

market

LE MEDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

PATRIMONE(S)
COMMODITIES: UN MOMENTUM
POSITIF QUI POURRAIT DURER

INDEX

FESTIVALS
CULTURELS :
10 ACTEURS
D'INFLUENCE

INVITÉ

STÉPHANE
BARBIER-MUELLER

PHILANTHROPIE(S)

VÉRONIQUE
FAVREAU

GOUVERNANCE

LES CONSEILS
DE FONDATION

MARCHÉ DE L'ART

STABILISATION
DU MARCHÉ DE
LA PHOTOGRAPHIE

PHOTO

UNE JOURNÉE
AVEC EVGENY
MOKHOREV

SUPERCAR(S) TEST

DANS
LA PAGANI ZONDA
AVEC
FABRIZIO CARUGATI

GÉOPOLITIQUE(S)

PLAIDOYER POUR UN SPORT LIBRE DE GÉOPOLITIQUE



15 CHF



LES 6 PERLES DES VINS DU VALAIS *La sélection de Noé Guitton, Chef sommelier au Chalet d'Adrien à Verbier*

PROPOS RECUEILLIS PAR AMANDINE SASSO



1.



2.



3.

3 QUESTIONS À NOÉ GUITTON



Noé Guitton est originaire de Vendée, dans l'Ouest de la France. Après un baccalauréat littéraire, il a passé un Brevet professionnel de sommelier à Tours auprès de Christian Péchoutre, Meilleur Ouvrier de France. Par la suite, il a travaillé deux ans à la Côte Saint-Jacques en Bourgogne et au restaurant Martin Wishart, à Édimbourg en Écosse. En arrivant en Suisse, il s'est formé chez Didier de Courten à Sierre, et aujourd'hui, cela fait deux ans qu'il travaille au Relais et Châteaux, « Le Chalet d'Adrien » à Verbier.

1. Comment est née votre passion du vin ?

Après mon baccalauréat littéraire, je me suis orienté vers une carrière dans la restauration, ce qui je le savais, me permettrait de réaliser un de mes rêves d'enfance : voyager. Il y a un livre sur les vins de France qui est écrit et mis à jour par Paul Brunet (meilleur sommelier de France). Ce livre, j'ai commencé à le dévorer dès les premières semaines de mon CAP dans ma Vendée natale. De là, on m'a conseillé de poursuivre mes études

avec une formation de sommelier à Tours, où je suis resté trois années à me perfectionner en suivant les cours de Christian Péchoutre (Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2000), qui est et restera toujours un mentor pour moi. Ma passion est donc née à la fois des écrits sur le vin et de rencontres formidables, comme on en fait souvent dans ce milieu.

2. Comment construisez-vous votre cave ?

Une cave située dans une région viticole doit toujours donner le meilleur de la région en question et ensuite se focaliser sur les habitudes des clients, ce qui est souvent lié à une idée de nationalité. En effet, j'achète tous les ans un stock de vins du Valais que je déguste au préalable chez les encaveurs. Cela se fait au mois de mai car trop tard, les spécialités telles que les Arvine ou Marsanne sont épuisées. Ayant sélectionné ce qui me paraît être le plus représentatif et qualitatif de la région viticole dans laquelle je travaille, je peux ensuite en automne préparer des achats de vins plus internationaux comme des Bordeaux, Bourgognes ou Toscans.

3. Quelles sont les qualités, caractéristiques d'un grand et bon vin valaisan ?

Nous avons la chance en Valais de posséder un peu plus de 60 variétés de vignes différentes, certaines sont adaptées au climat montagnard depuis des siècles et d'autres sont à l'essai. Un grand vin en Valais doit, selon moi, être issu d'un cépage valaisan (comme la petite Arvine ou l'Humagne...), ce qui lui donne son originalité, et doit ensuite être typique en termes de dégustation. Pour faire simple, imaginez un Suédois en vacances de ski à Verbier qui déguste une Marsanne Blanche produite en Valais qu'il ne pourra trouver ailleurs. Il est à la fois séduit par le vin, mais aussi par la rareté du produit, ce qui fait de cette dégustation une expérience unique.

1. JOHN ET MIKE FAVRE

PETITE ARVINE GRAND CRU CHAMOSON 2015
TYPE : VIN BLANC (ARVINE)

C'est un cépage blanc emblématique du Valais, vinifié par un duo de vignerons travaillant à merveille leurs terroirs tout en gardant leur âme d'artiste. Le vin est jaune ambré et exhale des notes de fleurs blanches et de rhubarbe fraîche. La bouche est droite, fraîche et acidulée. Le compagnon idéal pour un Ceviche de daurade royale à la coriandre et gelée d'avocat.

2. DOMAINE RETO MÜLLER

PAÏËN DE CHARRAT 2014
TYPE : VIN BLANC (SAVAGNIN)

Le Païen ou Savagnin Blanc est surtout connu dans le Jura français pour produire des vins blancs de style oxydatif. Cependant lorsqu'il est vinifié comme un vin blanc traditionnel, il produit un vin très racé et équilibré. Ce Païen possède un nez puissant avec des notes de citronnelle, de citrons confits et de pêche jaune. La bouche est riche mais sèche, avec une légère sensation de tanins comme on en retrouve dans les grands Chenins de la vallée de la Loire. Le vin est long en bouche et accompagne à merveille un homard breton grillé et une émulsion de bisque de corail.

3. DOMAINE BENOÎT DROIN

CHABLIS 2015
TYPE : VIN BLANC (CHARDONNAY)

Le Chablis reste à mes yeux une démonstration simple et efficace de l'adéquation terroir-cépage. En effet le cépage Chardonnay peut produire des vins blancs gras et opulents en Côte d'Or, alors qu'il peut également produire des vins pourvus d'une grande minéralité et d'une fraîcheur remarquable dans l'Yonne. Ce Chablis possède de légères notes de noisettes grillées, de chèvrefeuille, et une bouche droite et tendue qui se termine par une finale saline. Un chardonnay vraiment typé sur sols kimméridgiens.



La suggestion de nos spécialistes:



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

23.95
(10 cl = 3.19)

Un trésor suisse.

Ce chef-d'œuvre du savoir-faire viticole valaisan à la robe jaune d'or avec des notes et des arômes de citron, de miel, de pamplemousse et de lavande se révèle très intense avec une acidité rafraîchissante. D'autres suggestions de vins vous attendent sur mondovino.ch

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans. En vente dans les grands supermarchés Coop, sur coopathome.ch et sur mondovino.ch



Pour moi et pour toi.



4.



5.



6.

4. DOMAINE PIERRE-MAURICE CARRUZZO SÉMILLON FLÉTRIE DE CHAMOSON 2015 TYPE : VIN BLANC (SÉMILLON)

Ce Sémillon n'a rien à envier aux plus grands Sauternes et Barsac (qui ont le même cépage). Du haut de ses 120 grammes de sucre résiduels par litre, il exhale un nez puissant de rancio, de raisins de Corinthe et de miel de bruyère. La bouche est suave et envoûtante, tout en gardant une pointe d'amertume qui rehausse le palais, ainsi que des arômes de fève de tonka très flatteurs. Un vin hors normes, avec un potentiel de garde exceptionnel.

5. CAVE HISTOIRE D'ENFER CORNALIN DE SIERRE 2013 TYPE : VIN ROUGE (CORNALIN)

Le Cornalin est un cépage très difficile à produire en Valais, car il craint beaucoup de maladies cryptogamiques et même la chaleur. Cependant lorsqu'il est vinifié avec amour comme ici à Corin-Sur-Sierre, il donne un vin ample et généreux avec des arômes de cerises noires et d'épices douces, tout en étant dénué de tanins et d'amertume. C'est un vin facile à accorder, car agréable pour une majorité de personnes et qui mériterait d'être reconnu au niveau international.

6. CAVE JOHN ET MIKE FAVRE DIOLINOIR DE CHAMOSON « LÂZE » 2013 TYPE : VIN ROUGE (DIOLINOIR)

Autrefois cépage utilisé essentiellement pour donner de la couleur aux vins, le Diolinoir est de plus en plus vinifié séparément et ici vieilli en barrique de Mélèze du Valais. C'est un vin charnu et riche qui évoque à la fois des arômes de fruits noirs confits et d'essence de bois nobles. J'aime comparer ce cépage au Primitivo italien ou à certains Grenaches noirs du sud de la France, car ce sont des vins qui gardent une grande générosité en bouche et qui sont faciles à reconnaître même pour un dégustateur novice.

VOTRE RÉFÉRENCE EN
VINS SUISSES DE QUALITÉ

SWISSWINESELECTION.CH



OFFRE DE BIENVENUE
10% sur votre première commande en ligne
en insérant le code promotionnel HELLO

