



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'Ovaille, 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.

