La Colombe – Le Petit Clos 2018 : 100% Chasselas. Très beau Chasselas, servi un peu chaud pour l'apprécier à sa juste valeur, mais un vin équilibré et vif.

Domaine Henri Cruchon « Champanel » 2018 : Également du Chasselas. Un vin d'un lieu-dit de La Côte. Beau vin, plus riche que Le Petit Clos et un bon accompagnement pour le plat.

La Colombe Rouge Réserve 2016 : Assemblage des cépages locaux. Un vin bien fait à boire jeune. Léger et frais. Très joli fruit.

Domaine Henri Cruchon « Ultimo » 2017 Gamay Vieilles Vignes : Un beau Gamay, charnu, frais et fruité. Sans doute ce cépage a un bon avenir en Suisse.

Discours de la part de Bruno Prats avec des remerciements pour l'organisation de notre voyage en Suisse et le grand travail de l'équipe, notamment Raymond Paccot, Raoul Cruchon et Sylvia Roussy.





Avant le départ, nous avons visité la fromagerie. Nous avons vu tout le processus de fabrication à la main jusqu'au séchage.



Sur le chemin du retour à Lausanne, nous avons pu admirer les belles vues sur le Mont Blanc depuis les hauteurs du Jura.

### **RESTAURANT LE CERF à COSSONAY**

Pour notre dernière soirée, un dîner gastronomique au Restaurant du Cerf, deux étoiles Michelin à Cossonay.

Le chef Carlo Crisci nous a préparé un dîner somptueux de sept plats accompagnés des grands vins suisses soigneusement choisi par Raymond et Raoul.



Le menu « Voyage en Terre Inconnue » :

- Burrata en eau de tomate et basilique
- Tagliatelle de seiche
- Croustillant de rouget en écailles de tarot en nage et poivrons aux senteurs de framboises
- Cœur de filet de bœuf juste tiède sur une vierge de di spello
- Filet d'agneau rôti à l'infrarouge, aux senteurs de lierre terrestre, citron confit et ail noir
- Vacherin Fribourgeois glacé
- Déclinaison de cerise à la pistache et glace à la cardamome

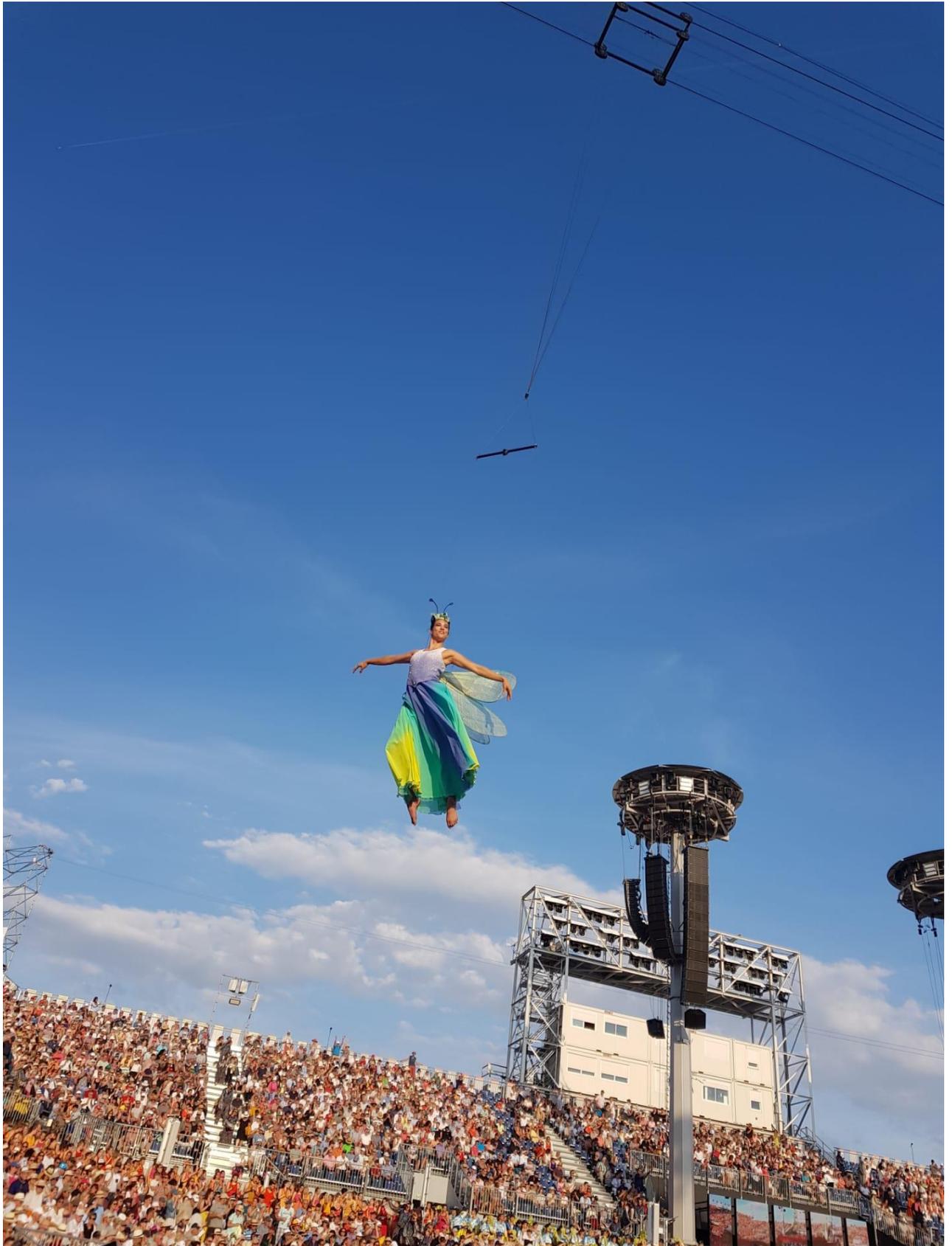
Les vins :

- Domaine Henri Cruchon – Mousseux Brut - Cœur de Cuvée 2012 : Vignes présélectionnées, une seule pressée, élevage en demi-muids de 500 litres, 5 ans sur latte. 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir : Idéale pour le début du repas. Finesse au nez, une belle acidité, bref, l'apéritif parfait.
- Domaine La Colombe – Colombe Grise 2016 – Pinot Gris Vieilles Vignes : Nez floral avec des notes de pêches. Un vin assez riche et structuré mais avec de la finesse et une certaine puissance. Cristallin et pur. Un grand vin blanc, idéal avec le plat de seiche et de rouget.
- Domaine de la Maison Carrée – Auvernier – Neuchâtel Auvernier AOC – Pinot Noir 2015 : Propriété de la famille Perrochet. Normalement le domaine attend que le vin soit prêt à boire avant la mise en marché. Il s'agit d'un très beau Pinot Noir, bien connu en Suisse. Structuré avec des arômes de fruits rouges bien présents. En bouche encore serré et riche. Promet un bel avenir.
- Domaine Denis Mercier- Cornalin 2013 : de la région de Sierre en Valais. Croquant avec des notes d'épices et des noyaux de cerises. Assez riche et frais. Profond mais encore tannique. Un bel avenir.
- Domaine Henri Cruchon « Le Chapitre » 2015 – Grand Cru – La Côte AOC en magnum. Un grand Chasselas pour terminer en beauté. De la finesse au nez. Bien défini avec de la minéralité et une grande fraîcheur.



Les vins sont présentés pendant le repas par Raymond et Raoul. Remerciements de la part de Raymond et une réflexion de Bruno Prats pour nous dire que les comptes sont équilibrés et que les vins ont été généreusement offerts. Remerciements à Raymond et Raoul pour leur générosité, ainsi qu'aux autres producteurs.

Ainsi se termine un mémorable voyage en Suisse avec un repas d'exception. A part le mauvais temps du premier jour, nous avons eu un temps idéal. Nous partons avec des souvenirs inoubliables, non seulement de la \*Fête des Vignerons », mais également tout ce que nous avons appris sur les vins suisses et leurs cadres d'une beauté unique. Sans oublier la générosité des vigneron et l'enthousiasme que nous avons senti de toujours faire mieux. Le dynamisme des diverses organisations et leur souci de protéger l'environnement nous ont également impressionné. Grâce à ce voyage, nous devenons des ambassadeurs pour la production suisse et les cépages uniques tels que le Chasselas, la Petite Arvine, le Cornalin, entre autres. Encore tous nos remerciements à Bruno, Raymond, Raoul et Sylvia pour une organisation sans faille.





**AIV**  
**ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN**  
**INTERNATIONAL ACADEMY OF WINE**