

Nouveautés 2013

Magnifique feu d'artifice

Gewürztraminer parcellaire, Chenin Blanc élevé trois ans en fût de chêne ou Grain Noble travaillé à la manière d'un vin jaune... ces blancs ont en commun d'être apparus cette année sur le marché helvétique et d'avoir été comparés lors de la dégustation «Nouveautés 2013».

Dégustation: Nathalie Favre, Yves Paquier, Richard Pfister et Alexandre Truffer Texte: Alexandre Truffer

Lancée en pleines vacances d'été, l'idée de déguster les nouveautés originales du vignoble romand a remporté un vif succès chez les vigneron·s puisque plus de septante vins, qui n'existaient pas en 2012, nous sont parvenus. La dégustation à laquelle ont participé l'œnologue Richard Pfister, ainsi que les consultants en vin Nathalie Favre et Yves Paquier a permis de se faire une idée précise des évolutions viticoles et œnologiques. Parmi les principales conclusions, relevons le développement des Bag in Box de qualité, l'intérêt pour le Savagnin Blanc travaillé avec minutie pour donner des Heida racées et le retour en grâce du Chasselas, qui se traduit par la création de cuvées parcellaires parfois de très haute tenue. Au nombre des tendances avérées, il faut aussi noter l'engouement pour les effervescents et la vinification en monocépage de rouges généralement limités au rôle de vin médecin dans les assemblages. Deux orientations, qui sans appartenir au registre des fausses bonnes idées, paraissent nécessiter quelques ajustements. A l'inverse, cette dégustation montre l'émergence d'assemblages d'excellente qualité, travaillés avec précision et élevés avec patience. Ultime précision: au vu de la qualité générale de la dégustation, les Nouveautés 2013 auront l'honneur de deux éditions de VINUM. Blancs et effervescents sont présentés ci-après tandis que les rouges et les rosés seront en vedette dans l'édition de décembre.

La dégustation

La thématique «Nouveautés 2013» impliquait que les vins présentés devaient être des nouveaux concepts commercialisés durant l'année sans limitation de type de vin, ni de millésime.

41

VINS DÉGUSTÉS

1

VIN A 18 POINTS

8

VINS ENTRE 16.5 ET 18 POINTS

24

VINS ENTRE 15 ET 16.5 POINTS

8

VINS DE MOINS DE 15 POINTS CONSULTABLES SUR WWW.VINUM.INFO

La création d'une nouveauté, surtout exclusive, ne s'arrête pas à la mise en bouteille. La communication autour du produit, sa présentation sur le marché, constituent des étapes essentielles que les vigneron·s suisses ont appris à maîtriser. L'Aigle Les Murailles Rouge de la Maison Badoux a ainsi été dévoilé au sommet de la Jungfrau. Les Cœur de Domaine de Rouvinez Vins étaient eux mis à l'honneur chez Didier de Courten. Peu avant la parution de cet article, le Magnificents' 12 était porté sur les fonts baptismaux. Pour expliquer le concept de cet assemblage de Viognier et de Petite Arvine du millésime 2012 élaboré par Jean-Claude Favre (Sélection Excelsus), l'initiateur du projet, Nicolas Wüst, avait invité quelques journalistes chez le chef étoilé Carlo Crisci, lui aussi partenaire de l'aventure. Cet assemblage unique dans son choix de cépages qui multiplie les concepts originaux comme l'utilisation d'un flaconnage d'un litre, la vente en primeurs, une distribution limitée ou la création de plats pour des accords mets et vins exclusifs est l'exemple parfait d'une spécialité où la qualité de la communication est équivalente à celle du vin.



Les géniteurs du Magnificents' 12: Jean-Claude Favre, Carlo Crisci et Nicolas Wüst.

VINS BLANCS



Cave des Amandiers, Sallion

Amigne 2012

17.5 Points | 2013 à 2019

Le nez moyennement intense mêle des notes empyreumatiques, un léger boisé, des arômes d'agrumes et de pêche de vigne. Malgré la matière première très mûre, ce vin reste sec et tendu. Son volume et sa puissance sont équilibrés par une trame élégante qui prend des accents salins dans la finale mariant notes de cèdre et d'orange. Magnifique et un peu atypique!

Prix: 22 francs



Domaine du Grand Brûlé, Leytron

Païen Vieilles Vignes 2012

17.5 Points | 2013 à 2023

Ce Savagnin Blanc du domaine de l'Etat du Valais fait preuve d'une race impressionnante. La robe est éclatante, le nez moyennement expressif. Il dévoile des notes délicates de pétale de rose et de fruits exotiques. L'attaque fraîche présente un fruité puissant - fruits de la passion, ananas, litchis - une structure ample mais tendue, une matière mûre et généreuse, une finale délicatement épicée (safran), le tout parfaitement équilibré.

Prix: 25 francs



Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully

Traminer de Fichillien 2011

17 Points | 2013 à 2018

Les raisins entiers de Gewürztraminer ont macéré pendant trois mois dans une barrique. Cette vinification particulière avait pour but de donner de la vinosité à ce vin sec. Un objectif atteint puisque la bouche se révèle particulièrement réussie: mûre, équilibrée, tendue, développant des arômes complexes de fruits jaunes mûrs, de poivre rose et d'épices douces, mais aussi des notes un rien salines en finale. Cette complexité de senteurs se retrouve au nez, quelque peu masqué par des notes d'alcool.

Prix: 42 francs



Maurice et Jean-Claude Favre, Chamoson

Magnificents 12 2012

17 Points | 2013 à 2018

La robe jaune claire brille de reflets éclatants. Le nez présente une belle combinaison d'agrumes et de fruits jaunes comme l'abricot et la pêche blanche dont l'expressivité se renforce à l'aération. Ce mariage de fruits juteux et d'agrumes vifs se retrouve dans une bouche racée et tendue qui se poursuit dans une finale persistante et fruitée. Deux précisions: le vin est uniquement vendu dans une bouteille d'un litre et un carafage ou une ouverture précoce sont indispensables pour que le vin dévoile sa véritable nature.

Prix: 43 francs



Robert Gilliard SA, Slon

Châtroz 2012

17 Points | 2013 à 2020

La robe jaune paille brille avec intensité. Le nez expressif et mûr fait preuve d'une grande complexité: mirabelle, anis, muguet, pêche de vigne et silex sont au rendez-vous. La bouche très harmonieuse réussit l'équilibre entre une matière mûre, une acidité tendue, un volume intéressant. La finale, d'une belle persistance, mêle notes fruitées et minérales.

Prix: 16.90 francs



Adrian Mathier Nouveau Salquenen, Salquenen

Olion Terre Promise 2012

16.5 Points | 2013 à 2017

Ce Fendant racé ne se démarque ni par sa robe, pâle et presque incolore, ni par son nez, discret et minéral, mais par une bouche ciselée portée par une tension qui transcende une matière mûre de l'attaque à la finale, ouverte et persistante. Un vin subtil doté d'un intéressant potentiel.

Prix: 14 francs



Provins Valais, Slon

Heida de Sierra Maître de Chais 2012

16.5 Points | 2013 à 2018

Nez expressif qui mêle arômes de fleurs blanches, de miel et d'agrumes, surtout l'ananas. Bouche très volumineuse offrant une matière mûre et un fruité explosif. Ce blanc puissant reste équilibré. Finale exotique un rien chaleureuse.

Prix: 27.90 francs



Domaine de Beauvent, Bernex

Chenin La Renarde 2012

16 Points | 2013 à 2016

Le nez complexe mêle du melon bien mûr, de la mirabelle et une pointe de vanille. La bouche ample et fruitée présente une jolie structure, du fruit et de la longueur. On retrouve le melon jusqu'en finale. Un vin intéressant et un prix imbattable.

Prix: 13.50 francs



Domaine des Coccinelles, St-Aubin-Sauges

Les Epervières 2012

16 Points | 2013 à 2015

Voici un Chasselas racé, doté d'un nez expressif où se mêlent pomme verte, agrumes et pierre chaude, d'une bouche élégante qui marie matière racée, notes florales et minérales délicates et une finale quelque peu éthérée mais persistante.

Prix: 13.90 francs



Domaine du Grand Brûlé, Leytron

Johannisberg Vieilles Vignes 2012

16 Points | 2013 à 2018

Tout en puissance, ce Sylvaner offre une belle robe jaune dorée, un nez expressif aux notes de mangue et de fruits exotiques, ainsi qu'une bouche puissante, très ample, doté d'une matière volumineuse et d'une finale un rien chaleureuse.

Prix: 18 francs