

L'illustré



NOTRE ŒNOLOGUE

D'origine vendéenne, **Emeline Zufferey** a étudié la viticulture et l'œnologie à Dijon et à Toulouse. Venue en Suisse un peu par hasard à 20 ans pour un stage de viticulture, elle est tombée amoureuse des paysages... et d'un étudiant en agronomie! Mariée et mère de trois enfants de 18, 14 et 9 ans, elle est établie en Suisse depuis 1996, domiciliée à Fully depuis 2007. Exerçant l'activité de journaliste spécialisée en vins, elle est également œnologue

de l'association VINEA, pour laquelle elle organise notamment le concours Mondial des pinots et le Grand Prix du vin suisse.

Comment ont été sélectionnés ces vins?

Cent vins, c'est beaucoup, mais c'est aussi très peu, quand on connaît l'extrême diversité des crus proposés par la Suisse viticole. Par ce choix totalement subjectif et assumé, j'ai souhaité faire découvrir...

DES VALEURS SÛRES

Des flacons qui, chaque millésime ou presque, remportent les premiers prix dans les concours de dégustation, dans ou en dehors du pays, et qui se font remarquer auprès des grands critiques internationaux.

DES NOUVEAUTES

Des cépages issus de la recherche viticole helvétique, comme le divico, qui ont la capacité de résister aux maladies qui contaminent le vignoble et peuvent donc être cultivés sans ou avec un nombre très limité de traitements chimiques tout en donnant de très beaux vins.

DES VINS ETHNIQUES

Des cépages locaux méconnus à quelques kilomètres

seulement, qui font la richesse de notre vignoble, comme la bondola au Tessin, la durize en Valais, le räuschling à Zurich ou le plant robert à Lavaux.

DES STARS MÉCONNUES

Des cépages très cultivés hors de nos frontières mais qui ne sont que très peu plantés en Suisse, comme le grenache ou le chenin blanc.

DES VINS BIOS

Des vins produits en culture

biologique ou biodynamique parce qu'on trouve de très bons vins bios à petit prix.

DES SPÉCIALITÉS

Certains vins comme les mousseux et les doux réclament des types de vinifications différentes et exigent un savoir-faire technologique et/ou un surplus de travail à la vigne et en cave.

J'ai aussi et surtout voulu montrer que, pour moins de 25 francs, on trouve une large gamme de vins d'excellente qualité, des crus artisanaux intégralement produits en Suisse tout en entretenant les splendides paysages qui sont notre cadre de vie quotidien! Après plusieurs années de récoltes peu abondantes, il est possible que certains millésimes présentés dans ce guide soient épuisés lors de sa parution. Le millésime suivant est soit déjà disponible, soit en cours d'élaboration dans les caves où vous pouvez le réserver.

VINS MOUSSEUX de

CUVÉE SWITZERLAND
BRUT, MAULER ET C^{ie} SA

Un savoir-faire
sacrément maîtrisé



La méthode traditionnelle demande du doigté et la maison Mauler est l'une des meilleures du pays! Cette Cuvée Switzerland offre des bulles fines, persistantes et un nez de brioche et de pommes cuites. Belle fraîcheur en bouche avec des notes de poire et de pomme verte. Parfait pour l'apéritif.



PRIX: 19 fr. 50

Où l'acheter: Mauler et C^{ie} SA, Le Prieuré Saint-Pierre, Môtiers, 032 862 03 03, www.mauler.ch