

Inhaltsverzeichnis 30.03.2010

Lieferschein-Nr.: 5266385
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.2
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 2
Total Seitenzahl: 3

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
26.03.2010	24 Heures Lausanne <i>Un chasselas sorti de l'œuf</i>	40'000	1



BERNARD CAVÉ Clos du Crosex Grillé, Aigle

Un chasselas sorti de l'œuf



QUOI? 2,2 ha (2 ha en chasselas) sur Aigle; 15 000 à 17 000 bouteilles par an.

OÙ?

www.bernardcavevins.ch

COMMENT? Vendu en direct, chez des revendeurs et en gastronomie. Vient d'entrer, aujourd'hui, 26 mars 2010, parmi les 39 vins de la Mémoire des vins Suisses, www.mdvs.ch, à la suite de l'Yvorne Château Maison-Blanche, l'an passé.

COMBIEN?

Trois vins de 21 fr. à 28 fr. (la Cuvée des Amants, assemblage blanc, n'existe plus dès le millésime 2009).

AUSSI DU ROUGE Devant les amphores à chasselas de 600 litres qui remplacent le tonneau ou la barrique, l'œnologue Bernard Cavé (à gauche) et le vigneron Philippe Gex dégustent leur assemblage rouge Excellentia. OLLON, LE 17 MARS 2010

PIERRE THOMAS TEXTE
CHANTAL DERVEY PHOTOS



DÉGUSTATION

Seul vin vaudois de la promotion 2010 de la Mémoire des vins suisses, le chasselas du Clos

du Crosex Grillé. Le duo Gex-Cavé fait encore des siennes.

Cela n'a rien à voir avec Pâques qui pointe son nez. Mais le chasselas choisi par la Mémoire des vins suisses (le journaliste zurichois Andreas Keller et consorts) sort tout droit d'un œuf. Un œuf que les initiés nomment amphore et, chez Bernard Cavé, «cocon». Un terme pas si faux, puisque de cette chrysalide de béton d'argile gris, développée en Bourgogne, chez Nombrot, s'envole un chasselas-papillon pro-

che de la pureté absolue.

Il faut reconnaître à l'œnologue Bernard Cavé, 40 ans en janvier prochain, une passion pour les procédés physiques, plutôt que chimiques, dans l'élaboration des vins. Comme son ami, l'iconoclaste Dan Schlaepfer, partagé entre Genève et Les Baux-de-Provence, il utilise volontiers le concentrateur, préférant éliminer de l'eau de raisins bien mûrs que d'ajouter du sucre de betterave au moût pour l'enrichir (la «chaptalisation» comme disent les

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 40'000
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 721.2
Abo-Nr.: 721003
Seite: 37
Fläche: 84'568 mm²

initiés).

Haro sur la réduction

L'œuf géant (600 litres) remplace le tonneau ou la barrique. Outre la micro-oxygénation assurée par la porosité du matériau, les lies sont en mouvement perpétuel, grâce à la forme du contenant. Il y a des théories là-dessus, qui feraient passer *Parsifal* de Wagner pour de la bibine de comptoir... Et si le chasselas, cépage délicat à vinifier, souffre de «réduction» récurrente, l'amphore devrait le sortir de ces affres pour dégustateurs patentés (du label Terravin, par exemple).

On sait aussi qu'à l'exception des grands foudres patinés, le chasselas supporte mal le bois, surtout neuf, à moins d'aimer la décoction de chêne. Pour Bernard Cavé, tombé en 1987 dans à Aigle, où il a fait son apprentissage, un chasselas

«On va étudier le dépôt d'un dossier de Premier Grand Cru. C'est un terroir

exceptionnel pour le chasselas»

PHILIPPE GEX, COPROPRIÉTAIRE

«doit rester friand et frais». Pas davantage? «L'équilibre entre le gras et la fraîcheur n'est jamais facile à atteindre. Et nous avons la chance, en Suisse, d'avoir une large gamme de cépages pour obtenir d'autres blancs plus corsés.» Il ne s'en prive pas! Ses

puissants pinot blanc ou marsanne, il les élève aussi en amphores — une vingtaine dans sa cave d'Ollon.

Le maître d'apprentissage de l'œnologue, Paul Tille, était le vigneron d'un domaine célèbre, ayant appartenu à la famille Cuénod, apparentée aux Churchill (comme Winston!), mentionné en 1894 déjà comme «Yvorne Crosex Grillé». Quand, en 2002, ces 22 000 m² de vignes en amphithéâtre plein sud (Crosex veut dire creux et grillé... par le soleil), face aux Dents-du-Midi, entre Yvorne et Aigle, sont mis en vente, Philippe Gex et Bernard Cavé ne laissent pas passer l'occasion. Le premier, vigneron, syndic d'Yvorne et gouverneur de la Confrérie du Guillon,

et le second sont associés. Gex, avec son vigneron, Fabrice Monod, cultive 15 hectares entre Yvorne, Aigle et Ollon, et Cavé vinifie un demi-million de litres de plus de trente vins entre Chablais et Valais.

Mais le Crosex Grillé est leur Steinway à quatre mains (clin d'œil à leur ami pianiste Thierry Lang). «Il y avait du pinot blanc et gris, du sylvaner, du pinot et du gamaret. On aura tout arraché cette année pour nous concentrer sur le chasselas et la syrah, plantés pour le premier, sur une vingtaine de terrasses, et pour la seconde, sur deux terrasses et contre les 4 kilomètres de murs en pierres sèches.»

Il a fallu batailler ferme pour classer le Crosex Grillé en clos: c'est fait depuis trois ans. «On vise le sommet de la pyramide. Et on va étudier le dépôt d'un dossier de Premier Grand Cru, selon la nouvelle législation vaudoise. C'est un terroir exceptionnel pour le chasselas.» Philippe Gex ne cache pas ses ambitions, qu'il espère payées de retour, à 30 francs la bouteille. C'est le moment que le chasselas «monte en gamme», comme l'a écrit le professeur d'économie de l'Université de Lausanne, Bernard Catry, pour les vins... valaisans. ■

Une fois par mois, notre expert Pierre Thomas fait le portrait d'un vigneron et de son domaine.

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 40'000
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 721.2
Abo-Nr.: 721003
Seite: 37
Fläche: 84'568 mm²

LES 3 COUPS DE CŒUR DE NOTRE EXPERT

Cuvée des Immortels 2009

21 fr. (70 cl).
Moitié cuve inox, moitié amphore; nez légèrement anisé, du gras, de l'ampleur, masquée un peu par le gaz carbonique; de la minéralité, avec une pointe d'amertume tonique.



Amphore 2009

26 fr. (70 cl)
100% en amphores (1000 bouteilles); nez ample de fleurs blanches; le vin, dégusté en janvier avant mise en bouteille et après, paraît «plus» de tout: plus ouvert, plus exotique, plus aromatique, plus puissant, plus minéral.



Excellentia 2008

28 fr. (75 cl)
Assemblage rouge de 90% de syrah et de 10% de gamaret; robe pourpre profond; nez poivré, épicé et de moka; boisé fin; structure moyenne et tanins enrobés, avec une pointe d'acidité. Ce vin gagnera en concentration à mesure que les ceps vieilliront (les syrahs ont entre 3 et 6 ans). Dès le millésime 2009, pure syrah.

