

Vins

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Au Dézaley, le chasselas connaît un âge mûr toujours séduisant

La Baronnie du Dézaley a décrété deux nouveaux «grands millésimes», 2006 et 2008. L'occasion de déguster leurs aînés

David Moginier Textes
Philippe Maeder Photos

C'est une dégustation un peu particulière qui s'est tenue en juin à la maison Buttin-de-Loës, à Grandvaux. La Baronnie du Dézaley avait convoqué un jury de spécialistes (*lire ci-contre*) pour déterminer si les 2006 et 2008 pouvaient passer dans leurs «grands millésimes». Tradition oblige, ce même jury et quelques privilégiés allaient également déguster plusieurs crus plus vieux de dix et vingt ans, soit 1986, 1988, 1996 et 1998.

A ceux qui croient encore qu'il faut boire le chasselas le plus rapidement possible, rappelons que ce cépage connaît deux âges: celui de la jeunesse où il exprime des parfums floraux et de fruits blancs, son côté frais et vivace, où «il en redemande», comme disent les vigneron, puis qu'il ne coupe pas la soif. Puis, poussé sur un beau terroir, vinifié le plus simplement possible, il passe à l'âge adulte après un nombre variable d'années, développant des arômes de miel, de fruits secs, d'abricot, qui «le rapprochent de la marsanne», affirme Louis-Philippe Bovard, un des fondateurs de cette baronnie en 1994, qui regroupe une douzaine de producteurs autour d'une charte de qualité. «Nous voulons mettre le Dézaley en vedette, puisque ce n'est pas une appellation comme les autres», rappelle son doyen.

Un côté marketing

Cette notion de «grand millésime» est une manière de rappeler que les Dézaley vieillissent bien puisque toutes les années seront sélectionnées un jour ou l'autre pour en faire partie. «Il s'agit de déterminer à quel moment ces vins passent de l'autre côté et changent de caractère.» C'est le premier but de la matinée, où on va déguster à



Quelques-unes des bouteilles qui ont été dégustées dans la matinée «grands millésimes» de la Baronnie du Dézaley.

Quelques beaux palais autour de la table

Le jury de dégustation comptait cette année sur François Murisier, actuel président de Vinea, Dominique Fornage, restaurateur valaisan, ancien gérant du Château de Villa à Sion, Chandra Kurt, journaliste et dégustatrice alémanique, Yves Beck, dégustateur reconnu particulièrement en bordeaux, et Samuel Panchard, le nouvel œnologue cantonal vaudois. Chaque millésime était représenté par quatre vins, passé en carafe à chasselas avant d'être servi à l'aveugle par des membres de l'association, comme Luc Massy, Louis Fonjallaz ou Grégoire Dubois.



La table du jury avec (de g. à dr.) Chandra Kurt, Dominique Fornage, François Murisier, Samuel Panchard et Yves Beck.

l'aveugle quatre vins de chaque année, pour moitié venant des membres et le solde d'autres producteurs. Mais le jury indépendant va également noter ces millésimes sur une échelle de 5 étoiles. Au final, la Baronnie va ensuite vendre ces vins de garde, l'acheteur sachant la cote de l'année.

On commence donc par le 2008, une année «tardive, où le côté aromatique est plus marqué, face à une acidité bien présente», explique Louis-Philippe Bovard, dont les archives sont précises. Les cinq jurés le trouvent effectivement suffisamment mûr pour être sélectionné mais ne lui accorderont que deux étoiles. «Il faut aussi des notes plus basses pour valoriser les cinq étoiles», affirme le producteur Louis Fonjallaz. Cela procure des plaisirs différents.»

Place au 2006, qui avait été re-

calé par le jury il y a deux ans, parce qu'encore trop jeune en bouche. Cette année plutôt précocité, suivant la grêle de 2005 qui avait martyrisé les bois, a connu une météo caniculaire puis humide. «C'est d'une très grande élégance», affirme le dégustateur François Murisier. «J'ai beaucoup aimé», dit Chandra Kurt. Deux des jurés se demandent pourtant s'il ne faudrait pas encore attendre. «Il n'est pas si cohérent à ce stade», regrette Samuel Panchard. Il passera pourtant, avec trois étoiles.

Des beaux ancêtres

Preuve que les vins n'évoluent pas toujours comme on les attendait, la dégustation des vins plus anciens allait donner quelques surprises. Le 1998, d'abord, «année plutôt sèche avant que des grosses pluies fassent grossir démesurément les baies dix jours avant les vendanges». Les dégustateurs sont conquis. «C'est encore très jeune, d'une belle finesse, très précis», estime Chandra Kurt. Du coup, il passe de trois à quatre étoiles. Le 1996, où «il a neigé jusqu'à 600 m au moment des vendanges», connaîtra la même réévaluation: «Des grands vins, de la noblesse, de la race, des arômes tertiaires positifs», se réjouit Dominique Fornage.

Changement de décennie avec ce 1988, «année froide et de très faible récolte». Pour François Murisier, «c'est un exemple de quand le terroir domine le cépage». Yves Beck est enthousiaste: «Cela nous rappelle à quel point un chasselas peut être grand.» Chandra Kurt enchaîne: «Ces vins sont étonnants et excitants.» Là, le bond est spectaculaire, puisque le millésime passe d'un modeste deux étoiles à quatre. La (légère) déception viendra au final. Après toutes ces joies, le 1986, «année généreuse et stable», se révèle presque passé. «Le vin a dépassé ce qu'il pouvait donner», regrette Dominique Fornage. «Il a trop d'arômes de champignon, il faut le boire maintenant», estime Chandra Kurt. Mais Yves Beck le trouve «très typé». Il restera stable à trois étoiles. Comme quoi les promesses ne sont pas toujours tenues...

www.baronnie.ch

Le coup de fourchette

Aux Cerniers, hauteur de vue et touche basque sous la montagne

Il y a d'abord le décor, bien sûr. Pas celui du restaurant, ni l'alignement voisin des yourtes 2.0 de l'éco-hôtel Whitepod, dont Les Cerniers sont la porte d'accueil. On veut d'abord parler du panorama, extraordinaire où qu'on projette son regard. Dents-de-Morcles, Grand Muveran, Diablerets en face, outre-Rhône. Pâturages et pentes douces du val d'Illicz, sur l'autre rive. Sommets des Dents-du-Midi, juste au-dessus.

Ce cadeau de la nature sert d'écrin à un rendez-vous de moyenne montagne qui sait habilement jouer entre deux registres: les mets locaux, alpins, simples mais bien exécutés, comme ce gâteau des Cerniers aux pommes de terre, lard et fromage, ou cette va-

riation agréable de la salade d'épinards, mariée au chèvre frais et aux framboises, entrée engageante le midi. Que l'on peut compléter, par exemple, par des filets de perche assortis d'une sauce aioli, ou cette réinterprétation du duo tomme vaudoise et jambon cru, avec de la canneberge pour un petit côté acidulé.

L'autre versant, bien présent le soir, c'est une cuisine qui, sourçant toujours ses produits alentours, s'aventure sur des sentiers un peu plus escarpés, et s'inspire d'autres montagnes plus au sud-ouest, d'où est originaire le chef, Jean-Baptiste Munduteguy. Basque jusqu'au bout du béret, il change sa carte au gré des saisons, et conjugue le mariage de goûts




Maud Brillet, à l'accueil, Jean-Baptiste Munduteguy, en cuisine, et Emilien Sommier, directeur.


francs en quelques audaces inspirées. Lors de notre visite, en salon privé à l'étage du grand chalet (une option à réserver à l'avance), nous avons salué l'audace de ces ris de veau relevés de jus d'abricot et accompagnés de carottes blanches, ainsi que le dos de truite de Brüggli rôti à l'unilatéral, mariné d'herbes du jardin et de purée d'artichaut.

La carte des vins recèle quelques belles trouvailles valaisannes ou vaudoises, et l'accueil de Maud Brillet, chaleureux, précis et avenant, met ses hôtes à l'aise. Les prix sont raisonnables. Le menu le plus complet (baptisé Whitepod), qu'on peut assortir de fromages et d'une sélection de vins, est même une vraie bonne affaire avec un total de 95 fr.

L'adresse

Les Cerniers
1871 Les Giettes.
Tél. 024 471 39 39.
www.whitepod.com/
restaurant-les-cerniers
Ouvert tous les jours

 Carte montagne à midi, gastronomie le soir

 De 35 à 120 francs par personne, avec les boissons

 Belles propositions valaisannes

Nos adresses sur le guide et sur mobile: cdf.24heures.ch