

# COTE

M A G A Z I N E

UNE SOIRÉE À MATURATION  
*Des rues en ébullition...*  
*- / A greatful evening, bustling streets...*  
**ENIVREZ-VOUS!** *Take a tipp!*

GOOD NEWS - KATE MOSS & PLAYBOY - EN MODE HOT - HAPPY BIRTHDAY 911 - WOODY ALLEN  
PAOLO BASSO MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE - LIONEL HALPERIN - JEAN-CLAUDE MIGNON

**EDITION SPÉCIAL**  
**LES VENDANGES DE**  
**GENÈVE® 2013**

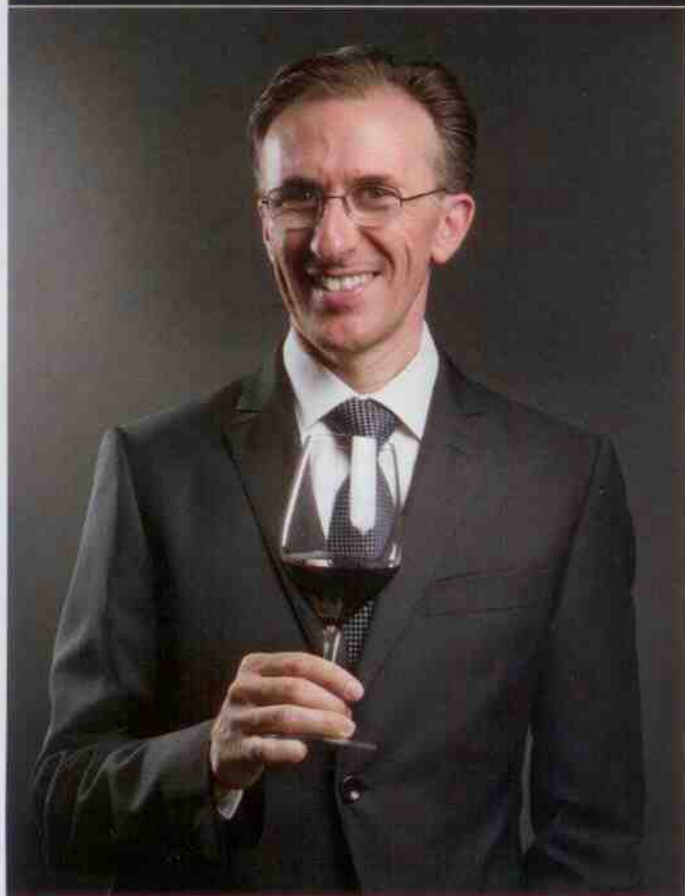


**Attention addiction**

[www.cotemagazine.com](http://www.cotemagazine.com)

Genève - Nyon - Lausanne - Montreux - Vevey - Neuchâtel - Bâle - Annecy - Megève

# PAOLO BASSO



**A la faveur d'un acharnement mêlant plaisir et désir, l'italo-suisse Paolo Basso a remporté cette année le titre de meilleur sommelier du monde. Expert en vins fins et rares, et en particulier en vieux millésimes, il a appris le métier à travers la tradition française, de la précision suisse et de la fantaisie italienne. Rencontre avec un sommelier à la langue déliée.**

-/ Italian-Swiss Paolo Basso was awarded the title of Best Sommelier in the World 2013, for his dedication to a craft combining pleasure and desire. An expert in fine and rare wines, particularly old vintages, he learned his trade through French tradition, Swiss precision and Italian fantasy. Let's meet this most eloquent sommelier.

## Quel parcours vous a mené jusqu'à ce titre ?

Le vin m'a séduit, je ne l'ai pas cherché. Il m'attire car il vient de la terre. Il y a constamment des goûts et des saveurs à découvrir grâce aux différents cépages et à la capacité de vieillissement du vin, c'est passionnant.

Mon parcours jusqu'à ce titre a été très long, il m'a fallu, d'une part, beaucoup d'effort intellectuel et de ténacité. D'autre part, on ne peut pas négliger l'aspect financier : pour tester des grandes bouteilles, il fallait bien les acheter ! Pour atteindre ensuite la première place, cela n'a pas été facile car j'ai toujours refusé d'avoir des sponsors, mais finalement mes efforts ont payé. Aujourd'hui, je dirige ma propre société de conseils à Lugano et je suis également consultant au restaurant Conca Bella à Vacallo, dans le Tessin.

## Quel est le meilleur vin du monde pour le meilleur sommelier du monde ?

Il ne faut pas s'arrêter sur un vin. Il faut être curieux, ouvert et surtout déguster ! A titre d'exemple, certains vins blanc doux valaisan demeurent de très bons vins et peuvent être comparés aux plus grands vins doux du monde.

## Comment trouve-t-on l'accord idéal mets-vins ?

Les accords entre mets et vins peuvent être comparés avec le mariage ! Un mariage qui dure peut être un mariage où les deux époux se ressemblent ou au contraire sont totalement différents. Pour les accords entre les vins c'est la même chose !

Les accords du terroir restent également très concluants : un côté du Rhône avec un agneau, un chèvre accompagné par un sauvignon... Pour l'anecdote, les fromages restent des mets très complexes à accorder. Il n'existe pas un vin pour un plateau de fromages, comme il n'existe pas un seul gruyère !

## Une adresse à partager ?

J'aime beaucoup aller à Crissier voir Benoît Violier. Tout d'abord parce que j'ai collaboré avec lui mais également car c'est un puriste, dont la cuisine détient la plus pure expression des matières premières. Mais il n'existe pas une seule bonne adresse. En Suisse nous bénéficions d'une très bonne gastronomie, il faut être curieux !

## -/ What path did you take to achieve this title?

Wine seduced me. I didn't seek it out. I was attracted by the fact that it comes from the soil. There are always tastes and aromas to discover, thanks to the different grape varieties and wine's ability to age. It's fascinating.

My path to this title has been a long one, requiring much intellectual effort and considerable tenacity. You also can't forget the financial aspect, for if you want to taste great wine, you have to buy it! It wasn't easy to attain first place, since I have always refused sponsors, but my efforts paid off in the end. Today, I run my own consultancy in Lugano and I'm also a consultant for Conca Bella restaurant in Vacallo, Ticino.

## What does the best sommelier in the world think is the best wine in the world?

You can't get hung up on a specific wine. You must be curious, open and above all, taste! For example, some sweet white wines from the Valais are really good, and comparable with the greatest sweet wines in the world.

## How does one determine the best wine/food pairing?

A wine/food pairing is like a marriage! A marriage that lasts can be one where the spouses are very similar or, on the contrary, totally different. It's the same for wine/food pairings!

Certain terroir pairings are also very dependable: a Côte du Rhône with lamb, a Sauvignon with goat's cheese. But remember that cheeses are extremely complex foods to pair with wine. There is no single wine for a cheese platter, just like there is no single Gruyère!

## A favourite address?

I really like going to see Benoît Violier at Crissier. Firstly, because I collaborated with him, but also because he's a purist, whose cooking is the purest expression of the raw ingredients. But there's no single food address. We are fortunate to have very good food in Switzerland, so it pays to be curious!