



HAMMEL
TERRES DE VINS

DANS LE DERNIER VINUM MAGAZINE ...
JUILLET-AOÛT 2014



SAUVIGNON BLANC DE SUISSE ROMANDE

L'ÉLOGE DE LA VIVACITÉ

La Dîme de Genève a su être convaincante lors de la dernière dégustation effectuée par Vinum. Avec son très bon score de 16 points, elle représente un excellent rapport qualité-prix ! Le Chardonnay La Dîme, quant à lui, avec sa médaille d'or à la Sélection des Vins de Genève, démontre également sa grande qualité.



LA DÎME SAUVIGNON BLANC GENÈVE - 2013

16 POINTS

HAMMEL SA, ROLLE VD

La Dîme

Sauvignon Blanc de Genève

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce Sauvignon de style assez moderne bénéficie d'un élevage précis qui lui donne de la complexité. Belle robe claire ; nez complexe où se mêlent les notes minérales, fumées et boisées ; une attaque vive ainsi qu'une finale fraîche encadrent la bouche ample et vineuse.

PRIX : 12.50 francs



Dégusté par :
Yves Pasquier et Alexandre Truffer

48
VINS DÉGUSTÉS

2
VINS À 17 POINTS

9
VINS ENTRE 17 ET
16 POINTS

30
VINS ENTRE 16 ET
14.5 POINTS

7
VINS À MOINS DE
14.5 POINTS

PLUS D'INFOS SUR LE SAUVIGNON BLANC: VOIR AU VERSO

CÉPAGE AROMATIQUE TRÈS À LA MODE, LE SAUVIGNON BLANC A SU CONVAINCRE DE NOMBREUX PRODUCTEURS ROMANDS. RENCONTRE AVEC UN BLANC VIF EXPRESSIF QUI SE PLAÎT AUSSI BIEN À SIERRE QU'À GENÈVE OU SUR LES TERRASSES DE LAVAUX.

La cinquième édition du Mondial du Sauvignon a eu lieu les 11 et 12 avril à Bordeaux. Cette compétition était pour votre serviteur l'occasion de découvrir les différents styles de ce blanc aromatique qui divise souvent les dégustateurs. En effet, les thiols, ces molécules présentes en quantité importante dans ce cépage donneront naissance, sous l'effet des levures, à des arômes de buis, d'asperge, de bourgeons de cassis, de pamplemousse et de fruits de la passion que certains trouveront exubérants et complexes. Du côté des dégustateurs qui ne portent pas ce cépage dans leur cœur, on parle plutôt de légume cuit et de pipi de chat. À côté de ses Sauvignon très variétaux, typiques de la Nouvelle-Zélande ou du Chili, on trouve, dans la Loire surtout, des vins très minéraux, portés par une vivacité importante. La Suisse (156 hectares) n'envoie que peu d'échantillons au Mondial du Sauvignon. Lors de l'édition 2014, elle a emporté une médaille d'or et trois médailles d'argent. Cette faible participation helvétique m'a donné envie de mieux connaître les Sauvignon romands. Une cinquantaine d'échantillons plus tard, difficile de définir un style « local ». Les crus de Genève (35 hectares), très expressifs, ressemblent aux vins de l'hémisphère sud. Le climat du Valais (20 hectares) engendre des cuvées plus minérales et moins exubérantes. Entre ces extrêmes, la diversité de profils montre que la physionomie d'un Sauvignon romand dépend plus du vigneron qui l'a planté que du sol où il pousse.

Sans doute originaire de la région de la Loire, le Sauvignon s'est implanté à Bordeaux puis dans le monde entier. Sa superficie actuelle dépasse les 100'000 hectares dont la moitié est encore située en Europe. La France reste sa terre de prédilection, avec, selon les informations du site du Mondial du Sauvignon, un tiers des surfaces recensées. Dans le Nouveau-Monde, la Nouvelle-Zélande (17%), le Chili (13%), l'Afrique du Sud (10%), l'Australie et les Etats-Unis (7% chacun), ont adopté avec enthousiasme ce cépage aromatique. Selon l'ampélographe Pierre Galet, le Sauvignon doit son nom au mot « sauvage » qui définit bien sa forte vigueur, qu'il faut réfréner pour obtenir des vins de qualité. Ce cépage plutôt précoce se révèle bien adapté aux régions fraîches, mais son acidité naturelle conséquente en fait une variété capable de tirer son épingle du jeu dans les zones chaudes. Ajouter une aromatique exubérante et facilement identifiable par le consommateur lambda, et vous avez la recette d'un mondial.



Vinum 03 - Juillet / Août 2014

Par : Alexandre Truffer