

■ VINS 2 Septembre 2017

## Quinze vins iconiques de Suisse à déguster les yeux fermés

**PAR CHANTAL DE SENGER** Le meilleur sommelier du monde 2013 présente quinze bouteilles qui font la réputation viticole de la Suisse. Une dégustation est organisée le 2 septembre au Salon Vinea à Sierre.



Le Tessinois Paolo Basso œuvre notamment comme jury pour le guide Gault & Millau en Suisse qui est vin. (Crédits: Oliviero Carlo Venturi)

Paolo Basso aurait préféré mettre en avant plus d'une vingtaine de vins helvétiques, mais la tolérance acceptable pour un novice s'arrête à 15, selon le meilleur sommelier du monde 2013 qui fera déguster ces crus d'exception à l'occasion du Salon Vinea à Sierre, le 2 septembre prochain. Paolo Basso a sélectionné des vins qui représentent l'excellence suisse en sortant même quelques flacons de sa collection personnelle dont les millésimes sont aujourd'hui introuvables sur le marché. En avant-première, il raconte chacun de ces nectars aux lecteurs de Bilan. Son ambition reste de faire connaître un jour ces vins à l'étranger «car ils méritent largement une reconnaissance internationale». Présentation.

### Altesse 2014

#### Henri Cruchon

Echichens, Vaud Prix: entre 30 et 40 francs «Il s'agit d'un producteur que j'apprécie énormément car il laisse travailler la nature. L'Altesse est vinifié de façon assez naturelle, sans trop travailler le raisin. Ce cépage lémanique a un potentiel qui mérite d'être plus connu. A déguster avec un joli poisson, type turbot ou dorade.» (Crédits: Dr)

