

11 vins suisses

■ WEINBAU VON TSCHARNER-SCHLOSS REICHENAU
Churer completier 2014 (graubünden blanc)
Grandiose, divin, opulent, puissant, notes de noix, de gingembre et de poivre, complexité éblouissante, équilibre parfait (richesse-maturité du fruit-acidité). Un chef-d'œuvre issu du rarissime cépage completier.
Prix: 55,36 € (reichenau.ch)
Note Le Figaro : 19/20

■ MARTHA UND DANIEL GANTENBEIN
Pinot noir 2018 (graubünden rouge)
Finesse hors pair, bouche exquise, fondue, aux notes de fruits rouges (fraise) intenses. De la dentelle, on ne s'en lasse pas.
Prix: 157 € (cave-royale.com)
Note Le Figaro : 19/20

■ CANTINA PELOSSI
Agra Collina d'Oro Merlot Riserva 2017 (ticino rouge)
De la bombe. Parfums d'iris, torréfiés, café, vanille. Incroyable rapidité en bouche finement boisée, souple, harmonieuse. Tanins intégrés, finale suave, complexe, fruits rouges juteux. Une pure merveille.
Prix: 39 € (moevenpleck-wein.com)
Note Le Figaro : 18,5/20

■ DOMAINE GRAND'COUR-JEAN-PIERRE PELLEGRIN
Magnificents Autour du cabernet 2016, 2017, 2018 et 2019 (genève rouge)
Sensuel, velouté, saveurs de chocolat et fruits rouges, tanins nobles, belle tension finale. Caressant, profond, complexe, minéral. Splendide.
Prix: 90 € (magnificents.ch)
Note Le Figaro : 18,5/20

■ VALENTINA ANDREI
Andrei & Wüst, Ivresse 2019 (petite arvine et roussanne, valais blanc)
L'ouvrir bien en avance, ne pas le déguster froid. Vin immense, précis, délicat. Allonge remarquable, combat sans gagnant entre rondeur et tension en finale, saline.
Prix: 33,24 € (valentinaandrei.ch)
Note Le Figaro : 18/20

■ CAROLINE FREY
Les Grains Blancs de Mon Jardin Secret 2019 (valais blanc)
Grande pureté, gourmandise absolue, expression aromatique explosive. Pimpant, joyeux, harmonieux, suave, fabuleuse énergie, finale minérale, salivante, fraîche. La bouche en redemande. Un petit bijou (147 flacons).
Prix: 65 € (chaisdoeuve.fr)
Note Le Figaro : 18/20

■ DOMAINE DES FAVERGES
L'Érige 2017 (saint-saphirin grand cru lavaux blanc)
D'un charme fou, ce chasselas bio provient de l'État de Fribourg. Élané, complexe, sublime, saveurs duellées (suavité/acidité) du bonbon au citron et très grande fraîcheur. Finale minérale, salivante.
Prix: 19,42 € (vignoblesdeletat.ch)
Note Le Figaro : 18/20

■ DENIS MERCIER
Cornalin 2015 (valais rouge)
Un 100 % cornalin au nez élégant, de vanille, café, qui précède la bouche ronde, gourmande, salivante. Fruits rouges à foison, finesse et élégance autour de tanins doux. Long, persistant.
Prix: 44,46 € (www.denismercier.ch)
Note Le Figaro : 18/20

■ LES FRERES DUBOIS
De la Tour, Vase N° 4 2015 (dézailey-marsens grand cru blanc)
Laisser s'aérer ce jeune chasselas. Pas trop froid, il s'avère onctueux, complexe, charnu, concentré, sophistiqué, très fruité. Beaux amers, notes de miel.
Prix: 48 € (lfd.ch)
Note Le Figaro : 17,5/20

■ CLOS DE TSAMPÉHRO
Tsampéthro VI 2016 (valais rouge)
Issu de cornalin, merlot, cabernet sauvignon et franc, plein, rond, intense mais délicat, soyeux, élégant, salin, vif en finale. Épanoui sur les fruits rouges, épices. Tanins très fins, racés.
Prix: 70 € (clostampehro.com)
Note Le Figaro : 17,5/20

■ DOMAINE DU PETIT CHATEAU-FAMILLE SIMONET
Assocé 2018 (vully rouge)
Issu de diolinoir et merlot biodynamiques. Cru généreux, poivré, très fruité, juteux, tanins nobles, puissants. Tension en finale longue, persistante. Il vieillira des lustres ! Carafe. (1300 flacons.)
Prix: 60 € (lepetitchateau.ch)
Note Le Figaro : 17,5/20



DES VIGNERONS AU

Les prestigieuses stations des Alpes et des Pyrénées accueillent chaque hiver les plus grands producteurs de vin. Ils nous livrent la liste de leurs meilleurs cavistes, bars et restaurants.

QU'ILS SOIENT de la Loire, de Bordeaux, Bourguignons ou de la vallée du Rhône, si une chose relie les vignerons, c'est bien leur passion pour la montagne. Pas forcément en mode sport extrême, même si certains, à l'instar de Florence et Daniel Cathiard (Château Smith Haut-Lafitte), qui ont eu une première vie en équipe nationale de ski avant de reprendre le Château Smith Haut-Lafitte, ne redoutent aucune piste. Tous reconnaissent apprécier les montagnes aussi bien l'été que l'hiver. Pour le reste, chacun son style. Chacun sa station. Proximité oblige, les Pyrénées attirent plutôt les vignerons du Sud-Ouest et de Bordeaux pour un interlude sportif, tandis que les grands domaines skiables savoyards accueillent les amateurs de glisse et de bonne chère de tous horizons. Mais pas question de troquer les bonnes bouteilles des domaines contre des vins médiocres. Certains, dont Julie Gonet Medeville, à la tête du Château Gillette, à Sauternes, fait partie, ne partent jamais sans leurs bouteilles. Et surtout jamais sans leurs verres. « Boire un bon cru dans un verre médiocre, ce n'est pas possible ! », déclare la jeune femme, qui se déplace toujours avec ses Zalto ou ses Riedel. En règle générale, dans chaque station, les vignerons s'attachent à dénicher les bonnes adresses où le vin est à l'honneur. Pas forcément le leur, d'ailleurs. Ces séjours à la montagne sont aussi l'occasion de se dépayser, de découvrir les vignobles d'autres régions, d'autres pays.

■ VAL-D'ISÈRE, LA COSMOPOLITE
Sportive et festive, Val-d'Isère attire nombre de grands vignerons. Gérard Bertrand y a ses habitudes et empreinte régulièrement l'Arcele, « une piste rouge de plus de 2 kilomètres qui permet d'admirer la roche des Fours ». Excellent skieur, Gérard Perse (Château Pavie)

■ DOMAINE GRAND'COUR-JEAN-PIERRE PELLEGRIN
Magnificents Autour du cabernet 2016, 2017, 2018 et 2019 (genève rouge)
Sensuel, velouté, saveurs de chocolat et fruits rouges, tanins nobles, belle tension finale. Caressant, profond, complexe, minéral. Splendide.
Prix: 90 € (magnificents.ch)
Note Le Figaro : 18,5/20

■ VALENTINA ANDREI
Andrei & Wüst, Ivresse 2019 (petite arvine et roussanne, valais blanc)
L'ouvrir bien en avance, ne pas le déguster froid. Vin immense, précis, délicat. Allonge remarquable, combat sans gagnant entre rondeur et tension en finale, saline.
Prix: 33,24 € (valentinaandrei.ch)
Note Le Figaro : 18/20

www.atelier-edmond.com
La Baraque : pour dîner avec de la bonne musique. www.restolabaraque.com
Si mon père savait : un bar convivial et sympathique. lafermettedelaudine.weebly.com
Spar Les Hameaux : pour sa très belle cave de vins. Tél. : 04 79 06 12 24

■ ZERMATT, KLOSTERS, ROUGE MONT, ENTRE LUXE ET NATURE
Le point commun entre Guillaume Tari (Château La Bégude), Julie Tesseron (Château Pont-Cane) et Michel Reybier (Cos d'Estournel) ? Leur amour des pistes helvètes. C'est à Zermatt que Michel Reybier aime se retrouver dans l'un de ses quatre hôtels. « C'est un endroit unique au monde, compliqué d'accès. On gagne le droit d'y aller, reconnaît-il. Une station très sportive, la nature à l'état pur. » Et une tradition d'établissements familiaux qui se transmettent de génération en génération. Une qualité qu'apprécie Justine Tesseron, à Klosters. « Nous nous y retrouvons depuis toujours. » Quant à Guillaume Tari, il pourrait se reconverter en guide du Pays d'Enhaut tant il est intarissable sur les bonnes adresses du pays du gruyère, au fil des arrêts du MOB, la ligne de train

qui relie Montreux à l'Oberland bernois, près de Gstaad.
LEURS ADRESSES :
ZERMATT : Zum See: superbe sélection de vins suisses et italiens dont des exclusivités. zumsee.ch
À KLOSTERS : Ches Grischuna: longue carte de grands crus et de vins suisses. chesgrischuna.ch
Wynegg Klosters: pour les spécialités régionales du chef André Fassler. wynegg.ch
À ROUGE MONT : Le Cerf: pour sa carte de vins suisses, italiens et français. lecerfrougemont.ch
La Videmanette: restaurant d'alpage convivial à 2200 m. www.gstaad.ch



Bernard Magrez prend régulièrement ses quartiers à Val-d'Isère.



SOMMET

montagne été comme hiver, Albéric Bichot (Albert Bichot) y « retrouve l'âme de Gaston Rebuffat et Roger Frison-Roche, l'histoire de la montagne ». Bourguignonne elle aussi, Francine Picard (Domaine Picard) y a ses habitudes depuis toujours. Très sportive, elle apprécie « le côté technique des pistes, la diversité des balades et les ciels incroyables ». Un attachement pour la station qui l'a poussée à ouvrir un bar à vins, le Cha'Cha'Cha pour Château, Chassagne, Chamonix.
LEURS ADRESSES :
Le Hameau Albert : et ses magnifiques déjeuners œnologiques. Room service et take away. www.hameaualbert.fr
L'Aiguille du Midi : face à la chaîne du Mont-Blanc. www.hotel-aiguilledumidi.com
Le Bistrot des Cristalliers : pour sa carte de vins nature, bio et biodynamiques.
La Calèche : toutes les spécialités savoyardes. www.restaurant-calèche.com
Le Cha'Cha'Cha : un large choix de vins au verre et à emporter. Tél. : 04 50 93 47 74.

■ MÉRIBEL, LA SPORTIVE
Si les racines de la famille Cathiard sont



Pour Vitalie Talttinger, Chamonix est très lié à l'histoire familiale.

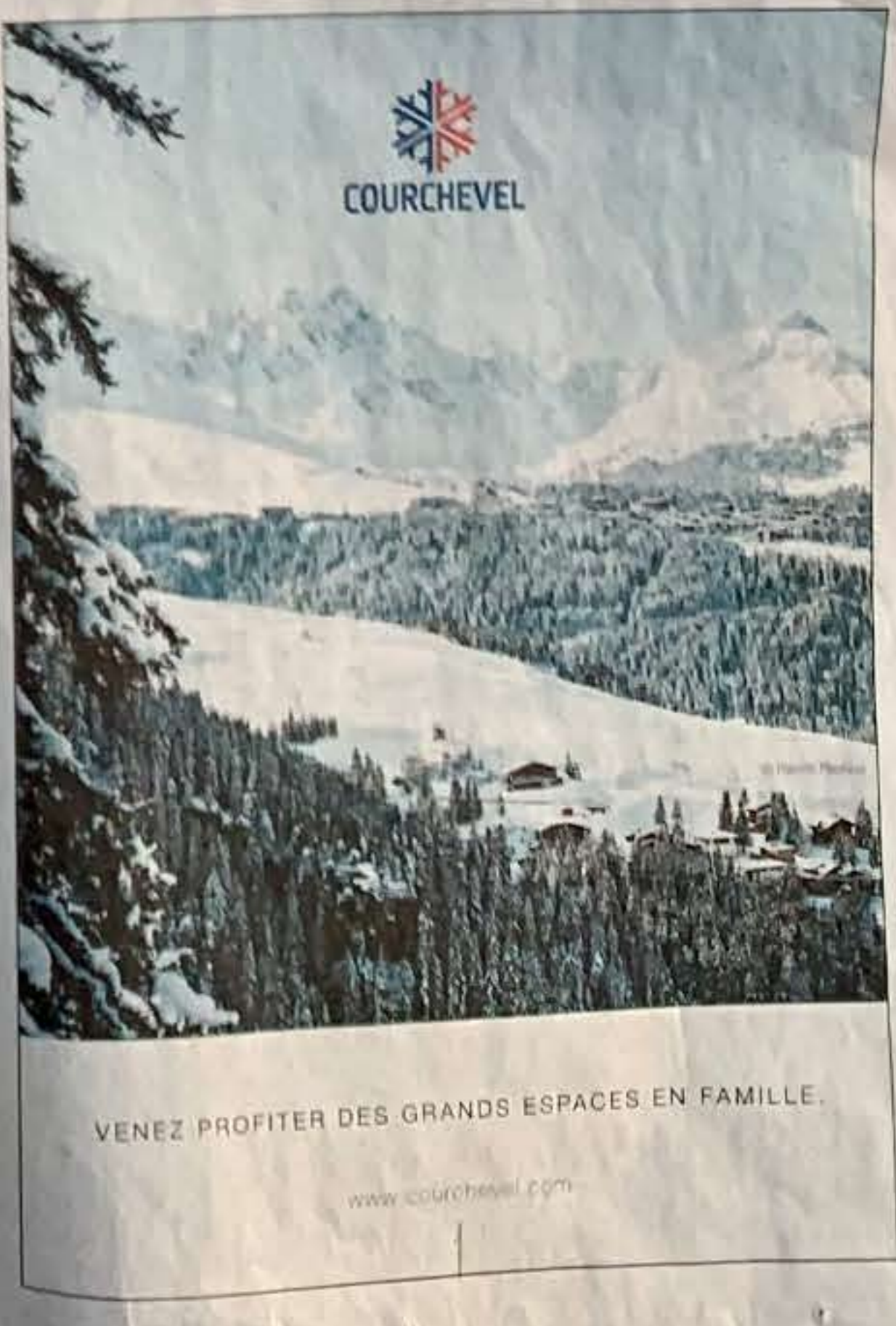
à Val-d'Isère - où se trouve la bosse à Cathiard -, c'est à Méribel que Florence et Daniel Cathiard (Château Smith Haut-Lafitte) ont fait construire le chalet de leur rêve. Sportifs de haut niveau, ils ont longtemps été plus connus dans le monde du ski que dans celui du vin. En 1968, ils font même partie de l'équipe de France de ski alpin lors des Jeux olympiques de Grenoble. Daniel dans l'équipe engagée, Florence dans l'équipe réserve. Aujourd'hui encore, le couple n'hésite pas à dévaler la Combe du Mont Vallon, une piste au cœur du domaine des Trois Vallées, « longue, grande, à l'engagement ». Précise Florence, quand elle ne monte pas au glacier de Gebroulaz en peaux de phoque avant d'entamer la mythique descente.
LEURS ADRESSES :
Albods : des plats robotatisés en room service. hotelalods.com
Le Clos Bernard : un endroit poétique au cœur de la forêt de l'Altiport. closbernard.com
La Petite Cuisine : la cantine gourmande de La Folie Douce. lafoliedouce.com

■ MEGÈVE, LA CENTENAIRE
L'histoire de Megève est intimement liée à la famille Rothschild puisque c'est Noémie de Rothschild qui a

« créé » la station. Il y a cent ans. Sportive et dynamique, elle imagine un Saint-Moritz à la française et y construit l'Hôtel du Mont d'Arbois, ouvert en 1921. Un siècle plus tard, Edmond de Rothschild Heritage regroupe à Megève trois hôtels, dix restaurants à Megève (dont le 1920, supervisé par Anne-Sophie Pic) et un goû. Un art de vivre épicurien incarné aujourd'hui par Ariane de Rothschild (Château Clarkel), qui a ouvert l'Épicerie de Noémie, une cave de d'Alti Baba auvergnats, une cave de produits artisanaux. Plus modeste, Roger Zanier (Château Saint-Maur) a repris la ferme de mon Père, de Marc Veyrat, devenu le Chalet Zannier. Comme lui, Julie Gonet Medeville (Château Gillette) et Hubert de Botard (Château Angoulet) apprécient le côté nature de Megève.
LEURS ADRESSES :
Le Floc de Sel : l'incontournable table étoilée d'Emmanuel Renard, qui supervise aussi le Chalet Forestier, sur les pistes. Room service et take away. www.floccel.com
Les Fermes de Marie : ambiance chalet chic et cuisine régionale, ouvre le 21 juillet. fermesdesmarie.com
Les Enfants terribles : pour retrouver les grands classiques de la cuisine française. Service d'attente sur commande. epiceriedestiers.com
Lodge Park : pour un apéro puis de la cheminée, ouverture le 1 juillet. lodgepark.com
Hotel Mont Blanc : www.hotelmontblanc.com
Le Soleil d'Or : pour son bar panoramique. lesoleildor-megève.fr

■ SAINT-LARY-SOULAN, LA GOURMANDE
C'est au cœur d'un des plus vastes domaines skiables de Pyrénées, Alain et Laurence Brunmont (Château Montus) posent leurs skis l'hiver. « Ça aime le magnifique village, son architecture préservée, et l'offre gastronomique », reconnaît Laurence. Pour le couple, ces escapades sont aussi l'occasion de s'oxygéner, de « chercher l'énergie ». Nous vivons de notre passion et cela nous permet d'avoir un regard aussi de sur notre quotidien. L'occasion aussi de valoriser le patrimoine gastronomique de la vallée qui bénéficie de l'effort, et qualité, dont le porc noir de Megeve, et de spécialités traditionnelles comme le gâteau à la broche. Un art de vivre

qu'apprécie aussi Hubert de Botard, que l'on peut croiser lorsqu'il ne skie pas à Megève.
LEURS ADRESSES :
La Pergola : une cuisine régionale de qualité et contemporaine. restaurant-lapergola.fr
La Grange : tous les produits de la vallée justement cuisinés. www.restaurant-saint-lary.com
Hospice du Sioumajou : pour sa table de terroir, un refuge d'altitude. Tél. : 09 88 18 78 93.
L'Étable de Ramoun : une épicerie typique du Sud-Ouest. ramoun.com
Parador de Bielsa : côté espagnol, une cuisine de terroir avec vue sur la rivière parador.es
* Adresses dont la réouverture est soumise aux mesures gouvernementales.



VENEZ PROFITER DES GRANDS ESPACES EN FAMILLE. www.courchevel.com