Les vins suisses en fête

● Cette année, la notoriété des vins helvétiques a fait un bond sur le plan international. Une occasion de découvrir un vignoble riche en surprises à travers dix flacons

Patricia Briel

L'année 2007 a été marquante pour les vins suisses. Début novembre, une vingtaine de dégustateurs du Grand Jury européen se réunissaient en Italie pour goûter à l'aveugle des syrahs du millésime 2001 provenant de France, d'Italie, d'Australie, des Etats-Unis et de Suisse. Cette dégustation a révélé au monde l'excellence du vignoble helvétique, puisque les six syrahs suisses (cinq valaisannes et une vaudoise) présentées à cette occasion ont occupé la tête du palmarès. Fin novembre, nouveau couronnement: un cornalin valait à ses deux producteurs valaisans le titre de Vigneron étranger de l'année lors du Grand Tasting de Paris.

Ces deux événements démontrent le haut niveau de qualité atteint par nombre de vins suisses. Les fêtes de fin d'année sont une excellente occasion de partir à la découverte des richesses du vignoble helvétique. *Le Temps* propose une sélection de dix flacons qui expriment les principales lignes de force de celui-ci. Certains sont réputés, d'autres moins. Mais tous sont disponibles sur le marché.

Le rapport qualité/prix pratiqué en Suisse est un des meilleurs que l'on puisse trouver en Europe

Un mot sur les prix. Le consommateur hésite souvent à dépenser plus de 20 francs pour un flacon helvétique. Pourtant, le rapport qualité/prix pratiqué en Suisse est un des meilleurs que l'on puisse trouver en Europe. Un exemple: la Syrah de Chamoson Vieilles Vignes de Simon Maye et Fils, numéro 1 du classement du Grand Jury européen, ne coûte qu'une trentaine de francs alors que le célèbre Hermitage La Chapelle de Jaboulet, qui figurait à la 35e place, coûte environ 200 francs… Les prix de certains crus conseillés dans cette page ne devraient donc pas effrayer. Ils sont à notre avis le juste prix à payer pour le travail du vigneron et le soin qu'il a mis à réaliser son vin.

VÉRONIQUE BOTTERON.COM

Vignoble à Chamoson. *Les vins suisses ont atteint un haut niveau de qualité.* CHAMOSON, 16 OCTOBRE 2002

● **Petite Arvine 2006, Domaine du Grand Brûlé, Leytron**

A Leytron, le Domaine du Grand Brûlé, qui appartient à l'Etat du Valais, produit une gamme de [illegible] bien typée, racée et d'une qualité très régulière. Le millésime 2006 dévoile un nez marqué par des notes de rhubarbe, d'abricot, d'agrumes et des arômes minéraux. Après une attaque veloutée, dominée par un léger sucre résiduel, le vin prend du volume et déploie une texture onctueuse soutenue par une puissante structure. La finale est saline, savoureuse et harmonieuse. Ce vin raffiné et élégant peut accompagner des crustacés.

Le Domaine du Grand Brûlé, dirigé par Pierre-André Roduit, compte environ 13 hectares. Une trentaine de cépages y sont cultivés. Les vins sont vinifiés par l'œnologue cantonale Corinne Clavien. Signalons encore que cette Petite Arvine 2006 a obtenu un coup de cœur lors du dernier concours des Etoiles du Millésime.

Domaine du Grand Brûlé, 1912 Leytron: *18,50 francs*

● **Syrah de Chamoson 2006, Simon Maye et Fils**

La Syrah de Chamoson Vieilles Vignes de Simon Maye et Fils s'est illustrée cette année par une magnifique distinction (lire l'introduction). Malheureusement, le millésime 2005 de ce cru rare et très prisé est déjà épuisé. Mais, et c'est une bonne nouvelle, il reste encore dans divers magasins un certain nombre de bouteilles de l'excellente Syrah de Chamoson 2006, l'autre version de ce cépage proposée par Axel et Jean-François Maye, qui dirigent aujourd'hui la cave de leur père. Moins complexe que sa grande sœur, elle offre cependant beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Le nez est très gourmand, avec ses arômes de caramel, de fruits rouges et noirs, et ses nuances poivrées. En bouche, les tanins, charpentés mais soyeux, sont enrobés dans une matière séveuse qui prend appui sur une bonne acidité. Ce vin racé et structuré peut se marier avec un filet de bœuf, ou du gibier.

Œnothèque du Château de Villa, Sierre: *20,50 francs*
Cave de Reverolle: *26 francs*

● **Cornalin Quintessence 2005, Benoît Dorsaz, Fully**

Benoît Dorsaz, dont la Syrah Quintessence 2001 a été distinguée, à l'instar de la Syrah Vieilles Vignes 2001 de Simon Maye et Fils, lors d'une dégustation du Grand Jury européen, est aussi un producteur réputé de cornalin, le grand cépage rouge du Valais. Son domaine est situé principalement à Fully, mais il possède également des vignes à Martigny et à Leytron. Le Cornalin 2005 de sa ligne haut de gamme Quintessence est superbe. Au nez, il frappe par ses arômes de cuir, de café et ses parfums minéraux et fruités. En bouche, il a une très belle tenue: puissant, mais racé, alliant structure et élégance, il déploie une matière onctueuse aux tanins charpentés et soyeux. Ce vin gagnerait à être bu dans quelques années. Mieux vaut le carafer une heure avant de le servir, dans des verres à bourgogne de préférence. Il s'accordera très bien avec une viande de bœuf ou du gibier.

CAVE SA, Gland: *37,50 francs*
Cave de Reverolle, Reverolle-sur-Morges: *36 francs*

● **Amigne flétrie de Vétroz 2005 Grain Noble ConfidenCiel, Cave des Tilleuls**

Fabienne Cottagnoud a fêté ses dix ans de cave au mois de septembre. Tandis qu'elle s'occupe de la vinification, son mari Marc-Henri Cottagnoud soigne les 3,5 hectares de vignes que le couple possède à Vétroz. Fabienne s'est rapidement imposée comme une reine de l'amigne. Ce cépage, un des fleurons du Valais, représente la moitié de l'encépagement du domaine. L'œnologue en propose plusieurs versions: vinifiée en sec – en cuve ou en barrique, élevée sous voile sur le modèle des vins jaunes du Jura, ou liquoreuse.

L'Amigne flétrie 2005 Grain Noble ConfidenCiel est splendide. Le nez [illegible] confits, et les senteurs subtiles dégagées par le Botrytis Cinerea, le champignon responsable de la pourriture noble. En bouche, le vin déroule une texture crémeuse d'une délicatesse infinie, mais à l'architecture parfaitement équilibrée. L'alcool, l'acidité et le sucre s'harmonisent pour faire voler ce vin vers des sommets de pureté et de raffinement. Finale impressionnante de longueur. Un nectar à savourer de préférence tout seul. Grand potentiel de vieillissement.

CAVE SA, Gland: *60 francs*
Œnothèque du Château de Villa, Sierre: *41 francs*

● **Garanoir 2006 Côtes-de-l'Orbe, Christian Dugon**

Le garanoir est issu d'un croisement entre le gamay et le rechensteiner. Ce cépage, conçu dans les années 70 à la station fédérale de Changins, occupe aujourd'hui la cinquième place dans l'encépagement du vignoble suisse (environ 160 hectares). Contrairement au gamaret, que nombre de vignerons aiment vinifier seul, il est souvent utilisé dans les assemblages. Il est particulièrement apprécié des Vaudois, qui en cultivent 80 hectares. Dans la petite appellation Côtes-de-l'Orbe, le talentueux Christian Dugon en réalise une version élégante et fruitée, qui a trouvé sa place sur la carte de quelques-unes des meilleures tables de Suisse romande. Il n'en produit que 2000 bouteilles.

Au nez, c'est une explosion d'arômes floraux et de senteurs de fruits rouges. La bouche, aux tanins souples et polis, a beaucoup de sève et de rondeur. Un très beau vin, partiellement élevé en barrique, et qui s'alliera parfaitement avec un pigeon à la goutte de sang.

Cave de Reverolle, Reverolle-sur-Morges: *21,50 francs*

● **Féchy Le Brez 2006, Domaine La Colombe, Raymond Paccot**

[illegible] nées, le chasselas a été victime d'arrachages massifs, mais ce cépage décrié connaît actuellement un retour en grâce. Pour autant qu'il soit planté sur les bons terroirs et vinifié par des vignerons soucieux de qualité, il donne de très bons vins, et pas seulement destinés à l'apéritif. Raymond Paccot, propriétaire du Domaine La Colombe à Féchy, produit parmi les meilleurs vins de chasselas du canton de Vaud. Son Féchy Le Brez est un grand classique. Il se distingue au nez par de belles notes minérales qui expriment le terroir. En bouche, il offre pureté, volume, gras et structure. Son acidité remarquable en fait un cru racé et très droit. Elevé sur lies, ce vin de gastronomie peut se marier avec un poisson du lac, une terrine de poissons ou un brochet. Même s'il est déjà délicieux à boire maintenant, il exprimera tout son potentiel d'ici deux à trois ans.

CAVE SA, Gland: *13,90 francs*

● **Grand'Cour 2005, Domaine Grand Cour, Peissy**

En quelques années, Jean-Pierre Pellegrin s'est hissé au sommet de la vitiviniculture genevoise. Il possède le domaine Grand Cour à Peissy, qui comprend 15 hectares de vignes. Passionné d'archéologie, il aime prendre le temps de réaliser de beaux vins. En 2006, il présentait pour la première fois le P 2003, un pinot noir d'anthologie. Cet orfèvre de la vigne soigne ses raisins comme un horloger les minutieux mécanismes d'une précieuse montre. Il est perfectionniste, et ses vins portent l'empreinte de cette tension vers l'absolu. Il produit par exemple un gamaret hors classe: il a accompagné ce cépage vers des sommets jamais atteints auparavant en Suisse.

Son Grand'Cour rouge (75% de cabernet franc, 25% de cabernet sauvignon) fait partie des meilleurs vins d'assemblage du magnifique réussite. Très belle robe couleur cerise noire, aux reflets violines. Nez profond de fruits noirs, en particulier le cassis, et parfums de chocolat. La bouche, pulpeuse, dévoile une belle architecture soutenue par des tanins charpentés mais souples.

Cave de Reverolle, Reverolle-sur-Morges: *28,50 francs*
Caveau de Bacchus Genève: *35 francs*
Lavinia Genève: *29,50 francs*

● **Pinot Blanc 2006, Domaine Dugerdil, Dardagny**

Sophie Dugerdil est une étoile montante du vignoble genevois. Après avoir été déléguée du CICR et professeure d'éducation physique, elle a repris en 2004 les rênes du domaine familial à Dardagny. Elle produit aujourd'hui treize vins, dont un bon pinot blanc. Au nez, le millésime 2006 est marqué par des notes citronnées et minérales. Mais ce vin se distingue surtout par sa bouche, qui offre beaucoup de vivacité. Sophie Dugerdil ne craint pas l'acidité, et c'est réjouissant. Ce Pinot Blanc a beaucoup d'allant, et se boit très volontiers. Idéal avec un poisson du lac, ou une sole meunière.

Lavinia Genève: *16,50 francs*

● **Merlot Gota 2005, Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo**

Anna Barbara Kopp von der Crone produit plusieurs merlots qui figurent parmi les meilleurs du Tessin. Le Balin est son grand œuvre. Le Gota (anciennement Gorla) est plus classique, mais il donne un immense plaisir, et cela à un prix très raisonnable. Après le décès de son mari Ueli Kopp en 2002, la vigneronne a repris seule les rênes du domaine avant de s'allier avec Paolo Visini, propriétaire de la Cantina Vini Visini. A eux deux, ils possèdent 8 hectares de vignes, réparties sur plusieurs communes.

Le Gota porte l'empreinte du terroir de dans le Sottoceneri. Le nez, très expressif, réunit des parfums de café, des senteurs de fruits rouges bien mûrs et des notes de cassis. La bouche, voluptueuse et charnue, offre beaucoup de richesse, de rondeur et d'élégance. Les tanins sont bien charpentés, mais délicats. Un excellent vin, à carafer une heure avant de servir.

Lavinia Genève: *29,50 francs*
Cave de Reverolle, Reverolle-sur-Morges: *27 francs*

● **Pinot Noir Les Rissieux 2004, Domaine de la Rochette, Cressier (NE)**

C'est un des plus grands pinots noirs de Suisse. Il a enthousiasmé Olivier Poussier, Meilleur sommelier du monde 2000, qui le cite dans un article paru dans la *Revue du vin de France* en mars 2005. Jacques Tatasciore a acquis en 1999 le domaine de la Rochette à Cressier, dans le canton de Neuchâtel. Il y produit depuis des pinots noirs très «bourguignons», d'une profondeur et d'une ampleur magistrales. Il pratique des rendements extrêmement bas (environ 250 g/m²), et élève son vin en barriques pendant 21 mois.

Robe rubis clair aux nuances grenat. Nez complexe, où se mêlent des arômes de cuir, de tabac, de sous-bois, ainsi que des notes de fruits rouges et de belles senteurs minérales. Bouche suave et magnifiquement ciselée, riche, aux tanins charpentés mais soyeux, adossés à une élégante fraîcheur. Le boisé est parfaitement fondu. Longueur incroyable en finale. Quelle classe! On applaudit. A carafer deux heures avant le service. Idéal avec une volaille ou du gibier à plume.

CAVE SA, Gland: *53 francs*