

Accueil > Lifestyle > Soulwines, la libre expression de l'âme du vin

UN JOUR, UNE IDÉE

## Soulwines, la libre expression de l'âme du vin

Biologiques, biodynamiques et naturels, les meilleurs crus suisses sont à l'honneur d'une nouvelle plateforme qui érige les vigneronns au rang d'artistes



Pour Laura et Sean, les nectars qu'ils ont choisis incarnent le futur de la viticulture helvétique qui, dans les trente dernières années, a réalisé un bond en avant impressionnant qualifié de «miracle viticole suisse». — © Raphaëlle Mueller



Francesca Serra

PUBLICITÉ

Publié mardi 7 avril 2020 à 21:41  
Modifié mardi 7 avril 2020 à 22:08



Spécialisée dans le design, Laura Couto Rosado a déjà remporté plusieurs prix artistiques et enseigné à la Haute Ecole d'art et de design de Genève. Sa moitié, Sean Langlois, travaille comme web designer après une carrière dans la restauration, pour suivre les pas de son grand-père, propriétaire du premier restaurant suisse en Floride, appelé Le Café de Genève. Et ceux de son père, qui, à son tour, avait ouvert un restaurant de spécialités suisses en Afrique du Sud.

PUBLICITÉ



verkaufen.ch  
Handy verkaufen  
und Geld kassieren!  
In wenigen Schritten  
auf verkaufen.ch  
SICHER & SCHNELL

## De vrais artistes

Créativité et gastronomie ont conduit ce couple à plonger dans la promotion des vigneron·s engagés pour la préservation de l'environnement et produisant artisanalement des vins aux qualités organoleptiques uniques. Lancé il y a juste quelques semaines, leur site, Soulwines, promeut des vins qui vont de la catégorie biologique, sans produits chimiques, aux biodynamiques, qui respectent les rythmes de la nature et notamment le calendrier lunaire. Sans oublier les naturels, qui passent par une vinification sans ajout de sulfites.

Cette syrah valaisanne, fruitée aux arômes de baies et de poivres, a été produite par Mathilde Roux, disciple de sa célèbre homologue Marie-Thérèse Chappaz. Sa petite arvine a gagné le label Grand Cru du Valais.  
— DR



«Ces vigneron·s ne fabriquent pas le vin, ils le laissent s'exprimer», s'enthousiasme Laura. «Ils atteignent un tel degré de perfectionnement, poussent leur pratique si loin qu'ils deviennent des artistes. Les couleurs incroyables des produits signés au **Château L'Evêque** genevois ou encore le parfum poudré, proche de l'arôme de noix ou d'abricot, qui vous laisse en bouche la syrah de la Cave de l'Orlaya, à Fully (VS), représentent des expériences inoubliables!»

## Bientôt des nouveautés

L'assortiment, qui, à la fin du mois d'avril, s'enrichira d'une vingtaine de nouvelles références, privilégie les cépages indigènes, prenant comme guide les publications du célèbre généticien valaisan **José Vouillamoz**.

Sous le label «rares», on trouve de petites productions comme le chasselas non filtré du **Domaine Beyeler** à Auvernier (NE), le pluriprimé Johanniter du **Domaine La Capitaine**, à Begnins (VD) ou encore le vin naturel élaboré à Echichens (VD) par Henri Cruchon avec le cépage altesse, peu cultivé en Suisse. Enfin, le Divico de la Cave de La Côte, première variété résistante au monde sans aucun traitement phytosanitaire et donc fleuron de la viticulture durable, porte ce nom du chef guerrier helvète. Un toast à ces vaillants vigneron·s!

**Soulwines**, vins suisses haut de gamme et respectueux de la nature.

Tous les articles de la rubrique «**Un jour, une idée**».

Autres articles sur le thème **Un jour une idée**



**UN JOUR, UNE IDÉE** Des lapins et des brownies pour les héros du quotidien



**UN JOUR, UNE IDÉE**  Visite virtuelle au cœur des aliments



**UN JOUR, UNE IDÉE** En attendant la fin de tout cela, écrivons!