

Cossonay

## Christine Crisci crée un vin pour son chef Carlo

Pour Le Cerf, elle a élaboré un assemblage de viognier et de petite arvine avec le vigneron valaisan Jean-Claude Favre

Alain Giroud Cossonay

Ce superbe flacon d'une contenance d'un litre s'appelle Magnificients'12 et se retrouve sur la table du restaurant Le Cerf à Cossonay. Normal, il a été élaboré par Christine Crisci, l'épouse de Carlo, chef doublement étoilé.

Cette aventure avait débuté par une première cuvée rouge, Magnificients'10. Un essai prometteur qui débouche sur ce nouveau cru. Un concept pensé par Nicolas Wüst, réalisé avec des vins de Jean-Claude Favre à Chamoson et donc créé par Christine Crisci en collaboration avec François Gautier, le sommelier du Cerf.

### Un assemblage de viognier et de petite arvine

Un vin composé de petite arvine et de viognier dans des proportions qui ne sont pas révélées. Il présente une robe jaune pâle à



Jean-Claude Favre. DR



Christine Crisci est heureuse, entourée de son sommelier, François Gautier, et du concepteur du projet, Nicolas Wüst. DR



### L'adresse

#### Le Cerf

10, rue du Temple, Cossonay  
☎ 021 861 26 08  
Fermé dimanche, lundi et mardi midi.

Menus: 88 (midi) et de 198 à 368 fr.

A la carte (entrée, plat, dessert et une demi-bouteille de vin), compter 180 fr.

Site: [www.lecerf-carlocrisci.ch](http://www.lecerf-carlocrisci.ch)  
Site du vin Magnificients: [www.magnificients.ch](http://www.magnificients.ch)

reflets dorés. Le premier nez ample aux notes d'abricot, de pêche jaune met en exergue le viognier. Mais il évolue très rapidement sur des nuances minérales, iodées, propres à l'arvine.

### Un vin charpenté

En bouche, on découvre une belle vinosité, une structure charpentée, une grande rondeur. Les caractéristiques «beurrées» du viognier sont gommées par la salinité de l'arvine, ce qui contribue à l'harmonie de la cuvée. Sa persistance est immense et sa finale d'une cohérence parfaite.

Il a été dégusté au Cerf avec un homard dans une gelée chaude



Ce homard en transparence de floue s'est merveilleusement marié avec Magnificients'12 LDD

parfumée à la floue et des sauces au maïs et au corail. Des saveurs qui ont été magnifiées par ce vin qui conjugue fraîcheur et vinosité.