D E G U S T A T I O N

ELECTUS 2010

Le vin se présente dans une bouteille de format « bordelaise », lourde, ornée d’une étiquette fleurie et originale, en hommage aux deux lettres V et M : Valais Mundi. Mais ce vin élu (Electus) pourrait être aussi un Maître du Valais….

La couleur sombre, profonde, mais brillante, annonce un vin jeune et prometteur, dans une belle robe du soir, rubis foncé.

Le nez parait encore un peu réservé et ne se libère qu’à l’agitation. Encore lui faut-il du temps pour afficher des parfums de fruits noirs, d’amande, de vanille, parfums frais et délicats, incontestablement raffinés. Mais encore en devenir.

L’attaque en bouche est belle, marquée par la douceur très soyeuse des tanins, une structure harmonieuse et beaucoup de gourmandise. L’ensemble est très élégant, dense sans être exagérément tendu, reposant sur un fruité opulent quoiqu’encore retenu. Une sorte de puissance très contenue se fait jour en milieu de bouche. Cette complexité se rapproche de celle que l’on repère dans les authentiques vins de crus, ou vins de terroir. Bref, des grands vins.

La finale est moins réussie, avec une sécheresse inattendue, et une fuite un peu brutale, qui tranche avec l’ampleur de l’attaque. S’y ajoute une sensation d’alcool qui augmente le désagrément de cette chute légèrement brûlante. A ce stade de la dégustation, les 14°5 ne passent plus inaperçus.

En conclusion, Electus 2010 se remarque par une personnalité réelle et attachante, qui ne copie rien ni personne. Il parait encore très jeune aujourd’hui (mars 2014), et va se bonifier dans les années à venir. Le large assemblage de cépages qui génère son harmonie constitue pour le vin une architecture originale et aromatique. Sa réussite est celle d’une incontestable élégance, avec un défaut qui viole un peu les meilleures intentions : l’alcool. Lequel n’est, comme l’on sait, plus du tout à la mode.

Plus attachant encore est d’assister au premier chapitre d’une histoire passionnante, riche de promesses : la création d’un grand vin rouge de montagne. Les prochains millésimes ne pourront que conforter cette première impression. C’est en tout cas le voeu que l’on peut aujourd’hui formuler.

Nota Bene : l’amateur s’imposera de décanter ce vin en carafe deux heures avant de servir, et de le maintenir dans une pièce fraîche.

DIDIER TERS