



### PINOT GRIS PASSERILLÉ 2009

**Médaille d'or, Concours mondial de Bruxelles**  
Cave de la Clavenière,  
Fleurier (NE),  
[www.laclavenerie.ch](http://www.laclavenerie.ch)  
650 bout., 25 fr. (37,5 cl).

L'œnologue Christophe Landry et l'artisan-vigneron Pascal Stiemann, du Val-de-Travers, ont créé la sensation, dès le millésime 2004, avec ce pinot gris passerillé. La vendange vient du Littoral, évidemment, de Semières. Robe jaune soutenu à reflets dorés, nez de fruits confits, avec des notes d'ananas mûr et de vanille Bourbon; le fruité, en bouche, est bien soutenu par une acidité rapicolante, avec une touche grillée en fin de bouche.

## EFFERVESCENTS



### BLUE LABEL

**Médaille d'or, Concours mondial de Bruxelles**  
Mauler & C°, Môtiers (NE),  
[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)  
15 000 bout., 18 fr. 50.

Bulle abondante; nez discret, de pâte de fruit; attaque vive, fraîche, légèrement aromatique (grâce à 15% de chenin de la Loire, ajouté à 65% de chardonnay de Genève et de Neuchâtel, comme les 20% de pinot noir); bon équilibre acidité-sucrosité; des arômes de fruits jaunes, de pêche, avec une finale épicée. Ce nouveau vin a décroché sa médaille d'or avant même d'être commercialisé! Fin 2010, la maison neuchâteloise avait obtenu trois médailles d'or au concours Effervescents du monde, à Dijon (cette année, du 16 au 18 novembre 2011), dont la 2<sup>e</sup> place du «Top Ten» avec le Tradition Brut, derrière un champagne Pierre Moncuit blanc de blancs millésimé.

## ROSÉS



### CHÂTEAU DE VAUMARCUS CEIL-DE-PERDRIX 2010

**Médaille d'or, Concours mondial de Bruxelles**  
Caves Châtenay-Bouvier, Boudry (NE),  
[www.chatenay.ch](http://www.chatenay.ch)  
6000 bout., 16 fr. 30.

Couleur saumonée; nez profond, avec des notes de grenadine; attaque souple; milieu de bouche harmonieux; finale sur les petits fruits rouges, la fraise, avec une rondeur agréable. Un classique, pur pinot noir macéré pendant 12 heures avant pressurage, meilleur rosé au Grand Prix du vin suisse 2011. Première femme «maître caviste» de Suisse, Jeanine Schaeer avait déjà remporté le titre en 2009 avec le Terra Antica de la Cave des Coteaux, sous le même toit à Boudry.

### CEIL-DE-PERDRIX 2010, PARFUM DE VIGNE

**Médaille grand or, Mondial du pinot, Sierre, meilleur rosé, meilleur vin suisse**  
J.-J. Steiner, Dully (VD), [www.parfumdevigne.ch](http://www.parfumdevigne.ch)  
4500 bout., 13 fr.



Couleur saumonée; nez de levures fraîches, avec des notes de fraise écrasée; attaque grasse, de la puissance, du corps; finale sur le gras et une pointe d'amande amère; un vin bien construit, avec de l'alcool (14%) et de la rondeur.

### CEIL-DE-PERDRIX 2010

**Médaille d'or, Mondial du pinot, Sierre, prix de la note la plus unanime**  
Cave de Bonvillars, (VD), [www.cavedebonvillars.ch](http://www.cavedebonvillars.ch)  
15 000 bout., 11 fr., et 20 000 pots de 50 cl,  
6 fr. 90.



Couleur saumonée; nez fruité, frais; attaque sèche, avec des arômes de cerises, de griottes, bien typés du pinot noir; note acidulée en fin de bouche; un vin pimpant et agréable.



### GAMARET 2009, GRANDE RÉSERVE

**Médaille d'or, Vinalies de Paris**  
Frères Dutruy, Founex (VD),  
[www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)  
1600 bout., 26 fr.

Robe dense - de l'encre; premier nez de boisé grillé, épicé, puis de réglisse et de fruits compotés; attaque ample, large, sur un beau volume de vin en bouche, avec du gras et beaucoup d'extrait; la barrique s'harmonise déjà avec l'impressionnante masse tannique. Un vin riche (plus de 14%), avec du punch!



### GAMAY 2009

**Médaille grand or, Concours international du gamay, Lyon**  
Cave des Amandiers, Alexandre Delétraz,  
Fully (VS), [www.cave-des-amandiers.ch](http://www.cave-des-amandiers.ch)  
1850 bout., 18 fr.

Cuvée issue de plusieurs clones de gamays de plus de 25 ans, plantés à 730 m d'altitude. Nez de fruits rouges et note de vanille; attaque un peu masquée par l'élevage en bois (de neuf mois); milieu de bouche ample; belle longueur, avec une pointe de fruits sauvages et de sureau; l'acidité lui assure une bonne fraîcheur.



### GAMAY SAINT-THÉODULE 2009

**Médaille grand or, Concours international du Gamay, Lyon**  
Gérald Besse, Martigny (VS),  
[www.besse.ch](http://www.besse.ch)  
7500 bout., 16 fr. 50.

Nez fruité, de canneberge; attaque sur des arômes sauvages; beau toucher de bouche, belle structure, avec de l'ampleur et de la finesse; finale sur les fruits rouges, la cerise, les épices; de la fraîcheur et de la minéralité; et toujours un petit côté impertinent...