



### Effervescents rosés

## Grandes découvertes

Certains effervescents rosés helvétiques tiennent tout à fait la comparaison avec des Champagnes de vigneron. Framboise explosive ou élégantes notes levurées, leurs styles se révèlent toujours très convaincants malgré leur diversité.

Avec certains effervescents, le défi commence à l'ouverture de la bouteille. Nous avons failli percer le plafond de la salle de dégustation de VINUM, à cause d'un bouchon trop lâche. Alors que d'autres demandaient presque l'utilisation d'un décapsuleur. Les vins dégustés offraient toute la palette de styles imaginables pour ce type de vin. Certains se révélaient merveilleusement framboisés, francs et sans détours, d'autres (en particulier ceux en provenance de Suisse romande) présentaient des notes levurées si élégantes qu'ils rappelaient presque le modèle de tous les effervescents: le Champagne.

Avant de procéder à la dégustation, nous avons divisé les vins en deux catégories: extra-brut/brut et demi-sec/sec. La grande partie des quarante échantillons parvenus à la rédaction se rangeait dans la première catégorie. La plupart des vins devant être bus dans les deux années à venir, nous avons renoncé à l'indication des potentiels de garde. Enfin, un test de divers dosages de liqueur de moût de raisin concentré sur quatre vins identiques, montre les effets que produit la liqueur d'expédition sur un effervescent.



Dégusté par:  
Britta Wiegelmann, Daniel Böniger et Benjamin Herzog

15.5

#### Mauler & Cie, Môtiers NE

Cordon Rosé Brut

**Commentaire:** Rose saumon. Un nez élégant, notes de fruits et de brioche, avec un soupçon d'eucalyptus. Très frais, doté d'une bulle persistante, joliment arrondi et présentant un beau fruit.

**Prix:** 15.50 francs

#### Mauler & Cie, Môtiers NE

Cordon Rosé Demi-sec

**Commentaire:** Robe rose saumon d'intensité moyenne. Un nez net sur des notes de petits fruits rouges et de levure. Une acidité séduisante, de la structure, de la densité, une bulle persistante et une douceur potelée, soutenue par l'angulosité adéquate. Un bon candidat dans la famille des demi-secs.

**Prix:** 15.50 francs