

La Baronnie du Dézaley fête ses 20 ans en un assemblage prestigieux

Réunion de douze producteurs du Dézaley qui partagent une charte de qualité, la Baronnie du Dézaley fête ses 20 ans à travers vingt événements qui vont s'échelonner tout au long de l'année («24 heures» du 30 janvier 2015). Mais la rencontre avec Nicolas Wuest, un cadre de La Poste passionné de vins, les a également poussés à imaginer, produire et élever un cru particulier. Wuest a déjà créé quelques cuvées particulières avec ses Magnificents, vendues dans une belle bouteille d'un litre, avec Carlo Crisci ou Etienne Krähenbühl. En Lavaux, l'idée est née d'un assemblage intelligent

des douze vins des producteurs. La première chose a été de dessiner le profil du vin. Respecter le terroir du Dézaley, produire un vin de garde, comme la région sait si bien en faire. Chaque vigneron a amené ses échantillons, qui ont été dégustés par la commission de vinification et par l'équipe de Magnificents (Christine Crisci, les sommeliers François Gauthier et Jérôme Aké Béda, Jean-Claude Favre). A l'initiative de Louis Fonjallaz, d'Alain Paley et de Grégoire Dubois, trois préassemblages de ces vins qui avaient juste fait la fermentation alcoolique ont été faits avant d'être élevés séparément. L'un visait

le respect du terroir, avec de la puissance et de l'expression et un beau potentiel de vieillissement: il a été placé dans un foudre de chêne, sur lie, avec des bâtonnages. Le deuxième avait moins de lies pour privilégier le fruit, la fraîcheur. Et le troisième a été placé dans une amphore, sans fermentation malolactique, avec des bâtonnages réguliers de ses lies, pour gagner en structure et en tension. «Il ne s'agit pas d'un gadget, prévient Louis Fonjallaz, mais bien de révéler au mieux tout le potentiel de ce terroir d'exception. Nous n'avons pas juste assemblé douze vins sans réfléchir. Des proportions diffé-



Louis Fonjallaz mène la commission de vinification. DR

rentes, des élevages différents et un assemblage final en septembre permettent d'être le plus juste possible pour magnifier notre région. En même temps, cela pourrait sembler à l'encontre des principes de la Baronnie, qui veut justement respecter les particularités de chacun de ses membres.» Jérôme Aké Béda l'affirme: «De toute façon, le Dézaley, c'est un terroir signature. Celui-là sera fait de 12 caractères qui s'enrichissent l'un l'autre.» Le vin, dans son état encore embryonnaire, sera à déguster dans deux soirées à l'Auberge de l'Onde, à Saint-Saphorin, les 26 mars (complet) et 2 avril

prochains. A l'apéro, huit vigneron proposent leur Dézaley, tandis que quatre autres accompagneront les différents plats du menu. Et, en amuse-bouche, le nouveau cru Magnificents'14. «C'est un risque mais nous avons envie de faire partager aussi notre travail», explique Nicolas Wuest. Jérôme Aké Béda commentera les vins, comme il le fait avec brio à chacune des soirées vigneronnes de l'auberge. Le vin sera alors mis en souscription (39 fr.) avant qu'il sorte de sa cave en novembre seulement. **D.MOG.**

www.magnificents.ch
Menu du 2 avril, 175 fr. avec boissons.