

Inhaltsverzeichnis 18.01.2016

Lieferschein-Nr.: 9274510
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 3

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
16.01.2016	Le Temps <i>Camay Les Romaines 2014, Les Frères Dutruy</i>	37'021	1
15.01.2016	letemps.ch <i>Gamay Les Romaines 2014, Les Frères Dutruy</i>	Keine Angabe	2

Datum: 16.01.2016

LE TEMPS



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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 37'021
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 36
Fläche: 19'462 mm²

LE VIN DU MOIS

Gamay Les Romaines 2014, Les Frères Dutruy

► Il y a des années dont on se souvient sans nostalgie. Pour les vignerons, 2014 répond parfaitement à cette définition, avec un été humide et des températures fraîches jusque dans le sud de l'Europe. Heureusement, le soleil d'automne a permis de sauver le millésime. Les producteurs qui ont été méticuleux dans le tri de la vendange attaquée par leur nouvelle bête noire, la drosophile *suzukii*, ont même réalisé de très belles choses, avec des profils tout en élégance.

C'est le cas de Christian et Julien Dutruy, à Founex, avec leur gamay Les Romaines, un vin qui fait partie de la cinquantaine de cuvées retenues par l'association Mémoire des vins suisses. Une reconnaissance bien méritée: les deux frères ont une affection toute particulière pour le gamay, cépage trop longtemps méprisé. Depuis qu'ils ont succédé à leur père, en 2006, ils en ont fait l'emblème du domaine. Ils produisent trois vins issus du cépage typique du Beaujolais: Les Romaines, donc, leur cuvée haut de gamme, et deux vins élevés en cuve issus du Domaine de la Treille (Founex) et du Domaine de la Doye (Coppet).

La Grande Réserve Les Romaines est issue d'une sélection des meilleurs parchets du domaine, avec un rendement strictement limité. La production a été encore plus faible que d'ordinaire en 2014, la vigne n'ayant pas encore complètement récupéré de la grêle de 2013. Dans ce «millésime de vigneron», Julien Dutruy, œnologue formé à Bordeaux, a utilisé 20% de vendanges en grappes entières (sans foulage ni égrappage). Comme les autres vins de la gamme, il a été élevé en fût de chêne avec l'ambition renouvelée d'en faire un vin de garde – une curiosité dans une Suisse viticole où le gamay est encore souvent vinifié pour être bu dans l'année.

Dans le verre, le gamay Les Romaines 2014 tient ses promesses. Après oxygénation, il exhale des arômes de baies des bois et de fleur (violette) avec une délicate note épicée. La bouche, d'un volume moyen, est pleine de chair et de vigueur, avec un fruit acidulé et gourmand et un élevage très bien intégré. Un vin à attendre un peu, comme le millésime 2015, goûté au fût et qui s'annonce épatant. On n'a décidément pas fini de parler des gamays des frères Dutruy. ■ PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS



Online-Ausgabe

Le Temps
1002 Lausanne
021 331 78 00
www.letemps.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 272'000
Page Visits: 1'936'809

Online lesen

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003



Plus d'information sur l'image

© DR

Vinothèque

Pierre-Emmanuel Buss

Publié vendredi 15 janvier 2016 à 14:00, modifié vendredi 15 janvier 2016 à 14:06.

Le vin du mois

Gamay Les Romaines 2014, Les Frères Dutruy

Le gamay Les Romaines de Christian et Julien Dutruy fait partie de la cinquantaine de cuvées retenues par l'association Mémoire des vins suisses

Vinothèque

Pierre-Emmanuel Buss

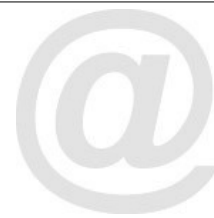
Publié vendredi 15 janvier 2016 à 14:00, modifié vendredi 15 janvier 2016 à 14:06.

Il y a des années dont on se souvient sans nostalgie. Pour les vigneronns, 2014 répond parfaitement à cette définition, avec un été humide et des températures fraîches jusque dans le sud de l'Europe. Heureusement, le soleil d'automne a permis de sauver le millésime. Les producteurs qui ont été méticuleux dans le tri de la vendange attaquée par leur nouvelle bête noire, la drosophile suzukii, ont même réalisé de très belles choses, avec des profils tout en élégance.

C'est le cas de Christian et Julien Dutruy, à Founex, avec leur gamay Les Romaines, un vin qui fait partie de la cinquantaine de cuvées retenues par l'association Mémoire des vins suisses. Une reconnaissance bien méritée: les deux frères ont une affection toute particulière pour le gamay, cépage trop longtemps méprisé. Depuis qu'ils ont succédé à leur père, en 2006, ils en ont fait l'emblème du domaine. Ils produisent trois vins issus du cépage typique du Beaujolais: Les Romaines, donc, leur cuvée haut de gamme, et deux vins élevés en cuve issus du Domaine de la Treille (Founex) et du Domaine de la Doye (Coppet).

Datum: 15.01.2016

LE TEMPS



Online-Ausgabe

Le Temps
1002 Lausanne
021 331 78 00
www.letemps.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 272'000
Page Visits: 1'936'809

Online lesen

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003

La Grande Réserve Les Romaines est issue d ' une sélection des meilleurs parchets du domaine, avec un rendement strictement limité. La production a été encore plus faible que d ' ordinaire en 2014, la vigne n ' ayant pas encore complètement récupéré de la grêle de 2013. Dans ce « millésime de vigneron » , Julien Dutruy, œ nologue formé à Bordeaux, a utilisé 20% de vendanges en grappes entières (sans foulage ni égrappage). Comme les autres vins de la gamme, il a été élevé en fût de chêne avec l ' ambition renouvelée d ' en faire un vin de garde – une curiosité dans une Suisse viticole où le gamay est encore souvent vinifié pour être bu dans l ' année.

Dans le verre, le gamay Les Romaines 2014 tient ses promesses. Après oxygénation, il exhale des arômes de baies des bois et de fleur (violette) avec une délicate note épicée. La bouche, d ' un volume moyen, est pleine de chair et de vigueur, avec un fruit acidulé et gourmand et un élevage très bien intégré. Un vin à attendre un peu, comme le millésime 2015, goûté au fût et qui s ' annonce épatant. On n ' a décidément pas fini de parler des gamays des frères Dutruy.