

Nouveautés 2014

Diversité et réussite

Une Syrah, des Arvine et des Pinot de grande classe côtoient des assemblages remarquables dans cette dégustation des cuvées mises sur le marché ces derniers douze mois. Verdict: une belle qualité pour une palette de vins très large.

Dégustation: Nathalie Favre, Yves Paquier, Christophe Orliac et Alexandre Truffer, Texte: Alexandre Truffer

Suite au succès rencontré par la dégustation Nouveautés 2013 lancé l'an passé à la même époque, VINUM a décidé de poursuivre ce concept qui risque de devenir un classique de votre magazine. La dégustation à laquelle ont participé les consultants en vin Nathalie Favre et Yves Paquier ainsi que le négociant en vins rares Christophe Orliac a pour but de se faire une idée globale des évolutions viticoles et œnologiques dans le vignoble romand. Cette année encore, plus de soixante vins, proposés à la vente depuis moins d'un an, ont été envoyés de tous les cantons producteurs de Suisse francophone.

Parmi les tendances observables grâce à ce survol de la production régionale relevons le travail sur les classiques: Petite Arvine et Syrah offrent des possibilités magnifiques aux producteurs valaisans et certains réussissent de pures merveilles de précision et d'élégance. Les assemblages, en blanc comme en rouge, deviennent un art de mieux en mieux maîtrisé par les œnologues les plus pointus du pays. Enfin, le Galotta, un croisement d'Ancellotta et de Gamay utilisé en général pour renforcer la couleur et les tanins, donne en monocépage comme en partenariat avec des rouges autochtones de surprenants résultats. Du côté des relatives déceptions, citons peut-être les effervescents qui, tout en affichant des résultats corrects, peinent à atteindre le niveau des meilleures méthodes traditionnelles italiennes, espagnoles ou allemandes.

La dégustation

La thématique «Nouveautés 2014» impliquait que les vins présentés devaient être de nouveaux concepts commercialisés durant l'année sans limitation de type de vin, ni de millésime.

60

VINS DÉGUSTÉS

1

VIN A 18 POINTS

9

VINS ENTRE 17 ET 18 POINTS

18

VINS ENTRE 16 ET 17 POINTS

32

VINS DE MOINS DE 16 POINTS

TOUS LES POINTAGE SUR
WWW.VINUM.INFO

Si une «nouauté» a occupé le devant de la scène médiatique cette année, c'est bien l'Electus. Cette création de la coopérative valaisanne Provins est un assemblage de Cornalin, d'Humagne Rouge, de Cabernet Sauvignon, de Syrah, de Diolinoir, de Merlot et de Cabernet Franc élevé 18 mois sous bois. Pour élaborer cette cuvée, les œnologues séduisants ont été conseillés par un Bordelais, Nicolas Vivas. Objectif de l'exercice: créer un rouge haut de gamme et cher (190 francs la bouteille) qui soit l'équivalent des vins de prestige prisés par les 30 et quelques millions de millionnaires que compte la planète. Bénéficiant d'une stratégie marketing millimétrée, ce vin n'est présenté à l'aveugle que face à des crus étrangers de prix similaire. Dans cette dégustation, ses concepteurs ont préféré mettre en avant d'autres nouveautés. Les lecteurs qui veulent en savoir plus sur cette icône en devenir doivent donc consulter le site de Valais Mundi, la société créée pour assurer sa commercialisation. En ce qui concerne la dégustation, il convient de faire le déplacement jusqu'au Castel d'Uvrier, un manoir de la Renaissance rénové pour servir d'écrin au plus exclusif des crus du Valais.



Electus 2010, le vin icône de Provins qui crée le buzz