

# market

LE MEDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

BANQUES ET  
MULTINATIONALES : LE JACKPOT  
DES AMENDES AMÉRICAINES

INVITÉ

OLIVIER  
COLLOMBIN

INDEX

ÉDUCATION :  
13 ACTEURS  
D'INFLUENCE

FINANCE

EXIT LA HAUSSE  
DES TAUX

GOVERNANCE

LES ENTREPRISES  
FAMILIALES

INVESTIR

2016 SOUS LE SIGNE  
DU DOLLAR

MARCHÉ DE L'ART

LE RÉVEIL DU  
MARCHÉ CORÉEN

DOSSIER

## LA BANQUE PRIVÉE SUISSE : UNE HISTOIRE D'AVENIR



15 CHF



## 3 QUESTIONS À LOÏK TAVERNIER



Loïk Tavernier est le nouveau chef sommelier du Domaine de Châteauevieux. Jeune homme originaire de Bretagne, il a su allier sa passion des voyages avec celle du vin et a travaillé en Espagne, aux États-Unis, au Canada, en Irlande, en Écosse et en France, avant de venir en Suisse. Il a notamment fait ses classes à Paris, sous la houlette de Philippe Faure-Brac, élu meilleur sommelier du monde en 1992, à *Dromoland Castle* 5 étoiles en Irlande, au Sofitel 5 étoiles à Los Angeles, au Relais et Château l'Auberge Hatley 5 diamants au Québec et chez Michel Trama, 3 étoiles Michelin en France. Installé en Suisse depuis 5 ans, il a été chef sommelier du Président Wilson pendant 2 ans, durant lesquels il a reçu comme distinction la Grappe rouge du Guide Michelin 2012 – qui récompense les meilleures cartes des vins.

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

Grâce à mes expériences internationales, je me suis rendu compte que la gastronomie française et particulièrement la connaissance des vins était un atout. C'est donc grâce à ma passion pour les voyages que j'ai voulu me perfectionner dans ce métier, j'ai obtenu un BTS en hôtellerie-restauration qui m'a permis de connaître toutes les ficelles du métier et de concilier mes deux intérêts.

### 2. Avez-vous des vins d'outre-mer à la carte ?

La cave du restaurant possède plus de 12 000 bouteilles. Nous avons une carte assez variée avec une parité entre les vins suisses, français et internationaux, soit une dizaine de pays. J'ai retravaillé la carte afin de réunir tous les vins que j'ai trouvés les plus fabuleux dans le monde entier.

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

Mon accord mets/vin préféré est un plat emblématique de notre carte : une truffe noire du Vaucluse cuite entière, en chausson au foie gras, avec topinambours en salade à l'huile de noisettes. Je le servais avec un vin blanc relativement puissant tel que le Chardonnay « les Noisetiers » de Kystler Vineyards qui est sec et intense.

## 8 VINS D'OUTRE-MER À L'HONNEUR

*La sélection de Loïk Tavernier  
du Domaine de Châteauevieux*

PROPOS RECUEILLIS PAR AMANDINE SASSO



1.



2.

### 1. KISTLER VINEYARDS

« LES NOISETIERS », SONOMA COAST 2013  
TYPE : VIN BLANC (CHARDONNAY)  
USA, CALIFORNIE

Ce vin blanc à la robe jaune doré a une grande fraîcheur, qui est surprenante pour un vin américain. Il a une belle trame acidulée, mais une puissance veloutée et une longueur en bouche exceptionnelle. Ses arômes subtils rappellent le beurre frais avec des notes légères de rancio et de noisettes.

### 2. RIDGE VINEYARDS

GEYSERVILLE, SONOMA COUNTY 2012  
TYPE : VIN ROUGE (ZINFANDEL/CARIGNAN)  
ÉTATS-UNIS, CALIFORNIE

Le Zinfandel a les mêmes origines que le Primitivo italien. C'est un vin puissant, épais, avec une texture très concentrée, mais très douce à la fois. Il évoque des arômes de fruits noirs, rehaussés par des notes d'épices, qui évoquent le poivre noir. Sa robe est très foncée avec un disque légèrement violacé, dû à la jeunesse du vin. Parfait avec une viande rouge.

### 3. CLAUDY BAY

SAUVIGNON BLANC 2015  
 TYPE : VIN BLANC (SAUVIGNON BLANC)  
 NOUVELLE-ZÉLANDE

Le Sauvignon blanc est une des grandes spécialités de la Nouvelle-Zélande. La maison Claudy Bay est mondialement connue et fait partie du groupe LVMH. Ce vin a beaucoup de fraîcheur avec une vivacité exceptionnelle, qui amène une très belle longueur en bouche. Le nez évoque des notes primaires qui rappellent les fruits exotiques, tels que la mangue et l'ananas, qui vont compléter les arômes typiques du Sauvignon qui sont plutôt végétaux à l'image des bourgeons de fleurs. La robe est claire avec des reflets légèrement verts. Le compagnon parfait des noix de Saint-Jacques grillées.

### 4. DOMAINE DROUHIN

PINOT NOIR « CUVÉE LAURÈNE »,  
 DUNDEE HILL 2006  
 TYPE : VIN ROUGE (PINOT NOIR)  
 ÉTATS-UNIS, OREGON

C'est une grande spécialité. Comparé à ses voisins de Californie, ce vin a beaucoup de fraîcheur qui rappelle les grands vins de Bourgogne. On a une vraie complexité obtenue grâce aux 10 ans d'âge, qui lui confèrent un bouquet extraordinaire. On dit qu'il pinote, c'est-à-dire qu'il part sur des notes aromatiques de cerise très mûre, de fruit noir, de sous-bois, d'humus, mais aussi de cacao et de truffe noire. La robe est claire avec des rebords cuivrés. L'accord mets et vin parfait se fait avec une poularde de Bresse « Miéral » rôtie accompagnée d'un jus au porto et foie gras.



3.



4.



**MONDOVINO**



«Un bourgogne  
exemplaire»  
Peter Keller

**Morey-Saint-Denis  
1<sup>er</sup> Cru  
Clos des Ormes AOC  
Pascal Marchand 2011,  
75 cl**

**59.50**  
(10 cl = 7.93)

**VINS RARES**

Plongez dans l'univers fascinant des vins rares sur [mondovino.ch/vins-rares](http://mondovino.ch/vins-rares)



Pour moi et pour toi.

### 5. LA FACE CACHÉE DE LA POMME

NEIGE, RÉCOLTE D'HIVER, 2012  
 TYPE : CIDRE DE GLACE  
 CANADA, QUÉBEC

Le cidre de glace est une spécialité du sud du Québec. Il est fabriqué à base d'une variété de pommes qui se concentrent en sucre en automne, puis qui gèlent sur l'arbre en hiver. À cette température l'eau se cristallise, c'est le principe de la vinification du « *ice wine* ». Ce vin à la robe ambrée, même tuilée, est liquoreux à souhait. Il dégage des arômes de fruits du verger tels que la pomme bien sûr, mais aussi la figue et les fruits secs. C'est un mélange assez complexe dans lequel on retrouve aussi des notes de vanille, de cacao et de tabac apportées par l'élevage en fût de chêne. Il est idéal dans un dessert autour de la pomme parfumé aux épices chaudes telles que la cannelle et le caramel.



5.



6.

### 6. DOMINIO DEL PLATA

MALBEC « NOSOTROS » 2008  
 TYPE : VIN ROUGE (MALBEC)  
 ARGENTINE

Le Malbec, aussi appelé Cot à queue rouge, est le cépage roi des vins de Cahors. Sa robe est noire et très concentrée. Les arômes rappellent la prune, voire le pruneau, avec des notes de poivres exotiques et de bois de santal apportées par le fût de chêne. La texture est épaisse et suave. Il se sert volontiers en fin de repas avec un assortiment de fromages comme le chèvre du Valais, le Blue Jersey ou encore un vieux Sbrinz.



7.



8.

### 7. CONCHO Y TORO & ROTHSCHILD

ALMAVIVA PUENTO ALTO 2010  
 TYPE : VIN ROUGE  
 (CABERNET SAUVIGNON/CARMÉNÈRE)  
 CHILI

C'est le summum des vins chiliens. Ils ont fait un assemblage de type bordelais qui est absolument superbe et qui ressemble à s'y méprendre aux meilleurs Saint-Estèphe ou Pauillac. L'intérêt d'un assemblage, c'est de compenser les faiblesses d'un cépage avec les qualités de l'autre et ainsi de trouver un équilibre dans les saveurs. D'une jolie couleur rubis, on y retrouve des notes de cassis, de prune et vanille. Les tanins sont très présents et amènent le vin loin en bouche. Le mets idéal pour l'accompagner est le cochon ibérique rôti et grillé.

### 8. MC LAREN VALE

« ECLIPSE », NOON WINERY 2010  
 TYPE : VIN ROUGE (SHIRAZ/GRENACHE)  
 AUSTRALIE

Ce vin originaire du sud de l'Australie est l'équivalent de la Syrah européenne, qui sous des latitudes chaudes donne des raisins plus sucrés. La robe est concentrée aux reflets de prunes, entre le rouge et le violet, avec des larmes longues et épaisses, qui sont le reflet de la richesse du vin. Il a développé des arômes de confiture de fruits rouges, de groseilles, de framboises, contrairement à la Syrah du Valais qui évoque plus les fruits noirs et le poivre. J'aime beaucoup ce vin aux arômes très intenses, mais dont la bouche reste sèche et équilibrée. On le sert avec des mets méditerranéens comme l'agneau confit de 7h.