# Le temps de la rencontre et du souvenir

Décembre est le mois le plus convivial de l'année. On y organise traditionnellement de nombreux apéritifs entre amis, en plus des fêtes de fin d'année que l'on passe souvent en famille. Mais le dernier mois de l'année est aussi l'occasion de déboucher de grandes bouteilles.

Texte: Chandra Kurt  Photos: Gian Vaitl

Quand j'étais enfant, nous fêtions souvent Noël à l'étranger, au Kenya, à Bombay, à Washington D.C. ou en Emilie-Romagne, le pays d'origine de ma mère. Comme mon père était un spécialiste des éléphants, il nous emmenait souvent dans des contrées lointaines. Même si je me remémore avec plaisir ces Noël souvent exotiques, j'avoue volontiers que j'aurais préféré passer les fêtes de fin d'année à la maison. Cette année – un millésime très spécial pour moi – j'ai décidé de rester à Zurich pour Noël, malgré l'agitation frénétique qui y règne à cette période de l'année. Je sais déjà où je vais mettre le sapin de Noël et pour ne pas être prise au dépourvu, j'ai commencé à acheter des boules décoratives dès le début de l'automne.

### Un Pinot noir unique

Noël est une fête de la rencontre et du partage, qui se célèbre en mangeant ensemble, en se racontant des histoires du passé, en se faisant des cadeaux, mais aussi en débouchant de bonnes bouteilles. Les crus que je sors de ma cave à cette occasion sont soit des raretés collectionnées tout au long de l'année, soit des découvertes que je souhaite faire connaître aux autres. Des trouvailles comme cet assemblage dégusté pour la première fois cet automne à base des meilleures cuvées de Pinot noir de cinq jeunes vignerons grisons, Hanspeter Lampert de Maienfeld, Thomas Mattmannn de Zizers, Hansruedi Adank de Fläsch, Ueli Liesch de Malans et son frère Jürg, qui ont fondé ensemble une association viticole baptisée Pinot R(h)ein. Leur première création est donc un Pinot noir baptisé Pinot R(h) dont il n'existe que 1200 bouteilles, ce qui en fait une rareté. Le jeu de mots entre Rhein (Rhin) et rein (pur) souligne qu'il s'agit d'un Pinot noir élevé sur les bords du Rhin sans aucun additif.

### Les plats de mon enfance

Même si je vais fêter Noël en Suisse cette année, je compte bien concocter un

menu qui fasse la part belle aux souvenirs culinaires de mon enfance. Il y aura donc des cappelletti in brodo, comme ceux que servait chaque année ma grand-mère en «primo piatto». Elle se levait à sept heures du matin pour préparer une soupe où elle mettait une poule, du céleri, des oignons, des carottes, du sel et du poivre afin de pouvoir cuire les capeletti dans un bon «brodo» le soir. Ensuite, je pense servir une dinde, un plat traditionnel de Noël en Asie et aux Etats-Unis. J'accompagnerai ces deux plats de vins moyennement corsés, plus fruités que tanniques, comme le sont les Pinot Noir.

Retrouvez toutes les rubriques consacrées au vin sous www.lemenu.ch/vin

### Caractéristiques du Pinot R(h)ein

Le millésime 2006 affiche une belle robe rouge grenat. Le bouquet subtil et enjôleur est dominé par des notes de baies des bois, de cassis en particulier, et de poivre rose. En bouche, ce Pinot noir se montre très fin et délicat. Moyennement puissant mais long en bouche, il peut être rangé dans la catégorie des vins modernes, tout en restant très typé Pinot noir.

Le Pinot R(h)ein accompagne idéalement les entrées de gibier, les volailles, notamment la dinde et la fondue bourguignonne. Je conseillerais de le boire en même temps que les quatre autres Pinot noir qui l'accompagnent dans le carton de dégustation «Pinot R(h)ein».

Prix: CHF 220.– le carton de 5 bouteilles. Une bouteille de Pinot R(h)ein coûte CHF 52.–.

Conseil: ce carton de dégustation constitue une excellente idée de cadeau, qui mêle artisanat suisse, innovation et excellence gustative.

Pinot Rhein
7304 Maienfeld
tél. 081 300 61 11
info@pinotrhein.ch
www.pinotrhein.ch