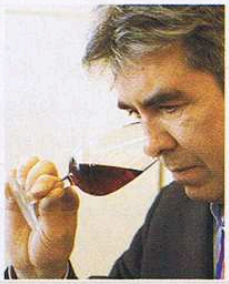
CHOIX

AUTOMNE SAUVAGE → Trois professionnels du vin proposent quelques crus pour accompagner des plats de gibier

IVAN BARBIC
Acheteur de vins à Coop

DANY POCHON
Directeur Vinothèque de la Charrière La Chaux-de-Fonds



MATHIEU ZIMMERMANN
Sommelier au Grand Hôtel Bellevue de Gstaad, Hôtel de l'année 2004 de GaultMillau

Vins à moins de 15 fr.

CUVÉE MYTHIQUE 01, VIN DE PAYS D'OC

Elaboré par les vignerons du val d'Orbieu. Il est le fruit d'un assemblage de six cépages dont la syrah, le grenache et le merlot. De robe pourpre, il dégage des arômes de baies mûres et des notes épicées. Belle rondeur, tanins mûrs, long en bouche.

Par www.coop.ch/Weine et dans la plupart des filiales Coop. **11 fr. 50**

LES EGRÈVES 2001 VIN DE PAYS DES COLLINES RHODANIENNES

Assemblage de syrah (75%) et de merlot (25%), d'un excellent rapport qualité-prix. Au nez, arômes intenses de fruits rouges et noirs et un peu de cuir. Belle matière en bouche, tanins soyeux. Idéal sur des terrines, charcuterie et grillades.

vinotheque@bluewin.ch
032 968 07 79 **9 fr. 90**

VITIANO 2001, FALESCO, OMBRIE

Assemblage de merlot, de cabernet et de sangiovese, ce vin passe quatre mois en barrique française. Grenat, il a un beau bouquet de cassis et de myrtilles avec des notes de poivre. Frais en bouche, rond avec un beau gras. Un vin de plaisir.

Œnothèque de la Treille, 1303 Penthaz
Tél. 021 862 70 64 **15 fr.**

De 15 à 30 fr.

JABOULET, DOMAINE DE THALABERT 1999

C'est un Crozes-Hermitage parfait, du célèbre domaine de la famille Jaboulet. Grenat, avec des arômes de café et de chocolat, cette syrah est souple, ample, harmonieuse, avec des saveurs de baies cuites et des notes animales. Très long en bouche.

Par wineshop.coop.ch et dans les filiales Coop importantes **24 fr.**

CUVÉE GABY 2001 F. ET G. VIALE

Pure syrah, non égrappée, élevée un an en demi-muid de chêne. Nez très intense, d'abord fruité, puis épicé-grillé, avec une pointe de kirsch et de cannelle. La bouche est serrée et concentrée, sur de beaux tanins. Harmonie et finesse. Parfait sur un râble de lièvre.

vinotheque@bluewin.ch
032 968 07 79 **24 fr. 80**

CORNALIN ARTÉMIS 2001, T. CONSTANTIN

Ce cépage typique du Valais a été vinifié de façon traditionnelle sans apport de bois. Bouquet intense, arômes de fraises et de cerises; en bouche, il est très marqué par le fruit avec des tanins soyeux. Vin aromatique et élégant, il ne manque pas de caractère.

Thierry Constantin
1962 Pont-de-la-Morge
Tél. 027 346 61 21 **28 fr.**

A plus de 30 fr.

SORÌ PARADISO 1999, TENUTA CAPPALOTTO

Voici un barolo de millésime exceptionnel avec un nez intense d'épices et de thé. En bouche, il se révèle ample et exhale des saveurs concentrées et puissantes de fruits secs et de goudron. Pour un barolo, les tanins sont serrés. Finale lourde et très longue.

Par wineshop.coop.ch et dans les filiales Coop importantes **39 fr. 50**

CÔTE-RÔTIE «CORDELOUX» 2000

Absents des foires et des guides, M. et P. Benetière élèvent avec amour leur microcuvée (2000 bouteilles). Sa robe pourpre profonde, son superbe bouquet riche et complexe et une bouche ample, grasse et tendre, font de ce vin le compagnon idéal d'une selle de chevreuil.

vinotheque@bluewin.ch
032 968 07 79 **46 fr. 80**

CÔTE RÔTIE «VIEILLE VIGNE EN CÔTEAU» 1998, J. M. STEPHAN

Ces vignes ont plus de cent ans. A la syrah, on a ajouté 10% de viognier. Le vin a passé seize mois en barrique neuve. Robe rubis, bouquet intense et complexe, arômes d'épices et de fruits cuits. Matière et puissance en bouche.

Cave de Reverolle, 1128 Reverolle
021 800 58 70 **43 fr. 40**

COORDINATION: DIETER MITTLER ET PIERRE THOMAS