






 <p><b>** Syrah</b> 2005 29 fr. 80</p>	<p>Serge Roh est une valeur sûre de Vétroz. Il remporta notamment la palme du meilleur rouge non barriqué au premier Grand prix suisse du vin, en 2004, avec un pulpeux Cornalin 2003. Sa syrah, non filtrée, illustre à merveille le type valaisan de ce cépage importé de Tain-l'Hermitage il y a plus de 70 ans: un vin corsé, bien poivré, avec des tanins présents, amadoués par un élevage en barrique. <i>Globus, Lausanne   A La Vache qui vole, Martigny.</i></p>	<p>Cave Les Ruinettes 1963 Vétroz 027 346 13 63 <a href="http://www.vins-roh.com">www.vins-roh.com</a></p>
 <p><b>** Rouge d'Enfer</b> 2005 30 fr.</p>	<p>Un bon cinquième du vin valaisan sort des caves de Provins. L'œnologue Madeleine Gay, quand elle entra à son service, veillait sur deux ou trois barriques. Dans les chais, il y en a plus de mille, pour des cuvées de haut de gamme! Ce vin rouge, assemblage de pinot noir, de cornalin, d'humagne rouge et de syrah résume bien la démarche de l'œnologue. Ce rouge «se bonifie avec les années» et peut passer pour un vin italien d'excellent niveau. <i>A l'Œnothèque du Château de Villa, Sierre.</i></p>	<p>Provins Valais 1951 Sion 027 328 66 66 <a href="http://www.provins.ch">www.provins.ch</a></p>
 <p><b>* Terra Zina</b> 2005 28 fr.</p>	<p>Un des fers de lance de Jean-Louis Mathieu, vigneron dynamique des environs de Sierre. A base de syrah, d'humagne rouge et de cornalin, chacun pour un tiers, cet assemblage présente un bel équilibre, dû au passage quelques mois dans des tonneaux d'un modèle nouveau, «Quercus», favorable à l'assouplissement du vin. Puis il termine son élevage en barrique. GPVS. <i>A l'Œnothèque de Leytron   A La Vache Gourmande, Briey-sous-Vercorin.</i></p>	<p>Cave Saint-Mathieu 3966 Chalais 079 220 24 09 <a href="http://www.mathieu-vins.ch">www.mathieu-vins.ch</a></p>
 <p><b>*** St-Saphorin</b> 2006 16 fr.</p>	<p>Vainqueur de l'ex-Coupe Chasselas en 1998, huit fois finaliste, Pierre-Luc Leyraz produit, année après année, un des meilleurs chasselas de Lavaux, minéral et d'une grande élégance en 2006. Les Blassinges n'est pas un cru, mais une marque. Et, malgré une quantité respectable (18 000 bouteilles), ce blanc est rapidement épuisé... GPVS. <i>Chez Jean Solis, Pully   A l'Auberge de l'Onde, Saint-Saphorin.</i></p>	<p>Les Blassinges 1071 Chexbres 021 946 19 40 <a href="http://www.arte-vitis.com">www.arte-vitis.com</a></p>
 <p><b>** Dézaley</b> 2006 20 fr. 50</p>	<p>Président de l'appellation Chardonne, Jean-François Neyroud est reconnu comme un des vificateurs vaudois les plus précis, notamment sur les grands crus que sont le Calamin et le Dézaley. Une belle expression du chasselas, qui se développe sur plusieurs années. <i>Chez Jean Solis, Pully   Au Café de la Poste, Lutry.</i></p>	<p>Jean-François Neyroud Fonjallaz 1803 Chardonne 021 921 71 73 <a href="http://www.neyroud.ch">www.neyroud.ch</a></p>
 <p><b>** Yvorne</b> A la George 2006 15 fr.</p>	<p>L'amphithéâtre, orienté sud, de La George, séparé du reste du vignoble d'Yvorne, donne des vins bien typés, minéraux, grâce au calcaire. Ex-vainqueur de l'ex-Coupe Chasselas, adepte de vinification moderne, l'œnologue Frédéric Blanc sait tirer tout le profit de ce beau terroir du Chablais vaudois. <i>Chez Olivier Chastellain, Crissier   Au restaurant La Roseraie, Yvorne.</i></p>	<p>Charly Blanc &amp; Fils 1852 Versvey 024 466 51 45 <a href="http://www.charlyblanc.ch">www.charlyblanc.ch</a></p>
 <p><b>** Chardonnay</b> 2005 19 fr.</p>	<p>Le jeune œnologue Rodrigo Banto a pris le relais de Philippe Corthay pour élaborer «Les vins vivants» en collaboration avec le chef Bernard Ravet. Tirés de la Coopérative de La Côte, les meilleurs raisins de chardonnay donnent deux cuvées. L'une, plus simple, plus friande et moins boisée que celle que préfère le chef d'origine bourguignonne. <i>A la boutique et au Restaurant Bernard Ravet, Vuflens-le-Château.</i></p>	<p>Uvavins 1131 Tolochenaz 021 804 54 54 <a href="http://www.cidis.ch">www.cidis.ch</a></p>
 <p><b>* Johanniter</b> 2006 21 fr.</p>	<p>Sur La Côte, Reynald Parmelin est un des seuls à tenir la gageure de cultiver ses vignes en bio (label Le Bourgeon). Il peut s'aider de cépages dits hybrides, comme ce croisement obtenu à Fribourg-en-Brisgau en 1968, résistant aux maladies de la vigne et au mûrissement précoce. Des gènes du riesling allemand, il a gardé une certaine puissance en bouche, avec des arômes de pêche qui rappellent le viognier. Une nouveauté en Pays de Vaud! <i>Chez Pierre Muller, Cave de Reverolle.</i></p>	<p>Domaine de la Capitaine 1268 Begnins 022 366 08 48 <a href="http://www.lacapitaine.ch">www.lacapitaine.ch</a></p>