Nos coups de cœur

Epesses Vieilles Vignes 2012

Le nouveau Chasselas du domaine est élevé de manière traditionnelle. La robe est claire, le nez combine des notes de fleurs de tilleul, de fleurs d'acacia et de pierre à fusil. Gras et structuré, cet Epesses présente une trame vive très agréable qui introduit une finale sapide et persistante où transparaissent quelques fruits exotiques. De la personnalité et du potentiel!

Prix: 15.50 francs



Galaurus 2011

Assemblage de Galotta, Saint-Laurent et Pinot Noir, ce vin est élevé près de guinze mois sous bois. La robe est sombre, le nez expressif présente des notes épicées et torréfiées. En bouche, l'élevage encore perceptible encadre un rouge tendu porté par une belle structure acide. Plutôt épicé que fruité, ce cru élégant, mais un rien réservé, révèlera tout son potentiel dans deux à trois ans.

Prix: 22 francs



Grains d'amour 2012

Né d'une variété hongroise précoce, ce Muscat passerillé est une spécialité rare et recherchée. Très aromatique, sur des notes muscatées typiques où se perçoivent aussi la rose et les agrumes, le nez expressif s'accompagne d'une bouche puissante mais sans lourdeur à la sucrosité équilibrée par une acidité apportant de la fraîcheur. Un intéressant moelleux pour accompagner un dessert aux fruits.

Prix: 22 francs (37,5 cl)



Découverte

Laurent Berthet, Cully (VD)

Des Lavaux sans préjugés

Présent sur plusieurs salons romands, Laurent Berthet élabore des vins précis et élégants. Dans un Lavaux plutôt traditionnel en termes d'encépagement, il cultive Gallota, Saint-Laurent, Plant Robert et Muscat Oliver avec un succès certain.

Texte et photo: Alexandre Truffer

changements depuis 2004. Cette année-là, suite au décès accidentel de son père, le jeune homme de 28 ans par tâtonnements: «Pendant longtemps, reprend un domaine à Lavaux dont les rouges étaient, à Lavaux, plantés dans presque toute la production était ven- les terres qui donnaient les moins bons due en raisin. Œnologue de formation, résultats avec le Chasselas. Il n'y a donc le nouveau maître des lieux relève le défi et décide de vinifier lui-même sa récolte. battre au moment du choix de l'encépa-Premier constat, l'encépagement traditionnel - une écrasante majorité de Chasselas accompagné de «bricoles» de Pinot Noir et de Gamay - ne convient plus aux modes de consommation du 21e siècle. En conséquence, il surgreffe certaines parcelles de Chasselas et prend la difficile décision d'en arracher d'autres. L'objectif à long terme de ce réencépagement: atteindre la parité entre cépages blancs et variétés rouges. «La tradition de l'apéritif se perd de plus en plus. D'un point de vue commercial, je manque chaque année de vins rouges et de spécialités. Par exemple, je dois refuser mon Muscat moelleux aux restaurateurs.» Malgré ce constat pragmatique, ce passionné de montagne reste un amateur du plus lémanique des blancs. «Le Chasselas demeure mon vin préféré. Il est indiscutablement le cépage le mieux adapté à notre région et **Chemin des Colombaires 32** je demeure convaincu qu'il a un avenir à long terme, surtout pour des vins de qualité qui ne sont pas mis en bouteille trop **www.vins-berthet.ch**

es deux hectares de Laurent vite comme c'est encore souvent le cas.» Berthet ont connu pas mal de En ce qui concerne le choix des variétés qu'il implante sur son domaine, Laurent Berthet reconnaît qu'il procède encore ni tradition à respecter, ni préjugés à comgement. Je pense que les terres légères de Saint-Saphorin offrent un potentiel intéressant pour le Merlot et le Cabernet. A Villette, je crois que des variétés plus précoces comme le Gamaret ou le Pinot Noir se sentent plus à leur aise.» Qu'il plante du Gallota, du Diolinoir ou une autre curiosité, la question de l'adéquation entre parcelles et cépages demeure fondamentale. «Mieux vaut faire un Saint-Laurent ou un Muscat au meilleur de sa forme, qu'un Merlot de qualité moyenne» déclare Laurent Berthet dont on retrouve aussi la patte dans les crus du Château de Glérolles, domaine emblématique du célèbre vignoble en terrasses, où il est responsable de la vinification.

Laurent Berthet

1096 Cully Tél. +41 21 799 36 30

