

Les blancs suisses ont séduit les jurés



Les dégustateurs ne sont pas tendres pour les déviations aromatiques et la fermentation malolactique, censée arrondir les angles. Même si, en 2008, «la maturité des raisins n'a pas été facile à atteindre», selon Alain Gruaz (photo de droite). Christian Dénériaz (photo de gauche, avec Nicole Desbordes) a trouvé trois quarts de vins moyens, et un quart enthousiasmants.

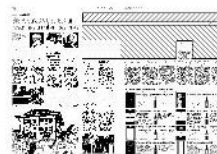
Le Grand Jury de 24 heures, concentré sur des vins blancs monocépages, donne l'avantage aux seuls vins suisses.

PIERRE THOMAS TEXTES
PATRICK MARTIN PHOTOS

Cette dégustation s'est concentrée sur des vins blancs aromatiques, de Suisse romande principalement, et de quelques échantillons du reste du monde. Ni chasselas, ni chardonnay, ni sauvignon, ni même pinots, blancs et gris, qu'il a fallu se résoudre à ne pas soumettre au jury, tant les vins à évaluer étaient nombreux. Voilà qui montre la diversité des vins proposés, notamment par les vigneron·nes vaudois. Dans ce genre de vins, de surcroît secs, la puissance et la structure le disputent à la finesse et à l'élégance. Et les œnologues eux-mêmes ne sont pas tendres pour les déviations aromatiques, comme le (trop) recherché goût vanillé du chêne, et la

fermentation malolactique, censée arrondir les angles, là où une acidité permet, justement, de contrebalancer l'opulence un peu molle des arômes... Ces vins s'apprécient sur leur fraîcheur de fruit: de la vingtaine de 2007 soumis par les vigneron·nes (ou les distributeurs de vins étrangers), deux, seulement, ont réussi à se qualifier pour la finale. Et seul un gewürztraminer de Lavaux termine parmi les huit premiers, au dernier rang.

Le palmarès résume le spectre des vins aromatiques helvétiques. Comme en Alsace, le gewürztraminer, le plus flatteur de tous, se plaît sous nos latitudes. La petite arvine ne mûrit correctement qu'en Valais. Et le viognier, sauvé de son abandon programmé dans les années 1950 en Côtes-du-Rhône, remonte le cours du fleuve jusque sur les rivages lémaniques. C'est un cépage exigeant à la vigne, avec ses grappes lâches, à petits grains, mais à gros rendement. Et qui ne supporte guère le fût



de chêne, même si nombre de vigneron s'obstinent à le loger si luxueusement...

Petites arvines en force

Restait à désigner les vainqueurs du tournoi: qui du duc alsacien, du vidomne valaisan ou du chevalier rhodanien allait l'emporter? Les jurés de *24 heures* ont mieux apprécié la petite arvine que ceux du Grand Prix du vin suisse (palmarès le 23 octobre à Berne) - qui ne l'ont même pas citée parmi les six finalistes, pas plus que le vignier d'ailleurs, et ont privilégié des sauvignons et des chardonnays.

Le tiercé est clair: un gewürztraminer de La Côte, médaille d'or; une petite arvine, médaille d'argent, et un vignier, de La Côte encore, médaille de bronze. Les vigneron ont cédé le pas, cette fois, devant les «grandes caves», Uvavins réussissant à placer deux vins dans le trio de tête, depuis que la coopérative de Tolochenaz a repris la vinification de sa voisine d'Aubonne. Mais les «petits» sont en embuscade: ex aequo, à la quatrième place, un grand classique, le vignier genevois de l'œnologue vaudois Didier Cornut, au Domaine du Paradis, à Satigny, et une petite arvine de Christian Crittin, de la Cave de la Pleine Lune, à Saint-Pierre-de-Clages, qui en signe régulièrement de magnifiques. Pourtant, la puissance de ces deux vins a autant enthousiasmé que désarçonné l'un ou l'autre des dégustateurs.

Quand il est bien élaboré, le païen (heida ou savagnin blanc) peut être pris pour une petite arvine: tel fut le cas du très élégant, signé Pierre Clavier, de la Régence-Balavaud, à Vétroz. Enfin, juste devant le gewürztraminer 2007 du Château de Glérolles, repris par un investisseur, d'abord passionné de vin, Daniel Rey, encore une petite arvine d'une cave sédunoise,

Charles Bonvin Fils, rachetée par les Rouvinez de Sierre.

Ce palmarès a fière allure, même si Alain Gruaz, œnologue de Schenk (à qui appartient la Cave Saint-Pierre à Chamoson), souligne qu'en 2008, année à l'été frais, «la maturité des raisins n'a pas été facile à atteindre». Pour le Valaisan de service, Christian Dénéria, la dégustation a montré «trois quarts de vins moyens et peu enthousiasmants et un quart de vins de qualité, avec de belles expressions de cépage». Prochain match: des assemblages rouges d'ici et d'ailleurs. Pour Noël! ■

GRAND JURY MODE D'EMPLOI Fidélité aux deux tours

Jamais autant de vins n'avaient été soumis au Grand Jury de *24 heures*: septant-sept! Une première table (formée de Rodrigo Banto, œnologue d'Uvavins, Nicole Desbordes, sommelier au Château d'Ouchy, parfait hôte du jour, Stéphane Cholet, du futur bar à vins montreusien Arbitr Bibendi (au rez du Montreux Palace), Christian Dénériaz et Fabrice Thorin, deux fins nez du Verre d'Or, l'association des concours régionaux vaudois, a fait le tri des 18 flacons de 2007, des 11 viogniers et des 9 gewürztraminers 2008, en qualifiant 6 vins pour la finale (2 vins par série). Sur le même modèle, Alain Gruaz, œnologue chez Schenk, François Grognoz, vigneron-encaveur à Villeneuve, et les sommeliers Jérôme Aké (Auberge de l'Onde à Saint-Saphorin) et Tony Decarpentrie (Beau-Rivage Palace à Lausanne) ont «fait le ménage» dans le reste des 2008, présentés en ordre aléatoire (ni regroupement de cépages ni d'origines). Là encore, six vins qualifiés pour la finale.

De cette finale, jugée par l'ensemble du collège de dégustateurs, huit vins sont commentés ci-contre et notés sur 20 points (notes la plus élevée et la plus basse éliminées). Quatre vins ont joué les accessits: deux de La Côte, le riesling X sylvaner Néphélé, de la Cave de La Charrue, à Commugny, et le gewürztraminer du Domaine La Capitaine, à Begnins, et les deux seuls rescapés étrangers, le grüner veltliner autrichien de la ville de Krems (distribué par Mövenpick, à Crissier), tous de 2008, et le gewürztraminer 2007 alsacien de Kientzler

(distribué par Mosca, à Crissier).

La liste des vins ayant obtenu des points figure sur le site www.24heures.ch ou sur www.thomasvino.com.



Le jury de gauche à droite: Fabrice Thorin, Alain Gruaz, Rodrigo Banto, Stéphane Cholet, Nicole Desbordes, Jérôme Aké, François Grognoz, Tony Decarpentrie et Christian Dénériaz.

Les «grandes» caves tiennent les «petits» vigneron en échec

Des pirates comme le torrонтés argentin, le grüner veltliner autrichien, le riesling allemand (de la Moselle) et australien, et le verdejo espagnol n'ont rien pu contre l'invincible armada des blancs romands.



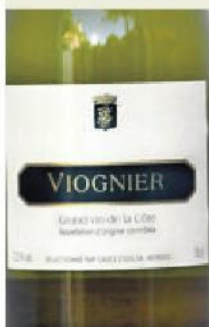
1^{er} avec 16,57 pts, gewürztraminer 2008, Aubonne

Association viticole d'Aubonne,
www.cidis.ch, 50 cl, 9 fr.

«Nez fruité, aromatique, de litchi, de raisin de Corinthe; attaque souple, léger perlant» (Banto).
 «Pétale de rose, expressif, un vin charnu, élégant» (Gruaz).
 «Floral et exotique, fin, élégant et bien maîtrisé» (Desbordes).



«Nez de rose et de litchis, belle structure en bouche et reste digeste» (Aké).
 «Nez floral de violette et de rose; un peu fatigant par manque de fraîcheur» (Decarpentrie).



3^e, 16,14 pts, viognier 2008, AOC La Côte

Expression, Cave Cidis SA,
www.cidis.ch, 15 fr. 80.

«Nez d'abricot, de confiture et touche vanillée; attaque souple et mûre» (Banto).
 «Abricot frais et eau-de-vie à noyau; beaucoup d'expression; équilibré et gras» (Gruaz).
 «Belle onctuosité en bouche, rap-



port acidité-gras parfait; belle longueur!» (Decarpentrie).
 «Finesse et fruité agréable, mais manque de caractère» (Grognoz).



4^e ex aequo, 16 pts, petite arvine 2008, AOC Valais

La Pleine Lune, Christian Crittin,
Saint-Pierre-de-Clages,
www.chamoson.ch/vignes/
19 fr.

«Attaque charnue, belle longueur et magnifique minéralité» (Gruaz).
 «Nez intense de mandarine, de rhubarbe, attaque souple, finale saline et bon fond» (Banto).



«Magnifique petite arvine typée, expressive et flatteuse, du grand art!» (Dénériaz).
 «Attaque grasse, riche, minérale, vin de terroir et de caractère, magnifique!» (Grognoz).
 «Finale écœurante avec des arômes de pétrole en fin de bouche» (Desbordes).



6^e ex aequo, 15,43 pt, petite arvine 2008, AOC Valais

Charles Bonvin Fils, Sion,
www.charlesbonvin.ch, 25 fr.

«Attaque grasse, acidité soutenue, belle minéralité, avec une pointe de sucrosité qui se marie bien avec l'acidité; un vin de race!» (Grognoz).
 «Nez légèrement mentholé; attaque souple couplée avec une belle



acidité; manque de densité en milieu de bouche» (Aké).
 «Attaque aromatique, ronde, joli vin fruité, vif, sec, à servir avec des huîtres» (Dénériaz).



2^e, 16,29 pts, petite arvine 2008, AOC Valais

Réserve des Administrateurs, Cave Saint-Pierre, www.saintpierre.ch, via www.smartwine.ch, 20 fr.
«Nez de pain de seigle, minéral, beaucoup d'élégance, racé, vin ample à la structure affirmée» (Gruaz).
«Nez de rhubarbe; gras, long,



confituré; un peu écœurant!» (Thorin).
«Nez discret, plus de minéralité que de fruit, arômes d'abricot, mais un peu court...» (Decarpentrie).
«Noblesse du cépage, présence du terroir: bel et bon vin du Vieux-Pays, bravo!» (Dénériaz).



4^e ex aequo, 16 pts, viognier, Pont des Soupirs 2008

Domaine du Paradis, Satigny, www.domaine-du-paradis.ch, 22 fr.
«Limpide, complexe, minéral et gras, un vin maîtrisé et élégant!» (Desbordes).
«Nez expressif de violette, très beau vin aromatique, rond et soyeux» (Cholet).



«Beau bouquet, riche, gras, soutenu par l'alcool, un viognier qu'on reconnaît loin à la ronde» (Thorin).
«Finale pure et légère: un vin romantique» (Decarpentrie).
«Fruité, mais un peu mou en bouche...» (Gruaz).



6^e ex aequo, 15,43 pts, païen 2008, AOC Valais

Régence Balavaud, Vétroz, www.regence.ch, 25 fr.
«Pamplemousse, gras, très long et finale saline, magnifique!» (Thorin).
«Attaque acidulée avec une belle richesse, et finale sur l'acidité tranchante» (Decarpentrie).
«Longue persistance; beau vin de terroir, bâti sur une structure



acide» (Grognoz).
«Manque un peu de caractère, mais parfait sur des sushis» (Desbordes).



8^e, 15,14 pts, gewürztraminer 2007

Château de Glérolles, Saint-Saphorin (VD), www.glerolles.ch, 50 cl, 20 fr.
«Très joli savagnin rose, d'harmonie et de saveur, tout en douceur et en richesse» (Dénériaz).
«Musqué, fruité, souple, suave et gras» (Banto).
«Sur le fruit, jolie structure et bel



équilibre» (Grognoz).
«Nez fin et bouche douceuse, manquant de vivacité» (Desbordes).
«Nez de pétale de rose, matière fondue, court en bouche, notes d'amertume et d'alcool en finale» (Thorin).