

Inhaltsverzeichnis 28.09.2010

Lieferschein-Nr.: 5567720
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 0
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
25.09.2010	Le Temps <i>Fischillien, Cru de l'Hôpital, Môtier</i>	45'506	1



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 799 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 45'506
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 26
Fläche: 23'541 mm²

Fischillien, Cru de l'Hôpital, Môtier

Vinothèque

Par Pierre-
Emmanuel Buss

Gagner une médaille d'or au Grand Prix des vins suisses pour son premier millésime. C'est la performance de choix réalisée par Christian Vessaz avec son chasselas «Fischillien» 2009. L'œnologie du Cru de l'Hôpital, à Môtier, dans le Vully fribourgeois, n'est pas à son premier coup d'éclat. Son traminer - le nom donné dans la région au gewurztraminer - a remporté plusieurs distinctions nationales et internationales. En 2009, il a rejoint la Mémoire des vins suisses, bibliothèque qui réunit les meilleurs crus du pays.

Avec ses 9 hectares propriété de la bourgeoisie de Morat, le Cru de l'Hôpital est un des plus grands domaines du Vully. Christian Vessaz a repris les clés du domaine en 2002, tout juste sorti de l'Ecole d'ingénieurs de Changins. Il a d'emblée repensé l'encépagement, faisant passer la proportion du chasselas de 70% à 35%. Il a mis l'accent sur des spécialités et réduit les rendements. Il adopte peu à peu les principes de la biodynamie avec, toujours, l'obsession de la qualité.

Cette réorientation ne constitue pas un désaveu pour le chasselas.

En plus du vin de la ligne classique, le Cru de l'Hôpital, il a décidé de valoriser les spécificités du cépage en produisant un cru de gastronomie. Pari gagné. Issu d'un sol molasse qui favorise l'expression aromatique du raisin, le «Fischillien» offre un nez complexe et ciselé, avec des notes d'ananas mûr, de tilleul et d'acacias. L'attaque est précise, avec de la rondeur, de l'élégance et une belle vinosité. Cette richesse est soutenue par une acidité moyenne et un léger carbonique qui donnent son équilibre au vin. La finale présente une fine minéralité qui souligne la spécificité du terroir du Vully. Christian Vessaz produit onze vins, principalement vendus à une clientèle privée. Le millésime 2009 offre plusieurs très belles réussites. Parmi les cépages blancs, le traminer, bien sûr, mais aussi un viognier frais et aromatique. Dans les rouges, le pinot noir sort du lot, avec une structure et une complexité qui étonnent dans une région a priori peu favorable à son épanouissement.

Où l'acheter? Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, rte du Lac 200, 1787 Môtier. Tél. 026/673 19 10. www.cru-hopital.ch Prix: 12,50.

