

Inhaltsverzeichnis 20.05.2013

Lieferschein-Nr.: 7365839
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
18.05.2013	Le Temps <i>Chasselas mon amour (1)</i>	41'531	1



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 28
Fläche: 17'073 mm²

TOUT CRU

Chasselas mon amour (1)

Par Pierre-Emmanuel Buss

Une confession embarrassante pour commencer: il y a dix ans, je n'aimais pas le chasselas. Je le jugeais trop neutre, trop réservé, pas assez festif. Trop suisse, en somme. A ma décharge, ma connaissance du cépage typiquement romand était à peu près nulle. Elle se limitait à la consommation des vins pétillants servis lors de la Fête des vendanges de Neuchâtel et de fendants sans grand relief pour accompagner la raclette. Bref, des crus ordinaires dans des contextes où la qualité du vin passait au second plan.

Il n'a pas fallu beaucoup de temps pour que je tombe en amour avec le chasselas, comme le disent joliment les Québécois. Mon a priori s'est envolé dès ma première dégustation de vieux millésimes de Dézaley, en 2005. Des vins magnifiques et complexes, avec leurs arômes de tilleul, de cire d'abeille, d'abricot sec et de noisette. De quoi faire résonner une règle d'or: seuls les grands vins ont l'insolent privilège de se bonifier avec le temps.

Parmi les nectars dégustés ce jour-là, il y avait le Dézaley Médinette de Louis-Philippe Bovard, à

Cully. Un classique que j'ai souvent eu le privilège de déguster depuis lors dans le cadre de la Mémoire des vins suisses. Avec, à chaque fois, la confirmation que le chasselas, avec sa neutralité affichée, fait partie des cépages qui expriment avec le plus de subtilité la spécificité de son terroir – mot qui décrit l'interaction complexe entre la nature du sol, la topographie et le climat.

La notion de terroir inclut aussi le savoir-faire du vigneron. La précision prend tout son sens avec Louis-Philippe Bovard. Il a été le premier, en 1989, à produire un chasselas sans deuxième fermentation, la fameuse «malou», qui assouplit les

vins blancs en transformant l'acide malique en acide lactique. Un choix œnologique qui modifie l'expression du chasselas, le rendant plus vif et mieux à même de s'imposer en gastronomie.

Baptisé Ilex, ce vin tendu comme un arc est issu de l'appellation Calamin. Marqué par l'élevage dans les premiers millésimes, il présente désormais une belle régularité. Et il vieillit très bien, comme l'a montré une récente verticale de Médinette et d'Ilex. Avec un double coup de cœur pour le millésime 2002: deux vins encore jeunes qui peuvent dormir encore quelques années en cave. La signature des grands chasselas.

