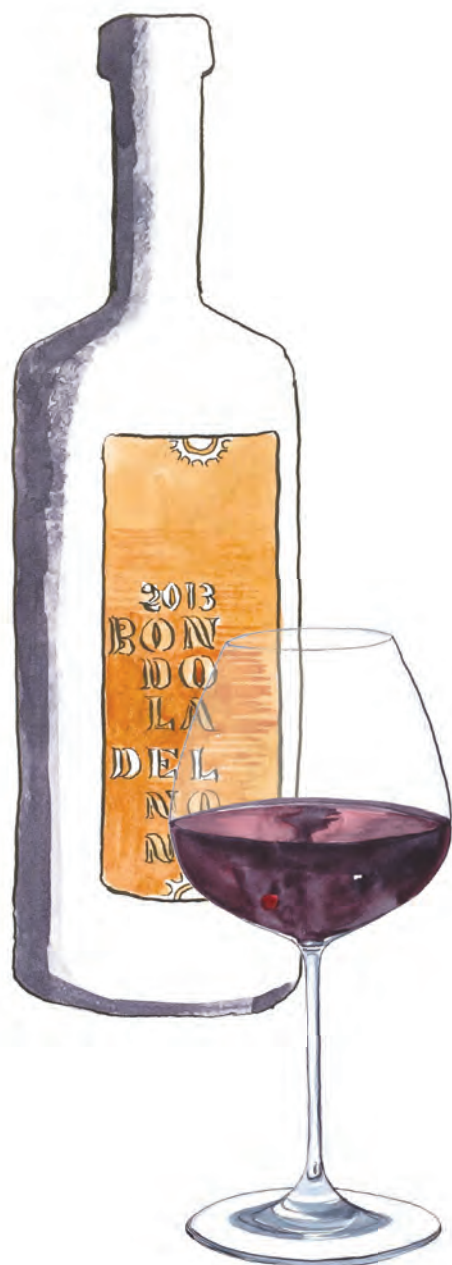


BONDOLA 2013

# Azienda Mondò, Sementina

## UNE RARETÉ PARTICULIÈREMENT APPRÉCIABLE

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux grands spécialistes, vous présentent les trésors du vignoble suisse. On commence donc ce printemps avec l'Azienda Mondò produit par Giorgio Rossi à Sementina, au Tessin. *Illustration : Delphine Gosseries*



L'Azienda Mondò est un domaine familial créé en 1995 par Giorgio Rossi. Il se trouve à l'ouest de Bellinzone. Les pentes ne laissent pas stagner l'eau, permettant la production d'un vin de qualité. La Bondola est un cépage autochtone tessinois, qui était jusqu'à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle le cépage majoritairement planté au Tessin. A ce jour, seuls huit producteurs travaillent ce cépage. Il a failli disparaître à la suite de l'irruption du merlot, plus facile à cultiver, moins sensible aux maladies et plus prestigieux, dans le canton en 1906. La Bondola recouvre aujourd'hui à peine quelques hectares, dont 5000 m<sup>2</sup> chez Giorgio Rossi, dans le hameau de Mondò, au-dessus de Sementina. La Bondola du domaine est un des vins sélectionnés par l'Association la Mémoire des Vins Suisses qui regroupe une cinquantaine de producteurs phares de Suisse. L'Association choisit, par cooptation des vignerons qui en font partie, des vins qui portent haut les couleurs de notre pays et prouvent que ses vins peuvent vieillir admirablement.

- **CÉPAGE** : 100% Bondola
- **NEZ** : frais, fruits rouges et noirs, épices, finesse aromatique
- **BOUCHE** : structure moyenne, trame acide, vin joyeux et rustique, tanins souples
- **TENEUR EN ALCOOL** : 12%
- **PRODUCTION** : 2000 bouteilles de Bondola en rouge
- **TYPE DE PRODUCTION** : Intégrée. La production intégrée ou exploitation agricole intégrée est un système agricole de production qui utilise des ressources et des mécanismes de régulation naturels pour remplacer des apports dommageables à l'environnement, et qui assure à long terme une agriculture viable.
- **VINIFICATION** : Fermentations en cuve inox, élevage: 12 mois en fûts de chêne déjà utilisés.

PRIX : CHF 19 AU DOMAINE

**PLUS D'INFORMATIONS :**  
[WWW.AZIENDAMONDO.CH](http://WWW.AZIENDAMONDO.CH)  
[WWW.VINVITATION.CH](http://WWW.VINVITATION.CH)

Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté deux fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, en 2015 et 2016. En 2011, ils ont lancé VINvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe «accord vins et mets».

DOMAINE DES MUSES

# L'Humagne blanche,

## UNE HISTOIRE VALAISANNE

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux grands spécialistes, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Au tour dans ce numéro de l'Humagne blanche du Domaine des Muses.

Illustration : *Delphine Gosseries*



L'Humagne blanche, le genre du cépage n'est pas définitivement arrêté, est une spécialité blanche dont le Valais a la prérogative puisque 30 hectares y sont plantés, ce qui représente la surface planétaire totale du cépage.

Pourtant, malgré cette exclusivité mondiale, l'Humagne blanche est rencontrée à l'état de traces dans le vignoble pyrénéo-atlantique français d'où il est originaire. Elle y était traditionnellement utilisée pour couper les vins rouges trop astringents.

Plantée au bon endroit et bénéficiant de soins attentionnés, l'Humagne blanche est un vin très élégant, tout en fraîcheur, de finale tannique et de grande garde où elle développe des arômes complexes de résine, propres aux notes empyreumatiques. C'est ce à quoi s'emploient une poignée de viticulteurs valaisans donc Robert Tamarcaz du Domaine des Muses. Son effort a été remarqué et il lui a été demandé d'intégrer l'association de la Mémoire des Vins Suisses.

Le Domaine des Muses a été fondé en 1992 par ses parents Nicole et Louis Tamarcaz. Diplômé en œnologie de l'Université Jules Guyot en Bourgogne, Robert les a rejoints en 2002 sur le domaine familial, situé non loin de Sierre au pied des deux collines de Pintset qui dominent le village de Granges.

La surface du vignoble principal est de 5 hectares mais le domaine en exploite 9,5 hectares pour produire annuellement 75'000 bouteilles.

Le Domaine des Muses est membre de l'Association Vitival, qui regroupe les viticulteurs valaisans appliquant les techniques de la Production Intégrée, en limitant le recours aux insecticides, fongicides et pesticides. La fumure est appliquée de façon raisonnée et sous forme de compost naturel.

Les vendanges s'effectuent à la main

- **CÉPAGE** : 100% Humagne blanche
- **APPELLATION** : Valais AOC
- **NEZ** : tilleul, fraîcheur, fruité
- **BOUCHE** : résine après quelques années de garde
- **TENEUR EN ALCOOL** : 13%
- **DENSITÉ DE PLANTATION** : : 9000 pieds/hectare
- **SOL**: calcaire
- **VINIFICATION** : égrappage, foulage, pressurage, débourbage à froid. 1ère et seconde fermentations effectuées. Elevage d'environ 10 mois en barrique avec bâtonnages légers.

Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté deux fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, en 2015 et 2016. En 2011, ils ont lancé Vininvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINinvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe « accord vins et mets ».

Plus d'information: [www.vininvitation.ch](http://www.vininvitation.ch)

# Le Merlot des Frères Dutruy



Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux grands spécialistes, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Au tour dans ce numéro du Merlot des Frères Dutruy. Des vins typés d'une définition très précise

*Illustration : Delphine Gosseries*

## MERLOT CABERNET FRANC, LES FRÈRES DUTRUY, 2016

En 2005, les deux frères, Christian et Julien ont repris l'exploitation familiale de leur père, Jean-Jacques Dutruy. En deux ans, le domaine est passé de 12 à 25 hectares de vignes, en AOC La Côte.

Avant de reprendre les rênes de l'exploitation, les deux frères ont parcouru le monde viticole. Christian, détenteur d'une maîtrise fédérale en viticulture, a travaillé six mois en Californie dans la Nappa Valley, puis en Afrique du Sud, en tant que manager d'une grande « Winery » encavant plus de 15 millions de litres de vin par an. Julien, quant à lui, après avoir passé sa maturité professionnelle à Marcelin, a eu plusieurs expériences en Bourgogne, en Alsace, dans des châteaux bordelais réputés, ainsi qu'en Nouvelle-Zélande.

En mai 2015, le duo a inauguré sa nouvelle cave ultra moderne et très respectueuse du raisin. Le domaine a renoncé à recourir aux machines à vendanger, privilégiant ainsi la récolte manuelle, qui permet un tri méticuleux à la vigne. Toute la vendange est traitée par gravité, afin de préserver la qualité des grains de raisin. La cave est entièrement équipée avec un système de thermorégulation géré par ordinateur, ainsi que d'un laboratoire d'analyse à la pointe de la technologie. Les différentes gammes proposent des vins typés d'une définition très précise. Le fruit et

la finesse sont dominants par rapport à la puissance et la rugosité des vins. Le gamay « les Romaines » élevé en barriques fait partie des 55 cuvées qui constituent le Trésor de la Mémoire des Vins suisses. (mdvs.ch).

La cave des Frères Dutruy a été sacrée Cave suisse de l'année 2017 par le Grand Jury du Vin suisse fin octobre 2017

### Cuvée sélectionnée par VINvitation :

#### Description

- **NOM DU VIN :** Merlot
- **MILLÉSIME :** 2016
- **CÉPAGE :** Merlot 85% et Cabernet franc 15 %, viticulture biologique
- **NOTES DE DÉGUSTATION :** rouge sombre de belle intensité, nez de fruits noirs écrasés, de mûre, belle fraîcheur, superbe trame acide, notes de chocolat noir, tannins élégants et fins, finale sur la ronce et les épices douces
- **VINIFICATION :** cuvaison de 10 jours, extraction douce afin de préserver le fruit
- **ELEVAGE :** 12 mois en barriques de 228 litres
- **SOL :** de type calcaire formé de gravier et de cailloux
- **ACCORDS :** tartare de boeuf, viandes rouges, chasse
- **APOGÉE :** dès maintenant et 5 ans
- **ANALYSE :** 14 %

**Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté deux fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, en 2015 et 2016. En 2011, ils ont lancé VINvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe « accord vins et mets ».**

**Plus d'information: [www.vinvitation.ch](http://www.vinvitation.ch)**

