

Le choix du sommelier de l'année 2014 (Gault & Millau)

Des crus à retrouver
dans la cave de votre
Manor Food, à Vevey

SAINT-SAPHORIN 2013, AU FÉMININ, CHRISTOPHE CHAPPUIS, RIVAZ (VD)

«Je reproche souvent
aux vigneronns leur
manque d'imagination.
Voilà une recette
originale, dictée
au producteur par
le goût exprimé par
les femmes. Du chasselas
et une touche de viognier,
soit un mariage de
minéralité et de rondeur,
tout en élégance.
Parfait à l'apéritif,
mais aussi sur des
asperges printanières.»



1807, ASSEMBLAGE ROUGE 2013, MARTIAL NEYROUD, DOMAINE DES CHÂBLES, BLONAY (VD)

«Un vin de garde, encore
dans sa gangue boisée.
Mais la structure montre
déjà que le fruit se fond
avec le bois. L'auteur
de cet assemblage
de malbec, de gamaret
et de garanoir est un
grand vinificateur.
Un rouge à la fois profond
et fusionnel, qui ira très
bien sur une côte de bœuf
et des viandes mijotées,
comme une souris
d'agneau.»



GAMARET 2013, VIN ROUGE SUISSE DE PAYS, BERNARD CAVÉ, OLLON (VD)

«Ce beau vin rouge est
à l'image de son géniteur,
reconnaisable mais
discret et efficace.
Le gamaret peut être
un grand cépage quand
il est bien vinifié. Ici,
la trame et la structure
poivrée appellent
une chasse ou
une entrecôte de bœuf
poêlée au poivre noir.»

