

24heures

SAMEDI-DIMANCHE 02-03 JUIN 2012
page 36 - TERROIR

L'OVAILLE 1584 Yvorne 1er Grand Cru

Tastevin

Les 1ers Grands Crus un par un (2)

Suite de notre dégustation des 1ers Grands Crus vaudois. Cette fois-ci avec les deux Ovaille d'Yvorne, Deladoey et Hammel. En 1584, un éboulement rasait Corbeyrier et donnait ce vignoble très pentu (jusqu'à 75% dans les hauts), au sous-sol de calcaire avec un peu d'argile.

Le Domaine de l'Ovaille fait 2,3 ha. Les Deladoey n'en font qu'une partie en 1er Grand Cru, prévoyant à terme de mettre l'entier de la parcelle dans cette gamme. Leur chasselas est élevé de manière traditionnelle, en vases de chêne thermorégulés. Dans le verre, on est sur un chasselas minéral, avec un côté pierre à fusil marqué et une

petite touche miellée. La bouche possède une jolie fraîcheur, conjuguée à une belle longueur.

L'Ovaille 1584, d'Hammel, fait référence à la date de l'éboulis. Ici, ce vignoble de 2 ha est en production limitée et la densité de plantation est énorme (12 000 pieds/ha). Fabio Penta, l'œnologue, fait trier le raisin en caissette avant un pressurage très doux. La vinification se fait avec des levures indigènes, et l'élevage est sur lies fines en amphores d'argile. Le nez est somptueux, avec des notes florales, de fruits jaunes et de noisette. La bouche a une texture minérale et la finale est très, très longue. D.MOG.



Domaine de l'Ovaille,
www.ovaille.com,
70 cl, 25 fr.



L'Ovaille 1584,
www.hammel.ch,
70 cl, 21 fr.