



THE ALPINA  
GSTAAD

Communiqué de presse

## **Un mousseux royal au cœur de montagnes majestueuses : « The Alpina Gstaad » et Nyetimber présentent les lodges d'été de prestige**

*Gstaad, juillet 2019.* **À partir de juillet 2019 et en collaboration avec la marque britannique de vins effervescents « Nyetimber », l'hôtel de luxe « The Alpina Gstaad » propose trois nouveaux lodges d'été pop-up installés dans le jardin de l'hôtel. Les mousseux provenant du sud de l'Angleterre, qui comptent parmi les meilleurs au monde, seront servis dans ces nouveaux cabanons.**



Longtemps considérés comme un secret d'initiés, les vins effervescents anglais entrent dorénavant toujours plus en compétition avec les meilleurs crus de Champagne. L'hôtel cinq étoiles « The Alpina Gstaad » offre actuellement une excellente occasion de venir faire la connaissance de cette nouveauté : la marque prestigieuse Nyetimber présente, jusqu'au 22 septembre 2019, sa collection dans trois lodges d'été dans le jardin de l'hôtel. Chaque cabanon reflète le caractère de l'une des cuvées Nyetimber les plus primées : les visiteurs pourront ainsi découvrir, avec leur famille et leurs amis dans un cadre privé, le très fin cru *Classic Cuvée*, le généreux *Rosé* aux fins arômes de baies ou le *Demi-Sec* et sa note citronnée.

Cette découverte pétillante peut être associée à un menu proposé au restaurant de l'hôtel étoilé au guide Michelin que le chef de cuisine Martin Göschel a spécialement concocté à l'occasion de cette dégustation.

### **La viticulture anglaise profite du réchauffement climatique**

« En tant qu'amateur de vins, je suis particulièrement heureux de notre coopération avec Nyetimber », déclare Tim Weiland, directeur général de « The Alpina Gstaad » depuis novembre 2018. Des terres des comtés chargés d'histoire du Sussex et du Hampshire ont été consacrés à la vigne dans les années 80 ; on y a planté les cépages typiques de la Champagne. En raison des mauvaises conditions climatiques, la culture de la vigne avait longtemps été considérée comme risquée dans cette région du sud du Royaume Uni bien qu'elle présente le même sol calcaire que celui de la Champagne. Depuis le réchauffement climatique, la température et l'ensoleillement sont toutefois devenu idéaux pour la culture de la vigne. Le goût des « sparkling wines » royaux n'est toutefois pas identique à celui des vins français.



Tim Weiland déclare : « Dans nos trois lodges d'été, nos visiteurs feront une expérience particulièrement élégante de la noblesse britannique au cœur d'un univers alpin majestueux. »

*Les lodges d'été Nyetimber de « The Alpina Gstaad » sont ouverts tous les jours de 10h00 à 21h00 jusqu'au 22 septembre 2019. Les cuvées suivantes sont proposées à la dégustation : Classic Cuvée Multi-Vintage, Rosé Multi-Vintage, Cuvée Chérie, Demi Sec Multi-Vintage, Tillington Single Vineyard 2013, Blanc de Blancs 2013, ainsi que les renommées Cuvées Prestige 1086 White 2009 et 1086 Rosé 2010.*

### **L'hôtel The Alpina Gstaad**

Implanté dans un magnifique parc de 20 000 m<sup>2</sup>, cet hôtel de 56 chambres et suites surplombe le charmant village de Gstaad. Inauguré en décembre 2012, il a déjà reçu de nombreux prix dont le « TripAdvisor Travellers' Choice Award 2017 et 2018 », une distinction qui lui a valu la première place dans la catégorie meilleurs hôtels de luxe de Suisse pour l'année 2017 et le « Prix Bienvenu ». Il a été élu « Hôtel de l'année 2013 » par Gault&Millau et « Meilleur hôtel de vacances 2017 » par le magazine économique BILANZ. Il a occupé la première place dans le classement d'hôtels du célèbre journal zurichois « NZZ am Sonntag » deux années de suite (2017 et 2018). L'établissement apparaît également dans les listes des meilleurs hôtels de magazines renommés, comme dans le classement d'hôtels du « SonntagsZeitung », dans la liste des 100 meilleurs hôtels du monde entier de « Travel + Leisure » ainsi que dans le classement « Condé Nast Gold List ». Le guide de voyage Forbes 2019 considère les chambres et les suites de The Alpina Gstaad parmi les plus belles au monde. En 2019, le magazine Organic & Spa a élu les Six Senses Spa de l'Alpina Gstaad « Best Transformative Spa » dans son classement annuel des « Top Wellness Travel Awards ».

La propriété comprend un Six Senses Spa, une grotte de sel de l'Himalaya, un hammam, une piscine intérieure et une piscine extérieure, les restaurants « Sommet » (18 points GaultMillau, une étoile Michelin), « Swiss Stübli » ainsi que le restaurant gastronomique japonais « MEGU » (16 points GaultMillau, une étoile Michelin) dont la première dépendance en Europe occidentale se trouve à « The Alpina Gstaad ». « The Alpina Gstaad » est membre de la collection « Preferred Hotels & Resorts » Legend, du réseau de voyage exclusif Virtuoso et de l'association des Swiss Deluxe Hotels. L'établissement est certifié EarthCheck depuis 2016 et a obtenu en Mars 2018 la distinction Silver, faisant preuve de la continuité des initiatives dans le cadre autour du développement durable.

**Remarque pour les rédactions :** 2892 caractères incluant les espaces, sans boilerplate.

### **Pour de plus amples informations :**

<https://www.thealpinagstaad.ch/fr/gstaad-holiday-package/les-nyetimber-summer-lodges>

### **Photos en qualité d'impression de « The Alpina Gstaad » :**

<https://qoo.gl/photos/VcjZHX9zRsLhuhRS9>

### **Photos en qualité des lodges et Nyetimber :**

<https://www.dropbox.com/sh/ms8x4navjq2mqok/AABM4jEBWekUQJeYbVOq3qraa?dl=0>

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Twitter](#)

### **Pour tout renseignement et réservation**

The Alpina Gstaad  
Alpinastrasse 23 · CH-3780 Gstaad  
tél. +41 33 888 98 88

[reservations@thealpinagstaad.ch](mailto:reservations@thealpinagstaad.ch)

[www.thealpinagstaad.ch](http://www.thealpinagstaad.ch)



**Contact médias pour la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche**

ESTHER BECK Public Relations

Esther Beck

Bellevuestrasse 57 · CH-3095 Spiegel b. Bern

tél. +41 31 961 50 14 · mobile +41 79 348 17 02

[contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)

[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)