

[RSS](#)[PARTAGER](#)TAILLE DU TEXTE : **AAA**[Del.icio.us](#)[BAS DE PAGE](#)[Digg](#)[Facebook](#)[Reddit](#)[StumbleUpon](#)[Technorati](#)[Créer un blog sur MaBulle](#)

Le blog du Grand Jury

Du vin en général, de la gastronomie souvent, et du reste si nécessaire. Mais toujours dans le respect d'autrui. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : consommez avec modération.

< [Vaud et Valais ...](#) [Hasard helvète ...](#) >

Electus

Samedi 21 Juin 2014, 16:26 GMT+2Par GjeCet article a été lu 677 fois

Quand on est un Groupe d'importance dans quelqu'activité que ce soit, on se doit d'avoir un "Porte-Drapeau", un Flagship comme disent nos amis américains.

Acquérir Krug quand on est Moët & Chandon, développer DS quand on est Citroën, tout le monde comprend la signification de la chose.

Ce "Porte-Drapeau" est en quelque sorte le porte-parole du Groupe auprès de médias de communication toujours soucieux de privilégier l'exceptionnel par rapport à l'ordinaire.

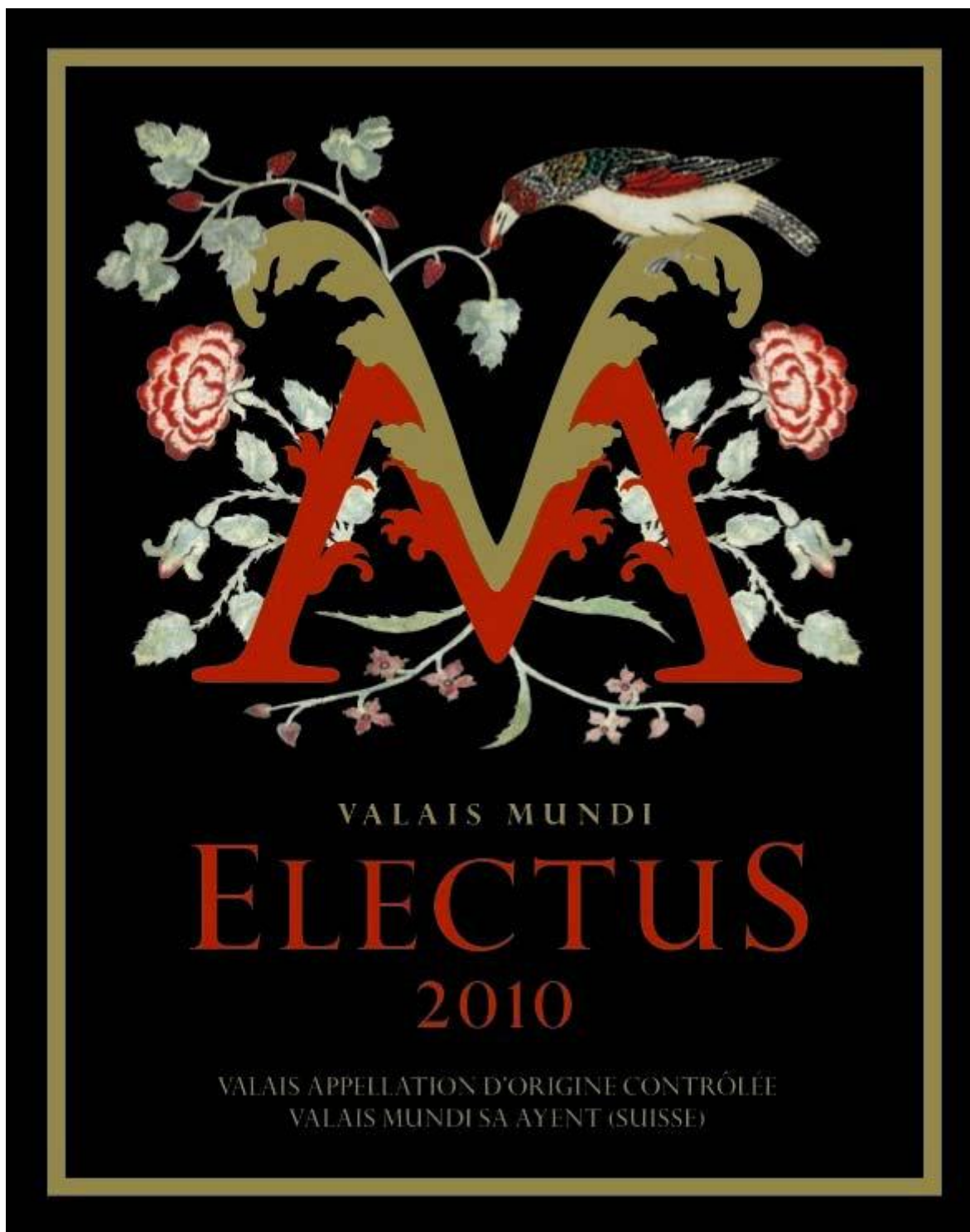
Dans le monde du vin, il en est ainsi également.

Le Groupe PROVINS, un acteur majeur du vignoble suisse, a donc décidé que les plus beaux terroirs du Valais, les cépages autochtones peu connus en dehors de Suisse, mais de très haut niveau, que tout cela méritait la création d'un grand vin de niveau international.

Il y a donc un peu plus de 4 ans, une petite équipe de 4 personnes s'est mise confidentiellement au travail pour créer un vin rouge dont l'ambition est de faire partie des grands crus rouges internationaux dont les références sont bien sûr les classés bordelais, mais aussi quelques grands noms de la Toscane et Maremma comme Solaia, Sassicaia et autres Grattamacco qui ont réussi, eux, à rejoindre rapidement (moins de deux décennies) le gotha des vins recherchés par les amateurs du monde entier.

Les contraintes étaient claires :

- naturellement une sélection rigoureuse des plus beaux terroirs à identifier parmi les centaines d'hectares appartenant au Groupe Provins en Valais,
- puis l'obligation que l'assemblage comprendrait à hauteur minimum de 50 % des cépages autochtones (*Humagne rouge, Cornalin, Diolinoir*), et que toutes les dépenses requises pour réaliser un grand vin seraient prises en compte, sans qu'une nervosité juvénile, tendance comptable implacable, vienne freiner l'atteinte de l'objectif recherché.



Symbolique valaisanne de l'étiquette : ou comment affirmer ses racines.

Comment faire connaître cette ambition ?

Provins n'a pas cherché la simplicité en acceptant de faire connaître ce cru par des dégustations à l'aveugle, selon les principes maintenant bien connus du **GJE**.

Il est vrai que pour un vin dont le prix affiché sera à 3 chiffres (en CHF ou €), on a intérêt à ne pas jouer les divas de comptoir et à rester modeste et orgueilleux à la fois, ce qui est loin d'être évident.

Le risque est là : oser se faire apprécier avec des noms aussi forts que *Pape-Clément*, *Léoville-Poyferré*, *Vieux Télégraphe et Solaia*, c'est prendre certains risques à tout le moins, et ce, dans le beau millésime 2010.

Le cadre de la dégustation est parfait : un ancien cuvier datant de Mathusalem (version valaisanne), refait dans les règles de l'art - pierre, bois, chaux, verre - avec vue unique sur ce vignoble de coteaux outrageusement pentus.

QUELQUES PHOTOS AVANT COMMENTAIRES



Le chemin menant au cuvier, là, en haut à droite



La tour du cuvier : du solide



Vues d'en haut : des vignes improbables (© GJ) qui font de beaux mollets



8 pointures du vin et bibi comme amateur : des sérieux !

Même - et surtout - Madame François, épouse heureuse du tonnelier François (pantalon rouge)



Les Cinq tastés, tous en millésime 2010

Observation 1

Incontestablement, la dégustation de ces 5 crus à l'aveugle conforte une homogénéité qui peut paraître étonnante mais bien réelle. Personne n'a trouvé un cru incongrument placé ou n'appartenant pas au niveau qualitatif des autres.

A titre individuel, je mettais tous ces vins en bordelais, d'où mon étonnement de n'avoir pu identifier un Châteauneuf-du-Pape.

Solaia mis en catégorie "solaire" avec richesse en alcool notifiée et le Vieux Télégraphe comme choix de vin à vieillir... alors qu'Electus choisi comme vin "plaisir" pour consommation proche (dans le temps).

Petit bémol de ma part : les vins étaient probablement à 18° - 19° alors que je les eusse préférés à 16° - 17°. On sait que cela joue un rôle important. Bouteilles ouvertes 90 minutes avant dégustation, et décantation en carafe. On était averti que le dernier vin provenait d'un magnum.

Observation 2

Clairement, les initiateurs de ce nouveau vin ont privilégié la finesse et le fruité, certainement aidés dans cette tâche par les qualités intrinsèques du cépage Humagne. Le Cornalin, quant à lui, doit apporter sa structure, sa matière et sa force. On attend de voir dans des millésimes postérieurs ce qu'apporteront merlot, cabernets et syrah. Disons qu'une recherche de nervosité plus marquée sera sans doute appréciée des dégustateurs professionnels, surtout ceux qui notent les vins d'abord sur leurs capacités de vieillissement avec complexification des saveurs.

Observation 3

La moyenne des notes des 8 dégustateurs ne place pas ce vin en dernière position : ce qui n'est pas un mince succès, avouons le !

Maintenant, il va falloir donner du temps au temps et surtout continuer à présenter ce nouveau vin selon cette formule difficile, mais indiscutable de l'aveugle en comparaison de même millésime.

Il y a actuellement d'autres propriétés suisses travaillant des cuvées haut de gamme nouvelles, basées en mono-cépage ou en assemblage, et j'ai pu en déguster chez un autre producteur. Clairement, les cépages valaisans offrent une finesse remarquable, même le puissant cornalin qui peut avoir des souplesses de jeune fille.

On va conclure sagement en disant qu'après une dure journée à Bahia, la balance helvétique devra retrouver un bel équilibre si on met dans sa coupe de droite ces beaux flacons pouvant largement se comparer à quelques noms puissants de leur voisin frusien.

Mais ce que je dis, hein ! 😊

Merci à Provins pour cette superbe organisation et surtout d'avoir pris ce risque réel de l'aveugle, tant il est vrai que les dégustateurs participant à de telles épreuves sont loin d'être des benisouiouis.

Dernier point : au déjeuner qui suivit cette session, découverte majestueuse du safran valaisan, moi qui croyais bêtement que ce n'était qu'en Espagne et au Maroc qu'on le trouvait ! On en apprend tous les jours !

Merci à José Vouillamoz, ardent défenseur de cette culture si difficile.

Lire d'autres articles de la rubrique

- [Notes de dégustation/Tasting notes \(TN\)](#)
- [EMAIL](#)
- [PARTAGER](#)
- [RSS](#)

Cet article a été commenté 8 fois | [Ajouter un commentaire](#) | [Revenir en haut](#) | [Aller en bas](#)

Et en Toscane, dans les collines près d'Arezzo, voire au-delà.. Une culture qui attire une jeune génération, les encourage pour faire leur 'retour' à la terre, molto benvenuto..

Moritz dit

www.zafferanoitaliano.it/

[Samedi 21 Juin 2014, 20:27 GMT+2](#) | [Retour au début](#)

Une culture que l'on retrouve également chez un de mes clients en Alsace :

[Bentzinger](#)
[E.](#) dit

www.safran-d-alsace.fr/

[Samedi 21 Juin 2014, 23:45 GMT+2](#) | [Retour au début](#)

Merci de ces infos sur le safran !

Mauss dit

Pour les anciens : ils doivent se souvenir des caves André Paul qui importait du safran en provenance de hauts plateaux indiens. C'était un pistil riche, épais, bien loin des poussières qu'on trouve trop souvent !

[Dimanche 22 Juin 2014, 07:57 GMT+2](#) | [Retour au début](#)

Du très bon également au pied du Ventoux, dans les Monts du Lyonnais et sur les piémonts de l'etna, of course en la bien nommée Zafferana Etnea !

Paul dit On y produit d'ailleurs aussi un Pecorino à base de lait infusé au safran et poivre de toute beauté ! Le Piacentinnu Ennese. Terra Magica !

[Dimanche 22 Juin 2014, 22:04 GMT+2](#) | [Retour au début](#)

Satristim dit Bonjour,
je ne connaissais pas cette nouvelle gamme de Provins, alors que je les suis depuis longtemps. Je dois avouer que j'ai un vrai doute sur la pertinence, pour Provins, de mettre sur le marché des vins à plus de 100 CHF (si j'ai bien compris). Cette cave coopérative est un modèle du genre (comparable dans la qualité à La Chablisienne). Avec des entrées de gamme soignée, de nombreux labels, et des cuvées Maître de chai qui cherchaient à travailler le parcellaire. Mais à des prix qui rentrent dans les modes de consommation des Suisses et des Valaisans (de mémoire, entre 25 et 30 CHF). Et je ne crois pas que le marché suisse soit très sensible au Flagship de ce type. En revanche, ce qui est certain, c'est que le haut de gamme en Valais est très accessible. Entre 30 et 40 CHF, on a accès à du très haut niveau (seules les cuvées type ConfidenCiel vont au-delà), i.e. les meilleurs cuvées de Maye, Chappaz, Cottagnoud, Cornulus, Nicolas Zufferey, Maurice Zufferey etc. Et il est certain qu'ils pourraient vendre leurs vins sensiblement plus chers. Mais de là à frôler les cent balles, je ne comprends pas. Et je comprends encore moins, mais là c'est une histoire de goût, cette volonté de jouer sur les assemblages. A mon avis, les vins valaisans sont plus "justes" quand ils sont monocépage et associé à un terroir. J'ai rarement eu des grandes émotions avec des assemblages, les vins ne sont alors pas désagréables, mais ont une identité très "nouveau Monde".

[Dimanche 22 Juin 2014, 23:02 GMT+2](#) | [Retour au début](#)

Satristim dit (suite) Vous me direz que les vins suisses commencent à viser le marché international. C'est vrai, cela devient important. Mais je ne crois pas que les consommateurs étrangers vont vouloir payer à prix d'or ces cuvées, même si elles sont de qualité. Car on change de paradigme. Vendre un vin plus de 100 CHF, cela demande quand même je crois que ce vin, cette parcelle ait aussi une histoire assumée comme telle (car évidemment que le vignoble valaisan a une histoire). Rares sont des cuvées "sui generis" puissent soudain prendre un envol en commençant à un tel prix. Je sais que le domaine des Muses (si je ne me trompe), fait deux cuvées d'assemblage qui frôlent les 70-80 CHF. Je ne sais pas si cela se vend. Et la seule fois où j'ai bu un rouge d'Histoire d'Enfer, j'ai trouvé que le prix était tout simplement prohibitif relativement à ce que j'avais dans le verre.
C'est bien sûr juste un avis, à un temps t. Et que le cours des choses infirmera peut-être. Mais je dois avouer que j'ai toujours apprécié la politique des prix des vins valaisans jusqu'à présent, qui n'allait pas dans la démesure, cherchait à rester proche de son client historique. Mais c'est peut-être un combat d'arrière garde.

Cordialement

Frédéric (valaisan de l'étranger, comme vous l'aurez deviné...)

[Dimanche 22 Juin 2014, 23:09 GMT+2](#) | [Retour au début](#)

Merci pour ces commentaires qui sont bien compréhensibles et avec le bon sens nécessaire en la matière.

Il est bien évident que cette approche de Provins via une nouvelle entité juridique est bien autre chose que la seule volonté de vendre cher un cru valaisan afin de rapporter plus de profit.

Le but qu'on peut imaginer serait double :

- montrer que la Suisse, le Valais, peut produire des vins de niveau international
- se doter d'un flagship qui peut faire du buzz pour tirer le train d'autres crus du Groupe.

Mauss dit

Mais chacun sait que le chemin sera long, très long, tant les habitudes ont de force en la matière;`

Juste un seul exemple : lorsque les fameuses syrah suisses dégustées à la session "syrah" du GJE où elles ont battu "alla grande" les plus beaux noms français, quel impact cela a t'il eu sur les prix de ces vins valaisans ?

Ces vins sont-ils maintenant aux prix des Landonne, Mouline et autres noms internationaux ? Certes non.

[Lundi 23 Juin 2014, 09:31 GMT+2](#) | [Retour au début](#)

... mais en même temps, on peut constater que les grands pinots noirs allemands qui, eux aussi, sont superbement sortis dans le haut du panier comme ces vins de Huber, lors de sessions GJE, ces vins là - certes avec d'autres facteurs moteurs - ont atteint des prix égaux aux meilleurs premiers crus de la côte de nuits.

Comme quoi...

Mauss dit

En fait, la vraie question est : pour attirer l'amateur international, avec l'évolution actuel des styles de vins recherchés (finesse, complexité fraîcheur au lieu de puissance, sur-maturité et autres excès), valait-il mieux chercher la solution dans un assemblage ou plutôt dans l'expression ultime d'un cépage local comme l'Humagne ou le Cornalin ?

Gageons que le futur montrera quelque part ce noble combat entre deux façons de voir les choses.

[Lundi 23 Juin 2014, 09:36 GMT+2](#) | [Retour au début](#)

› [Envoyer un nouveau commentaire](#) | [Revenir en haut](#)

A lire
FOCUS sur





Grapillages de week-end 2009/3...

L'intervention de Sarkozy hier soir : Sans entrer dans des discussions politiques sur le contenu qu'on apprécie certainement différemment selon ses...

Les plus lus

Les plus commentés

1. [Quelques phrases célèbres pour rafraîchir...](#)
2. [Les Bordeaux 1982...](#)
3. [Le millésime 2010 à Bordeaux...](#)
4. [Oxydation prématurée des grands vins...](#)
5. [Fürtwangler, Michel Bouquet et Radio...](#)
6. [Davos du Vin : a...](#)
7. [Visite au Domaine de la...](#)
8. [Mea culpa...](#)
9. [Guides Vins 2009 : Guide...](#)
10. [Robert Parker met le turbo...](#)

1. [Guide RVF : la polémique...](#)
2. [Notre marronnier : vers un...](#)
3. [Le Bettane-Desseauve 2013...](#)
4. [Une intrusion politico-économique...](#)
5. [Quelques leçons de 2011 \(trop...](#)
6. [Nouvelle procédure de dégustation au...](#)
7. [De l'ardente nécessité de la...](#)
8. [Gérard Depardieu...](#)
9. [Politique du parcellaire dans les...](#)
10. [Les meilleurs vins d'Italie...](#)

[Voir la liste de tous les articles](#)

C'est dans l'AIR

"Merci de vous rappeler à notre bon souvenir, Intervenante Lalau..." dit Candide & Co

› [lire ce fil de discussion](#)

au sujet de "Accepter ou non les commentaires sur les blogs ?"

"Aussi bien sur mon blog que sur celui des 5 du Vin, j'ai..." dit Hervé Lalau

› [lire ce fil de discussion](#)

au sujet de "Accepter ou non les commentaires sur les blogs ?"

"Quel frusien peut citer plus de 15 cantons suisses ? Quand je te..." dit Mauss

› [lire ce fil de discussion](#)

au sujet de "Hasard helvète"

"... mais en même temps, on peut constater que les grands pinots noirs..." dit Mauss

> [lire ce fil de discussion](#)

au sujet de "*Electus*"

"On commence comme, ça et on finit par habiter à Genf et à..." dit Nicolas Herbin

> [lire ce fil de discussion](#)

au sujet de "*Hasard helvète*"

 [Fil des commentaires récents](#)

Inscription à l'Actualité










- ☐ [Etre informé d'un nouvel article](#)
- ☐ [S'inscrire au groupe privé de ce blog](#)
- ☐ [Recevoir des annonces de MaBulle](#)

votre adresse email

OK

[Laurentg](#) [Bordeaux](#) [Reignac](#) [Primeurs](#) [Italie](#) [Rome](#) [Haut](#) [Clos](#) [Pinot](#) [Petrus](#) [Barolo](#) [Rollan](#) [Primeur](#)
[Marionnet](#) [Beaujolais](#) [Bettane](#) [Burgaud](#) [Château](#) [Laurent](#) [Noir](#) [Bourgogne](#) [Millésime](#) [Classement](#) [Aveugle](#) [Restaurant](#)
[Conti](#) [Bouland](#) [Film](#) [Piemont](#) [Klein](#) [Rigaux](#) [Monteverro](#) [Sociando](#) [Dégustation](#) [Carles](#) [Allemagne](#) [Pressac](#) [Mugnier](#) [Jacky](#)
[Balthus](#)

Blogs et sites amis

- [Deux experts, sérieux en sus !](#) 
- [Le blog de Nicolas de Rouyn](#) 
- [Le site du GJE et du Davos du Vin](#) 
- [Le blog des Tontons](#) 
- [Notre Maître à tous : Michel Bettane.](#) 
- [Pour se rafraîchir les neurones, rien ne vaut une lecture d'Audiard](#) 
- [Pour des news sur le Libournais ? et les crus de Mr Thunevin](#) 
- [Le blog de Jacques Attali : c'est bon pour penser](#) 
- [Il y a Calvin, rien et les autres.](#) 

A propos du Blog

- [Historique des publications](#)
- [Contacter l'auteur](#)
- [Visiter le blog parrain](#)
- [S'inscrire à ce blog —GRATUIT](#)

A propos du Site


- [MaBulle.com, qu'est-ce ?](#)
- [Nos partenaires](#)
- [Créer un blog —GRATUIT](#)

Votre avis nous intéresse

Dites-nous ce que vous pensez de MaBulle et ce que vous aimeriez y voir, notamment sur ce blog

- [Donnez votre avis](#) | [Contacter l'auteur de ce blog](#)
- [Contribuer au Buzz](#)

Copyright © 2008 MaBulle™. Tous droits réservés. [C.G.U & Infos légales](#)

 Découvrez. Discutez. Rencontrez. Partagez. —Ouvrez votre blog !