

ASPERGES, AGNEAU, MORILLES ET CHOCOLAT

De jolis accords avec des crus helvétiques

Pour ces mets printaniers, et en hommage au terroir viticole suisse, nous avons tendu le micro à Brigitte Turin, une fringante retraitée, passionnée de vins, qui fut à l'origine de la Cuvée Genève Ville du Goût. Elle vous propose une sélection de nectars de différents vignobles réputés qu'elle a tous dégustés.

M. M.



ASPERGES

L'asperge fait le bonheur des gourmands. Du moins, de ceux qui l'aiment car son amertume peut rebuter certains, surtout en début de saison. À peine le printemps arrivé, elle est magnifiée par les chefs qui la mettent à leur carte pour ceux qui en sont friands. Les Alsaciens la servent volontiers avec une tranche de jambon, une bonne mayonnaise,

et la marient souvent avec un bon Riesling du pays. En Valais, un bon verre de Johannisberg est aussi de mise. Brigitte Turin préconise de sortir quelque peu des sentiers battus. Voici ses propositions.

Genève

– Muscat sec de chez Mermoud à Bernex/Lully

– Kerner du Domaine de Champvigny à Satigny
– Chenin Blanc du Domaine des Lolliets à Soral
– Persan de la Cave Les Crétets à Peissy

Valais

– Humagne Blanche de la Cave du Bonheur à Fully
– Dôle de Marie-Thérèse Chappaz à Fully*

Vully

– Traminer du Petit Château à Môtier

Schaffhouse

– Riesling Sylvaner de chez Aagne Weingut à Hallau

Zurich

– Räuschling de Lüthi Weinbau à Männedorf*



AGNEAU

Que l'on opte pour le gigot, pour une épaule, ou encore un navarin, et quels que soient les modes de cuisson, la viande d'agneau affiche des saveurs maquées qui appellent un vin avec du corps. Là encore, les vignobles helvétiques ont de quoi satisfaire vos papilles.

Valais

– Humagne Rouge de la Cave Caloz à Miège
– Syrah de Thierry Constantin au Pont de la Morge

Genève

– Gamaret du Clos des Pins à Dardagny*
– Gamay Noir du Domaine Grand'Cour à Peissy*

Tessin

– Tributo, Merlot fût de la Cantina Settemaggio à Monte Carasso



MORILLES

L'herbe se met à pousser. Les arbres se parent de vert. Il est temps de partir, panier sous le bras, en quête de ce divin champignon si prisé. Les gros spécimens se farcissent à l'envi. Les plus petits parfumeront une sauce avec finesse. À noter que la morille séchée affiche un arôme plus intense. Voici de quoi sublimer ce délice des sous-bois.

Genève

– Gamay du Domaine de la Vigne Blanche à Cologny

Grisons

– Pinot Noir cuve de Wegelin à Malans*

Zurich

– Fumé, Chardonnay & Räuschling barrique de chez Besson-Strasser à Laufen-Uhwiesen

CHOCOLAT

L'œuf ou le lapin en chocolat ponctuent souvent le repas de Pâques. On les associe à différents crus si le chocolat est au lait ou noir.

Avec le chocolat au lait

Genève

– Viognier du Domaine Les Hutins à Dardagny*

Vaud

– Altesse Nature du Domaine Henri Cruchon à Echichens*

– La Colombe grise (Pinot Gris) du Domaine La Colombe à Féchy*

Avec le chocolat noir

Vully

– Pinot Noir de Mur du Cru de l'Hôpital à Môtier*

Genève

– Point Final I de Jean-Michel Novelle à Satigny



PLUS D'INFO:
www.vinsuis.ch

* La Mémoire des Vins Suisses

Tous les domaines marqués d'un astérisque sont membres de la Mémoire des Vins Suisses.

La Mémoire est composée de vigneronnes et vigneron exceptionnels de tout le pays. Avec leur large gamme de vins, ils représentent parfaitement la grande diversité et la haute qualité de la viticulture suisse.

Actuellement, la Mémoire regroupe 57 productrices et producteurs de vin de toutes les six régions viticoles. Ils sont 15 en Valais, 10 dans le canton de Vaud, 3 à Genève, 6 dans la région des Trois-Lacs, 15 en Suisse alémanique et 8 au Tessin.

DES TRÉSORS À DÉGUSTER

Envie de goûter et, pourquoi pas, de mettre quelques-unes de ces pépites à

vos cartes? La Mémoire convie les œnophiles à une dégustation exceptionnelle des 57 crus de ces vigneronnes, constituée de millésimes remontant à plus de dix ans, en partie épuisés depuis longtemps.

Le but de cette dégustation est de faire connaître le potentiel de garde souvent méconnu et la noblesse des grands vins suisses.

Une occasion rare à ne pas manquer.

Vendredi 21 avril 2023, 15h-19h

LAC Lugano, Piazza Bernardino Luini 6, 6900 Lugano

Prix: CHF 30.-

www.memoire.wine/fr/home/

