

Concours VINUM des meilleurs vins nature suisses

# Born to be wild

Le vin nature s'est depuis longtemps affranchi de son statut de phénomène marginal pour s'imposer comme une catégorie à part entière. Mais la qualité suit-elle le rythme de cet engouement croissant? Une vaste dégustation réunissant 27 producteurs issus de dix cantons offre un éclairage précieux sur l'état actuel de la scène suisse du vin nature.

Texte: Nicolas Greinacher

Photo: Gettyimages / Vito's Images

Les vins nature suisses à l'honneur

# La nature à l'état pur

Les mots «vin nature» suffisent à faire fuir certains; pour d'autres, ils éveillent la curiosité. Peu de catégories polarisent autant. Les vins nature ouvrent de nouveaux horizons, séduisent ou déroutent, et s'éloignent souvent des conventions. Une singularité qui tient notamment à leur élaboration, généralement sans ajout de soufre et loin des standards de production industrialisés. Cela fait longtemps que le phénomène ne se limite plus à une poignée d'avant-gardistes. Aujourd'hui, des vins nature sont élaborés dans la plupart des pays viticoles. L'Europe demeure toutefois l'épicentre du mouvement, avec des scènes particulièrement dynamiques dans des régions comme le Frioul-Vénétie julienne ou le Beaujolais. Que cet engouement ait gagné la Suisse n'a donc rien de surprenant. Plus de 60 domaines sont désormais réunis au sein de l'Association Suisse des Vins Nature. Ce qui frappe surtout, c'est l'ampleur géographique du mouvement. Il ne se cantonne plus à la Suisse romande: la Suisse alémanique et le Tessin voient eux aussi émerger des cuvées de caractère. Parallèlement, la gastronomie accompagne cette évolution. Les bars à vins spécialisés dans le vin nature ne sont plus l'apanage de Paris ou de Tokyo; ils se multiplient également en Suisse. Notre premier panorama réunissant plus de 50 vins nature suisses a certes confirmé certains clichés. Oui, quelques cuvées se sont révélées plus rustiques. Mais la véritable surprise résidait dans le niveau général. Les meilleurs vins de la dégustation ont démontré une réelle profondeur et un pouvoir de séduction aromatique remarquable. Le vin nature reste une niche, mais il est devenu une catégorie à part entière, capable d'enthousiasmer un public toujours plus large. Pour qui souhaite élargir ses horizons, il est désormais incontournable. **Dégustation: Nicolas Greinacher, Miguel Zamorano**



UN GEWÜRZ-  
TRAMINER  
GRANDIOSE  
RACÉ ET  
INTENSE

## En bref

**L'Association Suisse des Vins Nature** a été fondée en 2021 +++ Seuls les raisins récoltés à la main et **issus de la viticulture biologique ou biodynamique certifiée** sont autorisés. Lorsque les raisins proviennent de vignobles en conversion depuis la viticulture conventionnelle, cela doit être mentionné sur l'étiquette +++ La fermentation s'effectue exclusivement grâce aux levures indigènes naturellement présentes sur les raisins +++ **Toute correction de l'acidité est interdite** +++ **L'utilisation de dioxyde de soufre est proscrite** durant l'ensemble de l'élaboration. Les fûts peuvent être soufrés à des fins de conservation, mais doivent être soigneusement rincés à l'eau avant leur utilisation +++ Les domaines **s'engagent à gérer les ressources** de manière aussi durable que possible +++ **La filtration des vins n'est pas autorisée.**

## Résultats, analyses, avis

«Les PIWI blancs et les Vitis vinifera vinifiés en vin nature méritent particulièrement d'être mis à l'honneur.»

Miguel Zamorano Rédacteur VINUM



D'emblée, je l'avoue: le vin nature a rarement suscité chez moi de grandes émotions. Et lorsqu'il l'a fait, elles n'étaient pas toujours positives. Ce qui me dérangeait souvent, c'était l'attitude de certains de ses défenseurs, parfois plus affirmée que ce que les vins eux-mêmes avaient à offrir. Quant au terme «nature», il me semble trompeur: le vin reste un produit culturel, que l'on ajoute du sucre dans une cuve inox ou que l'on pratique une intervention minimale. Et lorsqu'on osait remettre cette vision en question, on avait parfois l'impression de ne pas avoir compris le vin. Je suis prêt à accepter le mystère dans un grand Pinot Noir; beaucoup moins lorsqu'il prend la forme d'acidité volatile ou de notes vinaigrées. C'était il y a une dizaine d'années, au plus fort de la vague du vin nature. Depuis, les choses ont évolué. De nombreux domaines proposent aujourd'hui une cuvée estampillée «low intervention», signe que ce segment a trouvé son public. Il était donc temps de remettre en question quelques certitudes. Cette dégustation m'y a aidé. Les vins issus du cépage rouge Cabernet Jura ont impressionné par leur caractère tendu, énergique et juteux. Quant aux vins blancs nature, qu'ils proviennent de cépages PIWI ou de Vitis vinifera, ils ont constitué la grande surprise de cette sélection. Plusieurs cuvées se sont révélées d'une réelle personnalité, notamment celles élaborées à partir de Chasselas. Aux sceptiques, je dirais simplement que ces vins méritent d'être découverts. Les meilleurs d'entre eux offrent un réel plaisir de dégustation et ont pleinement gagné leur place sous les projecteurs.

Photos: Linda Pollari, VINUM

«En Suisse, nul besoin désormais de regarder à l'étranger pour trouver de séduisants vins nature.»

Nicolas Greinacher Rédacteur en chef VINUM



Dans toutes les catégories, les vins nature suisses ont brillé par leur personnalité et leur singularité. Plus d'une cuvée a même donné des frissons tant la beauté et l'émotion qu'elle procurait étaient remarquables. La dégustation a toutefois confirmé que certains cépages se prêtent mieux que d'autres à cette approche. Parmi les rouges, le Pinot Noir et le Gamay ont souvent convaincu par leur finesse. Du côté des blancs et des vins orange, le Gewurztraminer s'est révélé particulièrement séduisant. La forte présence de cépages PIWI tels que Cabernet Jura, Divico ou Garanoir a également retenu l'attention. Riches en caractère, ces vins n'ont toutefois pas tout à fait atteint le niveau qualitatif des meilleurs cépages issus de Vitis vinifera. Sur le plan aromatique, une certaine dimension terrienne revenait fréquemment dans les verres, apportant parfois un supplément de charme et d'authenticité. Déguster des vins nature implique aussi d'accepter la possible présence d'acidité volatile, de phénols volatils ou de goûts de souris. L'essentiel n'est cependant pas leur présence éventuelle, mais la manière dont ces éléments s'intègrent à l'ensemble. Heureusement, les défauts réellement perturbants sont restés l'exception, ce qui témoigne du niveau atteint par de nombreux producteurs. Une dernière observation concerne le service: la plupart des vins ont gagné en complexité au contact de l'air et ne devraient en aucun cas être servis trop froids. Mon constat est clair: la diversité des vins nature suisses constitue un véritable enrichissement pour la scène viticole helvétique.

56

VINS DÉGUSTÉS

38

SÉLECTIONNÉS

1

AVEC 94 POINTS

9

AVEC 90 POINTS OU PLUS

28

AVEC 86 POINTS OU PLUS



TOUS LES VINS SUR  
VINUM.EU

## La dégustation

Les vins ont été fournis par les producteurs. Nicolas Greinacher et Miguel Zamorano les ont dégustés à la rédaction de VINUM le 11 mai 2026. Les vins ont été servis à l'aveugle.

## 94 à 86 points

### Vin blanc



Cru de l'Hôpital, Môtier (Vully)  
**Vully AOC - Fribourg Nature 2021**  
94 points | 2026 à 2030

Litchi verte et feuille de lierre fraîche au nez. En bouche, l'expression aromatique se confirme, portée par une belle acidité et beaucoup d'énergie. Très racé, il déploie toute son ampleur au palais. L'acidité structure admirablement l'ensemble. Un Gewurztraminer dans ce qu'il a de meilleur: sec, intense et pourtant plein de charme. Excellente longueur.

38 francs | [cru-hopital.ch](http://cru-hopital.ch)



Domaine de Beudon, Fully  
**Valais AOC Païen Mon Libre 2022**  
93 points | 2026 à 2032

Nez très aromatique aux notes de litchi, d'eau de rose et de pêche blanche. La bouche allie générosité, finesse et tension, avec une acidité parfaitement intégrée et une évolution crémeuse. Très longue finale marquée par une belle salinité. Une réussite.

45 francs | [beudon.ch](http://beudon.ch)



Cru de l'Hôpital, Môtier (Vully)  
**Vully AOC - Fribourg Cuvée Assemblage Traminer et Chasselas 2024**  
92 points | 2026 à 2032

Nez aromatique aux notes de litchi, de rose et d'épices orientales, relevées d'une touche terrienne. En bouche, beaucoup de tension, de délicats phénols, une texture fine et élégante. Juteux et élané, avec une belle persistance.

24 francs | [cru-hopital.ch](http://cru-hopital.ch)



Cru de l'Hôpital, Môtier (Vully)  
**Vully AOC - Fribourg Wyn 2022**  
91 points | 2026 à 2030

Les fleurs blanches et les délicats fruits jaunes dominent un nez élégant. La bouche se montre juteuse et ample. Le corps, d'intensité moyenne, est compact et tendu, soutenu par une acidité bien intégrée. Très droit dans sa construction, il affiche une belle précision, une fine touche de bois et une bonne longueur.

44 francs | [cru-hopital.ch](http://cru-hopital.ch)



Maison Vulpin, Villeneuve  
**VdP Suisse Chardonnay 2023**  
89 points | 2026 à 2031

Jaune doré. Nez aux notes terriennes et de fruits jaunes, accompagné de fleurs séchées, d'une touche de vanille et d'épices boisées. Attaque juteuse, texture crémeuse et structurée, avec une belle ampleur. Persistance moyenne.

26 francs | [maisonvulpin.com](http://maisonvulpin.com)



Domaine Henri Cruchon, Échichens  
**La Côte AOC Altesse Nature 2023**  
88 points | 2026 à 2027

Déjà évolué au nez, avec des notes de miel, de pêche et de pomme jaune. Bouche expressive et généreuse, portée par une belle matière, des phénols présents et une texture accrocheuse. Acidité discrète. Persistance moyenne. À apprécier dès maintenant.

24 francs | [henricruchon.ch](http://henricruchon.ch)



Domaine Antoine Bovard, Treytorrens  
**Lavaux AOC Retour aux Sources 2025**  
88 points | 2026 à 2029

Jaune or pâle, à l'aspect légèrement trouble. Le nez dévoile l'aromatique classique d'un chasselas, sur les fruits jaunes à pépins, avec une touche d'aiguilles de sapin. Profil net et précis. En bouche, fraîcheur et jutosité s'accompagnent d'une amertume marquée. Un vin de caractère, très expressif, fidèle à son cépage.

22 francs | [domaine-antoine-bovard.ch](http://domaine-antoine-bovard.ch)



Domaine du Chambet, Gy  
**VdP Suisse La Garmaise sur Lies 2024**  
88 points | 2026 à 2030

Jaune doré trouble. Citron frais et touche d'abricot, nez invitant. En bouche, frais, juteux et légèrement perlant, tendu et énergique. Belle matière, fin grip, bonne longueur. Finale sur des herbes médicinales.

18 francs | [domaine-du-chambet.ch](http://domaine-du-chambet.ch)



Clos Calamin, Cully  
**Lavaux AOC St-Saphorin Cioban Blanc Senza Blanc 2024**  
87 points | 2026 à 2028

Jaune doré clair, trouble. Pomme jaune et zeste de citron. En bouche, léger et vif, d'intensité moyenne, avec une belle buvabilité. Bien fait, direct et sans détour.

25 francs | [closcalamin.ch](http://closcalamin.ch)



Château de Crans  
**La Côte AOC Chasselas Nature Héritage 1765 2025**  
87 points | 2026 à 2031

Jaune pâle trouble. Nez très classique de Chasselas: poire et agrumes, soulignés d'une touche d'épices boisées. En bouche, le vin est droit et cristallin, à la structure élégante, avec une légère évolution crémeuse. Très intéressant.

20 francs | [chateau-de-crans.ch](http://chateau-de-crans.ch)

### Vin mousseux/ Pét Nat



Domaine Beetschen, Bursins  
**VdP Suisse Le Bon Moment 2025**  
88 points | 2026 à 2028

Citronnelle, pomme jaune. En bouche, fine effervescence, avec une belle acidité et un déroulement équilibré. Animant, juteux et plaisant.

22 francs | [domaine-beetschen.ch](http://domaine-beetschen.ch)



Domaine La Colombe, Féchy  
**Vin des Pays Suisse De Facto Pétillant Nature 2025**  
86 points | 2026 à 2027

Pomme jaune, profil légèrement amer, avec des notes de pêche et de fleurs, très porté sur le registre fruité. Léger et aérien, avec une mousse un peu rustique. Finale courte. Sans prétention.

21 francs | [lacolombe.ch](http://lacolombe.ch)



Domaine Aebleten, Meilen  
**Zürichsee AOC Plöpp 2025**  
86 points | 2027 à 2028

Nez réduit, notes terriennes et fruits jaunes mûrs. En bouche, mousseux vif, tendu et marqué par une acidité élevée. Un vin nature pétillant.

26 francs | [zueriseeblutt.ch](http://zueriseeblutt.ch)

### Vin orange



Domaine Les Hutins, Dardagny  
**Genève AOC L'Effijie 2024**  
92 points | 2026 à 2031

Cuivre doré clair, rappelant le jus de pomme. Granny Smith, litchi, eau de rose et fleurs blanches, très aromatique et séduisant au nez. En bouche, belle énergie juteuse, bonne concentration, fraîcheur tendue et fine trame phénolique. Vin dense et généreux, idéal avec un poisson blanc. Touche de tisane d'églantier, finale sur des notes de graines de moutarde. Longue persistance.

23 francs | [domaineshutins.ch](http://domaineshutins.ch)



Cave Bain de Minuit, Colombier  
**VdP Suisse Tapage B XII**  
90 points | 2026 à 2032

Nez herbacé et puissant, sur des fruits exotiques, la pêche et les pétales de rose, avec une touche de coriandre. Structure tannique marquée en bouche. Ample et charpenté, au fort caractère. Finale sur des notes terriennes, de longueur moyenne. Beaucoup de matière et de jeu.

31 francs | [baindeminuit.ch](http://baindeminuit.ch)



Domaine Henri Cruchon, Échichens  
**La Côte AOC Morges Omnis Orange Natur 2023**  
90 points | 2026 à 2029

Nez floral aux notes de fruit de la passion, de miel de forêt et de pétales de rose. Arômes classiques du cépage, très expressif et séduisant. En bouche, fine trame phénolique, attaque juteuse et légèrement musclée. Compact et frais, avec une finale de longueur moyenne.

28 francs | [henricruchon.ch](http://henricruchon.ch)



Liesch Weinbau, Malans  
**VdP Suisse Pinot Gris Akazie 2024**  
90 points | 2026 à 2030

Jaune ambré clair, trouble. Le nez s'ouvre sur des notes animales, de verveine et de nuances florales. En bouche, le vin est tendu, juteux et bien concentré, doté d'une structure marquée. Finale sur des notes de grains de café. Persistance moyenne.

31 francs | [lieschbioweine.ch](http://lieschbioweine.ch)



Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise  
**Vin Orange Nature 2024**  
89 points | 2026 à 2029

Jaune doré clair, légèrement trouble. Notes boisées, fruits jaunes et touche de gousse de vanille. En bouche, fruité et juteux, soutenu par une fine trame phénolique, de corps moyen et bien concentré. L'ensemble paraît équilibré, porté par une acidité vive et bien intégrée.

33 francs | [kuntzer.ch](http://kuntzer.ch)



Cave du Chevalier Bayard, Varen  
**Valais AOC Sans Peur Vin Nature 2023**  
88 points | 2026 à 2029

Jaune paille lumineux, légèrement trouble. Attaque légèrement animale, sur des notes terriennes et de fruits à noyau jaunes. Groseille à maquereau, touche de thé citronné. En bouche, attaque juteuse, compacte et polie, soutenue par une fine trame phénolique. Finale de longueur moyenne sur des notes de graines de moutarde.

32.50 francs | [chevalier-bayard.ch](http://chevalier-bayard.ch)

## 91 à 86 points



**Liesch Weinbau, Malans**  
**VdP Suisse Weisse Vielfalt**  
**88 points | 2026 à 2029**  
Jaune doré trouble. Nez à l'attaque animale, avec des notes de cuir, de fruits jaunes poussiéreux et de cire de pin. En bouche, attaque juteuse, soutenue par une acidité droite et engageante. Vin de caractère, finement structuré, plutôt musclé et fougueux. Finale de longueur moyenne sur des notes de graines de moutarde.  
**32 francs | lieschbioweine.ch**



**Domaine du Chambet, Gy**  
**VdP Suisse Mara sur Mar 2024**  
**87 points | 2026 à 2028**  
Aromatique singulière de cynorrhodon et de fruits rouges, soulignée de nuances terriennes, d'intensité moyenne. En bouche, beaucoup de jus et de tension, un style élané et filigrane. Frais et d'une belle netteté, il gagne à être servi légèrement rafraîchi.  
**18 francs | domaine-du-chambet.ch**

## Vin rouge



**Cave Bain de Minuit, Colombier**  
**VdP Suisse Gamay Clapotis 2023**  
**91 points | 2026 à 2031**  
Pourpre clair dans le verre. Cerise rouge, une touche de thé noir et une aromatique immédiatement séduisante. En bouche, corps moyen, porté par une acidité vibrante. Les tanins sont fins et parfaitement intégrés. La finale élégante révèle une discrète note épicée. Un Gamay juvénile d'une grande cohérence, qui gagne encore à l'aération.  
**32 francs | bairdeminiuit.ch**



**Domaine La Capitaine, Begnins**  
**Gamaret Nature 2023**  
**90 points | 2026 à 2033**  
Cerise noire mûre et prune noire dominant un nez expressif et fruité, souligné d'une touche de crème de nougat et de nuances de fruits secs. En bouche, corps moyen et concentré, avec des tanins très bien intégrés. Déjà jeune, remarquablement harmonieux, tout en offrant une belle matière et un potentiel de garde.  
**30.20 francs | lacapitaine.ch**



**Reto Müller, Leytron**  
**Valais AOC Pür Natur Rouge 2023**  
**89 points | 2026 à 2032**  
Compote de cerises acides, épices boisées et une touche de cuir apportent déjà de belles nuances tertiaires. En bouche, de moyenne à ample, le vin se montre concentré et juteux, soutenu par des tanins fins, légèrement granuleux et bien intégrés. Un véritable vin de longue garde. Décantation recommandée.  
**34 francs | artisan-vigneron.ch**



**Rossel Vins, Hauterive**  
**Neuchâtel AOC Pinot Noir Nature 2023**  
**89 points | 2027 à 2031**  
Rubis lumineux. Cerise rouge fraîche, nuances terriennes, avec une touche de clou de girofle et d'ortie. En bouche, corps moyen, porté par une acidité vibrante et une grande buvabilité. À l'aération, le vin gagne nettement en relief: athlétique, énergique et très tendu. Finale de longueur moyenne.  
**30 francs | rosselvins.ch**



**Domaine Henri Cruchon, Échichens**  
**La Côte AOC Nihilò 2025**  
**89 points | 2026 à 2030**  
Nez d'abord plutôt réservé, sur des notes de cerise acide. À l'aération, le vin gagne en complexité avec des nuances de poivre noir. En bouche, une matière juteuse aux accents légèrement doux, soutenue par une belle acidité et beaucoup d'énergie. Vin très bien réalisé, particulièrement convaincant servi légèrement rafraîchi.  
**28 francs | henricruchon.ch**



**Cave Le Bosset, Leytron**  
**Valais AOC Pinot Noir Nature 2025**  
**88 points | 2026 à 2029**  
Cerise noire acidulée, prune bleue et une touche de fleur d'oranger dominant une aromatique fine, soulignée d'une discrète note épicée. En bouche, corps moyen, style élané, porté par une acidité vibrante, des tanins souples et une finale élégante. Vin très bien réalisé.  
**20 francs | lebosset.ch**



**Rossel Vins, Hauterive**  
**Neuchâtel AOC Gamaret Nature 2023**  
**88 points | 2026 à 2031**  
Pourpre moyen. Nez expressif de fraise noire, complété par une fine touche épicée. En bouche, corps moyen et harmonieux, relevé d'une pointe de poivre noir, d'une acidité fraîche et de tanins très bien intégrés. Rond, équilibré et d'un grand plaisir de dégustation. Déjà très plaisant à ce stade.  
**32 francs | rosselvins.ch**



**Domaine Les Hutins, Dardagny**  
**Genève AOC Gamay Nature 2023**  
**88 points | 2026 à 2029**  
Fleurs blanches, une touche de fraise fraîche et de fines notes épicées confèrent au nez précision et finesse. En bouche, corps moyen, porté par une acidité vibrante et des tanins souples. Finale de longueur moyenne, harmonieuse et bien dessinée.  
**23 francs | domaineleshutins.ch**



**Domaine du Chambet, Gy**  
**VDP Suisse Garanoir 2024**  
**88 points | 2026 à 2030**  
Garanoir pur, encore légèrement réductif au départ et gagnant à être aéré. En arrière-plan apparaissent des notes terriennes et de fruits noirs. En bouche, il se montre ensuite nettement plus accessible, avec une belle concentration, des tanins bien intégrés et une acidité fraîche. L'ensemble paraît harmonieux et équilibré. Finale de longueur moyenne.  
**18 francs | domaine-du-chambet.ch**



**Cave Saint-Germain, Moutier**  
**VDP Suisse Enclos Saint-Germain 2023**  
**88 points | 2026 à 2030**  
Aromatique très expressive de fleur de sureau, groseille à maquereau et poivre noir. Les nettes notes de pyrazine apportent fraîcheur et complexité. En bouche, le vin se montre léger, porté par une acidité juvénile et une grande buvabilité. Finale de longueur moyenne, très nette. Vin droit, d'une belle maîtrise.  
**25 francs | cave-st-germain.ch**



**Cave Le Bosset, Leytron**  
**Valais AOC Divico 2025**  
**87 points | 2026 à 2029**  
Pourpre très sombre, presque encre au cœur. Nez de compote de prune, une touche de pastèque et des nuances végétales. En bouche, corps moyen, tanins souples, acidité vive et concentration modérée. Finale élégante, pleine de charme, déjà très plaisante.  
**25 francs | lebosset.ch**



**Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise**  
**VDP Trois-Lacs Divico Nature 2023**  
**86 points | 2026 à 2030**  
Pourpre opaque, presque noir d'encre. Nez d'abord réservé et légèrement réductif, sur des fruits noirs et des nuances végétales. En bouche, style austère et charnu, avec des tanins granuleux et une touche légèrement animale. Finale plutôt courte.  
**29 francs | kuntzer.ch**



**Philippe et Véronique Mettaz, Fully**  
**Valais AOC Gamaret Les Croix 2023**  
**86 points | 2026 à 2028**  
Cerise noire acidulée, accompagnée de notes réductrices et d'une touche d'acidité volatile, donnant d'abord un nez un peu agité. En bouche, le vin se montre plus cohérent: corps moyen, tanins mûrs, accrocheurs et déjà bien intégrés. Finale de longueur moyenne.  
**25 francs | mettaz.ch**



**Le Murmure, Meikirch**  
**Bern AOC Pinot Noir Ufbruch 2024**  
**86 points | 2026 à 2030**  
Le vin se montre d'abord timide: cerise rouge juvénile, un peu de lierre et de légères

notes réductives dominant. À l'aération, il gagne nettement en expression. En bouche, il est élané, juteux et presque aérien. La buvabilité est simple et directe. Finale courte et sans fioritures.  
**27 francs | lemmurmure.ch**



**Clos Calamin, Cully**  
**Lavaux AOC Saint-Saphorin Cloban Noir Senza Rouge 2024**  
**86 points | 2026 à 2028**  
Attaque légèrement animale, sur des notes de cuir, de fruits noirs et une touche de cerise acide. En bouche, légère, une fine effervescence bien intégrée apporte vivacité et fraîcheur. Un vin nature cohérent et sans prétention, à savourer dans sa jeunesse pour un plaisir simple et direct.  
**25 francs | closcalamin.ch**



**Le Murmure, Meikirch**  
**Bern AOC Wygarte 2022**  
**86 points | 2026 à 2030**  
Pourpre moyen. Nez de feuilles de lierre fraîches, cerise acide et une touche de tisane de tilleul. En bouche, corps léger à moyen, porté par une acidité vive et une belle buvabilité. Ensemble élégant, avec une finale de longueur moyenne. Très bien exécuté.  
**26 francs | lemmurmure.ch**

## Rosé



**Cave Saint-Germain, Moutier**  
**VdP Suisse La Cascata 2024**  
**88 points | 2026 à 2028**  
Après une légère réduction initiale, le vin s'ouvre sur des notes de bonbon à la cerise, de tisane de cynorrhodon et une touche de pastèque. En bouche, il est léger, juteux et aérien, avec un soupçon de fine effervescence, des nuances terriennes et une acidité élanée bien intégrée. Ce rosé s'apprécie idéalement légèrement rafraîchi.  
**20 francs | cave-st-germain.ch**