



25 bars à vin à découvrir absolument!

La scène viticole suisse est bien vivante. Plusieurs bars à vin ont récemment ouvert, mais on trouve aussi des établissements de longue date qui séduisent leur clientèle grâce à des concepts très personnalisés et à un haut niveau de qualité. Il est intéressant de noter que les vins naturels, qui restent par ailleurs des produits de niche, sont les remarquables catalyseurs de cette évolution. En matière de restauration, de nombreux bars à vin innovent également. La plupart des toasties ou focaccias proposés ne sont ni plus ni moins que de la «Gran Cucina in Miniatura». Dans ces pages, nous vous présentons 25 bars à vin que vous devriez absolument connaître! Texte: Thomas Vaterlaus et Anick Goumaz

Photo: MG Photography / Magali Bouraz



À l'essentiel

❶ 1620 vinothèque et boulangerie, Andermatt

Un morceau de pain de seigle, du beurre frais et dans le verre, les bulles de la Vieille Vigne du Levant Extra Brut 2009 de Larmandier-Bernier qui remontent en spirale – voici la parfaite recette du bonheur. Loin du «bling-bling» des cinq étoiles d'Andermatt, cet établissement historique, dont le nom «1620» évoque d'ailleurs l'année de construction, va à l'essentiel. Par exemple, on mise ici sur la fermentation naturelle, aussi bien pour produire un bon pain et une bonne bière, qu'un bon vin, évidemment. Et surtout, les hôtes Elodie Madec et Dani Perez de Vera parviennent à créer dans leur établissement l'ambiance qui fait tout le charme d'un bon bar à vin. La carte des vins allie des classiques à des surprises, comme le Timorasso qui provient de l'autre côté des Alpes ou les vins ambrés de Géorgie ou du Karst slovène. Il est également intéressant de noter que l'Italie et la France sont représentées par de nombreux vins évolués. **1620.ch**



Une institution zurichoise

❸ Mövenpick Bar à vin, Zurich

Il faut le reconnaître: 1105 francs pour une bouteille, c'est déjà beaucoup. Cependant, le Castillo Ygay Blanco Rioja Gran Reserva Especial 1986 fait indubitablement partie des vins qu'il faut avoir goûtés dans sa vie. Justement, cette bouteille d'une grande rareté est encore disponible au bar à vin Mövenpick pour 25 francs de plus que ce qu'il fallait déboursier dans la boutique de vins lorsque ce cru y était encore vendu. Le supplément très raisonnable de 25 francs sur le prix en magasin pour une offre de 500 vins est d'ailleurs considéré comme la clef du succès de ce bar. Depuis près de 50 ans, c'est le lieu de rencontre incontournable de la scène viticole zurichoise. L'intérieur rustique d'origine a depuis longtemps fait place à une ambiance urbaine et raffinée. Ce bar pourrait tout aussi bien se trouver à New York. Toutefois, le Castello Ygay Blanco y serait beaucoup, beaucoup plus cher... **moevenpick-wein.com**



Pinot, Beats & happy People

❺ Wein Berneck, Berneck

Quand on franchit la porte de Wein Berneck, on est vraiment surpris. En effet, c'est ici que trône ce qui est peut-être le plus beau comptoir de bar de Suisse orientale, avec son élégant revêtement en étain, bien entendu. Cet objet culte a été installé par les prédécesseurs de l'œnologue Ralph Heule qui ont fait appel à des artisans français des bistrots-bars. Ce petit bijou aurait coûté environ un quart de million. Grâce à cet héritage, Ralph Heule est non seulement vigneron, mais aussi barman. Le bar est ouvert du lundi au jeudi. Le vendredi, des groupes locaux viennent s'y produire en live. Les boissons sont issues de la production des propriétaires, et c'est très bien comme ça: avec des sélections telles que le Sauvignier Gris, l'excellent Pinot Noir Réserve et surtout le plaisant vin mousseux «1001 Nacht» (1001 nuits) fermenté en bouteille, la vallée du Rhin séduit également les papilles. Une question reste en suspens: pourquoi n'existe-t-il pas plus de vignerons qui possèdent un tel bar? **wein-berneck.ch**



Petit, mais réussi

❷ Bar Zum Teufelhof, Bâle

Les personnes qui ont envie de déguster leur vin dans l'ambiance décontractée d'un bar branché trouveront leur bonheur dans l'atmosphère animée du bar à vin Consum. Toutefois, celles qui choisissent de franchir les portes du Teufelhof rejoignent immédiatement un projet culturel et gastronomique d'un grand raffinement. Dans ce bar confortable, à l'architecture bien pensée, on se trouve en quelque sorte au centre d'un univers qui comprend, outre l'hôtel, un théâtre, une boutique de vins et «l'atelier des brasseurs des remparts de la ville». Si l'on aime le vin, on trouve forcément son bonheur avec cette carte plutôt classique de 80 pages. On peut par exemple opter pour un «Local Hero», qui est l'étiquette qui désigne les vins «locaux» qui mûrissent ici, dans la région métropolitaine trinationale. La carte du bar est claire. Que demander de plus quand on peut déguster un Mâcon Vieilles Vignes au verre accompagné d'une sélection de fromages français à pâte molle de Maître Antony? **teufelhof.com**



À flanc de coteau

❹ Sühhang & Satt, Zurich-Oerlikon

Bien sûr, il existe des cavistes chez lesquels on peut boire un verre. Tout comme il existe des bars à vin où l'on peut acheter du vin. Cela dit, rares sont les endroits où les concepts de caviste, de bar et de restaurant se fondent aussi harmonieusement qu'au numéro 6 Wallisellenstrasse, à Zurich-Oerlikon. La sélection de vins des militants du Sühhang, avec leur penchant pour le caractère, le funk et le naturel, promet à elle seule des heures joyeuses. Avec une combinaison de pain de qualité, de fromage au lait cru et de viande, le tout arrosé d'un Beaujolais bien frais, on a vite envie que la petite pause gourmande prévue après le travail dure toute une soirée. Si vous avez vraiment faim, vous pouvez même descendre d'un étage, au studio Sühhang, où Stefan Iseli tient désormais son restaurant, «Satt», où vous serez reçus par une équipe à la fois compétente et toujours détendue et accueillante. **suedhang.com/laden-oerlikon et restaurant-satt.ch**

Photos: René Ruis, Patrick Frank, m.à.d.

Du haut vol en Engadine

6 Donatz Wine Bar, Samedan

Les vins ont-ils vraiment un goût plus léger quand l'air se fait plus rare et plus sec, comme dans les montagnes de l'Engadine, par rapport à la plaine? Le bar à vin de Cornelia et René Donatz à Samedan est sans aucun doute l'endroit idéal pour tenter de répondre à cette question. La sélection promet une grande diversité à un très haut niveau, tout en reflétant clairement les préférences des patrons. Ainsi, outre la Suisse, ce sont surtout les pays voisins, la péninsule ibérique et la Californie qui sont représentés. La carte alterne habilement entre des vins puissants et des crus élégants, parmi lesquels figure notamment l'excellente sélection de vins volcaniques de l'Etna. Avec ses boiseries claires, cet établissement offre une ambiance qui rappelle certes celle de l'Engadine, mais qui reste aussi agréablement sobre et aérée. La carte des mets est compacte mais réussie et variée. hoteldonatz.ch



Les vitrines des crus suisses

9 Cork Club, Grindelwald

Comment convaincre le monde entier de la qualité des grands vins suisses? Il serait possible, par exemple, de les présenter là où le monde entier se rassemble en Suisse, comme à Grindelwald. Au cours des dernières années, l'hôtel Glacier est devenu un véritable phare de la culture viticole. La carte propose 650 vins, dont 160 sont servis au verre. Il n'est donc pas étonnant que le restaurant Glacier ait remporté la première place dans la catégorie «Haute cuisine / Fine Dining» lors du Swiss Wine List Award 2025. Depuis peu, cet établissement de passionnés de l'univers bachique dispose également d'un bar à vin, le Cork Club, où la lumière des verres suspendus au plafond, qui font office de luminaires, se reflète sur les véritables verres à vin posés sur les tables. Bien que l'ambiance soit celle d'un bistrot français, l'accent est clairement mis sur les vins suisses. Les crus membres de la prestigieuse association «Mémoire des vins suisses» sont ici en tête d'affiche. theglacier.ch



Trésor pour passionnés

8 Bar Pinard, Lugano

La scène viticole de Lugano s'est enrichie de nouvelles nuances. Presque tout le monde connaît le très fréquenté Bottegone del Vino, situé dans le centre-ville, qui propose une carte certes éprouvée, mais peu surprenante. À un kilomètre derrière la promenade du lac, les gérants du bar Pinard, d'aspect discret de l'extérieur, lancent quant à eux un feu d'artifice de nouvelles idées autour du vin. Par exemple, ils proposent le Champagne du jeune et fougueux Bastien Pointillart, le Saumur Rouge de Guiberteau Romain ou les grands vins de Jean-François Ganevat dans le Jura. Les classiques ne manquent pas non plus, notamment avec le Barolo de Giacomo Conterno ou de Rinaldi. Accompagnés de petits fours préparés avec soin, tels que le toast Milano (salami, roquette et mayonnaise) ou les crotone con burrata avec des poivrons grillés et des oignons aigres-doux, ils ravissent les papilles. Il suffit de parcourir la page Facebook du bar pour avoir envie de prendre la voiture et de s'y rendre... info@barpinard.ch



Le monde de Lisa

7 Cavatappi Weinbar, Berne

Au cœur du quartier branché de Länggasse, Lisa Berger s'est construit son propre petit univers viticole. Dans cet intérieur sobre et chaleureux, ce sont les étiquettes de vin et quelques trouvailles fantaisistes qui apportent des touches de couleur. La sélection de vins comprend près de 200 références. La région du Palatinat est fortement représentée parmi les vins blancs, tandis que la Bündner Herrschaft et le Piémont dominent parmi les vins rouges. Mais pourquoi ne pas replonger dans l'univers pétillant du Lambrusco ou découvrir une autre facette du Chasselas avec un «Orange»? Les vins sont vendus au prix du marché. Si vous souhaitez boire une bouteille dans le restaurant, vous devrez payer un droit de bouchon de 30 francs. Il est également possible de déguster chaque bouteille au décilitre, à condition de commander au moins deux verres. On trouve ici non seulement de la viande, du fromage, des pâtes et de la soupe, mais aussi des mezzés et des piadines. lisas-cavatappi.jimdofree.com



Photos: SAMIRA HAAS, m.à.d.

Une excellente adhérence

10 Glou Glou, Lucerne

Bonjour Neustadt! Il y a du mouvement derrière la gare de Lucerne. Le Glou Glou est au cœur de l'action. En passant la porte, on peut se retrouver dans l'ambiance provençale du bistrot Salü-Cafébar ou sur la Waldstätterstrasse, qui est actuellement en travaux pour être transformée en jardin. Au coin de la rue, la famille Breischmid vend ses vins de Sitenrain, ainsi que des vêtements de seconde main. Au Glou Glou, le gourou Christian Gujan et ses acolytes se sont lancés dans une quête sans relâche du bon goût, à travers des compositions simples mais harmonieuses. Le tout est élaboré à partir de produits locaux sélectionnés avec soin. La clientèle peut choisir: bettes ou terrine de porc, betteraves rouges ou langue de bœuf? Les vins d'ici accompagnent brillamment les deux types de plats. La carte couvre une grande partie de la Suisse et inclut de nombreux vins mousseux ainsi qu'une sélection de vins de Bourgogne remarquable quoique réduite – que demander de plus? Au moment de la deuxième bouteille, au plus tard, la clientèle est parvenue à déterminer si le vin faisait vraiment «glou glou» en bouche... glouglou-luzern.ch

C'est magique!

11 Olo Bar, Winterthour

Elle est tout juste en train de remonter la pente: il s'agit de la scène des bars à vin dans la vieille ville de Winterthour. Et pour cause! L'Olo poursuit de manière fulgurante ce que le Wein-Punkt a inauguré. Dans sa simplicité, l'ambiance semble presque «extra brut». Le message est clair: ici, ce ne sont pas les accessoires design qui occupent le devant de la scène, mais les convives et ce qui est servi à table. La carte des vins offre un feu d'artifice entre classiques uniques (Egly-Ouriet, Molitor, Lopez de Heredia, etc.) et «funky natural» dans le segment haut de gamme. Elle est courte mais ambitieuse. Voici mes accords mets-vins préférés: focaccia au levain avec mortadelle de Poschiavo et stracciatella du Kampththal (à base de fibres de mozzarella et de crème) accompagnée d'un Radice Lambrusco di Sorbara pétillant de Paltrinieri, ou gnocchetti sardi accompagnés d'un ragoût d'agneau et servis avec un Rocce Rosse Riserva Valtelina Superiore Sassella du domaine viticole ARPEPE. C'est magique! [olobar.ch](#)



Le Dieu du vin

13 Chez Bacchus, Genève

En 1996, La Galerie des Arts du Vin voit le jour. Elle propose alors majoritairement des crus bordelais. En 1999, la maison prend le nom qu'elle gardera pendant trente ans: le Caveau de Bacchus. Après la fondation de deux enseignes supplémentaires – à Gstaad et à Gland – et le développement de la gamme des spiritueux dans un local attenant à la Cours de Rive, à Genève, la marque étoffe son offre avec l'ouverture, à la même adresse, du bar à vin Chez Bacchus. Dans ce grand établissement chaleureux, la clientèle a le choix entre pas moins de 40 vins au verre et une carte exceptionnelle de plus de 800 références en provenance des pays viticoles incontournables. Pour le sérieux de la sélection, on peut compter sur une équipe pointue, dont le fameux sommelier Vincent Debergé. [caveaudebacchus.ch](#)



Ville internationale, vins suisses

14 UVA, Genève

Tout de bois et de cuir vêtu, le bar à vin UVA, près de la place Grenus, à Genève, enveloppe ses hôtes dans une ambiance chaleureuse. Particularité notable dans une ville internationale, on y trouve uniquement des vins suisses, avec un focus sur les crus genevois, au sein d'une carte qui change régulièrement. Des collaborations avec des vignerons du canton permettent aussi au bar de servir sa propre cuvée, en édition limitée. Burrata entière pendant les beaux jours, cream cheese aux jalapeños, cubes de gruyère AOP sur une généreuse planchette ou encore camembert rôti: la carte trahit un gros faible pour tous les types de fromages. Les carnivores se régaleront également de délicieuses charcuteries. UVA est ouvert tous les soirs de la semaine, mais attention, il ferme le week-end. [uva-geneve.com](#)



À la fois local et international...

12 Viva, Zoug

Un nouveau chapitre de la culture viticole est en train de s'écrire à Zoug, entre la gare et le lac. Avec beaucoup de bois de chêne et des tons ocres et rouge bordeaux, le Viva offre une ambiance internationale et raffinée. Le bar aurait tout autant sa place à Londres ou à Madrid, et on y parle d'ailleurs au moins autant anglais qu'allemand. La carte des vins, qui compte 165 références, rassemble un nombre surprenant de styles et de régions et elle est signée Isabelle Lauener. Cette fille d'hôtelier, âgée de 30 ans et originaire d'Altendorf, a suivi les cours de l'École hôtelière de Lausanne, a navigué sur les mers à bord du MS Europa 2 et a travaillé au domaine viticole Pax dans la Wachau afin de se préparer à son aventure chez Viva. Parmi ses vins préférés, on trouve notamment le Colleita Finca O Figueiral blanc de Coto de Gomariz à Ribeira (Espagne) ou le Ladoix Pinot Noir Premier Cru le Bois Roussot du Domaine Cornu. À la carte, les vins naturels côtoient des légendes comme les Domaine Leflaive, Château Rayas, Petrus et consorts. Le menu propose nombre de petits délices et avec un «toastie» croustillant, on est sûr de faire plaisir... [vivazug.ch](#)



Directement du fût

15 Street Cellar, Lausanne

Des vins vivants, entourés de street art et de street food, ça, c'est Street Cellar! Idéalement situé à deux pas du métro et au cœur du vibrant quartier du Flon, ce bar à vins ne ressemble à aucun autre. Ici, les crus ne reposent pas en bouteilles, mais dans des fûts. Le chai du vigneron rencontre le bar urbain branché et le mariage fonctionne à merveille! Les maîtres des lieux reçoivent en toute décontraction et n'ont pas leur pareil pour présenter les vins des copains. Pendant les beaux jours, on s'attable sur une vaste terrasse animée. Une délicieuse street food accompagne les nectars à midi comme le soir. Mention spéciale pour les désormais cultes nuggets de poulet et hot dogs avec sauce relish maison. Une ancienne bouchonneuse manuelle permet même de repartir avec sa quille préférée sous le bras! [streetcellar.ch](#)



Photos: Stooob-Fotografie, Jacopo Salvi, MG Photography / Magali Bouzas, m.à.d.

Vin avec vue

16 Au Bourg'Joie, Fribourg

Ouvert fin 2023, le Bourg'Joie a rejoint la petite famille des rares bars à vin du canton de Fribourg. Il profite d'un highlight inimitable: sa terrasse idéalement située au pied de la fameuse cathédrale Saint-Nicolas. Dans cette zone touristique de la vieille ville se retrouvent des visiteurs d'un jour comme des habitués de l'établissement. On ne s'arrête bien sûr pas qu'à l'emplacement et on apprécie la sélection de vins, de tapas et les traditionnelles planchettes de fromage ou de charcuterie. Doté de pas plus de 25 places, l'intérieur évoque le Paris des années 1920. Afin de créer cette ambiance intimiste, le gérant a arpenté les brocantes. Ce «bistrotier-chineur» s'appelle Karl Ehrler, un professionnel des nuits fribourgeoises, puisqu'il a tenu pendant onze ans le mythique club le Soussol. **T. +41 (0)78 726 84 61**



Le royaume des terroirs

19 Château de Villa, Sierre

Les premières pierres du Château de Villa, qui trône fièrement sur les hauts de Sierre, datent du XVI^e siècle. La fondation en charge de sa préservation y a installé une œnothèque il y a 25 ans déjà. Et quelle œnothèque! Consacrée entièrement aux vins valaisans, elle abrite près de 800 références. Une grande partie de ce trésor peut être commandé en ligne, mais quel dommage de manquer une visite dans ce lieu d'exception! Ici, la carte de vingt crus servis au verre change tous les quinze jours et on peut même s'essayer à un jeu innovant: les Six Couronnes. Disponible dans trois versions, il réussit la prouesse de simplifier la dégustation et de la rendre ludique, sans ennuyer les palais aguerris. Après l'apéritif, la raclette permettant de comparer cinq fromageries des quatre coins du canton est absolument incontournable. **chateaudevilla.ch**



Des deux côtés des Alpes

18 Cantina del Borgo, Martigny

Il fallait oser dédier une œnothèque à des vins étrangers en Valais, mais quand c'est fait avec le cœur, il n'y a plus de frontières! D'autant que l'Italie n'est qu'à deux pas finalement... À la Cantina del Borgo, on s'y croirait déjà. Comme son nom l'indique, elle est située sur la place du Bourg, qui invite à la détente et à prolonger les discussions, surtout sur la terrasse lors des beaux jours. En été, tout un programme d'activités est mis sur pied avec des concerts et des soirées sur des thèmes gastronomiques ou régionaux. Des journées spéciales sont aussi organisées le reste de l'année, par exemple les tartares de bœuf servis tous les mercredis. De nouveaux forfaits de dégustation ont récemment été créés, avec la possibilité de mélanger les genres entre le canton du Rhône et le Bel Paese. En plus de l'œnothèque, un espace boutique met en valeur plus de 150 références. **cantina-delborgo.com**



Le lac de Bienne en bouteilles

20 Vinithek Viniterra, Douanne

Idéalement située à deux pas de la gare de Douanne et d'un grand parking, la vinothèque Viniterra est le meilleur ambassadeur des vins du lac de Bienne. Elle a pris ses quartiers dans une maison pittoresque construite il y a plus de cent ans. Bettina Popp-Tschanz y accueille la clientèle avec beaucoup de passion et une large connaissance de l'appellation Lac de Bienne AOC. Elle est ici la reine et plus de 60 producteurs de la région sont représentés grâce à leurs vins à disposition pour des dégustations. Reste à choisir où s'installer: au bar convivial, dans le magnifique caveau de pierre au sous-sol ou sur la terrasse, où les épicuriens prennent place à la belle saison à l'ombre de ceps séculaires. À l'heure où nous écrivons ces lignes et jusqu'à mi-mars, la saison de la célèbre tradition locale de la saucisse au marc bat son plein à la vinothèque Viniterra! **viniterra-bielersee.ch**

Ambiance chaleureuse

17 Chauffage Compris, Neuchâtel

Drôle de nom pour un bar-restaurant! En fait, rien de plus logique, puisqu'il a élu domicile dans les anciens locaux des ateliers et bureaux des chauffagistes Prébandier et Luppi. D'ailleurs, la devanture n'a pas changé. Ouvert il y a trente ans, le «Chauff» est rapidement devenu un must à Neuchâtel, que ce soit pour manger, boire un verre de vin ou faire la fête jusqu'à la fermeture. Un peu dissimulé dans une des petites ruelles qui font le charme de la ville, il laisse le choix entre la partie «bistrot» et l'œnothèque. Cette dernière honore – heureusement! – les vins de Neuchâtel, des petites caves aux crus prestigieux. Elle met aussi à la carte les appellations européennes incontournables, avec un petit faible assumé pour le Portugal et l'une de ses plus grandes spécialités: le Porto. **chauffagecompris.ch**



Dépaysant à deux pas de la gare

21 Pop Bar, Sion

L'intérieur fait penser à un bar à cigares, tandis que la terrasse revendique ses influences parisiennes: le Pop Bar a vite fait sensation, tant auprès des amateurs que des professionnels du vin qui y organisent volontiers leurs dégustations. Il se situe au cœur d'un nouveau quartier central: Cour de Gare, à Sion. Mélanie Deshayes, la maîtresse des lieux, accueille sa clientèle avec le sourire et beaucoup de créativité, surtout lorsqu'il s'agit de mettre en place de nouvelles collaborations et des soirées à thème. La carte des vins au verre met en avant deux producteurs, qui changent tous les quinze jours. Si le cœur de Mélanie bat toujours plus fort pour les vins valaisans, il garde aussi une petite place pour des cocktails avec ou sans alcool, servis avec délice. [popbar-sion.ch](#)



Le revival

23 118 x SAPIDE, Aigle

Il y a une dizaine d'années, le 118 faisait les belles années de la ville d'Aigle, au cœur de l'appellation vaudoise Chablais AOC. Son nom était tout trouvé, puisqu'il se situait dans l'ancien local des pompiers. Après quelques années de fermeture, Marie et Davy redonnent vie à l'établissement légèrement rebaptisé «118 x SAPIDE». Le concept s'est aussi un peu affiné, avec des soirées spéciales, des concerts, des brunchs et surtout un coin épicerie fine qui met l'eau à la bouche. Quant à la soif, elle peut ici délicieusement s'épancher grâce à une carte des vins soigneusement élaborée par Davy, sommelier diplômé. Les clients curieux pourront débattre sur les vins locaux avec lui et peut-être rencontrer quelques vignerons de la région prenant une pause bien méritée. [instagram.com/118xsapide](#)



Au cœur des vignes

25 La Maison de la Petite Arvine, Fully

Ouverte en été 2025, la Maison de la Petite Arvine est tout de suite devenue un passage obligé lors d'une visite œnotouristique en Valais. On doit ce projet à la vingtaine de vignerons qui constituent l'association «Fully Destination Petite Arvine». Une fois le lieu trouvé et les travaux de rénovation faits, ils ont nommé à sa tête Edoardo Morgagni. Au bénéfice d'un brevet fédéral de sommelier, il a longtemps œuvré au Château de Villa, à Sierre, et connaît donc toutes les ficelles des vins valaisans. Dans son nouveau fief de Fully, il dispose de plus de 60 vins à déguster sur place ou à emporter. Une épicerie permet aussi de rentrer chez soi avec une spécialité telle qu'un pain de seigle, de la raclette ou de la viande d'Hérens. Tout cela sous l'œil de la Fresque des Vignerons de Pierre Favai; une œuvre remarquable, chère aux Fulliérains. [maisonpetitesarvines.ch](#)



La patience paie!

22 Maison des Vins de La Côte, Mont-sur-Rolle

C'est très certainement l'établissement de notre liste dont l'ouverture était la plus attendue... Presque dix ans ont séparé la naissance du projet et l'inauguration du lieu, en octobre 2024. Elle valait la peine d'attendre, cette Maison des Vins, perchée au cœur des vignes et surplombant le Léman, dans un bâtiment moderne et bien intégré au paysage. Comme son nom l'indique, elle est strictement réservée aux producteurs de l'appellation vaudoise La Côte AOC. On y trouve les crus de pas moins de 82 vigneronnes et vignerons, disponibles à l'emporter ou à consommer sur place, accompagnés de délices de la région. Aux manettes de l'établissement: Nathalie Ravet est une enfant de la région, fille et sœur de grands chefs et surtout plusieurs fois choisie en tant que «sommelière de l'année» par des guides célèbres. [maisondesvins.ch](#)



La vie de château

24 Les Caves du Château, Delémont

Construit au début du XVIII^e siècle en surplomb de la vieille ville de Delémont, le château représente l'un des plus célèbres monuments baroques du canton du Jura. De tout temps, ses voûtes souterraines abritaient les vins de la principauté. La vinothèque Les Caves du Château commémore cette histoire patrimoniale. Enfant de la cité, le jeune Léo Macquat est le maître des lieux. Il met à profit son expérience auprès de restaurants étoilés ou dans les vignes, chez Javet & Javet, en tant qu'apprenti vigneron. Il ne manque pas de dynamisme pour séduire sa clientèle au travers de forfaits dégustation avec tapas à grignoter, des grands crus disponibles au verre grâce au coravin et même des ateliers pour les groupes ainsi que la location des salles pour des événements. [lescavesduchateau.ch](#)

Photos: VIENS&VOIS / KEVIN MANAND, m.à.d.

