

## Dézaley Grand Cru 2014

**Magnificients**  
Vaud, Suisse  
12,7% Vol.

Concept imaginé par Nicolas Wüst et mis en place par le couple Christine et Carlo Crisci, leur sommelier François Gauthier et le vigneron Jean-Claude Favre, Magnificients crée des vins d'exception qu'il met en bouteille dans de majestueux flacons d'un litre. Pour l'édition 2014, la Baronnie du Dézaley qui vient de fêter ses vingt ans, est à l'honneur. Ce Dézaley unique en son genre marie des lots des douze membres de l'association. Dégusté dans sa prime jeunesse, ce magnifique Chasselas offrait un nez complexe et expressif dont l'aromatique se retrouvait dans une bouche se distinguant par sa profondeur, son ampleur et, surtout, sa magnifique persistance.

**49 francs**  
[www.magnificients.ch](http://www.magnificients.ch)

**Choisi par Alexandre Truffer**  
Rédacteur en chef adjoint de VINUM

## Gamay de Chouilly 2014

**Domaine du Paradis**  
Genève, Suisse  
13,2% Vol.

Le millésime 2009 de ce Gamay traditionnel avait gagné le Sanglier de Bronze, le meilleur pointage de la Sélection des Vins de Genève 2010. Le 2014, dégusté lors de la rédaction d'un guide sur les vins disponibles en grande surface, fait partie de l'assortiment genevois de Coop. Robe violette, nez expressif d'épices douces et de baies noires, attaque fruitée, tanins souples, bouche croquante et sapide, finale délicatement épicée composent une déclinaison aboutie de ce cépage au final si bien adapté aux rives lémaniques. Parfait avec une entrée de charcuterie ou une assiette du jour, il rappelle que tradition rime parfois avec gourmand.

**9.50 francs**  
[www.domaine-du-paradis.ch](http://www.domaine-du-paradis.ch)

**Choisi par Alexandre Truffer**  
Rédacteur en chef adjoint de VINUM

## Gagliole 2012

**Antico Podere Gagliole**  
Toscane, Italie  
14%Vol.

L'hiver peut bien venir! Cette cuvée de Sangiovese assaisonnée d'un dixième de Cabernet Sauvignon agrémente vos soirées au coin du feu en vous transportant dans les collines de Toscane. Son bouquet poivré évolue vite pour se parer de délicates notes épicées, d'arômes intenses de marasques, de baies noires et de quetsches mûres, soulignés par des accents animaux de cuir, de tabac, de musc et d'un soupçon de violette. En bouche, le Gagliole avec ses tanins denses, son fruit juteux, ses arômes de cannelle et de fines herbes, se veut à la fois ample et élégant. Sa finale est si longue qu'on remettrait bien une bûche dans la cheminée.

**45 francs environ**  
[www.riegger.ch](http://www.riegger.ch) | [www.globus.ch](http://www.globus.ch)

**Choisi par Joël Gernet**  
Rédaction VINUM, Zurich

# Les coups de cœur

Parmi les nombreux vins que nous avons dégustés à la rédaction, en voyage, à domicile ou chez des amis, figurent toujours des bouteilles surprenantes. Dans cette page, nous vous dévoilons nos dernières découvertes, nos coups de cœur et les surprises que nous avons rencontrées au cours de nos reportages pour VINUM.

