

Quatre pinots vaudois au pinacle

VINS

Ce matin, à Sierre, les lauréats du Concours mondial du pinot noir présentent leurs vins. Parmi eux, quatre vaudois distingués par un Vinea d'or. Le meilleur résultat d'ensemble en dix éditions.

PIERRE THOMAS

Organisée par Vinea, salon des vins valaisans en plein air qui se déroule ce week-end dans l'artère principale de la Cité du Soleil, l'avenue du Général-Guisan, cette confrontation a deux caractéristiques majeures.

La première, c'est qu'au contraire d'autres concours elle est centrée sur un seul cépage, le principal de Suisse. Avec 4490 hectares, le pinot noir, planté dans tout le pays, a détrôné le chasselas dès 2005. La seconde, c'est que ce concours international est organisé dans les règles prônées par la VinoFed. La moindre des choses, puisque cette fédération des grands concours internationaux a son siège à Sierre.

Les valaisans en force

Revers de la médaille – c'est le cas de le dire! – les valaisans y sont surreprésentés. Sur 1050 vins jugés à la mi-août, 260 provenaient du Vieux-Pays.

Mathématiquement, le palmarès s'en ressent, avec 16 Vinea d'or valaisans (vins notés entre 89 et 94 points sur un total de 100). Le seul Grand Or suisse (dés 94 points sur 100) revient aussi à une cave des Coreaux de Sierre, celle des Deux Crêtes de Gérard Charvin, à Migele, avec une réserve destinée au Badrutts Palace de Saint-Moritz.

Les vaudois bien représentés

Face à l'armada valaisanne, les vaudois étaient aussi «forts» que les français, bourguignons en tête, avec 105 vins. Quatre ont obtenu l'or (*lire ci-contre*) et vingt-deux l'argent, soit aussi bien qu'en 2003 (à un argent près). Cette année, le nombre de médailles s'est monté à 32% des vins présentés, dont 11% d'or.

Par le hasard de la dégustation à l'aveugle et des vins présentés en ordre aléatoire, les quatre lauréats vaudois émanent des principales régions, La Côte, le Chablais, Lavaux et le Nord vaudois.

Culture de la spécificité

Chacun des vins cultive sa

spécificité: un lieu commun, pour le pinot noir, «le meilleur cépage du monde, le plus difficile à vinifier aussi, avec peu de réussites sur la masse», rappelle Fabio Penta, l'œnologue des domaines de Hammel SA, tel le Clos du Châtelard. Comme son collègue Blaise Hermann, chez Bolle Oie, à Morges, il a présenté le dernier millésime sur le marché, le 2006, «qui a l'avantage d'être souple». A noter que ce

«Le pinot noir est le meilleur cépage du monde, le plus difficile à vinifier aussi»

FABIO PENTA

rouge de Sarraux-Dessous, domaine de 18 hectares d'un seul tenant, sur Begnins – sauf le pinot, sur Luins – a obtenu, dans sa version 2005, un «coup de cœur» au *Guide Hachette 2008* à paraître.

Avec Jean-Philippe Mayor, de Vevey, «tonnelier», soit œnologue à façon, les Vaudois soulignent l'importance du Mondial du pinot noir, où ils ont déjà été distingués par le passé, «pour savoir où on se situe».

Coup d'essai, coup de maître

Pour le quatrième, Guy Cousin, de Concise, c'est un trentenaire. Ce jeune vigneron de 28 ans, fils et frère de coopérateurs de la Cave de Bonvillars, cultive 2,3 hectares. Son pinot noir est le tout premier raisin qu'il a récolté: «Il sondait 100° l'échafé, le 28 septembre 2005.» Un vin élevé dans deux barriques, une neuve et une d'un deuxième vin.

A cause de la pluie et de la pourriture, il n'a pas pu renouveler l'expérience en 2006. «Pour réaliser de grands pinots noirs comme en Bourgogne, on a encore du boulot. Mais avec une météo favorable, on a le potentiel. Et nous avons le fond, notre terroir, pour réussir de belles choses.»

Patrolé d'expert: en 2003, il a été «stagiaire des grands crus» dans une maison de Beaune. Coup d'essai et, déjà, coup de maître... ■

Vinea, Sierre.

Dernain et dimanche,

de 10 h à 17 h.

120 producteurs, 1500 vins.

30 fr. par jour

(verre de dégustation).

www.vinea.ch

Palmares complet sur:

www.mondial-du-pinot-noir.com



56 VINEA Le salon des vins valaisans a organisé le Mondial du pinot noir, concours centré sur un seul cépage, le plus important de Suisse. Pas moins de 260 vins (sur un total de 1050) provenaient du Valais.

SIERRE, LE 17 AOÛT 2007

Les quatre médaillés d'or du canton

Pinot noir 2006, AOC

Saint-Saphorin, «noble cépage de Lavaux», Cave Albert Mayor SA, Vevey, vinification traditionnelle (avec 10% de gamaret-garanoir), 021 923 68 71, 13 fr. 70, 3000 bouteilles.

Robe rubis brillante; nez de petits fruits rouges, avec une touche sauvage; attaque souple, sur la rondeur; finale nerveuse, sur des tanins fermes; en fin de bouche, on retrouve les fruits rouges.



Tout sur le vin sur le site: www.thomasvino.ch

Pinot noir 2006,

Domaine de Sarraux-Dessous,

Grand cru de Luins AOC, Bolle et Cie SA, Morges, élevé en foudre, 021 801 27 74, www.bolle.ch, 14 fr. 70, 3000 bouteilles.

Robe rouge, reflets soutenus; nez de fruits rouges compotés, nuance de tabac; attaque sur la densité, le fruit mûr, beau volume en bouche, tanins serrés; dispose encore d'un potentiel d'évolution.



Cuvée des Sens 2006, Clos

du Châtelard, AOC Villeneuve,

Hammel SA, Rolle, élevé huit mois en barrique au domaine, 021 822 07 07, www.hammel.ch, 24 fr. 20, 2500 bouteilles.

Robe rouge, reflets violacés; nez de fruits rouges, de vanille et de cédré; attaque épicée, arômes d'épices orientales douces; finale sur des tanins serrés; un vin qui s'ouvre, mais est encore marqué par l'élevage en barrique.



Pinot noir élevé en fit de chêne

2005, AOC Concise, Vignoble

Cousin, 079 718 71 31, www.vignoblecousin.ch, 17 fr. 90, 500 bouteilles (épuisé, pas de 2006). Robe rouge profond,

brillante; notes empreintes (grillées); attaque ample, belle charpente; un vin déjà ouvert, avec des notes minérales; les arômes des fruits rouges reprennent de la vigueur en bouche; belle longueur; finale torréfiée, pointe brillante.



P. TS

Grande «classe» et petits plats à l'École hôtelière de Lausanne

L'on a beau retourner à l'école, mieux vaut laisser les culottes courtes à la maison. Au Berceau des sens, le restaurant gastronomique de l'École hôtelière de Lausanne, la tenue de ville est recommandée. Sans doute pour ne pas détoner à côté des multiples serveurs, impeccablement mis, qui s'affairaient avec beaucoup d'application.

Tout comme la brigade en cuisine, le personnel de salle est là pour faire ses premières armes. Les étudiants se succèdent, sur-

semaine après semaine, sur-

LE COUP DE FOURCHETTE

Resté que les plats proposés sont loin du simple exercice.

Nous avons laissé de côté le menu à quatre plats (46 francs). Un tartare de bœuf relevé – un peu timidement – au strachan (une purée de piment à l'ail doré-gine thaïe) composait une entrée très appréciée, aux côtés d'un élégant verre à cocktail garni de

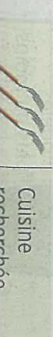
(42 francs). Il s'accompagnait d'un gratin dauphinois subtilement rehaussé au cumin. L'autre entrée a cédé le pas à une poêlée de noix de Saint-Jacques caramélisées (45 francs), sur une originale Tatin de betteraves et panais.

Récitée avec soin, la sélection de fromages (8 francs) était d'une belle richesse. Elle précédait un choix cornélien: celui d'une poêlée d'abricots flambés à l'abricotine sous les yeux du client, ou d'un chariot de desserts très dramatique. La dre-

aux herbes, mousse au chocolat sur son coulis de framboises et crème brûlée d'une remarquable légèreté ont ainsi clôturé un repas qui a pu être accompagné d'une belle sélection de vins au verre, suisses, espagnols et portugais (5 à 7 francs).

Le Berceau des sens

Rte de Coïonnex 18
1000 Le Châlet-à-Gobet
Tél. 021 785 12 21.



Cuisine

Bernoise

