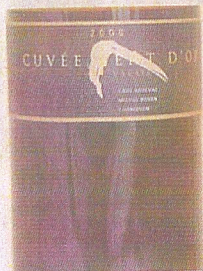


Deux assemblages valaisans devançant six vaudois

1^{er}. 16,3/20: Vent d'Or 2008



Michel Boven, Cave Ardévaz, Chamoson (VS), 17 fr. 50, www.cave-ardevaz.ch

«Distingué, excellent: un vin de Noël à mettre sous le sapin» (Dénériaz); «L'élégance du nez, fruité et profond à la fois, se retrouve en bouche. J'aime la délicatesse de ce vin!» (Decarpentrie); «Très bel équilibre entre richesse et tanins» (Grognez); «Vin élégant, d'une bonne structure, tout en harmonie» (Gruaz); «Très joli vin, frais et complexe, parfait sur une caille aux aîlles» (Boissy).

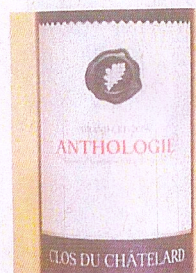
2^e. 16/20: Farandole 2007



Gilbert Devayes, Leytron (VS), 25 fr., www.cavedereve.ch, Pierre Muller

«Nez très ouvert, sur les fruits rouges; bonne structure et belle longueur» (Grognez); «Expressif – coriandre et cacao – long et élégant» (Penta); «Nez de foin et de fruits rouges, souple, épicé et fin» (Banto); «Belle expression de fruits, avec une superbe vinosité et persistance racée» (Dénériaz); «Attaque puissante et belle longueur, idéal sur une pièce de bœuf grillée» (Boissy).

3^e. 15,7/20: Anthologie 2006



Clos du Châtelard, AOC Villeneuve, Hammel SA, 20 fr. 80, www.hammel.ch

«Notes épicées; belle attaque, mais un peu court en bouche» (Penta); «Attaque grasse; vin charnu, flatteur, chaud en finale» (Gruaz); «Nez gourmand; attaque fruitée, ciselée; finale longue, un peu sécharde» (Aké); «Attaque sur du velours; manque un peu de fraîcheur et finale sèche» (Decarpentrie); «Nez épicé; joli vin, mais boisé marqué qui sèche en finale. Sur des côtelettes d'agneau.» (Boissy).

4^e. 15,5/20: Merlot-Diolinoir 2008



(50-50), Domaine de la Doye, AOC Coppet, 17 fr. 50, www.lesfreresdutruiy.ch

«Attaque acidulée; tanins fins; finale gourmande» (Aké); «Vin onctueux, avec une très belle structure» (Gruaz); «Vin aux couleurs automnales, d'une agréable souplesse, manquant un peu de consistance» (Decarpentrie); «Nez un peu fermé, mais belle complexité. Très beau potentiel!» (Grognez); «Bien travaillé, frais à l'attaque, une finale un peu sèche. Sur une salade de gésiers» (Boissy).

5^e. 15,3/20: 1807 Rouge 2007



(Malbec, gamaret, garanoir), AOC Montreux, Martial Neyroud, Blonay, 24 fr., www.domainesneyroud.ch

«Nez très plaisant; en bouche, équilibre et finesse» (Decarpentrie); «Attaque fraîche, acidité fine et belle structure; friand et équilibré» (Grognez); «Notes de cassis, de mûres; attaque vive, sur le sureau; finale soyeuse et un brin sauvage» (Gruaz); «Nez sur la résine de pin; bouche ronde avec des tanins fins, mais un peu court» (Aké); «Nez complexe; vin complet et fin, avec des tanins un peu secs. Avec un tournedos au poivre» (Boissy).

6^e ex a. 15,2/20: Distinguo 2007



AOC La Côte, Cave Cidis SA, Morges, 23 fr. 50 (action), www.cidis.ch

«Fruité, minéral; souple, avec des arômes de noix de coco; enrobé et long, élégant» (Banto); «Notes boisées, belle complexité, attaque ronde, mais le boisé déséquilibre le vin» (Dénériaz); «Note fumée et complexe; rond et souple; finale un peu courte» (Penta); «Le boisé cache le fruit: le maquillage est trop important, dommage!» (Decarpentrie); «Belle souplesse, avec une longueur moyenne, sur une escalope de veau» (Boissy).

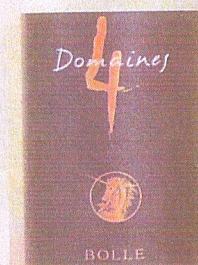
6^e ex a. 15,2/20: Pierre-de-Lune 2007



Gamaret, garanoir, Aigle AOC, Alain Emery, 24 fr., www.cave-emery.ch

«Attaque puissante; vin concentré aux tanins fermes et à la belle longueur» (Grognez); «Attaque épicée; évolution sur des notes florales, bouche gourmande et finale cassis» (Aké); «Notes de fruits noirs et poivrées; attaque charnue, onctueuse, belle longueur» (Gruaz); «Suave, presque douceâtre; équilibré, manque d'ambition» (Dénériaz); «Nuance de cuir; attaque fraîche, souple; vin puissant et épicé, sur un steak d'autruche» (Boissy).

8^e ex a. 15/20: 4 Domaines 2008



(Pinot noir, gamay, gamaret, garanoir), Bolle Cie, Morges, 13 fr. 50, www.bolle.ch

«Belle discrète, mais épanoui; attaque chaleureuse; vin rond aux tanins soyeux, qui s'exprime dans sa simplicité» (Gruaz); «Nez d'eucalyptus; vin jeune, tonique; un peu fugace» (Dénériaz); «Nez pur, de fruits mûrs; attaque souple; équilibré, malgré une pointe d'amertume finale» (Grognez); «Nez épicé; souple, riche; fruité et puissant, avec un peu de sucrosité» (Banto); «Attaque souple; bien construit, frais. Sur un carpaccio de bœuf» (Boissy).

8^e ex a. 15/20: Château de Ciffre 2007



(Syrah (70%), grenache (20%) et mourvèdre (10%), Faugères (Languedoc/France), N. et M. Lorigeril, 29 fr. 90, www.obrist.ch

«Nez de fruits confits et mûrs; souple, riche, long; chaud en finale» (Banto); «Nez ample, de torréfaction et de chocolat; un vin tout en puissance» (Gruaz); «Note de porto au nez; vin confit, bien balancé entre le bois, les fruits et la sucrosité» (Decarpentrie); «Note boisée; complexe et riche, mais pointe de végétal en finale» (Penta); «Structure dès l'attaque, long et ferme, mais tanins collants» (Grognez).

8^e ex a. 15/20: Follissimo 2006



(Syrah, cabernet sauvignon, merlot, pinot, humagne rouge) Diego Mathier, Salgesch, 85 fr., www.nouveau-salquen.ch

«Nez de fraise et de framboise; attaque ronde et évolution sur le boisé» (Aké); «Nez fruité, vanillé, épicé; attaque souple; long, équilibré; finale sur l'alcool» (Banto); «Boisé dominant, au nez comme en bouche, finale sèche» (Grognez); «Trop de bois, maturité du fruit trop poussée; tanins fins.» (Decarpentrie); «Nez boisé et épicé; vin puissant, à la finale tannique enrobée. Avec un gibier.» (Boissy).