



# TROIS VINS SUISSES À DÉCOUVRIR

LES COUPS DE CŒUR D'ÉRIC BERNIER

Notre photographe Eric Bernier voue une véritable passion aux vins. Chaque mois, il nous propose une sélection de ses coups de cœur.

## Chasselas de Fichillien 2011, Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully (FR)

- **Cépage:** Chasselas.
- **On l'aime:** Pour son nez d'une grande finesse où pointent de très légères touches de fruits du verger, d'agrumes, une bouche particulièrement droite, très légèrement perlante, aux notes dites de pierre-à-fusil, dans une belle robe claire et brillante.
- **On le sert:** Avec un poisson très fin dans sa texture de chair telle que la truite.
- **On le garde:** 3 à 5 ans.
- **On l'achète:** 14 francs (prix départ cave).



## Altesse 2011, les Parcelles, Anières (GE)

- **Cépage:** Altesse.
- **On l'aime:** Pour son nez très fin, intense. Une bouche d'une grande expression qui offre de beaux arômes de fruits, de fleurs, tout en subtilités. L'ensemble est paré d'une magnifique robe brillante.
- **On le sert:** Avec une belle préparation autour d'écrevisses, de noix de Saint-Jacques ou de ris de veau.
- **On le garde:** 3 à 5 ans.
- **On l'achète:** 14 francs (prix départ cave).



## Grain Blanc Coteau de la Louye 2011, Marie-Thérèse Chappaz, Fully (VS)

- **Cépage:** Petite arvine.
- **On l'aime:** Pour son nez très expressif, presque exubérant, sa richesse en bouche qui déploie des arômes d'agrumes, légèrement confits, mais aussi des notes de groseille à maquereau. Une robe jaune dorée étincelante magnifie ce superbe flacon.
- **On le sert:** Pour un apéritif d'anthologie qui se poursuit autour d'un poisson noble à la crème ou de langoustines finement apprêtées.
- **On le garde:** 5 à 8 ans.
- **On l'achète:** 35 francs (prix départ cave).

