



Une légèreté estivale

Les jours s'allongent, les températures montent et la saison des activités en plein air se profile également dans nos contrées. Des heures d'insouciance à bord, des moments de convivialité sur les terrasses des yacht-clubs. Le tout accompagné d'une verrée conviviale.

✍ cor/csb | 📷 mäd

Les vins légers et fruités conviennent particulièrement à la période estivale – un sauvignon blanc par exemple ou un chardonnay. Le cépage blanc le plus répandu en Suisse reste

toutefois le délicat chasselas. Les coteaux de Lavaux, inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, en regorgent. Plus ancien cépage cultivé en Suisse, le chasselas mûrit tôt et produit des



Conseils de l'expert

Mövenpick Vins recommande un rosé d'Italie et un vin blanc d'Espagne pour les douces soirées d'été 2022.

Une fraîcheur maritime

Issu du domaine viticole Tenuta Ammiraglia de la maison Frescobaldi, le rosé «Alie Ammiraglia» arbore un caractère particulièrement frais en raison de sa région d'origine située non loin de la mer dans le sud-ouest de la Toscane. Sa couleur s'inspire fortement des rosés très appréciés de Provence. Outre le cépage syrah très expressif qui domine l'arôme, une petite quantité de Vermentino, un cépage de vin blanc, complète l'assemblage. Ce dernier confère à l'Alie une touche de fraîcheur supplémentaire, de vivacité et de glamour. Alie Ammiraglia, Rosé Toscana IGT, 2021, 19,90 la bouteille.

La joie de vivre espagnole

Caractérisé par sa robe jaune doré brillant aux reflets verts, le «Via Cenit Colección Blanco» est un assemblage des cépages

blancs Doña Blanca, Albillo, Godello, Palomino Fino et Verdejo, qui donnent au bouquet toute sa complexité. Les raisins proviennent de vieux vignobles situés dans la région viticole de la Tierra del Vino de Zamora, dans l'ouest de l'Espagne. L'élevage en barriques rehausse ses généreux arômes fruités d'une délicate note de vanille.

Via Cenit Colección Blanco, Tierra del Vino de Zamora DO, 2021, 21,80 la bouteille.

Plusieurs vins peuvent être dégustés gratuitement chaque jour dans les 28 sites de Mövenpick Vins. L'assortiment comprend une sélection de plus de 1200 vins de qualité du monde entier et dans les gammes de prix les plus diverses.

www.moevenpick-vins.ch



vins subtils et élégants, qui conviennent aussi bien à l'apéritif qu'au repas. Les vins issus du cépage müller-thurgau – cultivé en 1882 par le Suisse Herman Müller, appelé plus tard Müller-Thurgau du nom de son canton d'origine – comptent également parmi les variétés les plus appréciées en été. Tous ces vins sont tout au plus demi-secs, et leur goût est complété par des arômes d'agrumes et de baies exotiques ou locaux.

Vin de caractère à la robe dorée, le gracieux pinot grigio d'Italie se déguste également avec plaisir. Avec son goût fruité, il est le compagnon idéal des soirées grillades. Ou encore un Bordeaux rosé, un assemblage qui, avec sa séduisante couleur rose saumon, fait immédiatement apparaître le soleil sur la table. Et pour ceux qui souhaitent voyager encore plus loin, ils trouveront également des vins d'été de qualité provenant du Portugal, d'Espagne et d'outre-mer.

L'important est que les vins soient simples, qu'ils aient une faible teneur en alcool et qu'ils se montrent surprenants avec des nuances fruitées et fraîches. Afin de savourer au mieux les moments de détente dans une agréable atmosphère estivale! 🍷



Une question de température

Un vin n'est vraiment goûteux que lorsqu'il est servi à la bonne température. Si la température de dégustation baisse, la sensibilité de la langue à l'acidité augmente et le vin paraît plus frais. Au contraire, si la température augmente, les édulcorants ressortent davantage, et le vin semble plus lourd et plus corsé. Les valeurs indicatives idéales pour les vins blancs et rosés sont:

8°-10°C pour les vins blancs et rosés légers et jeunes
9°-11°C pour les vins blancs secs et fruités
10°-12°C pour les rosés corsés
12°-14°C pour les vins blancs complexes et puissants

Pour atteindre la bonne température de dégustation, la bouteille de vin doit être placée au réfrigérateur pendant environ deux à trois heures.



marina.ch
Le magazine nautique suisse

marina.ch
Ralligweg 10
3012 Berne

Tél. 031 301 00 31
marina@marina.ch
www.marina.ch

Service des abonnements:
Tél. 031 300 62 56