

Carlo Crisci signe une folle cuvée blanche

> Vin Une petite équipe de passionnés a secondé le chef du Cerf et son épouse, Christine, pour marier arvine et viognier. Inédit et somptueux

La robe est brillante, paille claire, légèrement orangée; au nez, des parfums délicats d'abricot, de pêche de vigne et de violette, voire de rhubarbe se bousculent. L'attaque est franche, riche, s'ouvrant sur des notes minérales, une belle longueur en bouche, des arômes de pamplemousse et une petite touche saline caractéristique de l'arvine en finale! Les premiers dégustateurs du bien nommé «Magnificents 12» étaient sous le charme de la première cuvée blanche signée Carlo Crisci, dévoilée hier au Cerf, le restaurant doublement étoilé de Cossonay. Une création un peu folle et inédite à plus d'un titre.

Inédite dans la mesure où l'assemblage de ces deux cépages rois de la vallée du Rhône ne semble pas connaître de précédent.

Un peu folle aussi du fait de son contenant: le kil (ou étalon), soit le flacon d'un litre, que l'on était plus coutumiers d'associer jusqu'ici au gros rouge qui tache. Ou à peu près.

Mais que le chef a souhaité réhabiliter en l'habillant d'un nouveau design épuré, sur laquelle apparaît en filigrane la griffe du Cerf.

De la poste d'Eclépens aux vignes de Chamoson

Franchement iconoclaste enfin, parce que cette cuvée de haut vol destinée à la gastronomie trouve sa genèse dans le vestiaire d'une équipe de foot helvétique victorieuse sur le gazon de Liverpool! Explicitons. L'équipe de foot, d'abord: si l'on vous dit qu'il s'agit des champions du monde de foot inter-entreprises catégorie plus de 30 ans - alias la poste d'Eclépens -, l'affaire va vous sembler mal barrée. Un peu moins peut-être si l'on précise que le capitaine des 11 susnommés, Nicolas Wüst, est plus qu'un amateur éclairé: un passionné de vin et de gastronomie, fidèle de la table des Crisci et du chai de Jean-Claude Favre, à Chamoson, un des plus remarquables vigneron valaisans.

Afin de soutenir son projet sportif, en 2010, Nicolas Wüst avait donc fait appel au vigneron de Chamoson pour créer un assemblage de quatre cépages rouges. Entre-temps, l'équipe avait remporté le titre et son vin, nommé «Magnificents 10», s'était révélé un joli coup d'essai intuitif! Les deux amis ont alors eu envie de prolonger l'expérience et de la parfaire en s'alliant d'autres compétences professionnelles. Ils ont approché Carlo Crisci et son épouse, Christine, fin nez et dégustatrice experte, et leur sommelier, François Gautier.

Séduit par l'idée, le chef ne voulait en aucun cas se borner à «signer le travail des autres». Christine Crisci rêvait pour sa part depuis longtemps de créer un vin. Son cépage fétiche, le viognier, allait logiquement trouver un répondant avec le coup de cœur de Jean-Claude Favre, la petite arvine.

«Le résultat a dépassé nos rêves

les plus fous», avouent en souriant Jean-Claude Favre et Christine Crisci. Deux mille bouteilles de cette cuvée blanche de haut vol ont été produites et sont proposées depuis peu à la vente.

«Magnificents 12» est la première création d'une collection appelée à s'agrandir d'année en année avec d'autres vigneron, d'autres cépages et d'autres terroirs par-delà les frontières cantonales.

C'est un vin de gastronomie qui se révèle très éclectique. Les convives du Cerf ont pu s'en convaincre en l'associant à quelques-unes des créations de la nouvelle carte du chef vaudois. Par exemple? Un duo d'avocat et d'anchois marinés, une seiche et son infusion thaïe, un ciselé de lapin à l'huile de carotte sauvage, un cannelloni de moules aux agrumes parfumé au carvi, un homard à la flouze - drôlement vannillé -, un rouget rôti en écaille de fleurs de courgettes!

Véronique Zbinden