7 Grand Cour Blanc 2006
JEAN-PIERRE PELLEGRIN,
Domaine de Grand Cour,
Peissy (GE)

Une perle au pays de la banque privée. Discret, perfectionniste, solitaire par choix, Jean-Pierre Pellegrin produit des vins aussi brillants et complexes que des mouvements de montres. Son Grand Cour Blanc 2006, assemblage de Sauvigon Blanc (50%) et de Kerner issu d'une hybridation de Riesling (blanc) et Trolinger (rouge) est une pure merveille selon les rares aficionados qui ont eu la chance d'en goûter.
Le millésime 2006 est épuisé, mais il reste du 2008 à 26 francs la bouteille (75cl). Tél. 022 753 15 00. Pas de site Internet.

8 Ermitage Tourbillon 1994
PROVINS VALAIS,
Sion (VS)

Le liquoreux de Madeleine Gay, la vigneronne de l'année 2008, une grande dame du vin pour le Valais mais aussi pour le pays. Ce millésime a laissé une trace indélébile dans les souvenirs de ceux qui l'ont dégusté. Robe au reflet jaune paille et mielleux. Nez complexe avec des arômes confits de coing et d'abricot. Un vin qui ne laisse personne indifférent et qui a déjà remporté de nombreuses médailles.
69 francs la bouteille (75 cl). Tél. 027 326 66 18 ou www.provins.ch

9 Fläscher Blauburgunder Barrique 2007
THOMAS MARUGG,
Fläsch (GR)

L'étoilé des Grisons. Une star dans les Grisons mais aussi à Zurich ou encore lors du récent Mondial du pinot noir où il a décroché une médaille d'or. Issu des vignobles de Fläsch dans cette désormais fameuse vallée, terre bénite pour les pinots noirs, ce vin est barriqué durant douze mois.
35 francs la bouteille (75 cl). Tél. 081 302 14 43 ou www.marugg-weine.ch

10 R3 Räuschling AOC Zürichsee 2008
MONICA HASLER BÜRGI,
ÜRIKON & ERIC LÜTHI,
MÄNNEDORF & HERMANN SCHWARZENBACH, Meilen (ZH)

La rareté zurichoise. Ce Räuschling fait partie de ces cépages peu connus. Trois terroirs, trois vignerons et un seul vin baptisé naturellement R3 et produit à 2000 exemplaires. Le Räuschling est un ancien cépage qui semble se porter très bien sur les coteaux ensoleillés du lac de Zurich. Ce blanc pétillant y est devenu une spécialité, qui se marie idéalement avec les plats de poisson.
28 francs la bouteille (75 cl).
Pour commander, allez sur le site www.r3-wein.ch

ont lutté pour produire des nectars d'exception tout en en défendant leurs idées.

Enfin, ces résultats couronnent des personnalités attachantes, tels que les Fils Maye à Saint-Pierre-de-Clages avec leur Syrah Vieilles Vignes 2004, ou Denis Mercier à Sierre pour sa Syrah 2007. Ils savent que leurs vins sont mythiques et reconnus à l'étranger. Ils vendent leur petite, toute petite production, presque sans problème. Et trop souvent, pour le plus grand malheur des consommateurs, les millésimes sont épuisés plus vite qu'il ne faut pour l'écrire.

Ces 10 meilleurs vins suisses résument ainsi la quintessence des coups de cœur d'une douzaine de passionnés de vins helvétiques. «Les 10 vins que j'ai choisis m'ont procuré à des titres différents de grandes et belles émotions comme seul le vin, et peut-être le foot, peut procurer», confesse Christophe Bonvin, ancien footballeur international aujourd'hui reconverti dans l'entreprise familiale Charles Bonvin à Sion. Quant à Jacques-Frédéric Mugnier, viticulteur bourguignon, il résume avec philosophie les échanges souvent extraordinaires qui naissent de la dégustation partagée de ces trésors: «Le plus important dans un grand vin, ce sont les gens avec qui vous le dégustez.»

JURY

LE MODE D'EMPLOI

Notre classement des 10 meilleurs vins suisses est issu d'un panel de spécialistes de vins suisses provenant des mondes de la sommellerie, du journalisme, de l'œnologie et de quelques amateurs très éclairés. Hommes et femmes, Suisses et étrangers, douze personnes sur vingt ont répondu à l'invitation de Bilan.
Il leur était simplement demandé de lister en toute liberté et toute subjectivité leurs 10 coups de cœur sur les vins suisses.
La gagnante est celle qui a été la plus citée. N'y cherchez aucune tentative scientifique, ni prétention d'exhaustivité, mais voyez-y simplement un hit-parade de vins produits par des passionnés.