

## Stella del Pastore 2014

Furasola Vini Sàrl

Tessin, Suisse

12,7% Vol.

Assemblage à parts égales de Merlot et de Marselan (croisement de Grenache et de Cabernet Sauvignon), cette «Etoile du Berger» est le premier rouge vinifié par Artistide Furasola. Ce jeune œnologue français installé au Tessin a créé sa cave à Monte Carasso après avoir terminé sa formation à Changins. Elevé neuf mois en fûts de chêne, l'assemblage intègre une petite quantité de Merlot passerillé. Nous avons aimé la robe dense, le nez expressif de fruits noirs et d'épices douces ainsi que la bouche ample et généreuse. Cette cuvée offre un très bel équilibre et fait preuve de beaucoup d'élégance, surtout dans la finale persistante et rectiligne.

25 francs

Choisi par Alexandre Truffer

Rédacteur en chef adjoint de VINUM

## Eclat 2104

Valais Mundi

Valais, Suisse

13,2% Vol.

Assemblage de Petite Arvine (55%) et de Savagnin Blanc (45%) élevé neuf mois en fûts neufs, l'Eclat est le pendant blanc de l'Electus de Provins commercialisé sous la bannière Valais Mundi. Imaginé comme un «flocon de neige dans un flacon de cristal», cet assemblage blanc entend rappeler «le côté aiguisé des montagnes et le froid de l'hiver alpin». Rien d'étonnant donc à ce que l'on découvre un blanc tendu et minéral, très vif, voire tranchant qui se distingue par une aromatique complexe où se marient les agrumes frais et de petites notes de fumée ainsi que par une finale très saline et particulièrement fraîche, grâce, entre autre, à un taux d'alcool maîtrisé.

75 francs

Choisi par Alexandre Truffer

Rédacteur en chef adjoint de VINUM

## Mercurey 1<sup>er</sup> Cru «Champs-Martin» Cuvée Carline 2011

Domaine Lorenzon

Mercurey, France

12,5% Vol.

Tout y est: les douces notes de griottes et de baies rouges, l'acidité juteuse et l'élevage sous bois mené de main de maître qui apporte une grande élégance en bouche. Le domaine de Bruno Lorenzon est en cours de certification pour devenir une exploitation biologique. Il certifie même les appellations les plus prestigieuses quand la qualité des raisins le permet. Pour la cuvée Carline, 75% des raisins n'ont pas été égrappés, la macération brève à froid apporte un maximum de fruits frais et le pigeage en douceur du chapeau de marc fait apparaître de délicats tanins.

Environ 40 euros

Choisi par Ursula Geiger

Rédaction VINUM, Zurich

# Les coups de cœur

mi les nombreux vins que nous  
ons dégustés à la rédaction,  
voyage, à domicile ou chez des  
is, figurent toujours des bou-  
lles surprenantes. Dans cette  
ge, nous vous dévoilons nos  
rnières découvertes. Retrouvez  
utes les adresses des producteurs  
des revendeurs à la page 59.

