

24 heures

Le champion du vin bio vient toujours de Begnins

Le Grand Prix du vin suisse sacre une troisième fois Reynald Parmelin. Les vins vaudois se classent bien

C'est la troisième fois consécutive, hier, que Reynald Parmelin prenait le train depuis son Domaine de la Capitaine, à Begnins, pour se rendre au Gala des vins suisses, à Berne. Et, à chaque fois, c'est pour y être distingué du Prix Bio suisse, qui récompense son Johanniter. «On doit être une septantaine de vigneron bios en Suisse, mais ce prix nous aide à savoir où on en est. Et il rassure notre clientèle habituelle dans ses choix.» Amène-t-il de nouveaux acheteurs? «Quelques restaurateurs qui cherchent des vins primés, mais rien de plus.»

Il a planté ce johanniter il y a une quinzaine d'années, peu de temps après avoir passé ses vignes en bio, «pas par intégrisme, mais par conviction», explique celui qui prend toujours l'avion parce qu'il adore voyager. Ce johanniter, un cépage né d'un croisement de riesling, de chasselas, de pinot gris et de seve-villard, «il a fallu apprendre à le vinifier. Mais, à voir, on a trouvé la bonne formule», s'amuse ce vigneron de 45 ans. «Il faut dire qu'il a tout pour plaire, de la complexité, un petit côté aromatique qui charme le grand public, un bel équilibre et une structure qui plaît aux experts.»

Neuf primés vaudois

Jean-Marie Roch, de la Vaudoise des Quatre-Vents, à Perroy, n'a pas fait le déplacement de Berne: il était en vacances. C'est donc son père, Jean-Louis, qui est allé chercher le Premier Prix de la catégorie chasselas, une catégorie presque 100% vaudoise cette année, avec cinq Vaudois sur six finalistes. Et c'est bien ce Perroy 2010 de la Vaudoise des Quatre-Vents, vendu à 8 fr. 50, qui a damé le pion à tous les grands noms du genre. Si Jean-Marie Roch le cultive, comme le faisaient les trois générations précédentes, il en confie la vinification

à Fabio Penta, l'œnologue d'Hammel, à Rolle, qui vient travailler dans la cave des Roch. Ironie du sort: les deux chasselas finalistes d'Hammel ne sont pas montés sur le podium (voir ci-dessous). La Ruchonnette 2010 de Saint-Saphorin, de la famille Ruchonnet, à Rivaz, arrive, elle, troisième derrière un Fichillien, du Cru de l'Hôpital, dans le Vully fribourgeois.

Essai concluant

Dans chacune des onze catégories, les six finalistes visaient les trois places d'honneur. En rosé et blanc de noir, le Blanc de Noir 2010 d'André Chevalley, à Lutry, arrive deuxième. «C'est la première année que je fais ce vin, explique-t-il. Et c'est la première fois que je le présente à un concours. Je m'y étais toujours opposé, mais maintenant il y a mon fils qui m'a rejoint et qui m'a convaincu.» Il précède Les Chaumes, l'œil-de-perdrix de Cidis, à Tolochenaz, qui obtient donc la troisième place.

La Côte est un pays de gamay, à voir les deuxième et troisième places dans cette catégorie, avec le Domaine de Sarraux-Desous 2010, de Luins (un vin de Bolle, à Morges) et le Gamay 2010, du Domaine de la Treille, à Founex. En merlot, c'est l'Abbaye de la Salaz, à Ollon, qui a pris la deuxième place (nous y reviendrons vendredi). Même classement (2e) pour l'Assemblage rouge 2009 du Cellier du Mas, à Tartegnin, alors que, dans cette catégorie, le Vigne d'Or élevé en fût de chêne 2009, des Artisans Vignerons d'Yvorne, arrive en troisième place.

Les Valaisans sont légion dans ce concours organisé par Vinea et le magazine *Vinum*, puisqu'ils remportent six des onze catégories. Et le vigneron de l'année est Diego Mathier, de chez Adrian Mathier, à Salquenen, déjà consacré en 2007. Quant au meilleur vin absolu des 3000 crus présentés, c'est l'Orchis assemblage rouge 2009 de Maurice Zufferey, à Sierre.

David Moginier

en vaudois. Depuis 1762 | www.24h

Mercredi
26 octobre 2011



Reynald Parmelin a pris le virage du bio il y a une quinzaine d'années dans ses vignes de Begnins et de Vincy. ALAIN ROUËCHE

Les autres finalistes vaudois

Chasselas Le Calamin 2010, d'Hegg et Fils, à Eppesses, le Domaine de Fischer 2010, d'Hammel, à Rolle, et le Château de Trévelin 2010, d'Hammel, à Rolle.

Assemblages blancs

Le Curieux 2010, de la Cave la Rose d'or, à Luins, et Parfum Blanc 2010, de Jacques Steiner, à Dully.

Rosés L'As de Cœur rosé 2010, de la Cave de Jolimont, à Rolle, et la Dame de Cœur 2010, de la Cave Beetschen, à Bursins.

Pinot noir Le Satyre Ni Dieu Ni Maître 2010, du Satyre, à Begnins.

Gamay le Gamay 2009, des Celliers du Chablais, à Aigle.

Autres cépages rouges purs Le Gamaret Gourmand 2009, de la Cave des viticulteurs de Bonvillars.