

Magnificients 13, la nouvelle cuvée de Crisci

> Vins Le fruit d'un assemblage inédit d'une jeune œnologue valaisanne est en dégustation

Roussanne et petite arvine. La fleur blanche et les parfums de foin de la première, les arômes de pamplemousse, d'agrumes, de pêche blanche, la minéralité de la seconde - à raison d'un tiers pour la première, de deux tiers pour la seconde. C'est la formule de la nouvelle cuvée signée Crisci baptisée ces jours au Cerf, à Cossonay.

Magnificients 13 deuxième édition a été dévoilée à une équipe de dégustateurs enthousiastes, en accord avec un menu créé spécialement par le bouillonnant chef étoilé. Une cuvée blanche de haut vol réalisée en quantités limitées, en évitant la deuxième fermentation afin de lui garantir une plus grande vivacité.

Frais et féminin

Un vin déjà éblouissant de fraîcheur et de féminité, une minéralité musicale, avec la promesse de cinq à sept années de garde, la roussanne ayant notamment besoin de temps pour se révéler et s'épanouir pleinement.

Magnificients 13 s'est aussi révéilé éclectique: marié à une pièce de bœuf juste saisi, souligné de notes méditerranéennes et végétales d'anchois, de noisette et de roquette, mais aussi à un croustillant de langoustines, transparence de petits pois aux parfums sauvages de berce et de vesce.

La philosophie du vin est la même que l'année dernière: une petite équipe réunie autour de Carlo Crisci et de son épouse Christine, fin nez et dégustatrice experte, a œuvré à sa création. Valentina Andrei, jeune œnologue valaisanne qui s'est notamment formée auprès de Marie-Thérèse Chappaz, s'y est associée, secondée par le sommelier du Cerf François Gautier et Nicolas Wüst, amateur passionné.

Une création collective

L'idée remonte à 2010: destinée à financer un projet sportif, une première cuvée rouge avait été imaginée par Nicolas Wüst et le vigneron de Chamoson Jean-Claude Favre. Christine Crisci rêvait elle aussi depuis longtemps de créer un vin. Séduit par l'idée, Carlo Crisci ne voulait en aucun cas se borner à «signer le travail des autres».

Cette belle création collective s'enrichit cette année de plusieurs éléments: une étiquette et une gravure en série limitée signées Etienne Krähenbühl; une carafe originale créée par Carlo Crisci, avec des renforcements aussi insolites qu'ergonomiques; enfin des fromages affinés avec les mêmes cépages chez un artisan fromager du val Ferret, qui se retrouve sur la table du Cerf.

Véronique Zbinden