



Grands vins de Suisse romande

# A Star is born!

Le Savagnin Blanc, un cépage aussi connu sous le nom d'Heida ou Paien en Valais, donne un nombre croissant de grands vins blancs, alliant richesse sensorielle et arôme à une onctuosité vivifiante et juteuse de manière fascinante. Les dégustateurs et dégustatrices de notre panel professionnel VINUM ont été conquis et ont décerné aux spécialités romandes une note moyenne qui tutoie les sommets. Les crus valaisans ont dominé la dégustation et se sont emparés des six premières places.

Texte: Thomas Vaterlaus, photos: Linda Pollari

Photo: Siffert / weinweltfoto.ch



Le Savagnin a sans conteste écrit l'un des plus beaux chapitres de l'histoire viticole suisse, celui de l'Heida à Visperterminen, dans le Haut-Valais. Ici, à l'entrée de la vallée de Viège, une communauté villageoise indépendante, dont les habitants se surnomment fièrement les «Tärbiner», produit et élève son vin depuis des siècles dans des sols schisteux, soumis à un climat sec favorisé par le foehn. Les tendances et les modes viticoles n'ont heureusement eu aucune prise sur Visperterminen, niché dans un recoin isolé de la chaîne des Alpes. Il importe peu aux Tärbiner de savoir s'ils cultivent vraiment ici, à 1150 m d'altitude, le plus haut vignoble d'Europe, ou comme ils aiment à le dire avec un peu plus de modestie, «le plus haut vignoble au nord de la crête principale des Alpes». Une chose est sûre néanmoins: le vignoble principal du village, composé d'un peu plus de 25 ha de vignes orientées vers le sud-ouest, constitue un patrimoine alpin unique. Divisé en d'innombrables petites terrasses soutenues par des kilomètres de murs de pierre sèche, ce vignoble engloutit pas moins de 500 m de dénivelé sur une courte distance. Visperterminen compte 17 ha du cépage Heida en tout et les vins qui en sont issus n'ont jamais été aussi bons. La fondation de la St. Jodern Kellerei, qui a pu vinifier pour la première fois le raisin de ses coopé-

**226**

hectares sont plantés de Savagnin Blanc en Suisse à l'heure actuelle et la tendance est à la hausse. Il est ainsi à la septième place des cépages blancs les plus appréciés, devant le Sauvignon Blanc. Et la surface vinifiée continue de s'étendre.

**1150**

mètres, c'est l'altitude à laquelle les ceps d'Heida poussent à Visperterminen pour former le vignoble le plus haut au nord de la crête principale des Alpes.

rateurs en 1980, a jeté les bases de cette réussite. Aujourd'hui, quelque 460 vigneron livrent leur production à cette cave, qui en tire 400 000 bouteilles de vin. Deux sélections d'Heida figurent parmi les vins phares de la maison: le Grand Cru, vinifié pour la première fois en 2019, provient de parcelles sélectionnées. Il est produit à de faibles rendements de l'ordre de 800 g par m<sup>2</sup> et est vinifié exclusivement en inox. Commercialisé après deux années de vieillissement, ce vin frais et vigoureux convainc par son caractère pur, typique du cépage. Le second vin emblématique s'appelle l'Heida Veritas, une sélection élevée en amphores et en inox, issue de ceps centenaires non greffés, qui poussent sur les parcelles de Wanne et de Sattelonne, un peu plus bas dans la vallée. Si ces vignes n'ont pas été touchées par le phylloxéra, c'est au renouvellement constant des ceps selon la méthode de Versannes qu'on le doit. Cette technique consiste à creuser de profondes tranchées le long des rangs de vignes pour y enterrer complètement les vieux ceps et à faire ressortir des pousses qui donneront ensuite naissance à de nouveaux ceps non greffés. Grâce à une poignée de vignerons de Visperterminen, qui n'ont jamais abandonné cette méthode ancestrale et unique de provignage, la St. Jodern Kellerei peut désormais produire le Veritas, un vin très expressif aux multiples facettes, qui se

veut parfois presque baroque, mais n'en reste pas moins juteux et enjoué, salé et minéral.

#### Le Valais – une catégorie à lui seul!

Avec le Grand Cru et le Veritas, la St. Jodern Kellerei a confirmé le rôle particulier que joue Visperterminen pour l'Heida lors de ce panel professionnel de VINUM. Force est néanmoins de constater que ce cépage n'est plus la chasse gardée de la commune depuis longtemps. Jusqu'au début des années 1990, la moitié de l'Heida valaisan provenait encore de Visperterminen, mais entretemps, la surface vinifiée qui lui est consacrée dans tout le canton a décuplé. Mais cela va plus loin. Le cépage produit d'excellents vins dans toute la Suisse romande. Il est ainsi devenu le septième cépage blanc de Suisse avec une surface cultivée totale de 226 ha, une tendance toujours à la hausse. À l'image de cette évolution, le panel professionnel de VINUM a réuni douze vins du canton du Valais, sept du canton de Vaud, ainsi que trois du canton de Genève et du Pays des Trois-Lacs. Il s'avère que le Valais donne toujours le ton avec ce cépage, qui porte le nom d'Heida dans le haut du canton et celui de Païen la plupart du temps dans le bas. Les crus du Valais se sont ainsi octroyés les six premières places de cette dégustation.

En tête, on retrouve l'Heida d'un domaine qui truste les meilleures places du panel professionnel de VINUM avec une régularité impressionnante. L'Heida Les Pyramides 2022 du domaine Nouveau Salquenen a pris le large face à la concurrence. Le raisin provient de différentes parcelles aux sols argileux situées entre Tourtemagne et Venthône, à 750 m d'altitude environ. Fermenté et élevé en grande partie dans des barriques neuves de chêne français, le vin subit une fermentation malolactique partielle. Il allie ainsi à la perfection ampleur et diversité aromatique à une fraîcheur juteuse. Mais le cépage est tout aussi capable de produire d'excellents vins dans le Bas-Valais, comme le montre l'Heida Champortay 2022 (2<sup>e</sup> place) et le Païen Les Serpentes 2021 (4<sup>e</sup> place) du Domaine Gérald Besse. Le raisin destiné à ces deux vins mûrit dans les vignobles en terrasse de Martigny à environ 620 m d'altitude dans des sols arides, riches en granit et pauvres en argile. La vinification ne manque pas d'astuce: elle permet d'atténuer l'acidité élevée en apportant un peu de sucre résiduel. Le Païen Les Serpentes 2021, par exemple, qui est élaboré sans malo dans des barriques de plusieurs passages, affiche pas moins de 9,7 g d'acidité pour une teneur en sucre résiduel de 7,2 g. Ce vin à la fois croquant et fruité, que les dégustateurs et dégustatrices ont classé dans la catégorie des «Savagnin frais», n'est pas sans rappeler le style des Riesling allemands.

Les œnophiles ont encore du mal à cerner le Savagnin Blanc en raison de la dénomination dé-

#### Le jury

##### De gauche à droite

#### Karin Wymann

Négociante, Zurich  
Son favori: Heida Les Pyramides 2022 de Nouveau Salquenen, Diego Mathier, Salquenen VS

#### Ivan Barbic

Négociant et consultant, Zurich  
Son favori: Païen Les Serpentes 2021 du Domaine Gérald Besse, Martigny-Croix VS

#### Lidwina Weh

Sommelière, Wohlen  
Son favori: Heida Veritas 2020 de St. Jodern Kellerei, Visperterminen VS

#### Miriam Grischott

Formatrice et consultante en œnologie, Küssnacht  
Son favori: Heida Les Pyramides 2022 de Nouveau Salquenen, Diego Mathier, Salquenen VS

#### Thomas Vaterlaus

Rédacteur en chef de VINUM, Zurich  
Son favori: Savagnin Amédée Exception 2016 du Domaine La Colombe, famille Paccot, Féchy VD

#### Alain Kunz

Journaliste, Zoug  
Son favori: Heida Les Pyramides 2022 de Nouveau Salquenen, Diego Mathier, Salquenen VS

concertante du cépage et de ses différents profils sensoriels. Les noms Heida et Païen sont tous utilisés comme synonyme de Savagnin Blanc et désignent ainsi le même cépage. Bien qu'il soit aussi identique au Savagnin Blanc sur le plan génétique, le Gewürztraminer (ou Savagnin Rose Aromatique) constitue une mutation indépendante du cépage, ce qui se retrouve dans sa couleur - si les baies de Savagnin Blanc se parent d'un jaune d'or, celles du Gewürztraminer tendent plutôt vers le rose -, mais aussi dans son aromatique. En effet, avec ses notes de rose et de litchi, le Gewürztraminer se montre nettement plus expressif que le Savagnin Blanc. La confusion est aussi alimentée par le nom de Traminer. En Allemagne, il désigne le Savagnin Blanc, alors que dans le Vully il se compose de Gewürztraminer. Puisque nous n'aimons pas faire dans la simplicité, nous avons décidé d'attiser cette confusion en intégrant à la dégustation deux Traminer du Domaine du Petit Château. Le moyen de démontrer les différences entre deux clones génétiquement égaux. Ces divergences sont beaucoup moins prononcées chez le Traminer Nature Orange du même domaine. La macération atténue les différences sensorielles entre les types de Savagnin. La parenté entre le Savagnin Blanc et le Gewürztraminer est beaucoup plus nette chez les vins orange.

### Le panel professionnel de VINUM

Dans le cadre du panel professionnel, des experts dégustent des vins présélectionnés aux côtés de la rédaction de VINUM. Cette dégustation se déroule à l'aveugle et tous les vins sont transvasés dans des carafes au préalable. Ils sont notés sur une échelle de 20 points. Les notes sont arrondies au demi-point. Le classement (1 à 10) est établi sur la base des résultats exacts (dixième de point). L'appréciation du style indique combien de dégustateurs ont jugé que le vin concerné était «frais» ou «riche». La mention «Frais (4/6)» signifie, par exemple, que quatre dégustateurs sur six ont estimé que le vin était «frais». Le panel professionnel «Savagnin Blanc de Suisse romande» a eu lieu le mardi 19 mars 2024 au restaurant «Smith and de Luma» à Zurich. Des verres Gabriel ont été utilisés pour la dégustation. Les 25 vins dégustés nous ont été fournis directement par les vignerons et vigneronnes.



**Style attribué par le jury:**  
Riche (6/6)

**18 points**

**Domaine Villard et Fils, Anières GE Savagnin Blanc AOC Genève 2022**

Le nez évoque déjà des arômes de fruit jaune, de la pêche fraîche aussi, accompagnés d'ananas séché et de litchi. Les fleurs blanches rejoignent la danse ensuite. Plein en bouche et corsé. Les phénomènes ont du mordant et l'alcool lui confère une discrète note d'amertume. Très long. 2024 à 2026.

**19.50 francs**  
vinsvillard.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais (4/6)

**18.5 points**

**St. Jodern Kellerei, Visperterminen VS Heida Grand Cru AOC Valais 2022**

Varié, vivifiant et frais au nez. Arômes d'agrumes, de bergamote notamment, fleurs d'oranger et autres notes florales fraîches ensuite. Corsé en bouche, d'une grande tension aussi, à la fois minéral et très délicat. Porté par une acidité juteuse prononcée. Superbe! 2024 à 2028.

**36 francs**  
jodernkellerei.ch

**Style attribué par le jury:**  
Riche (5/6)

**18 points**

**St. Jodern Kellerei, Visperterminen VS Heida Veritas AOC Valais 2020**

Varié, vivifiant et frais. Arômes d'agrumes, de bergamote notamment, une pointe de fleurs d'oranger et autres notes florales fraîches. Corsé en bouche, mais d'une grande tension aussi, à la fois minéral et délicat. Porté par une acidité juteuse et présente. Superbe! 2024 à 2028.

**49 francs**  
jodernkellerei.ch

**Style attribué par le jury:**  
Riche (6/6)

**17.5 points**

**Domaine La Colombe, Famille Paccot, Féchy VD Amédée Réserve AOC La Côte 2020**

Bouquet noble et varié, fruits à pépins, pomme notamment, compote de fruits jaunes. Accents de beurre frais et notes balsamiques. Étonnamment frais en bouche, avec une structure claire, des phénomènes agréables et une salinité saisissante. Finale persistante. 2024 à 2028.

**32 francs**  
lacolombe.ch

**Style attribué par le jury:**  
Riche (5/6)

**17 points**

**Bernard Cavé, Ollon VD Savagnin Blanc VDP Suisse 2022**

Un soupçon de cire et de fleurs blanches de prime abord. Il dévoile ensuite des notes de pomme, rappelant la Boskoop mûre, mais aussi la tarte aux pommes et les fleurs de pommier. Très ample et opulent en bouche, avec une consistance quasi huileuse. Persistant. Légèrement astringent en finale. 2024 à 2027.

**39.70 francs**  
bernardcavevins.ch

**Style attribué par le jury:**  
Riche (4/6)

**17.5 points**

**Bernard Cavé, Ollon VD Heida Sélection Denise Crettol, 2022**

Aromatique discrète, qui se veut agréable et presque tendre avec un soupçon de plantes forestières, de coing, puis d'amande et de noix. Pointe d'arômes chauds et discrète note salée. Équilibré et vigoureux en bouche. Souligné par une acidité juteuse. Un cru très élégant dans l'ensemble. 2024 à 2027.

**Prix sur demande**  
bernardcavevins.ch

**Style attribué par le jury:**  
Riche (4/6)

**18.5 points**

**Simon Maye & Fils, Saint-Pierre-de-Clages VS Païen Trémozères Vieilles Vignes AOC Valais, 2021**

Extraverti au nez, il dévoile un soupçon de fruits exotiques, mandarine ensuite, fleur d'oranger, pétales de rose, fruits à pépins frais et pêche blanche. Souple en bouche, une pointe de sucrosité due au fruit, salinité minérale. Vivifiant. 2024 à 2027.

**28 francs**  
simonmaye.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais (4/6)

**18 points**

**Chanton Weine, Visp VS Heida Gletscherwein AOC Valais, 2021**

Paraît très frais au nez, arômes de fruits à pépins, tels que la pomme verte (Granny Smith) en particulier, mais aussi de compote de poire, de coing, d'argousier et d'herbes des prés. Un accent de noix. Juteux en bouche, généreux fruit noble et structure solide. Acidité juteuse. Persistant et vivifiant. 2024 à 2028.

**29 francs**  
chanton.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais (6/6)

**18.5 points**

**Domaine Gérard Besse, Martigny-Croix VS Païen Les Serpentes AOC Valais 2021**

Nez sur la retenue, mais noble et prometteur. Frais et vivifiant avec des arômes de fruits à noyau et à pépins, de mirabelle et de poire notamment, un soupçon d'agrumes ensuite. Révèle en bouche beaucoup de vivacité et de tension. Tout nouveau style. Rappelle le Riesling. 2024 à 2030.

**28.50 francs**  
besse.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais (4/6)

**18.5 points**

**Domaine Gérard Besse, Martigny-Croix VS Heida Champportay AOC Valais 2022**

Large palette aromatique séduisante de fruits à chair jaune, compote de pomme ensuite, gingembre, cire, noix, un soupçon de pétrole et de fumée. Parfaitement équilibré en bouche et élégant. Sapide et dépourvu de lourdeur malgré sa richesse aromatique. 2024 à 2030.

**22 francs**  
besse.ch



**«Si toutes les conditions sont réunies, le Savagnin Blanc donne vie à des vins grandioses. Mais surtout, les vins sont soutenus par une acidité fraîche. Le vigneron a toutes les cartes en main avec ce cépage doté d'un large spectre aromatique fruité. En particulier en ce qui concerne l'élevage en bois. Nous devons nous montrer reconnaissants à l'égard des Valaisans d'avoir toujours cru en ce cépage.»** Alain Kunz Journaliste à Zoug ZG



**«Pour moi, ce cépage est un véritable atout de la viticulture suisse. Et cette dégustation en est la preuve flagrante! Les vins se montrent intenses et typiques. Ce cépage est destiné à tous les amateurs de vins blancs expressifs et enjoués, dépourvus de lourdeur. Il présente un éventail étonnant de variantes. C'est cette diversité qui a fait tout le sel de cette dégustation.»**

Lidwina Weh Sommelière à Wohlen AG



**Style attribué par le jury:**  
Frais (4/6)

### 17 points

**Cave Ardévaz, Famille Boven, Chamoson VS Païen AOC Valais 2022**

Notes florales au nez, fleurs blanches et encens, fruits jaunes ensuite et notes épicées bien dosées, ainsi qu'un accent de vanille. En bouche, il se montre fruité, rond et souple, avec un soupçon de minéralité pierreuse aussi. Un vin harmonieux doté d'une acidité juteuse et de tanins fins.

2024 à 2027.

**21.10 francs**  
boven.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais (5/6)

### 18 points

**Cave Caloz, Sandrine, Anne-Carol & Conrad Caloz, Miège VS Païen/Heida AOC Valais, 2022**

Aromatique fraîche et variée. Accents de fruits exotiques, comme la mangue, notes de fruits jaunes et d'arômes. Un soupçon d'œuf battu. Dynamique et intense en bouche, doté d'une acidité juteuse et de tanins fins. Finale persistante.

2024 à 2029.

**25 francs**  
cavecaloz.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais (4/6)

### 17.5 points

**Domaine d'Esizé, Christophe Bosson, Aire-la-Ville GE Savagnin AOC Genève, 2022**

Nez très original avec ses arômes de poires en bocal et ses notes de pain, rappelant la brioche. Un soupçon d'agrumes, de bergamote notamment, complètent le bouquet. Ample, équilibré et rond en bouche, fruits exotiques. Acidité juteuse bien dosée.

2024 à 2029.  
**26 francs**  
esize.wordpress.com

**Style attribué par le jury:**  
Frais (5/6)

### 18 points

**Le Vin de l'A, Alex Stauffer, Ollon VD Savagnin Blanc L'Aïda 2022**

Savagnin plein de tempérament! Légèrement trouble, mais prometteur. Noble réduction, cire, un peu de fumée, mais aussi des arômes enjoués d'agrumes et de pomme mûre. Corsé en bouche, beaucoup d'extrait et une superbe acidité vivifiante et entraînant.

2024 à 2029.  
**Env. 40 francs**  
levindela.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais (6/6)

### 17 points

**Provins, Sion VS Heida Maître de Chais AOC Valais, 2022**

Discret au nez, il montre néanmoins une charmante maturité. Arômes de pomme, aromates, accent d'ananas ensuite. Plutôt léger et équilibré en bouche. Pas aussi corsé que d'autres crus, il n'en reste pas moins harmonieux et cohérent en soi. Vin franc et sapide.

2024 à 2027.

**28.90 francs**  
provins.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais et riche (3/6)

### 18.5 points

**Nouveau Salquenen, Diego Mathier, Salquenen VS Heida Les Pyramides AOC Valais, 2022**

Éclat intense en verre. Arômes séduisants de fruits à pépins mûrs, accent d'abricot sec et de fleurs d'oranger, nobles notes épicées. Dense en bouche, les phénols corsés ont du mordant, le tout soutenu par une acidité juteuse. Grand vin!

2024 à 2029.  
**25.50 francs**  
mathier.com

**Style attribué par le jury:**  
Frais (5/6)

### 17.5 points

**Cave des Amandiers, Alexandre Delétraz, Sailon VS Heida AOC Valais, 2021**

Vin un peu «freaky» dans le bon sens du terme... Arômes de poire mûre, de pomme, de cire et de noix, parfum noble. Vigoureux et vivifiant en bouche, porté par une acidité très pénétrante. Savagnin rafraîchissant, mais doté d'une aromatique riche. Procure du plaisir.

2024 à 2027.  
**29 francs**  
cavedesamandiers.ch

**Style attribué par le jury:**  
Riche (6/6)

### 16.5 points

**Domaine du Petit Château, Famille Simonet, Môtier FR Traminer AOC Vully, 2022**

Pétales de rose, fleurs d'oranger, litchi, souligné par des arômes prononcés de raisin. Beaucoup de typicité. Ce vin montre toute l'ampleur des différences sensorielles qui le sépare d'un Savagnin Blanc. Très expressif en bouche aussi.

2024 à 2029.  
**25 francs**  
lepetitchateau.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais (5/6)

### 17.5 points

**Domaine de la Maison Carrée, Famille Perrochet, Auvèrner NE Savagnin Blanc Vin de Pays, 2022**

Agréablement discret, en pointe d'agrumes, comme la bergamote, accents minéraux aussi, rappelant le silex, mais aussi l'amande et la noix verte. Clair en bouche, doté d'une puissance franche et d'une acidité crémeuse. Belle longueur. Vivifiant.

2024 à 2028.  
**Env. 27 francs**  
lamaisoncarree.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais et riche (3/6)

### 17 points

**Cave des Chevalières, Famille Dupraz, Soral GE Savagnin Blanc Elevé par Sébastien Dupraz AOC Genève 2022**

Aromatique mûre sur la retenue aux notes de fruits à pépins, de pomme et de compote de poire notamment. Notes prononcées d'arômes, fleurs des bois printanières, cire et amandes. Un vin ample en bouche, avec un corps ferme.

2024 à 2027.  
**20 francs**  
cave-des-chevalieres.ch



«Le Savagnin est un formidable terrain de jeu pour les vignerons, car il leur permet de produire des vins aux styles variés. Il est rare de trouver deux vins qui se ressemblent. Il est parfois difficile de le distinguer du Gewürztraminer, mais les types de Savagnin les mieux réussis, selon moi, allient extraversion, structure et parfois même finesse. Les vins ont, en prime, un très bon potentiel d'évolution.» Ivan Barbic Négociant et consultant, Zurich ZH



«La dégustation prouve que le Savagnin compte parmi les cépages blancs les plus intéressants de Suisse romande. Un Savagnin réussi est aromatique et riche, sans tomber dans la lourdeur grâce à l'acidité. Avec leurs arômes d'umami, ces vins sont plutôt exigeants et appellent à être bus en mangeant. Il s'agit d'un superbe cépage à l'écart des sentiers battus, qui nous surprendra aussi à l'avenir.» Miriam Grischott Formatrice et consultante en œnologie, Küssnacht ZH



**Style attribué par le jury:**  
Frais et riche (3/6)

**17.5 points**

**Provins, Sion VS**  
**Heida Domaine du Chapitre de la Cathédrale AOC Valais, 2019**

Or clair en verre. Aromatique variée déjà mûre d'agrumes, de bergamote notamment, marquée aussi par des notes minérales mûres, rappelant le goudron et le sel. En bouche, il se montre tantôt rond et moelleux, tantôt frais et juteux en bouche. Un vin original et sapide. 2024 à 2026.

**39 francs**  
provins.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais et riche (3/6)

**17.5 points**

**Maison Blanche, Mont-sur-Rolle VD**  
**Savagnin Grand Cru Aubonne Clos d'Aspre AOC La Côte, 2018**

Nez riche dominé par des arômes de fruits jaunes, mais de fruits à pépins aussi, comme la pomme et le coing, une pointe de cire et de laurier, le peps des fruits exotiques mûrs. Plein, moelleux et crémeux en bouche. Généreux fruit juteux.

**20 francs**  
domainemaisonblanche.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais (5/6)

**18 points**

**Domaine La Colombe, Paccot, Féchy VD**  
**Savagnin Amédée Exception AOC La Côte 2016**

Aromatique variée parfaitement mûre de biscuits salés, de coing, de mirabelle, de pêche et de beurre frais. Notes minérales salées ensuite. Salé aussi en bouche, solide, nerveux et très élégant. Porté par une acidité juteuse. Un plaisir!

**2024 à 2027.**  
**Prix sur demande**  
lacolombe.ch

**Style attribué par le jury:**  
Riche (4/6)

**16.5 points**

**Domaine du Petit Château, Famille Simonet, Môtier FR**  
**Traminer Nature Orange 2022**

Bien qu'il ait été soumis à une macération, les arômes primaires du Gewürztraminer dominant. Extrait de pétales de rose et de fleurs d'oranger. Mangue mûre, pêche jaune. Beaucoup de mordant en bouche. Une balade dans la Médina de Marrakech!

**2024 à 2027.**  
**29 francs**  
lepetitchateau.ch

**Style attribué par le jury:**  
Frais et riche (3/6)

**18 points**

**Maison Blanche, Mont-sur-Rolle VD**  
**Savagnin Jaune, Grand Cru Clos d'Aspre, 2017**

Cette version est une superbe interprétation d'un vin jaune. Aromatique tertiaire variée et fascinante mêlant lièvre, noix, cire, thé, café, pâtisserie et fruits secs. Accents de terre et de champignon en bouche. D'une grande opulence, plein en bouche et corsé.

**2024 à 2035.**  
**29 francs**  
domainemaisonblanche.ch



**«Après cette dégustation, je me demande pourquoi le Savagnin fait encore figure de cépage d'initié en Suisse alémanique. Il offre sans doute aux vignerons de Suisse romande la possibilité de créer de grands vins à leur goût en jouant, par exemple, sur les temps de macération ou l'élevage en fûts. Cependant, le cépage porte différents noms d'une région à l'autre, ce qui est un peu déconcertant.»** Karin Wymann Négociante, Zurich ZH

# Abonnement\* à partir de 15 francs plus un cadeau!

**Le monde du vin présenté par VINUM**

\*retrouvez les offres sur notre site internet



avec un cadeau de bienvenue



[www.vinum.eu/fr/abonnement](http://www.vinum.eu/fr/abonnement)