

REVUE DE PRESSE

Vinum

EUROPAS WEINMAGAZIN

N° 04 - Oct-Nov 2017

HAMMEL  
TERRES DE VINS

Charles Rolaz

## Nouveautés Romandes Son Altesse excellentissime

**61 vins dégustés ....  
Un seul a obtenu la note de 18.5 points !**

**Remarquable spécialité vaudoise d'un rapport  
qualité-prix exceptionnel !**

### ALTESSE - Château de Trévelin 2015

Grand Cru Aubonne - La Côte AOC **18.5**

Vinifié avec beaucoup de savoir-faire, cette Altesse racée et puissante se distingue par une robe jaune paille d'une grande brillance et un nez complexe qui marie les fruits jaunes, quelques herbes des alpes et une pointe de fruits exotiques.

Cette palette aromatique gagne en générosité dans la bouche ample que soutient une vivacité maîtrisée.

Ajouter une finale rectiligne presque interminable, un équilibre réussi et un potentiel de garde de plusieurs années, vous obtenez une remarquable spécialité vaudoise dotée d'un rapport qualité -prix exceptionnel.

18,5 Points 2017 - 2023

Prix départ cave : CHF 15.50

Dégustation et texte : Alexandre Truffer



CHARLES ROLAZ  
HAMMEL - TERRES DE VINS

CHEMIN DES CRUZ 1 1180 ROLLE  
TEL. 021 822 07 09

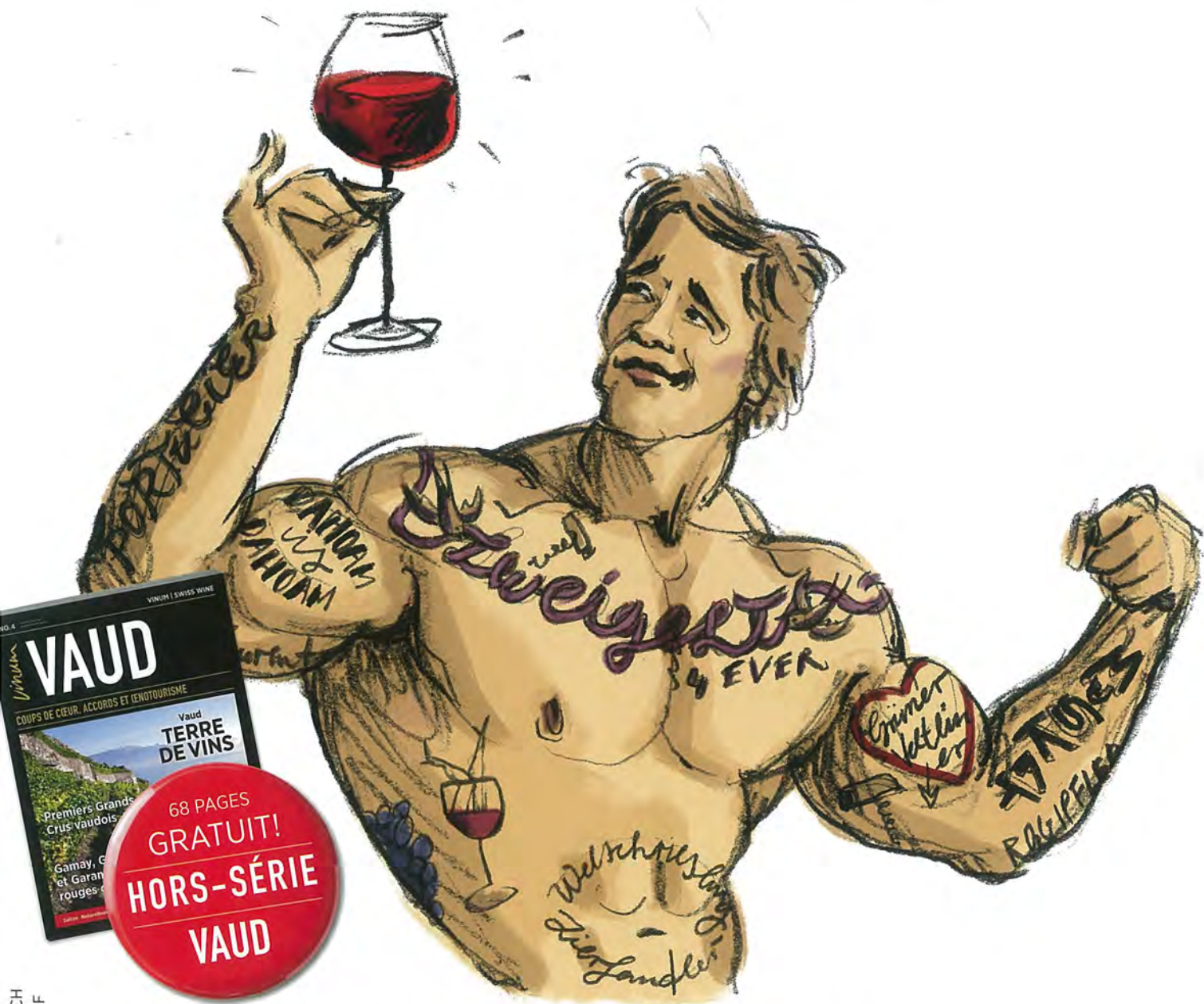
WWW.HAMMEL.CH  
MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS

Vinum

04

# Vinum

LE MAGAZINE EUROPÉEN DE LA CULTURE DU VIN



## Records œnolympiques

Les vins les plus vieux, les plus rares, les plus répandus, les plus chers...

**Les nominés du Grand Prix du Vin Suisse 2017**

**Nouveautés romandes 2017**

WWW.VINUM.CH  
PRIX: 13.80 CHF



9 771420 560009

Tous les vins présentés, qu'ils soient issus du commerce ou envoyés par les producteurs, sont dégustés dans des conditions équitables par les dégustateurs de VINUM. Les échantillons sont conservés à température idéale. En cas de bouchon, une deuxième bouteille est ouverte. Les vins réduits ou fermés sont décantés avant d'être dégustés.

# Vinum

## WINEGUIDE

### 20 points

Vin extraordinaire à son apogée, issu d'un grand millésime qui se caractérise par une harmonie parfaite

### 19 points

Excellent vin produisant une émotion mémorable

### 18 points

Excellent vin

### 17 points

Très bon vin au caractère bien trempé et/ou d'un niveau technique très élevé

### 16 points

Très bon vin qui possède une expression propre et une qualité supérieure à la moyenne

### 15 points

Bon vin

### 14 points

Vin de qualité moyenne

## 46 Nouveautés 2017

Des 2015 pleins d'étoiles

## 54 Chiaretto du Lac de Garde

Un verre de dolce vita

## 62 BiowineExpo Challenge

Beau monde à BiowinExpo



A L'APOGÉE

Ce cru a reçu le meilleur pointage de toute la dégustation.

BON PLAN

Ce vin offre un rapport qualité-prix tout à fait exceptionnel.

CHOIX DE NOM

Cette cuvée est un coup de cœur du dégustateur mentionné.

ATYPIQUE

Hors-norme, cette cuvée brille par sa classe et son originalité.

Le guide des vins VINUM présente uniquement des vins que nous vous conseillons d'acheter; vous retrouverez les notes de ces vins sur le site Internet de VINUM. La rédaction choisit les thèmes de dégustation, avant de demander des échantillons directement aux producteurs ou aux négociants. Dans le guide des vins VINUM, nous tenons à promouvoir des vins proposés à la vente en Suisse dès la parution du numéro concerné. Toutefois, nous ne saurions garantir leur disponibilité. L'envoi d'échantillons destinés aux dégustations pour le guide des vins VINUM est gratuit. Les négociants qui font partie du WineTradeClub de VINUM sont informés des thèmes de dégustation choisis.

## Guide Nouveautés 2017

## Des 2015 pleins d'étoiles

La dégustation des Nouveautés a été l'occasion de découvrir une belle série de cuvées raffinées nées lors de la très favorable année 2015. En blanc comme en rouge, ce millésime peut être dégusté immédiatement ou conservé quelques saisons. **Dégustation et textes: Alexandre Truffer**

La dégustation désormais traditionnelle des «Nouveautés» offre un regard irremplaçable sur les évolutions du vignoble romand. Première constatation, les cépages atypiques ou interspécifiques se font rares. Pas de Divico, de Bronner ou de Solaris cette année. A leur place, brillent des variétés classiques déclinées dans des versions parcelaires. Toutefois, le principal enseignement de cette dégustation reste la qualité du millésime 2015. Les 2016 que nous ont présentés les vigneron romands, surtout dans les blancs, n'ont pas à rougir. Mais ils n'ont ni la profondeur, ni le caractère juteux des crus de ce qui s'annonce comme l'une des plus belles années de ce début du 21<sup>e</sup> siècle, avec 2009 et 2005. Pour mémoire, il faut rappeler que la météo s'est en général révélée plus chaude et plus sèche que la moyenne, et ce sur l'ensemble de la Suisse romande. Les faibles précipitations ont donné naissance à des raisins concentrés et de petite taille. Question quantité, la réussite n'était pas au rendez-vous, car outre les baisses de récolte résultant de la sécheresse, près de 1000 hectares ont été plus ou moins impactés par les dégâts consécutifs à l'utilisation du Moon Privilège, un anti-botrytis de la firme allemande Bayer. Au final, ce sont 85 millions de litres de vin qui ont été encavés. Question qualité, les 2015 ont tout pour plaire. Blancs ou rouges, ces vins commencent aujourd'hui à dévoiler tout leur potentiel et même des variétés aromatiques dont le potentiel de garde est discuté, à l'image de la Petite Arvine, offrent un profil typé, un charme certain et une complexité affirmée. Tous dotés d'un potentiel de garde remarquable, il vont s'affiner dans les deux à trois ans qui viennent.

## Dégustation

La thématique «Nouveautés» implique que les vins présentés doivent être des nouveaux concepts commercialisés durant l'année sans limitation de type de vin, ni de millésime.

61

VINS DÉGUSTÉS

1

VINS A 18.5 POINTS

2

VIN A 18 POINTS

5

VINS A 17.5 POINTS

18

VINS DU MILLÉSIME 2015

TOUS LES  
POINTAGES SUR  
WWW.VINUM.INFO

Vegan, récoltés à la pleine lune: les vins de niche bâtis sur une communication taillée sur mesure pour des communautés idéologiques commencent à pointer le bout de leur nez en Suisse romande. Sur la soixantaine de cuvées présentées par les vigneron romands à la dégustation 2017 des «Nouveautés», quelques bouteilles se démarquaient par leur marketing spécifique tourné vers des communautés minoritaires, mais sachant se faire entendre. Ennemis de l'exploitation animale, adeptes de vins élaborés sur les conseils de Mme Irma et amateurs qui ne souffrent pas le soufre ne représentent sans doute qu'un pour cent de la consommation. Ils se retrouvent par contre au centre de 80% des discussions sur le vin. En Suisse, le créneau était jusqu'alors occupé presque exclusivement par des producteurs étrangers. L'arrivée de produits helvétiques vinifiés selon les critères spécifiques de ces communautés et produits en quantités quelque peu conséquentes doit être vue de manière positive. Ces cuvées se classent assez loin des podiums de notre dégustation mais ont le mérite de proposer des alternatives locales de bonne qualité dans des marchés de niche qui, tout en restant minoritaires, vont sans doute se consolider dans le futur.



Emblématique de la Savoie, l'Altesse fait son retour sur les rives suisse du Léman.

## Vins blancs de 18.5 à 16.5 points

### VINS BLANCS



**Hammel SA, Rolle**  
**Altesse Château de Trévelin 2015**  
 18.5 points | 2017 à 2023

Vinifié avec beaucoup de savoir-faire, cette Altesse racée et puissante se distingue par une robe jaune paille d'une grande brillance et un nez complexe qui marie les fruits jaunes, quelques herbes des alpes et une pointe de fruits exotiques. Cette palette aromatique gagne en générosité dans la bouche ample que soutient une vivacité maîtrisée. Ajoutez une finale rectiligne presque interminable, un équilibre réussi et un potentiel de garde de plusieurs années. Vous obtenez une remarquable spécialité vaudoise dotée d'un rapport qualité-prix exceptionnel.

**Prix: 15.50 francs | [www.hammel.ch](http://www.hammel.ch)**



**Domaines Chevalier, Salquenen**  
**Petite Arvine Altimus 2016**  
 17.5 points | 2017 à 2019

Une belle robe brillante, un nez expressif d'agrumes, une bouche tendue portée par une acidité maîtrisée, du volume, une finale persistante parsemée de senteurs iodées. Ce représentant de la nouvelle gamme Lux Vina apparaît comme un archétype de Petite Arvine vinifié avec précision. A Noël, avec des huîtres ou un homard, elle réussira l'accord parfait.

**Prix: 34 francs | [www.chevaliers.ch](http://www.chevaliers.ch)**



**Domaines Rouvinez, Sierre**  
**Petite Arvine Sierre Grand Cru 2015**  
 17.5 points | 2017 à 2020

Cette Petite Arvine charme par son équilibre, son volume maîtrisé, son élégance et sa finesse plus que par son tranchant ou sa salinité. Les arômes de glycine et de fruits exotiques sont présents, tout comme les notes iodées en finale, mais elles rehaussent sans dominer un blanc remarquablement équilibré qu'on pourra conserver quelques années pour un grand événement en bonne compagnie.

**Prix: 29.50 francs | [www.rouvinez.com](http://www.rouvinez.com)**



**Jean-René Germanier, Vétroz**  
**Ermitage Réserve 2007**  
 17.5 points | 2017 à 2022

Commercialisé après dix ans d'élevage, cette Marsanne Blanche présente une robe jaune et brillante, un nez expressif de truffe et de framboise, une bouche ample où dominent les notes un peu chaleureuses d'eau-de-vie de framboise, une finale ample et très persistante. Nécessitant un peu d'aération pour donner toute sa mesure, ce grand vin de garde n'a pas une ride et apparaît encore sur la pente ascendante.

**Prix: 63 francs | [www.jrgermanier.ch](http://www.jrgermanier.ch)**



**Cave Régence Balavaud SA, Vétroz**  
**Marsanne RR 2015**  
 17 points | 2019 à 2026

A l'heure actuelle, ce vin se trouve dans un entre-deux. On perçoit encore quelques notes vanillées et épicées dues à l'élevage, mais aussi des notes de champignon noble (comme la truffe) qui indiquent que le vin se rapproche de son apogée. Puissant, dense, concentré, typé et généreux cet Ermitage fait partie des belles déclinaisons sèches de ce cépage souvent mal compris. En 2019, il sera le parfait compagnon d'un foie gras ou d'une volaille aux morilles.

**Prix: 28 francs | [www.regence.ch](http://www.regence.ch)**



**Cave Rodeline, Fully**  
**Humagne Blanc Raffort 2016**  
 17 points | 2017 à 2025

La robe claire mais brillante et le nez plutôt discret de cet Humagne élevé en amphore ne laissent pas deviner toute la majesté de cette spécialité. Arômes élégants de poire William, fraîcheur parfaitement maîtrisée, bouche ample mais parfaitement équilibrée, finale soyeuse de fruits blancs sont les atouts d'une spécialité remarquable qui n'est sans doute qu'au début de son ascension.

**Prix: 23 francs | [www.rodeline.ch](http://www.rodeline.ch)**



**Obrist SA, Vevey**  
**Chenin Clos des Rennauds 2015**  
 17 points | 2017 à 2025

Cultivé selon les «rythmes lunaires et planétaires», ce cépage originaire de la Loire donne naissance à un blanc de caractère qui nous a charmé par sa robe brillante et dorée, son nez expressif où le melon, la mirabelle et le calisson offrent une belle harmonie, sa bouche puissante affinée par une acidité marquée, mais maîtrisée qui se termine par une finale souple, soyeuse et très aromatique. Une curiosité vinifiée avec talent qui possède sans doute un beau potentiel de garde.

**Prix: 19.60 francs | [www.obrist.ch](http://www.obrist.ch)**



**Gérald Besse, Martigny-Combe**  
**Complices Blancs 2016**  
 16.5 points | 2017 à 2019

Robe jaune paille nimbée de reflets brillants, nez expressif de poire, de pêche de vigne et de fleurs blanches, attaque fruitée, bouche souple soutenue par une vivacité maîtrisée et des notes minérales qui s'épanouissent dans une finale expressive composent un assemblage gourmand composé de quatre cépages valaisans classiques (Pinot Gris, Marsanne, Petite Arvine et Païen).

**Prix: 19 francs | [www.besse.ch](http://www.besse.ch)**



**Uvavins/Cave de la Côte,**  
**Tolochenaz-Morges**  
**Féchy Le Crieur 2016**  
 16.5 points | 2017 à 2019

Très minéral, ce Chasselas de la gamme «Esprit Terroir» présente une robe jaune pâle, un nez expressif de silex mâtiné d'une pointe de fleur de tilleul, une attaque vive, une bouche structurée portée par une acidité très délicatement citronnée qui donne de la tension à la finale où l'on retrouve à nouveau des arômes minéraux. Un vin typé et vif de très belle facture.

**Prix: 12.90 francs | [www.uvavins.com](http://www.uvavins.com)**