

5. Vivre

Etes-vous né à la bonne saison?

SANTÉ. La luminosité durant la grossesse influencerait sur la santé mentale **p. 55**

Douter pour mieux rebondir

SAGESSE. Vie, carrière, amis, il est toujours temps de changer, par Rosette Poletti **p. 58**

Sortez vos plantes d'intérieur

JARDIN. Clivias, cactées et amaryllis aiment profiter de l'été **p. 60**

Le tamia rayé, surnommé «suisse», n'a rien d'helvétique **p. 59**



DÉGUSTATION. Pendant des années, le gamay a eu une très mauvaise réputation, souvent considéré comme peu intéressant. Aujourd'hui, les vignerons lui ont redonné la place qu'il mérite, celle d'un vin **parfait pour l'été**, frais et dynamique, qui s'accorde parfaitement avec un grand repas

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@edipresse.ch

«L

e gamay est un résistant. C'est le vilain petit canard qui a souffert d'une mauvaise réputation pendant des années et qui aujourd'hui se déploie et retient toute notre attention.» Raymond Paccot, du Domaine de la Colombe, à Féchy (VD), pense que, après une image entachée par des erreurs tant dans le Beaujolais qu'en Suisse, il est temps de s'intéresser à ce cépage qui a beaucoup de fraîcheur et de fruit.

Plusieurs vignerons et spécialistes du vin partagent son avis. Rencontrés à la 15e édition du Salon Arvinis, qui s'est tenu à Morges du 14 au 19 avril et a enregistré un chiffre record de 20 000 visiteurs, certains ne tarissent pas d'éloges à l'égard du gamay.

Pour Alexandre Truffier, rédacteur en chef de www.romanduvin.ch et auteur des «Vins de Suisse romande» qui vient de paraître chez Creaguide, le gamay élevé en barrique peut même s'apparenter à une syrah. Et de rappeler que «Philippe le Hardy, premier duc de Bourgogne, l'a jadis traité de vil et déloyal plant pour avoir osé concurrencer le pinot noir. Si des rendements trop élevés ont nui à sa réputation, un sol adéquat et une culture attentive garantissent un vin fruité et épicé.»

Notes de griottes et myrtilles

A goûter l'Ultimo d'Henri Cruchon, Les Romaines des Frères Dutruy ou encore le Clos des Corbassières de Stéphane Reynard et Dany Varone, on n'en doute plus.

«Le nom d'Ultimo vient du fait que nous attendons le plus tard possible, souvent juste avant les premières neiges, l'ultime moment de vendanger notre raisin, explique Raoul Cruchon. Nous travaillons le gamay sur trois parcelles de vieilles vignes âgées de plus de 30 ans, cultivées en biodynamie. Pour moi, le gamay est un vin de détente qui peut être haut de gamme. Si on a de l'ambition, on obtient de beaux résultats.»

Les Romaines des Frères Dutruy, à Founex (VD), nous entraînent aussi sur un chemin bordé de griottes, myrtilles et autres petits fruits aux délicats arômes de sous-bois. «Le gamay est le vin qui me donne le plus de satisfaction, le cépage le mieux adapté du point de vue viticole, souligne Julien Dutruy. Il peut



A Founex (GE), Christian et Julien Dutruy perpétuent la tradition dans le pur respect des vins. Leur gamay Les Romaines est somptueux.

Christian Bonzot

Le gamay, un petit vin devient nectar

atteindre sa pleine maturité grâce à sa faible altitude, son exposition sud-ouest et sa position proche du lac. Quand il est réussi, c'est de la syrah.»

Le petit vin que l'on buvait au bistrot

Pour Patrick Lance, du Château de Mont à Mont-sur-Rolle (VD), le gamay élevé en fût de chêne de type bourguignon est un vin puissant qui garde

toutefois ses arômes de fruits. «Il y a quelques années, le gamay était le petit vin que l'on buvait au bistrot. Aujourd'hui il est important de dire qu'il peut aussi s'agir d'un cépage extraordinaire.»

Loin du Léman, c'est à Savièse, en Valais, que nous trouvons un superbe gamay vieilles vignes; le Clos des Corbassières, du Domaine Cornulus. Il

possède des arômes de fruits rouges, de prune et d'airelle avec une note légèrement fumée. Au palais il est velouté avec des tanins racés et une belle persistance. «Avant, la plupart des gens refusaient de goûter le gamay, le jugeant banal et peu intéressant. Mais, sans le savoir, en dégustant à l'aveugle, ils étaient épatés, souligne Dany Varone. Pour moi, le gamay est un vin magnifi-

que avec du caractère et beaucoup de fruits. Et je peux vous dire que le millésime 2009 sera remarquable.»

Et Daniel Santschi, directeur d'Obrist SA, à Vevey, de conclure: «Le gamay n'a pas l'image qu'il mérite. Les connaisseurs l'ont toujours apprécié, et, maintenant, il faut qu'il soit reconnu à sa juste valeur. C'est un vin fruité qui annonce les beaux jours.»

Gamay ♦ suite

Photos: Yvain Genève

Domaine La Colombe
Gamay vieilles vignes, 2008
Elevé en cuve et en barrique

Robe: Violacée
Nez: Fleurs, violettes
Bouche: Groseille, cerise, épices
Accord: Avec des plats canailles, saucisses à rôtir, charcuterie, endives au jambon
Prix: 13 fr. 50

Où: Domaine La Colombe, Raymond et Violaine Paccot, route du Monastère 1, Féchy (VD)
Tél. 021 808 66 48
Internet: www.lacolombe.ch



Clos des Corbassières
Gamay vieilles vignes
Vignes de 40 à 50 ans d'âge

Robe: Rubis
Nez: Petits fruits, framboises
Bouche: Velouté avec des tanins racés. Belle persistance
Accord: Volaille, gigot d'agneau, fromages affinés
Prix: 21 fr.

Où: Domaine Cornulus, Stéphane Reynard, Dany Varone, route de Savièse, Savièse (VS)
Tél. 027 395 25 45
Internet: www.comulus.ch



Ultimo
Gamay dernières vendanges, 2007
Elevé en barrique une année puis en cuve pendant six mois

Robe: Rubis, violet
Nez: Fruits, épices, girofle
Bouche: Rondeur et souplesse. Arômes surmaturés
Accord: Chasse, épaule ou gigot d'agneau, cabri
Prix: 18 fr.

Où: Henri Cruchon, Cave du Village, Echichens (VD)
Tél. 021 801 17 92
Internet: www.henricruchon.com



Les Romaines
Gamay Grande Réserve, 2008
Gamay vieilles vignes. Elevage sur lies de dix à quatorze mois en barrique

Robe: Intense, nuances violacées
Nez: Griottes et myrtilles
Bouche: Ample et généreux avec des tannins soyeux
Accord: Filet de bœuf sauce aux morilles
Prix: 24 fr. 50

Où: Les Frères Dutruy, Grand-Rue 18, Founex (GE)
Tél. 022 776 54 02
Internet: www.lesfreresdutrui.ch



Château de Mont
Gamay Grande Réserve, 2007
Elevé douze mois en fût de chêne

Robe: Bien soutenue
Nez: Framboises bien mûres
Bouche: Un peu fumé sans que la barrique ne domine. Souple
Accord: Grillades, avec toutes les viandes et un bon fromage
Prix: 17 fr.

Où: Château de Mont, Cédric Albiez et Pierre-André Meylan, Mont-sur-Rolle (VD)
Tél. 079 308 33 45
Internet: www.chateaudemont.ch



La Chênaie
Gamay de Peissy, 2008
Elevé six mois en fût de chêne

Robe: Rubis intense
Nez: Fruité, arômes de fraise et de framboise
Bouche: Tannins élégants et fondus
Accord: Le gibier, la volaille, la viande de porc et les fromages
Prix: 11 fr. 80

Où: Domaine Les Perrières, route de Peissy 54, Peissy (GE)
Tél. 022 753 90 00
Internet: www.lesperrieres.ch



Atlantique
Gamay 2008
Elevé en barrique

Robe: Rouge profond aux nuances violacées
Nez: Arômes de fruits noirs, notes épicées, légèrement toastées
Bouche: Ample et épicé
Accord: Viandes rouges, chasse, fromages mi-durs
Prix: 24 fr.

Où: Philippe Bovet, La Cour, Givrins (VD)
Tél. 022 369 38 14
Internet: www.philippebovet.ch



Le Gamay Barrique
Médaille d'argent au Mondial de Bruxelles en mai 2009

Robe: Sombre et profonde, teintée de reflets violacés
Nez: Notes de fruits et d'épices
Bouche: Complexité des arômes, rondeur et souplesse
Accord: Viandes rouges, gibiers à plumes et fromages
Prix: 18 fr. 50

Où: Bolle & Cie SA Morges, Rue Louis-de-Savoie 75, Morges (VD)
Tél. 021 801 27 74
Internet: www.bolle.ch

