

Dans le dernier VINUM Magazine ...  
04/ OCT-NOV 2012



## Gamay suisse élevé sous bois Enorme potentiel

La maîtrise de l'élevage sous bois donne de la profondeur et de la complexité à ce rouge trop souvent cantonné au rang de vin de soif.

Il y a cinquante ans, le Gamay était renommé pour son potentiel de vieillissement. Aujourd'hui, producteurs et consommateurs le voient surtout comme un vin gouleyant et fruité à boire l'été sur une terrasse. Néanmoins, dans un triangle reliant grosso modo Genève, Yverdon et Montreux, une minorité de vigneron helvétiques considère que le cépage possède un potentiel non utilisé. Un matériel végétal soigné, des rendements limités, une vinification travaillée pour faire ressortir la puissance et la structure permettant à ces passionnés du Gamay d'élaborer des vins rouges de haute tenue totalement différents de l'archétype du vin de soif. Afin d'assister l'auteur de ces lignes, Yves Paquier,

directeur technique du Concours des 7 Ceps à Bourg-en-Bresse, Richard Pfister, ingénieur-oenologue et consultant en olfaction, ainsi que Nathalie Favre, responsable de la formation au Beau-Rivage de Genève, ont participé à la dégustation. Les résultats obtenus montrent deux choses : la réputation des favoris n'a rien d'un hasard, puisque l'on trouve aux avant-postes des vins déjà distingués dans diverses compétitions et le fait que les lieux de production les plus propices à ces rouges structurés se concentrent à l'ouest de La Côte et dans les Côtes-de-l'Orbe.



Dégusté par :  
**Alexandre Truffer**

**15.5**

### Hammel SA, Rolle VD

Clos de la George  
Vers les Ecots 2010

**Commentaire :** Robe brillante. Belle fraîcheur pour un nez complexe où apparaissent des notes fruitées, boisées, empyreumatiques et minérales.

Attaque fraîche et fruitée, notes d'élevage agréables en finale.

2012 à 2020

**Prix :** 18.80 francs

## CLOS DE LA GEORGE Grand Cru YVORNE

### Vers-Les-Ecots 2010

