

# market

LE MEDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

FINANCE  
LE CASSE-TÊTE  
DES INVESTISSEURS INSTITUTIONNELS

## INVITÉ

JEAN-NOËL  
KAPFERER :  
LA CROISSANCE  
DU LUXE RARE

## INDEX

LUXE : 12 ACTEURS  
D'INFLUENCE

## PHILANTHROPIE(S)

LA FONDATION  
MONTES ALTI  
AU SERVICE  
DE L'ÉDUCATION

## GOVERNANCE

L'INDUSTRIE  
FINANCIÈRE SUISSE  
SE MODERNISE

## INVESTIR

ÉTATS-UNIS : PLACE  
AUX ENTREPRISES  
DE TAILLE  
INTERMÉDIAIRE

## MARCHÉ DE L'ART

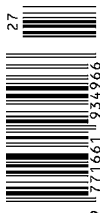
LONDRES  
CAPITALE DE L'ART ?

DOSSIER

## LE SOUVERAIN LUXE



15 CHF



9 17716611 934966

### 8 VINS VALAISANS À L'HONNEUR

#### *La sélection de Camille Gariglio du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier*

PROPOS RECUEILLIS PAR AMANDINE SASSO



2.



3.

#### 1. THIERRY CONSTANTIN SAUVIGNON BLANC 2012 TYPE : VIN BLANC (SAUVIGNON)

On retrouve chez ce Sauvignon, originaire de Sion, le côté cristallin et très épuré typique de ce cépage, avec un caractère floral représenté par les fleurs blanches, l'aubépine, l'acacia, tout en gardant une très belle colonne vertébrale sur la fraîcheur. J'adore proposer ces vins avec le caviar osciètre impérial. Il est idéal avec les amuse-bouche iodés, tout en légèreté en début de repas.

#### 2. PHILIPPE DARIOLI PETITE ARVINE 2014 TYPE : VIN BLANC (PETITE ARVINE)

Ce vin est originaire de Martigny. Il a cette typicité très droite, très rectiligne de la Petite Arvine. C'est une belle réussite, qui a un très grand potentiel de garde (10 ans environ), grâce à un bel équilibre avec le caractère aromatique avec la présence de l'alcool, et la tension. C'est un vin très plaisant à boire également maintenant, avec son caractère riche, son opulence et sa très légère amertume en fin de bouche, qui apporte de la complexité. Pour moi, un bel amer c'est la marque d'un grand vin. Il est idéal avec les St-Jacques aux agrumes.

#### 3. GÉRALD BESSE ERMITAGE VIEILLES VIGNES SERPENTINE 2012 TYPE : VIN BLANC (MARSANNE)

D'un côté on a la finesse, la féminité de la Marsanne, avec des notes miellées, florales, un caractère beurre fondu, avec un très joli touché et une attaque en bouche sur la rondeur. Il accompagne parfaitement les crustacés comme le homard. Il est à la fois vif et profond.



1.

### 4. CLOS DES CORBASSIÈRES

ERMITAGE VIEILLES VIGNES 2011  
TYPE : VIN BLANC (MARSANNE)

Ce vin blanc est originaire de Savièse et a une expression plus valaisanne, plus rustique, de la Marsanne. Les notes de truffe blanche n'apparaissent pas encore mais vont avec le temps, se développer. C'est un vin qu'il faut prendre le temps de déguster, car il évolue dans le verre et au contact de l'air. Au début on est sur des notes un petit peu toastées, avec un beau toucher, puis après il développe des arômes de truffe blanche et une touche safranée. Il est parfait avec un œuf en vitellus et la truffe blanche d'Alba.



4.



5.

### 5. DOMAINE MARIE-BERNARD GILLIOZ

PINOT NOIR 2010  
TYPE : VIN ROUGE (PINOT NOIR)

Ce pinot noir a une typicité très élégante sur l'année 2010, une belle chaleur. C'est un vin très complet, à l'inverse des pinots noirs de Bourgogne, ce sont vraiment deux styles différents. On a une vraie typicité valaisanne, avec des tanins très soyeux, fins et une belle rondeur en bouche et particulièrement sur la fraîcheur. Il accompagne volontiers la volaille ou les crustacés.



**MONDOVINO**  
TOUT L'UNIVERS DU VIN.

**La suggestion de nos spécialistes:**



**Valais AOC  
Petite Arvine  
Maître de Chais,  
75cl**

**23.95**  
(10 cl = 3.19)

**Un véritable monument de la viticulture suisse.**

Ce vin valaisan séduit par ses arômes intenses de pamplemousse, de miel et de lavande, son acidité rafraîchissante et sa densité complexe. Un grand cru! D'autres suggestions de vins vous attendent sur [www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans. En vente dans les grands supermarchés Coop et sur [www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)



Pour moi et pour toi.



6.



7.



8.

### 6. DENIS MERCIER

CORNALIN 2012

TYPE : VIN ROUGE (CORNALIN)

Le Cornalin est un vin qui a besoin d'air, de s'exprimer ; il ne faut pas hésiter à le mettre en carafe. Il est très peu barriqué, tout en fraîcheur, très élégant et avec une belle complexité. On y retrouve des notes un peu épicées de clous de girofle, les fruits rouges, la mûre un peu croquante. Il est idéal en période de chasse comme le chamois, qui est une viande très fine, plus légère.

### 7. DANIEL MAGLIOCCO

BARBERA 2011

TYPE : VIN ROUGE (BARBERA)

La Barbera est un cépage autochtone italien, qui est très différent de ce qu'on peut retrouver en Italie. Il est juteux, à la fois très croquant et très gourmand, mais en même temps aérien et fruité. C'est un compagnon de choix pour un lièvre à la royale ou un gibier corsé pour faire un accord d'opposition.

### 8. DIDIER JORIS

SYRAH PRÉS DES PIERRES 2012

TYPE : VIN ROUGE (SYRAH)

Ce vin de garde, qui tient extrêmement bien, est originaire de Chamoson. Il a la typicité très poivrée, très élégante de la Syrah, avec un caractère tout en finesse, presque féminine, mais élégant tout en puissance et en rondeur. Il ne faut pas hésiter à le mettre en carafe. Son mets de prédilection est la chasse à plumes avec une sauce aux fruits rouges.

## 3 QUESTIONS À CAMILLE GARIGLIO



Camille Gariglio est le nouveau sommelier du Restaurant l'Hôtel de Ville à Crissier. Jeune homme originaire de Lyon, c'est un épicurien dans l'âme, qui a fait ses classes chez Georges Blanc à Vonnas, aux côtés de Fabrice Sommier et d'Arnaud Chambost, puis chez Gérard Passédât à Marseille. Installé en Suisse depuis quelques années, cela fait 3 ans et demi qu'il travaille chez Benoît Violier. Ses maîtres mots sont le plaisir et la convivialité, qui se traduiraient ainsi : « la vie est trop courte pour boire du mauvais vin ».

#### 1. Comment est née votre passion du vin ?

J'ai toujours aimé goûter, déguster les plats et les vins. Dans ma famille, on se met « facilement à table », nous sommes une famille d'épicuriens et de musiciens. J'ai fait le lycée hôtelier avec une mention complémentaire sommelier. Ce que je fais n'est pas un travail pour moi, car la notion de plaisir est essentielle. Je fonctionne plutôt sur l'idée du partage, de l'échange avec les clients. C'est à moi de savoir adapter le vin non seulement au plat, mais également à l'occasion fêtée et aux personnes.

#### 2. Avez-vous des vins valaisans à la carte ? Comment les définiriez-vous ?

La cave du restaurant possède plus de 35 000 bouteilles. Nous avons une carte assez variée, mais nous aimons mettre en avant les vignobles qui nous entourent, et notamment les vins valaisans, que j'apprécie pour leur typicité, comme la Syrah valaisanne, la Côte rôtie. Leur cépage est particulièrement diversifié comme l'Humagne, le Cornalin, la Petite Arvine pour ne citer qu'eux. Et il est vrai que le vin valaisan est souvent apprécié par une clientèle d'initiés.

#### 3. Votre accord mets/vin préféré ?

Mon accord mets/vin préféré serait un grand Ermitage âgé de quelques années, servi avec de la truffe blanche d'Alba comme nous le faisons sur notre menu. Ce vin évoque des notes de truffes, mais il est à la fois très frais, très minéral. J'aime jouer sur un accord d'opposition pour rehausser les saveurs du mets et du vin.