Dégustation

Le chasselas 2015 n'a jamais été aussi frais et élégant

Vingt-deux flacons genevois sous la loupe en compagnie du vigneron vaudois Raymond Paccot

Alain Giroud/Opage

Le millésime genevois 2015 s'annonce somptueux. Grâce à une météo favorable, les activités viticoles ont été plus faciles à négocier. Un hiver relativement normal a provoqué un débourrement de la vigne le 19 avril avec quelques jours de retard sur la moyenne des 45 dernières années.

Les températures du printemps furent légèrement au-dessus des normes saisonnières, sans être exceptionnelles. La floraison, moment clef pour la récolte à venir, s'est déroulée dans d'excellentes conditions entre le 1er et le 15 juin. La pleine fleur s'est épanouie autour du 10 juin, soit avec dix jours d'avance sur la moyenne.

Une des vendanges les plus précoces

Le mois de juillet a été caniculaire et sec. Cela a engendré quelques stress hydriques, principalement dans les jeunes vignes. Le mois d'août a montré des températures légèrement au-dessus de la moyenne et contribué ainsi à des vendanges précoces. Elles ont débuté le 31 août pour les vins mousseux et dès le 7 septembre pour les cépages qui mûrissent le plus tôt. Globalement elles ont commencé dès le 14 septembre et se sont étalées sur 45 jours.

Les vendanges 2015 font partie du top 5 des plus précoces enregistrées à Genève avec 2000, 2003, 2009 et 2011. La récolte a été exceptionnelle par sa qualité, mais très faible en quantité. Cela est dû au poids des baies relativement bas suite au manque d'eau durant l'été.

Les taux de sucre sont encore plus hauts qu'en 2003 mais avec des acidités élevées, proches de 2009 et 2011. Des caractéristiques qui débouchent sur des vins superbes.



Raymond Paccot, au centre, a dégusté avec l'équipe genevoise traditionnelle. LDD

Cela se confirme avec le chasselas qui a atteint 82° Œchslé contre 77 en 2003, année très chaude. Le rendement est très bas avec une moyenne de 550 g/m². Un chiffre en constante diminution depuis 40 ans. Par comparaison, il atteignait 1890 g/m² en 1982! Lors de la dégustation de vingt-

deux flacons, ces caractéristiques débouchent sur des vins d'une fraîcheur inégalée.

La philosophie de Raymond Paccot

Invité autour de la table, Raymond Paccot, vigneron à Féchy, produit des chasselas exception-

nels. «Je joue avec les fermentations malolactiques qui sont réalisées souvent partiellement, ce qui pose, par ailleurs, des soucis pour la stabilité du vin.

»En fait, les chasselas manquent en général d'élevage. Une attente plus longue permettrait d'obtenir des crus plus aboutis.

Les beaux terroirs mériteraient d'être travaillé comme on le fait avec les autres cépages.

»Nous devons choisir une direction différente, même si la clientèle désire déguster au plus vite les nouveaux millésimes. Ce changement de philosophie, nous l'avons déjà appliqué à la vigne. En somme, nous devons faire comprendre que le chasselas se conserve fort bien. La dégustation de millésimes anciens le démontre!»

Les chasselas de Raymond Paccot (Féchy)

Chasselas Brez (2/3 malo) - Nez expressif de pamplemousse blanc, d'amande amère; belle vivacité en attaque, du gras, grande persistance, finale harmonieuse sur la fraîcheur.

Chasselas Bayel (100% malo) - Nez expressif sur le fruit; bouche très fraîche, limite acidulée, immense longueur, finale sur une amertume élégante.

Chasselas Petit clos (50% malo) - Nez d'une grande élégance; bouche assez ronde, du gras, petite astringence, belle

Absintho

Conférence de René Wanner à la Maison du terroir

Le mardi 24 mai de 19 h à 21 h à la Maison du terroir à Lully, le distillateur d'absinthe René Wanner, donnera une conférence-dégustation (prix 30 fr.). Une occasion de découvrir l'histoire de ce fameux élixir et ses saveurs uniques. Parmi ses produits commercialisés sous la marque Absintissimo, deux absinthes produites à Couvet, la 68 harde (68%) et la WanR (fée verte, 72%), ont obtenu respectivement des médailles d'argent et de bronze au San Francisco World Spirits Competition. Inscriptions sur www.geneveterroir.ch. A.G.

Gel en avril

Inquiétudes en Bourgogne et dans la Loire

Un grand désarroi habite les viticulteurs de Bourgogne et du val de Loire après l'épisode de gel intense à la fin d'avril, dont les conséquences sont encore difficilement mesurables. Selon les premières estimations de l'interprofession, sur les 29 250 hectares que compte le vignoble bourguignon, environ 6700 ont subi des pertes de 31 à 70%, alors que 6800 hectares sont touchés de 71 à 100%. Même constat de désolation dans le val de Loire, où l'ensemble des vignobles de Touraine est touché. Dans les appellations de Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil, où le thermomètre est descendu à -6°, de 60 à 80% des bourgeons sont perdus. AFP

Contrôle des vins renforcé en Valais

Dès 2017 Le Valais se dotera d'un nouveau système de contrôle des vins dès 2017. Il doit empêcher des irrégularités qui jettent une ombre sur les crus du canton. Le système correspond aux nouvelles mesures proposées sur le plan suisse. La branche viticole disposera notamment d'un nouvel outil informatique baptisé «e-vendanges». Il permettra de comparer la réalité du terrain, les droits de production, avec les apports de vendanges. ATS

Les chasselas 2015 sélectionnés

• Domaine des Chevalières (Sébastien Dupraz, Soral) - Nez aromatique de tilleul, melon; bouche à l'attaque assez vive, citronnée, minérale, à peine carbonique.

Clos des Pins (Marc Ramu, Dardagny) - Nez délicat aux notes citronnées; bouche aux notes d'amande amère, carbonique perceptible.

Château du Crest (Joseph Meyer, Jussy) - Nez peu aromatiques, floral, tilleul; bouche agréable, équilibrée, jolie matière, notes citronnées, CO₂ peu perceptible.

Les Hutins (Emilienne Hutin-Zumbach, Dardagny) -Nez expressif de tilleul, poire; bouche assez carbonique, bonne longueur, petite astringence en finale.

Domaine des Bonnettes

(Dominique Maigre, Lully) -Nez peu expressif de pomme fraîche; bouche assez structurée, de la matière, petite amertume en finale.

Domaine du Chambet (Gérard Fonjallaz, Gy) - Nez imperceptible aux notes fumées; bouche assez vive, très minérale, petite amertume.

Domaine des Perrières (Millerands) (Bernard Rochaix, Peissy) - Nez aromatique de tilleul; bouche souple, assez fruitée, de la matière, bonne longueur.

Domaine de la Planta (Bernard Bosseau, Dardagny) - Nez discret aux notes lactées, florales; bouche carbonique en attaque, astringente, si le CO₂ est éliminé, du fruit, de la longueur.

Domaine des Molards (Michel et Fabien Desbaillet, Russin) - Nez discret, très agrume; bouche assez minérale et carbonique, vivacité équilibrée, bonne longueur, amertume en finale.

Domaine du Crêt (Claude Berthaudin, Carouge) - Nez agréable d'agrumes et de fleurs blanches; bouche très fraîche, matière équilibrée, astringence en finale.

Les Perrières (Bernard Rochaix, Peissy) - Nez assez discret de fleur blanche, de citron; bouche fraîche en attaque, harmonieuse, équilibrée, belle matière, grande persistance.

Stéphane Dupraz (Soral) -Nez aromatique et fruitée; bouche ronde, de la matière, manque un peu de vivacité.

Domaine du Paradis (Roger Burgdorfer, Satigny) - Nez discret avec une petite réduction, puis des notes iodées, salines; bouche fraîche, aromatique, longue, harmonieuse.

persistance finale sur la rondeur.

Domaine des Menades (Alain Jacquier, Anières) - Nez aux petites notes fermentaires qui passeront; bouche un peu carbonique en attaque, mais belle élégance, harmonie, fraîcheur, longueur.

Domaine des Alouettes (Jean-Daniel et Florian Ramu, Bourdigny) - Nez d'amande amère; bouche au CO₂ modéré, souplesse, jolie fraîcheur, belle harmonie.

Les Hutins (Bertholier blanc) (Emilienne Hutin-Zumbach, Dardagny) - Nez aux notes fumées très présentes; bouche relativement fraîche, un peu de gras, de la persistance, finale harmonieuse. A.G.

Bonnes tables de la région

