

Extrabrut, le bar à vin extra

AU CŒUR DE CAROUGE, LE BISTROT LANCÉ PAR L'ÉQUIPE DU PASSEUR DE VIN PROPOSE À BOIRE ET À MANGER SUR UNE TERRASSE DINGO par Emmanuel Grandjean



On adore Carouge, ses bistrots canailles, ses tea-rooms à bobo et ses expats qui sacrifieraient à toutes les bassesses pour habiter dans la cité sarde au look de coquet village transalpin. Il lui manquait peut-être encore un bar à vin à la cool avec un grand espace au calme en plein air et une petite carte de bricoles à grignoter. C'est désormais chose faite depuis le 18 juin avec l'ouverture de l'Extrabrut et sa terrasse «dingo» comme la décrit l'équipe du Passeur de vin, patron de cette adresse que l'on proclame sans exagération «Spot carougeois de l'été». Mais ce n'est pas son seul argument. Associé au restaurant L'Olivier de Provence, Extrabrut propose une carte de vins vivants (mais aussi de champagnes et de liquoreux) longue comme une plage de La Grande-Motte, le chic en plus mais à des prix raisonnables. Côté cuisine, le chef de L'Olivier, Romain Maillot, compose au jour le jour des combines façons tapas (houmous, acras de morue, salade tomates-poutargue) pour accompagner le liquide. Mention spéciale au pâté en croûte, casse-dalle génial mais malheureusement trop souvent *sold out*. 🍷

Extrabrut, rue Jacques-Dalphin 13, Carouge, 079 864 35 96, extrabrut.ch

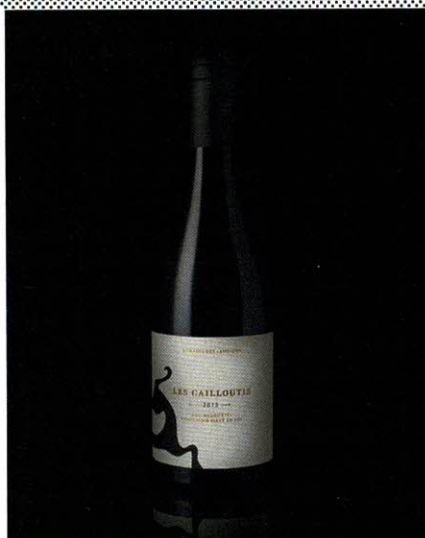
EN CARAFE

Les Cailloutis 2016, domaine des Landions

DIPLÔMÉ HEC ET ŒNOLOGUE,
MORGAN MEIER PRODUIT DES PINOTS
NOIRS DE HAUTE COUTURE

par Pierre-Emmanuel Buss

En un peu plus de trois ans, Morgan Meier s'est fait un nom dans le petit monde des vins suisses. Avec une identité très forte qu'il doit à une production entièrement dédiée au pinot noir. Un cépage qui fait partie de l'ADN du Neuchâtelois de 29 ans, diplômé HEC puis formé



à l'œnologie à Dijon. Son père, Denis, ingénieur agronome et pépiniériste, a sélectionné pendant deux décennies les clones les plus qualitatifs sur le domaine familial de 25 hectares. Il vendait le raisin, ce que son fils continue à faire pour les trois quarts de la production.

Pendant ses études en Bourgogne, Morgan Meier a affiné sa connaissance du pinot noir en effectuant des stages chez David Duband et Armand Rousseau,

des références de la Côte de Nuits. De retour à Neuchâtel, il a vinifié son premier vrai millésime en 2015. Il a placé d'emblée la barre très haut avec les trois cuvées produites (Les Cailloutis, Les Landions et Le Clos du Château) avec un fruit gourmand, une matière soyeuse et un élevage soigné.

Le résultat est encore plus abouti dans le millésime 2016. Les Cailloutis, cuvée d'entrée de gamme, offre une séduction immédiate avec ses arômes de framboise écrasée, de ronces et une fine note fumée. La bouche est précise, caressante, avec un élevage sous bois qui magnifie un fruit ciselé porté par une belle vivacité jusque dans une finale persistante sur la fraise des bois. De la haute couture qui souligne l'immense potentiel du pinot noir en pays neuchâtelois. 🍷

OÙ L'ACHETER?

Domaine des Landions, chemin des Landions 24, 2016 Cortailod. Prix: 29 francs, meiervin.ch