



EXTRAIT DU SITE : <http://WWW.THOMASVINO.CH> (septembre 2011)

## DES ÉTOILES ET DES DOMAINES (VD/VS)

### Etoiles

- \* bon producteur
- \*\* très bon producteur
- \*\*\* excellent producteur
- \*\*\*\* producteur exceptionnel
- \*\*\*\*\* producteur de classe mondiale

### Ce classement tient compte des vins dégustés dans le cadre des sélections vaudoises et valaisannes 2011

(les caves qui n'ont pas présenté de vins ou n'ont placé aucun vin parmi les meilleurs de leur canton n'y figurent donc pas).

#### \*\*\*\*

Domaine des Muses, Robert Tamarcaz, Sierre (VS)  
Gérald Besse, Martigny-Combe (VS)  
Antoine et Christophe Bétrisey, St-Léonard (VS)  
Diego Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch (VS)  
**Domaines Hammel : Clos du Châtelard, Villeneuve (VD)**  
**Domaines Hammel : Clos de La George, Yverne (VD)**  
Domaine Cruchon Père et Fils, Echichens (VD)  
Philippe Bovet, Givrins (VD)  
Noémie Graff, Begnins (VD)

#### \*\*\*

Yvon Roduit, Fully (VS)  
Provins-Valais, Sion (VS)  
La Tornale, Jean-Daniel Favre, Chamoson (VS)  
Jean-René Germanier, Vétroz (VS)  
Daniel Magliocco, St-Pierre-de-Clages (VS)  
Claudy Clavien, Miège (VS)  
Vins des Chevaliers, Salquenen (VS)  
Philippe Frères, Leytron (VS)  
René Favre et Fils, St-Pierre-de-Clages (VS)  
Domaine du Mont-d'Or, Pont-de-la-Morge (VS)  
André Fontannaz, Cave La Madeleine, Vétroz (VS)  
Domaine du Grand-Brûlé, Etat du Valais, Leytron (VS)  
Yvon Cheseaux, Saillon (VS)  
Rouvinez, Sierre (VS)  
Cave Ardévaz, Rachel Boven et famille, Chamoson (VS)  
Defayes & Crettenand, Leytron (VS)  
Cave du Vidomne, Catherine Gaillard, St-Pierre-de-Clages (VS)  
Leukersonne, Susten (VS)  
Gilbert Devayes, Leytron (VS)  
Les Fils Maye, Riddes (VS)  
Domaine de Montzuettes, Charles-André Lamon, Flanthey (VS)  
Cave La Romaine, Joël Briguët, Flanthey (VS)  
Le Cellier du Mas, Tartegnin (VD)  
Uvavins, Tolothenaz (VD)  
Les Frères Dubois, Cully (VD)  
Cave du Château de Glérolles, Rivaz (VD)  
Domaine Jean-Luc Blondel, Cully (VD)  
Château de Châagnéréaz, Mont-sur-Rolle (VD)  
Jacques Pélichet, Féchy (VD)  
Bolle & Cie, Morges (VD)  
Château de Mont, Mont-sur-Rolle (VD)  
Domaine de Fischer, Féchy (VD)  
Badoux Vins SA, Aigle (VD)  
Domaine des Rueyres, Chardonne (VD)  
AVY, Yverne (VD)  
Cave Mirabilis, Poget, Agiez (VD)  
Alain Emery, Aigle

#### \*\*

Domaine des Crêtes, Joseph Vocat et fils, Noës (VS)  
David Rossier, Leytron (VS)  
Jodernkellerei, Visperterminen (VS)  
Robert Gilliard, Sion (VS)  
Les Celliers de Vétroz, Famille Fontannaz  
Jacques Dumoulin, Savièse (VS)  
Cave la Siseranche, Maurice Giroud-Pomaz, Chamoson (VS)  
Henri Valloton, Fully (VS)  
Tobias Mathier SA, Salquenen (VS)  
Cave Dubuis-Rudaz, Sion (VS)  
Raphaël Vergères, Vétroz (VS)  
Laurent Hug, Cave Les Places, Champlan (VS)  
Claude et Alex. Duboux, Eppesses (VD)  
Le Clos de Céligny (GE)  
Pinget Vins, Rivaz (VD)  
Domaine de la Recorbe, Eysins (VD)  
Domaine du Burignon, Saint-Saphorin (VD)  
Abbaye de Mont, Mont-sur-Rolle (VD)  
Le Fils du Soleil, Michel et Julien Neyroud, Chardonne (VD)  
Domaine de Serreaux-Dessus, Begnins (VD)  
Cave du Château de Valeyres (sous Rances) (VD)

#### \*

Louis Comby & Fils, Chamoson (VS)  
Pierre-Marie Giroud, Chamoson (VS)  
Cave Saint-Georges SA, Sierre (VS)  
Giroud Vins SA, Sion (VS)  
Soleil d'Or, Imesch, Sierre (VS)  
Cave du Vieux-Pressoir, Famille Ruchonnet, Rivaz (VD)  
Château de Saint-Saphorin sur Morges (VD)  
Domaine de Autecour, Mont-sur-Rolle (VD)  
Domaine Yvan Parmelin, Vinzel (VD)

[thomasvino.ch/juillet](http://thomasvino.ch/juillet) 2011.



**HAMMEL**  
TERRES DE VINS



EXTRAIT DU SITE : <http://WWW.THOMASVINO.CH> (septembre 2011)

## **MDVS & Friends (Arte Vitis)**

### **Le chasselas monte à Zurich**

**On se souvient de la présentation, il y a bientôt dix ans (à fêter en 2012), du «cercle vertueux» vaudois Arte Vitis. Des journalistes alémaniques avaient applaudis à la diversification et à la sortie du chasselas par le haut !**

**Lourde erreur: les 13 apôtres d'Arte Vitis sont, le plus souvent, d'ardents défenseurs du chasselas qui ne le renient pas. On a pu s'en rendre compte à Zurich, les 28 et 29 août 2011.**

Voici les notes obtenues par quelques chasselas proposés par les membres d'Arte Vitis :

**93**

**L'Ouille, Cuvée 1584, Yvorne 2010, Hammel, Rolle**

Nez exubérant, de tilleul, de glycine; attaque fraîche, citronnée, avec des notes mentholées; arôme d'ananas frais, de mangue; belle longueur, avec une pointe d'amande amère en finale; indubitablement, un chasselas de la nouvelle génération, partiellement élevé par Fabio Penta en amphores (œuf), sans malo, vif et inspiré.

**92**

**Les Blassinges 2010, Saint-Saphorin, Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres**

Nez de biscuit, de grillé (le fameux «brûlon»); une attaque large, pleine; de la puissance, du gras, sur des arômes mûrs de fruits jaunes; présence de CO2 et légère amertume finale; un grand classique!

**90**

**Dézaley Les Côtes-Dessus 2010, J.-F. Neyroud-Fonjallaz, Chardonne**

Léger vanillé au nez, traces de levures; attaque ronde et ample; bonne structure, sur des fruits jaunes, avec une note de citron vert; bonne minéralité et présence de CO2 un peu trop soutenu.

**89**

**Vase No 10, Villette 2010, Dom. Mermetus, V. Chollet, Aran-Villette**

Nez ouvert, avec des notes d'amande, d'herbes sèches; attaque ample, sur des arômes de pêche de vigne; belle structure et légère amertume finale.

**88**

**Dézaley Les Côtes-Dessus 2010, Pierre Monachon, Rivaz**

Nez de «brûlon»; attaque souple, ample, gras, un peu doux-amer; finale sur la minéralité, mais le CO2 sèche un peu la bouche...

**88**

**En Bayel, Féchy 2009, Raymond Paccot, Féchy**

Nez anisé; attaque un peu verte; un vin tendu par l'acidité, à la fois riche et mûr, mais avec une finale sur la pomme verte trahissant l'absence de deuxième fermentation (malolactique).

**86**

**Vieilles Vignes 2010, Morges, Uvavins, Tolochenaz**

Nez un peu masqué; note lactique au nez, avec des nuances citronnées; finale acidulée, avec une pointe de végétal.

# MDVS & Friends (Arte Vitis)

## Le chasselas monte à Zurich (suite)

### VIEUX CHASSELAS

**88/90**

#### **L'Yvorne 1997, Philippe Gex, Yvorne**

Vinifié par Bernard Cavé, un adepte des amphores (œufs), ce vin n'a pas encore bénéficié de ce mode d'élevage. Le vin présente déjà des arômes tertiaires, amande douce, sirop d'orgeat; l'attaque est ample; la finale sur l'amande amère, avec des notes de miel et de cire d'abeille qui se profilent...

**88**

#### **Domaine de Marcelin 1959, Morges**

Le domaine expérimental de l'Etat de Vaud recèle quelques richesses dans ses caves... La robe est ambrée, le nez apparaît un peu boisé; le vin est franchement et logiquement dans une phase tertiaire, genre Jéréz, mais avec un léger goût d'abricot sec en milieu de bouche; la structure est moyenne, avec une finale un peu beurrée, sur la mandarine et l'écorce d'orange. Un «vieux vin», mais pas dénué d'intérêt.

**86**

#### **Le Morget Réserve 2004, Domaine Cruchon, Echichens**

Nez d'amande, de pâte de fruit à l'orange; CO2 encore présent et dérangeant sur un «vieux vin»; bon volume en bouche, notes de «feuilles mortes», finale sur la pâte d'amande et soutien acide intéressant. Encore «entre deux eaux»: les chasselas sont réputés virer «vieux» après 5 à 10 ans.

**85**

#### **Dézaley Médinette 2001, Louis-Philippe Bovard, Cully**

Nez de fromage frais; toucher de bouche huileux; le gras se confirme en milieu de bouche; structure ample; déjà sur l'évolution (mais sans miel...); amertume finale, impression d'alcool dominant, déséquilibré.

### CHASSELAS JEUNES ET PLUS VIEUX

**94**

#### **Clos de Mangold 2008, Vieilles Vignes, Dom. Cornulus, Savièse**

Nez minéral, avec des notes de «brûlon», voire de goudron; attaque ample; puissant; belle structure, ampleur solaire; finale sur la minéralité, le silex. Très beau vin!

**92**

#### **Clos du Crossex-Grillé 2010, Cuvée des Immortels (amphore), Gex-Cavé, Aigle**

Joli nez floral; belle attaque, sur le gras et la puissance; mûr, mais avec une touche «bitter» en finale.

La version **2006 (88/100)** exhale des senteurs d'ananas, de fruits exotiques, avec des notes sous-jacentes de miel d'acacia et un CO2 trop marqué.

**92**

#### **Calamin Cuvée Vincent 2009, Blaise Duboux, Epesses**

Robe dorée, nez de léger «brûlon» (pierre sèche), notes de citron; attaque sur le perlant (CO2); belle profondeur, avec de la minéralité; belle longueur en bouche et équilibre acide-amer. Un vin plein de personnalité.

**90**

#### **Saint-Saphorin Les Manchettes 2009, Pierre Monachon, Rivaz**

Nez de fleurs blanches; attaque franche qui ouvre sur un beau volume; bonne acidité; long, avec une note légèrement douce-amère en finale.

**89**

#### **Le Brez 2010, Raymond Paccot, Domaine La Colombe, Féchy**

Nez frais, mentholé; attaque sur la fraîcheur, l'acidité; milieu de bouche bien structuré, CO2 un peu trop envahissant. Le 2002 du même terroir était passé...

**89**

#### **Château Maison-Blanche 2006, Yvorne**

Beau nez de tilleul, de poire blanche; attaque ample, grasse; belle acidité, avec des notes finales de fruit mûr, de mangue. Beau vin! Le **2009 (86)** paraissait moins ouvert, avec ses arômes anisés, voire vanillés, sur une attaque fraîche, mais très tendre en bouche...

**88**

#### **Dézaley Médinette 2009, Louis-Philippe Bovard, Cully**

Nez de levures fraîches; attaque mûre, avec de la fraîcheur; bonne structure, mais encore peu expressif et neutre. Le **1999 (82)**, à la robe dorée, exhalait un nez de miel, mais avec un goût de «feuilles mortes»: à mi-chemin du jeune et du vieux chasselas.





EXTRAIT DU SITE : <http://WWW.THOMASVINO.CH> (septembre 2011)

## 1ère sur 100 !

**Les classements en tous genres se multiplient.** Régionaux (avec les sélections de chaque canton), nationaux (avec le Concours national organisé par VINEA à Sierre, qui débouche sur le Gala des vins suisses, dont le palmarès sera proclamé début novembre), et les guides divers et variés, comme le *Guide Hachette des vins* 2011 (à paraître le 1er septembre 2010), le *Guide des vins suisses* (émanation de VINEA) et le palmarès des 100 meilleures caves de Suisse, par une équipe à 100% alémanique du *Schweizerische Weinzeitung*. On attend les notations de l'oracle bordelais Jean-Marc Quarin, dont on dit qu'il est en prospection en Suisse romande pour fournir (contre rétribution) ses «carnets»...

Certains de ces classements notent sur 100 points selon la fiche codifiée par l'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin), certains ne publient pas leurs notes (des sélections régionales, le concours national), d'autres notent sur 5 (comme le *Guide Hachette*, sans étoiles, avec de 1 à 3 étoiles et coup de cœur) et sur 20 points (*Schw. Weinzeitung*, *Vinum*, Quarin).

Jusqu'ici, peu d'étalonnage sur 100 points, selon la grille de lecture imposée par Robert M. Parker au niveau international. Voici donc **une série de 140 vins suisses des dernières années (2007, 2008 et 2009), dégustés au début 2010 par Pierre Thomas, et notés sur 100 points (avec un seuil à 85 points)**. La plupart des vins (70%) ont été dégustés à l'aveugle, en plusieurs sessions, ce printemps.

**Une première sur 100 !** La note de dégustation est suivie du mois et de l'année où elle a été rédigée. Et pour qui se demanderait pourquoi tel vin a obtenu 85 points et tel autre 86, on paraphrasera le gourou américain, dans une des préfaces de ses éditions traduites en français : «Qu'est-ce qui distingue l'un de l'autre ? Eh bien, c'est simple, le vin qui a obtenu 86 points est meilleur que celui noté à 85».

### Barème

**95 – 100** Vins exceptionnels, sortent du lot  
**90 – 94** Les meilleurs de leur catégorie  
**85 – 89** Excellents vins  
**80 – 85** Bons vins  
**70 – 79** Vins moyens

### Les catégories

– *Chasselas*  
– *Vins blancs secs*  
– *Vins liquoreux*  
– *Vins rosés*  
– *Pinot noir*  
– *Vins rouges monocépages*  
– *Assemblages rouges*

## Assemblages rouges

**92**

**Cuvée Charles-Auguste 2007, Domaine de Crochet, Hammel SA, Rolle (VD)**  
Nez épicié, poivré, trahissant la syrah (70%, complétée par les cabernets franc et sauvignon et un peu de merlot) ; souple à l'attaque ; beau volume en bouche ; des notes de fumée froide et des tanins encore jeunes. 06/10



**HAMMEL**  
TERRES DE VINS