

Grand Prix du Vin Suisse 2015: enfin, une cave vaudoise!

Les 18 et 19 août, à Sierre, j'ai participé au classement des 72 finalistes du 8^{ème} Grand Prix du Vin Suisse, un exercice que je prônais depuis la première édition, tant il y a de temps entre la dégustation nationale de 2'900 vins, fin juin, à Sierre, et la proclamation des résultats, fin octobre, à Berne. Voici les résultats commentés. Et la Cave de l'année est le Domaine de la Ville de Morges, déjà championne du monde du chasselas 2015.

Par Pierre Thomas, textes et photos

A gauche, l'équipe du Domaine de la Ville de Morges (l'œnologue Fabio Penta se tient le menton...) et Ivo Monti, auteur du meilleur vin rouge.

Des vins de quatre cantons — seulement! — se sont répartis les titres nationaux des 12 catégories : le Valais, 5 titres (chasselas, autres cépages blancs et rouges, gamay, vins avec sucre résiduel), Vaud, 3 titres (assemblages blancs, rosé, mousseux), Zurich, 2 titres (riesling X silvaner, pinot noir) et le Tessin, 2 titres (merlot et assemblages rouges). Pas de titre national, cette année, pour Genève, Neuchâtel ou les Grisons...

Le titre de meilleur vin blanc est revenu au Curieux 2013, de J.-M. Walter, à Luins (VD) et de meilleur vin rouge au Rosso dei Ronchi 2012 de la Cantina Monti à Cademario (TI). Ivo Monti s'est exclamé: «*Les assemblages, c'est le futur des vins rouges suisses!*»



Le titre de **meilleur vin bio** revient à un **Parmelin, Yvan, du Domaine de la Croix** à Bursins (VD), pour l'assemblage *Affinité rouge 2012* (le frère de **Reynald**, plusieurs fois titré avec son johanniter). Et *last, but not least*, l'œnologue **Fabio Penta**, qui n'avait jamais réussi à remporter le titre national avec les domaines de Hammel, où il a fait toutes ses classes, devient **le premier Vaudois depuis dix ans à se parer du titre national**, rebaptisé «*cave de l'année 2015*» et qui échoit au **Domaine de la Ville de Morges**. Celui-ci a amorcé une **reconversion vers la biodynamie**. Et a déjà obtenu le titre de «*champion du monde du Chasselas*» en 2015. Une confirmation donc !

Merlot : les Tessinois confirment

Commençons par les cépages rouges, où l'unanimité fut plus facile à trouver, dans un panel assez large, formé de représentants du magazine *Vinum*, de membres de Vinea, sous la présidence de **François Murisier**, les coorganisateur du GPVS, et de journalistes étrangers. La catégorie des merlots a révélé quatre très beaux vins. Le classement officiel place en tête le **Comano 2013 de Tamborini**, à Lamone (TI) un vin au nez empyreumatique, à l'attaque sur le moka, avec une finale sur le caramel, marquée par l'élevage, devant le **Rovere 2012 de la Cantina Monti**, à Cademario (TI), à l'attaque souple, sur une belle structure, un vin élégant et équilibré, et deux ex-aequos, le **Bongio 2013, du domaine du canton du Tessin, Mezzana**, au beau nez complexe, réglissé, puis une attaque sur le cacao et des tanins fermes, voire un peu verts, et le **Merlot 2014 de Chamoson**, de la **Cave du Vidomne, de Meinrad Gaillard**, au nez un peu végétal, peut-être, mais à l'attaque juteuse, avec un magnifique équilibre acidité-sucrosité, frais, concentré et jeune — c'est celui que j'ai préféré. Restent sur le carreau deux grands classiques tessinois, millésime 2012, le **Riflessi d'Epoca de Guido Brivio et le Culdrée, de Trapletti**.

Une jeune syrah magnifiée

Beaux vins, avec un tiercé identique au mien, avec de petites nuances, dans les autres cépages purs. Le titre revient à la **Syrah 2014, du Sierrois Jean-Marie Pont**, au magnifique nez de violette, un vin d'une splendide fraîcheur, juteux, avec une belle finale épicée, devant une très belle **Humagne 2013, de la Cave La Petite Vertu**, à Chamoson, au nez discret, mais pur, à l'attaque fruitée, avec des arômes sauvages propres au cépage, un beau vin puissant et rond. Médaille de bronze pour la **Syrah de Saint-Saphorin 2013 de Marco et François Grognuz**, au nez bien équilibré entre les épices et le bois, une attaque mentholée, avec une pointe d'acidité qui lui assure la fraîcheur et une redoutable élégance — un des meilleurs vins vaudois, c'est sûr !

Jean-Marie Pont et son épouse, révélation de ce GPVS: les Sierrois ont constitué à parti de zéro un domaine de 4 ha.

Derrière ce magnifique trio, trois vins et trois cépages du Valais, l'ambitieux **Cornalin 2011 Champmarais, de Gilles Besse**, à Vétroz, souffrant d'un élevage vraiment très (trop !) boisé, l'original (et très extrait) **Conquête 2013, le fumin des frères Christophe et Antoine Bétrisey**, à Saint-Léonard, et le **cabernet franc 2014 de L'Orpailleur, de Frédéric Dumoulin** à Uvrier, un brin végétal.

Un pinot zurichois au pinacle

Choix relativement facile pour le pinot noir, le cépage le plus planté de Suisse, mais sur des millésimes difficiles, qui ont de la peine à rendre toute la finesse «bourguignonne». Tiercé sans discussion, avec un vainqueur zurichois, le **Winterthour Reichenberg 2013, de la coopérative Volg**, au nez ouvert et boisé, puis une attaque sur les fruits rouges, avec une belle complexité, du nerf et de la réserve, devant le **Pinot Noir 2014 des Coteaux de Sierre, de la Cave des Sentes, Serge Heimoz**, à Sierre, au nez de cerise, ferme, sur les fruits noirs, puissant et long en bouche (mon préféré !), devant la **Tête de Cuvée 2012, vin de pays, de Nadine Saxer**, de Neftenbach (ZH), au nez de cuir, mais à l'attaque fraîche, sur une matière concentrée, et un bon équilibre boisé-sucrosité. Et trois autres, en retrait, le **Pinot noir de Vétroz Grand Cru 2014 de Serge Roh**, le pinot noir **Grande Cuvée 2014 de Leukersonne, à Susten (VS)** et le **Tradition 2014 du Château d'Auvernier (NE)**.



Un gamay du Valais

Belle unanimité pour le gamay, avec un tiercé indiscutable. En tête, le **2014 de la Cave du Crétacombe, de Fabienne Constantin-Comby**, à Chamoson, au nez magnifique, frais, fruité, sur des notes boisées et épicées, un vin à la fois souple et d'une belle tension, magnifique ! Devant, ex-aequo, le **Confidentiel 2013, du Château de Valeyres** (sous Rances, VD), au nez un peu goudronné, viandé, puissant, gras, avec une très belle matière et une finale poivrée, et, **Les Mûres 2014, de Véroyc Mettaz**, à Fully (VS), souple, plus tendre, mais juteux, avec des tanins jeunes et fermes. Derrière ces trois-là, la **Réserve des Administrateurs 2014 de la Cave Saint-Pierre** à Chamoson, **l'Aurore de Gamay XIII, de la Cave (coopérative) des 13 Coteaux**, dans les Côtes-de-l'Orbe, à Arnex (VD), et le **2014 de la Sankt Jodernkellerei**, coopérative de Visperterminen.

Le meilleur vin rouge est tessinois...

Tiercé partagé, à une exception près quand à moi, pour les assemblages rouges, avec en tête, une icône tessinoise, le **Malcantone Rosso del Ronchi 2012, de la Cantina Monti**, que j'ai moyennement apprécié, devant un autre tessinois, le **Tre Ori di Gudo 2009 (!) de Pian Marnino**, au nez de fruits compotés, balsamique, un peu technique, aux tanins souples, mais à son apogée flatteuse, puis **Les Guérites Rouges 2013, du Domaine de la Ville de Morges**, un gamaret-garanoir au nez poivré, à l'attaque fraîche, sur une structure moyenne, avec une finale tendre et flatteuse. J'avais préféré le quatrième classé, **l'Estro 2012, de Gialdi**, au nez certes boisé (noix de coco), mais aux tanins serrés, sur une finale stricte, avec un indéniable potentiel. Suivent le **Diamante 2012 d'Angelo Delea**, à Losone (TI), et la **Syrah-Cabernet sauvignon 2012 d'Alexandre Chappuis et Fils**, à Rivaz

(VD).

Le seul fendant à la barbe de 5 chasselas vaudois

Venons-en au chasselas, principal cépage blanc de Suisse (romande d'abord !) où le jury fut plus divisé (et moi avec...). Le titre revient bel et bien à l'intrus parmi les cinq vaudois, le **Fendant du Ravin 2014, de Diego Mathier**, à Salquenen, que j'ai pour ma part trouvé très souple, lactique au nez et amer en finale, avec trop de CO2... Je lui ai préféré le très caractériel **Epeses Grand Cru Maison Blanche 2014 d'Alain Parisod**, à Grandvaux, au nez de brûlon (qui l'a condamné...), puissant et long en bouche. Deuxième, le **Terroir du Scex 2014, de Daniel Allamand**, à Villeneuve (VD), au nez de verveine, d'un bel équilibre, devant le **13 Coteaux, de la coopérative homonyme**, à Arnex (VD), au nez floral, mais un peu mou en bouche. Suivent **Le Petit Vignoble 2013, Yvorne de Badoux** à Aigle, au joli nez expressif, de tilleul, avec des notes de fruits jaunes et une finale sur l'amande amère. Enfin, le très réputé **Dézaley Tour de Marsens, Vase No 4, 2012, des Frères Dubois**, à Cully (VD), déjà sur une amorce d'arômes tertiaires, avec de la souplesse et un peu d'amertume — mais un grand vin de garde, sans aucun doute !

Un Johannis' à la fête et pas d'arvine!

Tiercé sans discussion pour les autres cépages blancs purs, où ne figurait aucune petite arvine ! Le titre revient à un autre cépage valaisan, le **Johannisberg 2014, de la Cave Dubuis et Rudaz**, à Sion, au joli nez de fleurs blanches, à l'attaque très souple, sur du gras et un volume très intéressant. Il coiffe le **Païen 2014 de la Cave du Vieux-Moulin, Romain Papilloud**, à Vétroz, un vin long, ample, riche, avec des notes d'ananas, et un autre **Païen 2013** (à qui j'avais donné ma préférence...), de la nouvelle **Cave Renaissance SA**, à Charrat (VS), au nez puissant, ouvert, bien balancé entre l'acidité et cette amertume «positive» qui donne du caractère... Ces trois vins valaisans laissent sur le carreau trois honnêtes sauvignons alémaniques de 2014, un argovien, **Alter Berg**, un grison, de **von Tscherner** et un schaffhouseois, de **Gasser-Bircher**, à Hallau.

Un Curieux vaudois, meilleur vin blanc suisse !

Tiercé à la quasi-unanimité encore pour les assemblages blancs, où **Le Curieux 2013, de Jean-Michel Walter, de la Cave de la Rose d'Or**, à Luins (VD), assemblage de chardonnay, de pinot gris et d'aligoté, s'impose largement, avec son nez aromatique de poire williams, de mangue, sa puissance, son gras : un vin au sommet de son expression aromatique ! Deux vins de la même cave étaient sortis en tête (millésime 2011), dont ce Curieux, deuxième, d'une dégustation que j'avais organisée pour le magazine *Le Guillon*. Il se classe devant **l'Ambassadeur blanc 2013, première cuvée, réplique du rouge, de Diego Mathier**, à Salquenen, au nez marqué par l'élevage sous bois, certes puissant, mais vraiment très boisé, et, dans un style à l'opposé, **l'Apologia bianco 2013, de Provins-Valais**, au nez d'herbes fraîches, citron vert à l'attaque, avec du volume et une pointe de verdure finale.

À l'Ambassadeur blanc, j'avais préféré l'assemblage **Cœur de Domaines 2012, de Rouvinez**, à Sierre, qui joue dans la même gamme haute des blancs de gastronomie, avec une note d'évolution déjà, et une finale miellée et un peu douce. Pour mémoire, deux autres vins valaisans, la **Cuvée Brigitte 2014, de Vouilloz Weine**, à Varone, et le **Blanc d'Y, cuvée ambitieuse d'Yvon Roudit**, à Fully.

Quand Chablais et chasselas font des bulles...

On pourrait s'arrêter là, s'il n'y avait encore trois catégories. Celle des mousseux ne posait aucun problème, avec un tiercé où la surprise vient du **Blanc de Blanc de l'Association des artisans d'Yvorne** (VD), un pur chasselas, élaboré sur les conseils de l'œnologue **Philippe Corthay**, au nez brioché, avec des notes de pain de seigle (et d'évolution), style «champagne», bien fait, devant un ex-champion suisse, le **Bouvier brut 2012, de la Cave Châtenay-Bouvier**, à Boudry (NE), à la bulle fine, bien sec, avec un corps suffisant et un joli nerf. Le troisième est le **Noir Brut, DOC Ticino, de Delea**, à Losone (TI), auquel j'ai préféré le commercial et flatteur **Bleu Nuit, d'Uvavins**, à Tolothenaz (VD), au nez muscatl (et donc pénalisé...), aromatique, à la fois souple et acide, un «produit technologique», mais fort bien fait. L'ex-champion suisse **L'Etoile de Miolan 2013, de Bertrand Favre** à Choulex (GE) et Frissons, de la **Cave Ferdinand Cina**, à Salquenen (VS), complètent le tableau.

Un R X S moderne et zurichois

En Müller-Thurgau — que tous les producteurs nomment encore riesling X silvaner ! —, **Sylvie 2014, classé en vin de pays, de Nadine Saxer**, à Neftenbach (ZH), s'impose par son attaque fraîche, ses arômes de litchis, sa belle acidité et sa note d'amertume, typée du cépage alémanique vinifié de manière moderne, devant — on reste en famille ! — le **R X S 2014 schaffhouseois de la famille Gysel** à Hallau, puis le zurichois **2014 de Kilchsperger**, à Flaach, et celui de la **Ville de Zurich 2014 vinifié par Zweifel** (notre préféré derrière le vainqueur, au nez un peu muscaté, de poivre blanc, souple), un thurgovien **Bürgerwy Diessenhofen 2013**, vinifié à Schaffhouse par la Weinkeller SH, et, enfin, le **2014 du Weinbau zur Trotte**, de Rudolfingen (ZH).

Une noble barrique de derrière les fagots

Au tour des vins avec sucre résiduel (dès 8 grammes, c'est peu !). Le champion a fait l'unanimité : le **Clos de Châteauneuf 2012, Barrique liquoreuse, vinifié par Philippe Varone SA** à Sion, à la robe vieil or, au nez discrètement vanillé, à l'attaque ample, long et gras, à défaut d'être complexe, mais d'une belle finesse. Deuxième, l'amigne flétrier sur souche **Rhapsodie 2012, des Celliers de Vétroz**, au nez déjà safrané, onctueuse mais un peu trop collante, devant les **Grains Nobles 2008 (!) de Rouvinez**, à Sierre, sur l'évolution (champignon), complexe, fondu et miellé. Je lui ai préféré la petite arvine **Aphrodite 2014, du Domaine du Mont-d'Or**, à Pont-de-la-Morge (VS), aux notes de grapefruit, demi-doux et non liquoreux, ce qui l'a pénalisé, et le très original **Colino 2009, le vin muté de Philippe Bovet**, à Givrins, au boisé luxuriant et à la belle chaleur en bouche, totalement atypique, bien sûr. **Le Passerillé 2009, vin de pays romand, de la Station viticole cantonale neuchâteloise**, clôt ce chapitre très hétéroclite...

Encore un Vaudois... rose de plaisir

Ni blancs, ni rouges, voici, enfin, les rosés. Avec un palmarès très différent du mien. Victorieux, **l'œil-de-perdrix 2014, de Parfum de Vigne**, à Dully (VD), triomphateur au Mondial des Pinots naguère, que j'ai trouvé trop souple, pour ne pas dire doux, mais évidemment flatteur, devant **l'œil-de-perdrix 2014 de la Cave du Cep, de Jacques et Roland Félix**, à Cortaillod (NE), qui s'est distingué cette année tant à la Sélection des Trois-Lacs qu'au Mondial des Pinots, avec un vin agréable, fruité, sur la fraise mûre, et assez riche, puis **l'œil-de-perdrix Val d'Eve 2014 de Hammel**, à Rolle. Suit un blanc de noirs (**Federweiss**) **du Thurgovien Haag**, puis le **rosé de gamay 2014 du Clos de Céligny**, enclave genevoise de la Côte vaudoise, que j'ai trouvé pour ma part le plus fringant et dynamique, enfin le très commercial, amylique et « dosé », **œil-de-perdrix La Matze 2013, de Diego Mathier**, à Salquenen.

©thomasvino.ch

[Webmaster](#) | [Thème](#) | [Plateforme](#)