



Arrière-petit-neveu de vigneron, descendant de la dynastie des Wuischpard, Philippe Bovet se découvre à 18 ans une affinité pour la vigne. Maître caviste, œnologue et viticulteur, il reprend l'ancien domaine viticole en 1992, situé à 450 mètres d'altitude sur la commune de Givrins, entre Jura et Lac Léman. Autodidacte et visionnaire, il cultive des vignes plantées dans les années 80 et produit désormais une vingtaine de crus différents. Pour rester encore un peu en vacances ce *Méditerranée*, Rosé de Gamay La Côte AOC 2009, Médaille d'Or Sélection des vins vaudois 2010, cépage Gamay. Un nez de délicats arômes de fraises des bois. Bouche vive, friande et fruitée. Finale de notes de fraises. Contact: La Cour, 1271 Givrins, 022 369 38 14.



La maison Obrist & Cie, négoce en vins, a été fondée en février 1854 par Emmanuel Obrist. Son fils, Émile Obrist, lui a succédé à la direction de l'entreprise. Très tôt, Émile Obrist a également réalisé l'importance de posséder ses propres vignobles pour assurer la réputation de ses produits de qualité. Propriétaire de vignobles de renom tels que la Cure d'Attalens ou le Clos du Rocher. Aujourd'hui, la maison Obrist est propriétaire de 65 ha de vignes qui s'étendent depuis les vertigineuses terrasses de Lavaux, en passant par le Chablais, jusque dans le Valais central. La maison vous présente *N°1-Cuvée E. Obrist*, rosé de Garanoir et Gamaret, Vaud AOC 2009. Un nez au bouquet fruité de notes de cerise noire avec une touche poivrée. Bouche ample et onctueuse. Finale persistante et harmonieuse. Contact : avenue Reller 26, 1800 Vevey (VD), 021 925 99 25.



Giroud Vins à Sion (VS) : une ascension phénoménale en Valais ! Dominique Giroud, en 1992, fête ses 21 ans. Il vient de terminer sa formation en œnologie à Changins. Dès sa sortie de l'école, le jeune homme s'associe avec son père François pour créer les vins F&D Giroud. Les associés possèdent un hectare et demi de vignes et n'ont pas d'outil de production. Un an plus tard, ils achètent une cave à Chamoson, qu'ils conserveront jusqu'à l'inauguration du complexe de Sion. En 2007, quinze ans après la création, Dominique Giroud est propriétaire de plus de 50 hectares de vignes. La maison vous présente la *Dôle de Blanche* qui est un rosé élaboré avec du Gamay et du Pinot Noir vieilles vignes pressés en blanc et dont les proportions respectent celles de la Dôle traditionnelle. Fraîche et vineuse, la Dôle Blanche conjugue harmonieusement charme, vivacité et structure. Contact : route de Nendaz 1, 1950 Sion 4(VS), 027 205 74 74 - info@giroud-vins.ch

Recette pour mettre en valeur ces rosés Saumon cru au coulis de tomates

Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de saumon (d'Ecosse si possible) cru et coupé en lanières de 2 cm de largeur ; 4 tomates bien mûres ; 4 c. à soupe d'huile d'olive ; 8 feuilles de basilic ; sel et poivre du moulin.
Pelez les tomates, épépinez-les puis passez-les au mixer avec

l'huile d'olive, et le basilic afin d'obtenir un coulis fin. Salez et poivrez, puis mettez au frigo pendant 1 heure en même temps que 4 assiettes de service.

Au moment de servir, versez le coulis de tomates au fond des assiettes. Dressez par-dessus en étoile, les lanières de saumon. Salez et poivrez légèrement ces dernières et servez immédiatement.

Rubrique à broc... de vin et vos sorties terroir à privilégier !

En septembre

Vinéa à Sierre (VS) du 3 au 5, avec à la tête Elisabeth Pasquier une Française née dans le Sud-ouest, qui tient d'une main de fer la manifestation, et comme on sait que dans le vin, il y a 80% d'eau et que l'eau est ferrugineuse, c'est normal !



Vinéa aura cette année deux invités d'honneur, Tessin et Châteauneuf du Pape, mais aussi les Grands Crus du Valais, une vingtaine de producteurs membres de la charte Grain

Noble ConfidenCiel avec les grands vins liquoreux du Valais de Petite Arvine, Amigne, Sylvaner, Ermitage, Pinot gris ou Paien. Seront présentes également l'Association Clos, Domaines et Châteaux, regroupant de prestigieuses propriétés vaudoises et l'Association Wine Chablais ainsi que d'autres regroupements régionaux. Infos : 027 456 31 44 ou info@vinea.ch

La balade gastronomique à travers le plus haut vignoble d'Europe à Visperterminen (VS) le 12. Infos : 027 948 00 48, ou info@heidadorf.ch

La Marche des Cépages de Sierre à Salquenen (VS) le 11. Infos : Guy Loye, président, 027 455 12 50 ou guy.loye@netplus.ch

La Fête du Vin de La Neuveville (BE) du 10 au 12, pendant 3 jours (et 3 nuits !!!), vous pourrez déguster les vins de la région et les spécialités culinaires, écouter des concerts, faire la fête dans les différents stands, passer un bon moment et en finale le Grand Cortège avec plus de 500 figurants le 12 à 14 h 30. Infos: info@feteduvin.net

Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc à Moutier (BE) du 10 au 12. Infos : 078 395 10 21 ou info@forum-arc.ch

La Route Gourmande à Chailly/Montreux (VD) le 12. Infos : 0848 868 484 ou info@montreuxriviera.com

Fromages et Cîmes à Ovronnaz (VS) le 12 et 13. Infos : tél. 027 306 42 93 ou info@ovronnaz.ch

La Balade Vins et Saveurs à Conthey (VS) le 18. Infos : 079 820 80 17 ou vinsetsaveurs@conthey.ch

Le Temps du Cornalin à Flanthey (VS) le 18. Infos: 027 458 12 14 ou http://www.letempsducornalin.ch

Le 2^e Championnat Suisse des écaillers au Comptoir Suisse de Lausanne (VD) le 19. C'est une compétition de présentation d'un plateau de fruits de mer (huîtres, coquillages, crabe, langoustines, bulots, etc.) dans un temps imparti. Participation du Champion du monde d'ouverture d'huîtres, Marcel Lesoille, ces records doivent servir la reconnaissance du métier d'écailler et démontrer la facilité d'ouverture des mollusques sans se blesser et sans abîmer le produit. Info : Beaulieu Exploitation SA : 021 643 21 11 et Organisateur Championnat. Tél.: 026 677 08 90.