

TASTEVIN

L'Elixir du Dr Hammel

Le vainqueur de la catégorie «vins doux» de la Sélection des vins vaudois 2010 n'est pas un inconnu. L'Elixir de Hammel, à Rolle, est en effet une bête à distinctions. Troisième au Grand Prix du vin suisse 2009, trois étoiles au *Guide Hachette 2010*, déjà lauréat l'an dernier à la Sélection des vins vaudois, son millésime 2008 accède cette année au sommet de la discipline.

Il faut dire que Hammel se donne toujours les moyens de faire bien ses spécialités. Ici, Charles Rolaz et Fabio Penta, l'œnologue, ont assemblé chardonnay, pinot gris, muscat, gewurztraminer et chasselas, récoltés dans des vendan-



ges tardives successives sur environ trois semaines. Il y a eu aussi un peu de passerillage, histoire de concentrer encore les sucres.

Ce vin a fait une longue fermentation alcoolique avant d'être élevé douze mois sur lie, en cuves et en barriques de chêne.

Au final, le nectar précieux se révèle d'une belle couleur ambre. Au nez, les fruits sont confits, entre mirabelles et raisins. En bouche, l'acidité équilibre bien le côté sucré, avec une note saline en finale. Un vin qui saura vieillir.

D. MOG.

Elixir 2008, 37,5 cl,
24 fr. 50. Hammel Vins,
Les Cruz, 1180 Rolle.
www.hammel.ch