

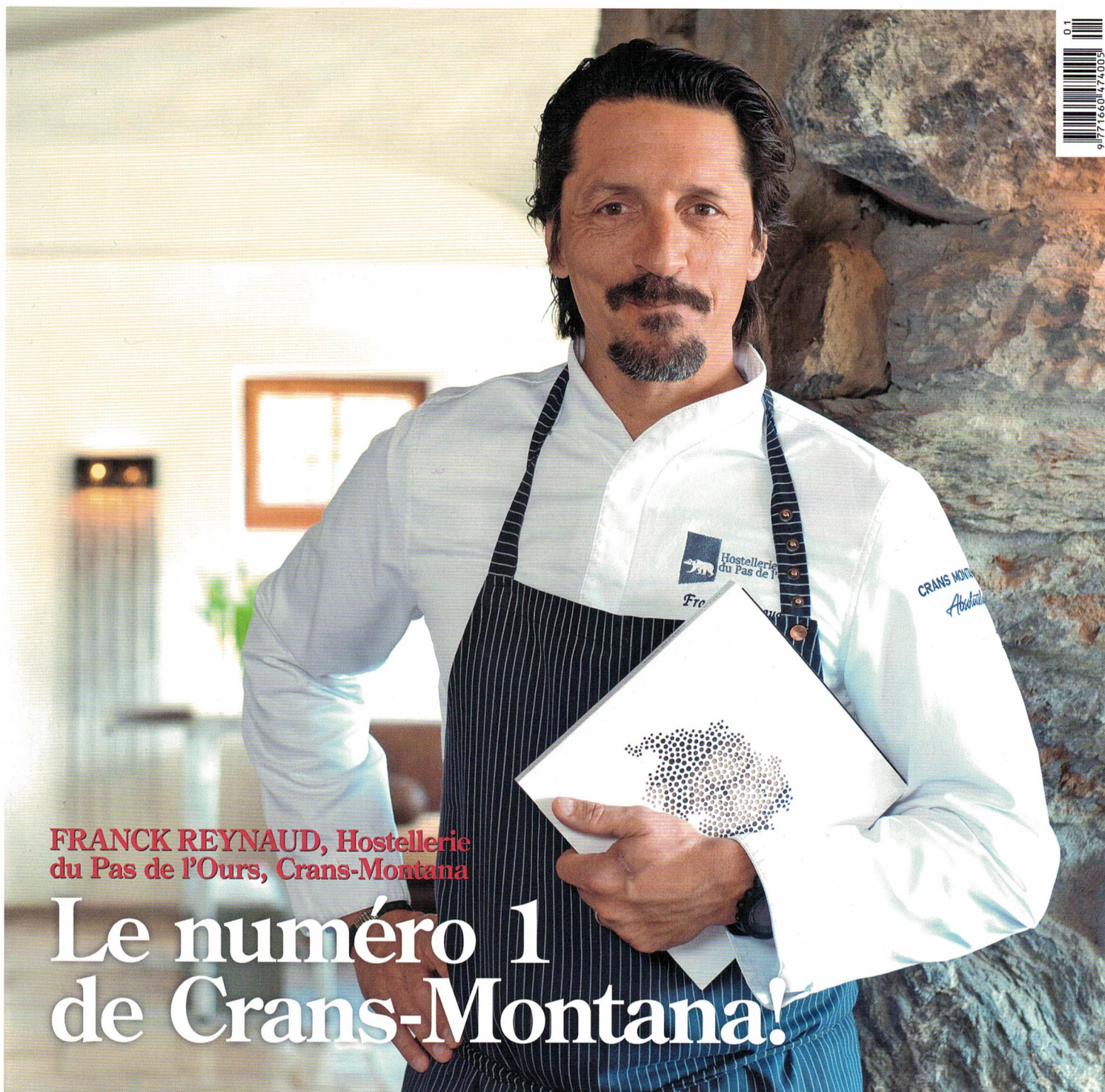
L'illustré

#1, mars 2018, Fr. 2.50

al dente

Le magazine du goût

Betty Bossi Gault & Millau



**FRANCK REYNAUD, Hostellerie
du Pas de l'Ours, Crans-Montana**

Le numéro 1 de Crans-Montana!

- ➔ **CRANS-MONTANA & VERBIER** Cabanes et bistronomie d'altitude
- ➔ **PORTRAIT GOURMAND** Marie Linder, uneoureuse du vin sans chichi
- ➔ **RECETTES PIMENTÉES!** La cuisine bien épicée selon Betty Bossi



Jean-Luc Ingold est un journaliste culinaire genevois, traducteur et auteur de guides bistroonomiques.

→ LES 3 PÉPITES de Jean-Luc Ingold

Vins

PARENTS & FILS

Bernard, Anne et Olivier Conne (de g. à dr.), une famille vigneronne genevoise innovatrice.



On ne s'y attend pas et, soudain, c'est la claque: un vin vous saute au palais, et ne vous lâche plus. Un éblouissement plus qu'un étonnement. En voici trois, pour l'exemple. Il y en aura d'autres, c'est certain.

Trois coups de jeune

LE GRISET BLANC, FINDLING 2016/Olivier, Anne et Bernard Conne, Domaine des Charmes, Peissy (GE)

Avec un nom pareil, findling, d'extraction austro-hongroise, c'est presque sûr, il n'allait pas gagner la sympathie des gosiers genevois. C'est ce qu'a glissé Denis Rossel à son ami vigneron Bernard Conne quand il le lui a présenté. Le bougre s'éclatait alors au Rosaire de Genève avec une cuisine canaille qui déclenche encore des sanglots dans la voix de ceux qui l'évoquent. Bref, dans un souffle il lui a suggéré un vocable

plus convivial – pourquoi pas grisét blanc? – puis il est parti un peu plus tard au paradis des cuistots généreux. Donc, sous son camouflage, notre findling a entrepris de conquérir la République – et moi avec – par ses arômes de pêche de vigne, son attaque friande, son beau volume et sa fraîcheur qui dissimule une imperceptible alcoolémie de 14%, la traîtresse. Un vin dur à la maladie, tendre en bouche avec, toujours, cette acidité qui le sauve de l'ennui. Une génération plus tard, Olivier a repris les presque 10 hectares du Domaine des Charmes, les

cultive (en douce) sans recourir aux herbicides depuis trois ans, candidat bio dès cette année, perpétuant les modestes productions issues de petits rendements qu'affectionne également son père. «Le travail en cave se fait à la vigne», rappelle-t-il, fier de son brillant aphorisme. Il a conquis en 2017 l'un des cinq prix du Concours des vins genevois, celui de l'Ecole hôtelière de Genève. Avec un nom pareil...

www.domainedescharmes.ch



DIOLINOIR 2016/Sandrine Caloz, Anne-Carole et Conrad Caloz, Cave Caloz, Miège (VS)

Sandrine Caloz l'admet sans rougir, elle réserve l'essentiel de ses élans poétiques à ses vins. En toute intimité. On en est ravi, car on n'a pas besoin de chercher: ça se sent. Alors quand on passe à l'oral, elle préfère puiser dans le jargon organique, biologique et mécanique, laissant le soin à ceux qui apprécient ses poèmes œnologiques d'en chanter les vertus. Chacun son boulot. Pour commencer, elle envoie sa petite arvine comme on ajuste une flèche, avec la sèche précision, l'économie du geste et la grâce épurée de l'archère. L'arc, c'est son épatant diolinoir. Elle le veut tendu, croquant, digeste, avec un fruit mâtiné de tanins soyeux et ce supplément d'acidité qui octroie l'indispensable fraîcheur finale, bref vise une identité de cépage que favorisent la culture bio en plein démarrage et le recours raisonné, voire raisonnable, au bois. Il faut les voir pour y croire, à la belle saison, ses 6 hectares de vignes – dont elle assume maintenant le pilotage – embellies d'une riche flore multicolore épaulée de figuiers, de cerisiers, d'amandiers, voire de jujubiers (en attendant les autres). Ce diolinoir en est le rejeton, du raisin transformé purement en vin. Epuré mais friand.

www.cavecaloz.ch



AMÉDÉE 2015/Raymond, Violaine et Laura Paccot, Domaine La Colombe, Féchy (VD)

Comme l'amour tout court, l'amour d'un vin, ça vous tombe dessus sans crier gare. C'est ce qui m'est arrivé avec le savagnin de Raymond Paccot. Par une belle matinée de fin d'été, Anne-Sophie Pic avait réuni ses fournisseurs au Beau-Rivage, à Lausanne. Parmi eux, notre vigneron de Féchy. On croyait tout savoir de lui et de ses merveilles, et voilà, soudain, cet Amédée 2015. Ce prénom d'abord, d'un obscur comte de Savoie à qui les Paccot doivent la colombe de leurs armoiries. Ce nez ensuite, légèrement oxydatif, mais pas jurassien, juste une fine fragrance, une brise. Et derrière, en bouche, une texture dense, intense, bouleversante de complexité, de la rondeur et de l'acidité, l'équilibre, le fruit s'efface devant tant de plénitude, la finale n'en finit pas. Le vrai goût du vin, sans plus. Avec nombre de ses vins, on passe dans un autre monde où la texture prend le pas sur les arômes, qui se manifestent en finale. Raymond Paccot, jamais en retard d'une quête – on le montrait du doigt quand il plantait du chardonnay sur la Côte dans les années 80 – y voit l'influence de la biodynamie dont il perçoit les premiers effets à long terme au bout de presque vingt ans. Sa fille, Laura, prolongera cet héritage.

www.lacolombe.ch



Photos Didier Martenet et DR

L'illustré al dente