

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

PATRIMOINE
L'art de transmettre
un domaine familial

SAINT-AMOUR
Des gamays
épatants !

VINS SUISSES
Si proches
et si différents

JUGES À L'AVEUGLE

Vins sans soufre

Leurs points forts
Leurs défauts
L'avis de nos experts

Rhône sud

**RASTEAU
& BEAUMES-
DE-VENISE**

Faites le plein de pépites

20 ans déjà !

La saga des championnats de dégustation RVF

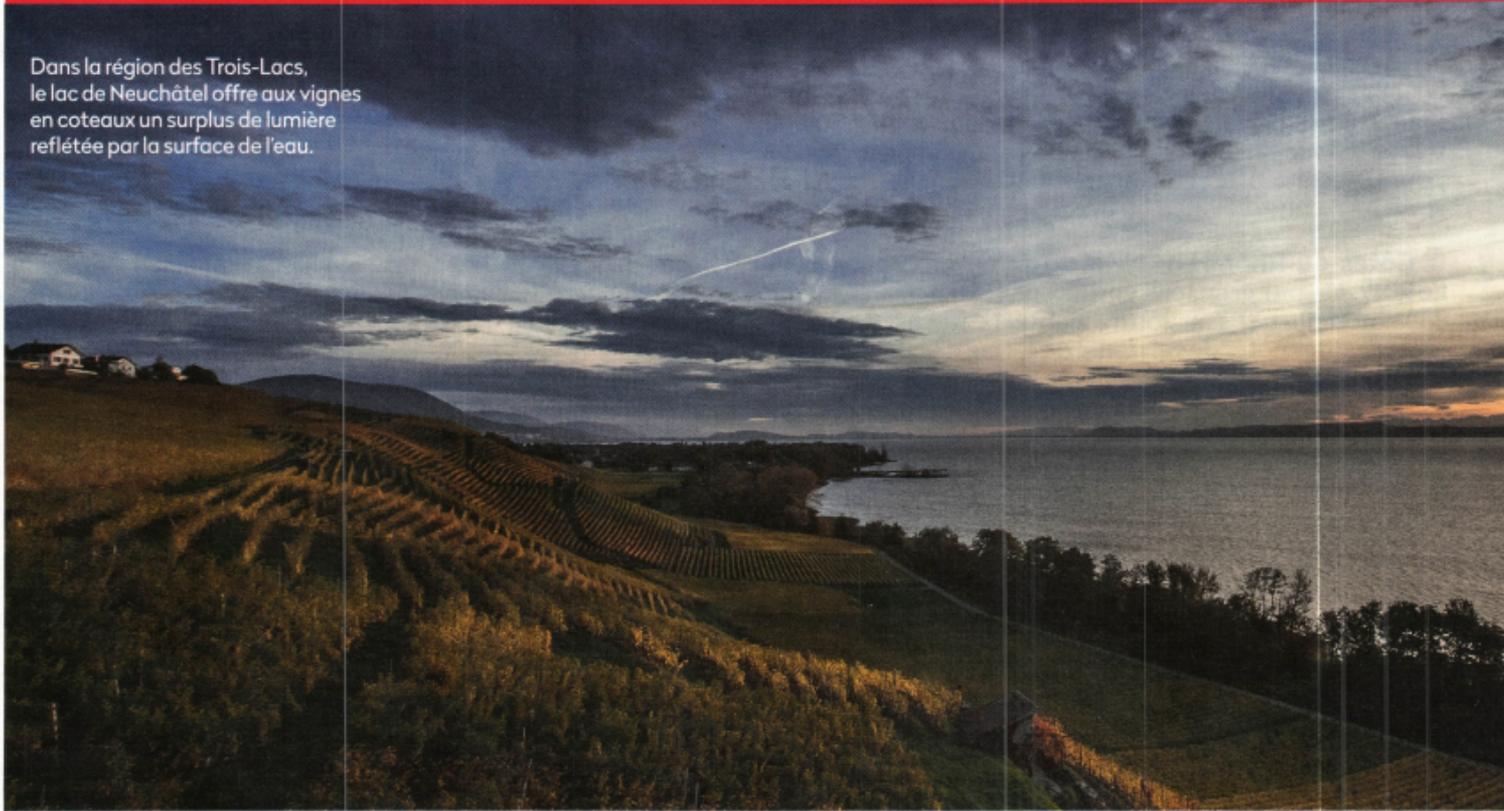


Entretien
**FRANÇOIS-RÉGIS
GAUDRY**

L 13477 - 654 - F - 7,20 € - RD



Dans la région des Trois-Lacs, le lac de Neuchâtel offre aux vignes en coteaux un surplus de lumière reflétée par la surface de l'eau.



Vins suisses

Par monts et par vaux

Il n'y a pas que le réputé Valais au firmament des vins suisses ! Nous poursuivons ici le tour d'horizon des régions viticoles de la Confédération helvétique avec des crus aux profils variés, marqués par l'immense richesse ampélographique du pays et une large diversité d'altitudes.

Par Pierre Vila Palleja et Robin Lenfant

Après une première dégustation des vins suisses du Valais (lire La RVF n° 629, mars 2019), nous nous penchons sur les autres cantons viticoles du pays. Si le Valais représente un tiers du vignoble helvétique, près de 10 000 hectares de vignes sont en effet exploités dans le reste de la Confédération, notamment dans les cantons de Vaud, de Genève, en Suisse alémanique et dans le Tessin, plus proche de l'Italie.

LE CHASSELAS COMME EMBLÈME DU VIGNOBLE

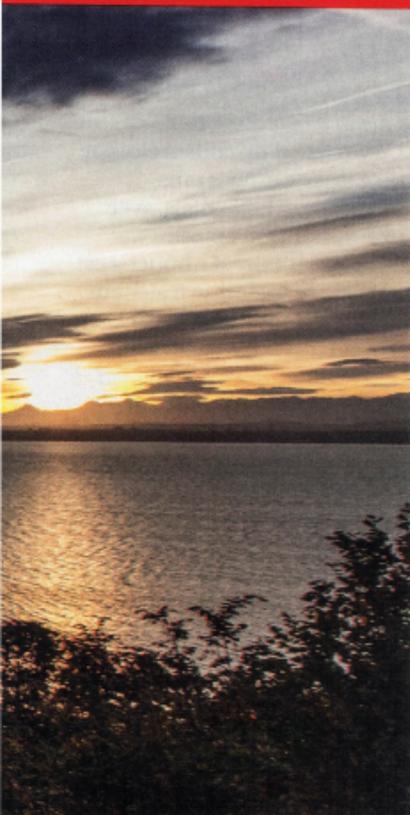
Les vins que nous avons dégustés avaient été réunis par Swiss Wine, l'organisme fédéral chargé d'assurer la promotion des vins suisses. Quels sont les principaux enseignements de cette dégustation ? Grâce aux multiples cépages et à des altitudes variées, la Suisse présente des vins aux profils très divers. Certains secteurs et terroirs se distinguent, au premier chef les Grands crus Dézaley et Calamin dans le canton de Vaud. En Suisse alémanique, le canton des Grisons livre

de belles expressions de pinot noir. Les vins blancs issus de chasselas, emblème du pays et cépage blanc le plus planté, avec 3 600 hectares, présentent généralement un profil traditionnel, épuré, grâce à des élevages en cuves. Un peu partout fleurissent également des vins revendiquant une certaine "modernité", c'est-à-dire la plupart du temps un profil plus riche et boisé. Mais finalement, vous le verrez, nos meilleures notes récompensent davantage le talent individuel du vigneron qu'une origine ou un effet de terroir.

SOUPLESSE, PRIX ÉLEVÉS ET DIVERSITÉ

La diversité des vins suisses est également entretenue par la législation changeante d'un canton à l'autre. Restée en dehors de l'Union européenne, la Suisse permet à ses vigneron de jouir d'une certaine souplesse. Une certaine confusion règne parfois : à titre d'exemple, le règlement sur les vins vaudois autorise les AOC du canton à revendiquer un lieu de production (Féchy, Epesses, Aigle...) tout en intégrant jusqu'à 40 %

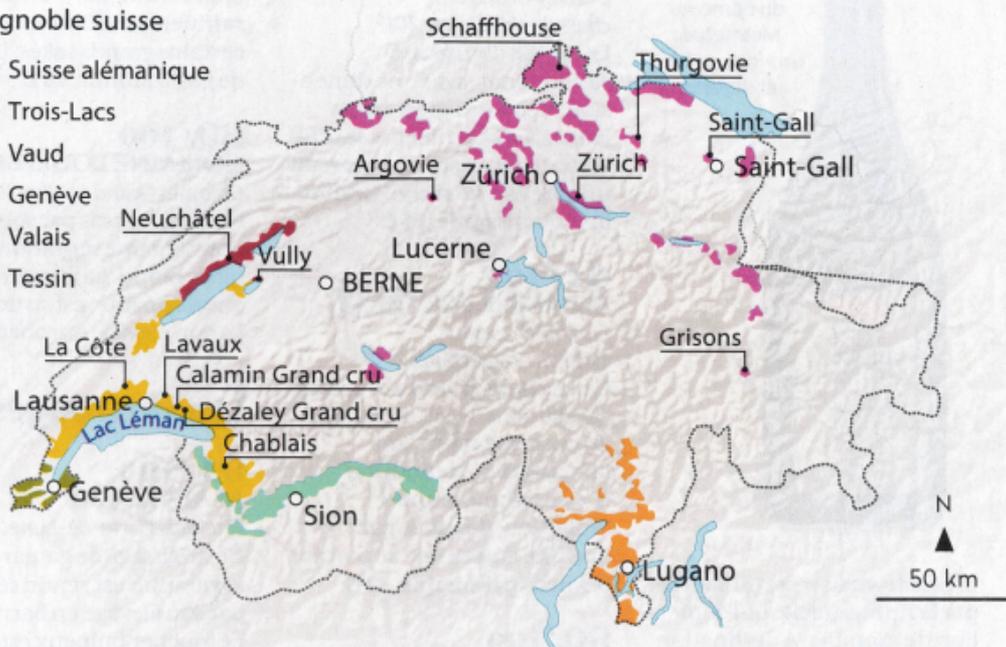
Les Dégustations Canton de Vaud



swisswine.ch

Le vignoble suisse

- Suisse alémanique
- Trois-Lacs
- Vaud
- Genève
- Valais
- Tessin



Cartographie : Alexandre Nicolas

de vins produits sur une autre commune de la même région. Dans ces conditions, percevoir l'expression de l'origine du vin s'avère parfois délicat, même si nombre de vignerons apportent un soin particulier à leurs cuvées et parviennent à conserver une expression fidèle de leurs terroirs.

Un dernier aspect peut refroidir le passionné parti faire des découvertes en Suisse : le prix. Les coûts de production, sur des terroirs d'altitude parfois très pentus, rendent les vins suisses assez onéreux malgré des volumes en forte hausse dans les derniers millésimes.

Conditions de dégustation

Les vins ont été réunis par l'organisme Swiss Wine et dégustés dans les interprofessions viticoles de chaque canton par Pierre Vila Palleja et Robin Lenfant en février 2019.

Le canton de Vaud

Deuxième canton viticole du pays avec 3700 hectares, derrière le Valais, le canton de Vaud produit essentiellement des vins blancs et doit sa notoriété au chasselas. Répartis sur la rive nord du lac Léman et sur les contreforts du Chablais suisse, les vignobles vaudois forment une vaste mosaïque de terroirs. De l'ouest à l'est, on traverse d'abord La Côte, plus fraîche, à l'ouest de Lausanne. Ensuite, Lavaux, avec son magnifique vignoble en terrasses situé entre Lausanne et Montreux, bénéficie de l'influence des "trois soleils" (direct, reflété par le lac et distribué par la pierre des murs). Ses chasselas sont solaires et de grande constitution. Enfin, le Chablais suit la courbe du Rhône et propose une viticulture de montagne : les chasselas des communes

d'Yvorne ou d'Aigle y prennent des expressions minérales marquées. La région lausannoise produit deux Grands crus : Dézaley, sur la commune de Puidoux, et Calamin à Epesses.

Les vins blancs

94/100
LES FRÈRES DUBOIS
Dézaley-Marsens Grand cru chasselas De La Tour Vase n°4 2015
Saisissant, entre la maturité et le racinaire élégant. Le nez exhale une maturité haute, avec la mirabelle, le miel frais et le manioc. La bouche dévoile une grande amplitude, tramée par de fins amers. Longue finale suggérant les fruits à noyau. 23,90 €

93/100
DOMAINE HENRI CRUCHON
La Côte altesse 2017
La biodynamie porte ici ses fruits. Le riche bouquet

de La Côte est animé par la feuille de tomate, le fruit de la passion et le thé vert. La fraîcheur acidulée et l'amertume minérale sont enrobées par une richesse légèrement douce. Les fins tanins ponctuent et trament la finale mentholée. 9 €

92/100
DOMAINE DE L'OVAILLE
Chablais chasselas L'Ouille 2017
L'expression traditionnelle, avec une empreinte minérale intense, se traduit par une fine austérité. Bouche ciselée par une fraîcheur prenante mais équilibrée grâce à une maturité juste et un toucher épuré. La finale élégante suggère les fruits à noyau et la pierre à fusil. 24 €

92/100
DOMAINE LA COLOMBE
La Côte pinot gris 2017
La richesse du pinot gris se traduit par une sensation de haute maturité au nez. Une légère douceur est

Les coordonnées des producteurs sur larvf.com

Les Dégustations Canton de Vaud



Lavaux Essence
Lémanique 2017
du domaine
Mermetus:
un viognier frais
et digeste.

présente, mais reste tempérée par la fine tannicité qui équilibre l'ensemble. À destination de la grande gastronomie. 21 €

91/100 DOMAINE MERMETUS

*Lavaux viognier
Essence Lémanique 2017*
On plonge dans l'expression classique du cépage, avec l'abricot et la pêche. La bouche ne tombe pas dans la lourdeur, avec un ensemble digeste, dicté par une fraîcheur discrète et un élevage judicieux. 23 €

91/100 DOMAINE LOUIS BOVARD

*Dézaley Grand cru
chasselas Médinette 2017*
Le nez est d'un grand raffinement, avec une dimension racinaire sur les fruits jaunes. La bouche ciselée offre un toucher cristallin, donnant un côté eau de roche. Grande longueur sapide. 26 €

91/100 DOMAINE POTTERAT

*Lavaux chasselas
Côtes de Courseboux 2017*
Ce chasselas prend des accents rhodaniens, avec une palette aromatique rappelant la roussanne, très noyau. Bouche d'une grande définition, dessinée par une fine amertume apportant beaucoup d'énergie. 13 €

90/100 DOMAINE DE LA VILLE DE MORGES

La Côte chasselas Le Morgien 2017
Le vin est élégant, avec une immersion dans les céréales et les agrumes. Bouche sapide, vive, avec une fine végétalité qui étire le vin. 16 €

90/100 PATRICK FONJALLAZ

Calamin Grand cru chasselas 2017
L'austérité et la délicatesse

définissent le style de ce chasselas. La bouche est épurée, longue, d'un grand raffinement. Elle rappelle certains grands sakés. Un vin de gastronomie. 18 €

89/100 DOMAINE LOUIS BOVARD

Calamin Grand cru Ilex 2017
Nez encore pris par son bois, donnant une sensation de tabac blond. La bouche large, enveloppante, est structurée par un élevage enrobant. 26 €

Les vins rouges

91/100 ALAIN EMERY

Chablais Pierre-de-Lune 2017
Ce métissage de gamaret et garanoir est rendu séduisant par son élevage en barriques. Le toucher pulpeux est équilibré par une acidité fine et une légère salinité. La finale rappelle la fraise au sucre. 20 €

90/100 DOMAINE MERMETUS

Lavaux plant robert Clos de Nant 2017
Dicté par une fraîcheur vive, le fruit rappelle le coulis, complété par la mine de crayon. La bouche est suave, aux tanins croquants. Belle finale suggérant la mûre. 24 €

90/100 DOMAINE POTTERAT

Lavaux plant robert 2017
Ce vin issu d'un cousin éloigné du gamay n'est pas sans rappeler un beaujolais, avec une dimension épicée supplémentaire. La bouche est appétante, avec une fraîcheur acidulée. L'alcool modéré le rend très abordable. 20 €

89/100 H. BADOUX

*Chablais Aigle
Les Murailles 2018*
Le nez de ce vin issu majoritairement du pinot noir rappelle avec franchise les petits fruits des bois et les baies noires. La bouche reste un peu austère à ce stade, notamment à cause d'une sensation crayeuse. La superbe finale est signée par la guigne, la fougère et, à nouveau, les fruits des bois. 20 €

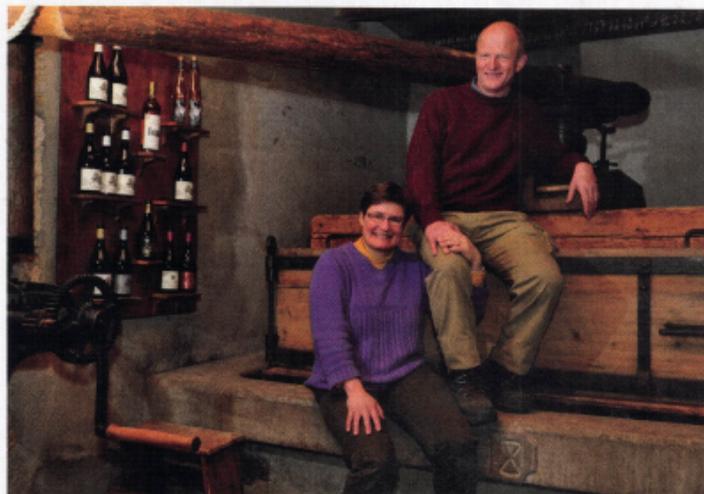
89/100 CAVE DE LA CÔTE

*La Côte gamaret
Collection Inspiration 2016*
La rusticité modérée est le principal qualificatif, se traduisant par une sensation de fruits des bois, de framboise. La bouche est veloutée mais les tanins manquent de précision. 19 €

Sur les contreforts du Chablais, le chasselas se gorge de la minéralité si particulière des vignobles de montagne.



Domaine de la Maison Carrée, à Milvignes
**Quand la biodynamie se met
au service de la tradition**



Eric Benner

Christine et Jean-Denis Perrochet ont repris l'exploitation familiale en 2008.

Ce domaine emblématique de Neuchâtel est l'un des coups de cœur de notre dossier. La famille Perrochet se démarque par l'éclat de chaque vin, respectant l'identité des cépages utilisés, tout en gardant une approche traditionnelle. Les dix hectares répartis sur Auvernier et Hauterive s'expriment au mieux grâce aux principes de la biodynamie appliquée depuis 2012. P. V. P.

Les Trois-Lacs

Cerclé par les lacs de Biemme, de Neuchâtel et de Morat, le vignoble des Trois-Lacs met en valeur le pinot noir et le chasselas. Ces cépages permettent aux calcaires et aux marnes d'imprimer aux vins des minéralités fortes et donnant des expressions très nuancées en fonction des expositions et des altitudes différentes. À noter, le célèbre œil-de-perdrix, vin rosé délicat à base de pinot noir, qui fait la réputation de Neuchâtel.

Les vins blancs

94/100
LA MAISON CARRÉE
Neuchâtel pinot gris 2016
Paré d'une robe or intense, le vin offre un nez riche

et complexe (mirabelle, orange, safran, champignon/truffe, poivre gris). La bouche est rendue large par un alcool imposant mais dompté. Il manque un peu d'allonge vu l'envergure du vin. Grand vin de gastronomie. 25 €

91/100
CRU DE L'HÔPITAL
Vully chasselas de Fichillien 2017
Dès le nez, les sols donnent une dimension minérale évidente, complétée par la rhubarbe, la fleur de montagne et les agrumes. La bouche est cristalline, élancée et salivante. Grande définition de chasselas. 18 €

91/100
DOMAINE SAINT-SÉBASTE
Neuchâtel chardonnay Les Nonnes 2016
Le fût neuf interpelle dès

le nez, avec des arômes de moka et de bois blond, complétés par une haute maturité de chardonnay (ananas au sirop). L'élevage de qualité est au service de la matière, offrant une grande texture à la fois enrobante et douce, relayant une minéralité discrète. 45 €

91/100
DOMAINE CHERVET
Vully Cuvée de l'Arzille 2017
L'assemblage sauvignon blanc, freisamer et pinot gris est construit autour d'un élevage ambitieux, rappelant le biscuit et le bacon, prenant un peu le pas sur une belle matière. Cependant, la bouche, rendue ample par un alcool généreux mais équilibré, offre une jolie nervosité en finale. Un beau vin de gastronomie. 19 €

90/100
JAVET & JAVET
Vully traminer! 2018
Le nez est élégant. On sent la bergamote, le thé, le muscat et la rose. La bouche est large sans excès, tramée par de fins tanins qui font penser à une légère macération. La finale de ce joli vin de gastronomie rappelle le thé Earl Grey. 25 €

89/100
CHÂTEAU DE PRAZ
Vully chasselas Réserve Blanche 2017
Le vin s'ouvre sur un nez racé, avec une dimension céréale, manioc et sorgo. La bouche se montre ample, fine, avec une texture riche, et conclut par une belle longueur. 15 €

87/100
CAVE DES LAURIERS
Neuchâtel chasselas Non-Filtré 2018
Le nez est fermentaire, avec des notes d'agrumes, de pêche et d'abricot. La bouche est agréable et sapide. Elle s'étire sur une finale poivrée. 9 €

Les vins rouges

91/100
DOMAINE SAINT-SÉBASTE
Neuchâtel pinot noir Clos de la Perrière 2016
Malgré la réduction, on distingue des notes de fruits à noyau envoûtantes. La bouche est ronde et gourmande, guidée par une tension minérale. 42 €

90/100
CAVE DES LAURIERS
Neuchâtel pinot noir Les Clous 2016
D'un profil froid, le nez suggère la réglisse, le panier de fruits rouges et le bois fin. La bouche est de demi-corps, acidulée et longue. La finale reste un peu mate et racinaire. 16 €

90/100
CHÂTEAU D'AUVERNIER
Neuchâtel pinot noir Les Grand Vignes 2014
Le vin est à son apogée, rappelant les vieux gamays (feuilles de tomate, balsamique et une fine volatile). On sent un pinot patiné par le temps, avec une finale fraîche sur la fleur de houblon et l'épice. 53 €

90/100
GRILLETTE
Vin de pays Romand cabernet franc passerillé Les Palins 2015
Élaboré dans une approche d'Amarone, ce cabernet sait surprendre. Le nez intense rappelle la violette, le cassis, et le chocolat. La bouche est dense, à la structure tannique affirmée. Légère fermeté en finale, avec une grande intensité aromatique. 44 €

90/100
JAVET & JAVET
Vully pinot noir de Mur Aime Terre
Un boisé élégant marque le nez, puis c'est la cerise, le floral, où la puissance et l'alcool percent doucement. Belle matière à l'extraction maîtrisée, donnant de la gourmandise et de la sapidité. Approche moderne, offrant plusieurs lectures. 34 €