

Dézaley Grand Cru 2013 et 1014: La grande dégustation

2^e ex aequo 17,3/20

Dézaley GC 2014

Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres

12,3%, 70 cl, vis

www.leyvraz-vins.ch

Jaune clair; nez de fruit, frais, dense, avec des notes minérales; belle maturité, de la chair; puissant, tonique, racé et complexe, d'une belle typicité et d'un beau potentiel de garde.



Les dessous révélés d'une dégustation revêtue

Les organisateurs ne publient jamais les détails d'une dégustation. En voici quelques uns, même si on s'est engagé à ne pas révéler la liste complète des vins.

Ils étaient exceptionnellement nombreux. On admet que le Dézaley Grand Cru génère un peu plus de 60 étiquettes, y compris de quelques négociants (pour des supermarchés). Et 52 vins étaient en lice, 31 de 2014, qui venaient pour la plupart d'être mis en bouteille, et 21 de 2013, mais aucun présent dans les deux millésimes.

Le jury était formé de Daniel Dufaux, président de l'Union suisse des œnologues, œnologue de Badoux SA à Aigle, du vigneron-encaveur Marco Grognez, vice-président de la commission de sélection du label de qualité Terravin, entouré de deux membres du même aréopage, Richard Pfister, œnologue, et Jean Solis, et

de Fabio Penta, maître-caviste chez Œnologie à façon, à Perroy.

8 séries pour 16 finalistes

Ce collège a d'abord sélectionné à l'aveugle les 16 finalistes. Deux vins ont été désignés dans huit séries (de 6 ou 7 vins). Dans chaque série, les vins avaient été répartis au hasard, mais dans chacune, il y avait au moins un vin d'un membre de la Baronnie du Dézaley (sur les 12 membres, 11 ont présenté un vin), deux vins labellisés Terravin (16 sur 52 étaient munis du macaron or), et des vins bouchés liège (18), agglomérés diams (17) et à vis (16), en proportion équitable, sans que ces conditions aient été révélées.

Les 16 finalistes ont facilement été désignés, sans écart d'avis. Ensuite, ils ont été redégustés, notés (sur 20) et commentés par chacun, dans une finale, à l'aveugle, en ordre aléatoire, sans tenir compte ni du rang des séries

ni du millésime. Pour établir le classement (voir pages 16-17), la note la plus haute et la plus basse du jury ont été éliminées. L'ordre des ex aequos est donné selon la note la plus haute, puis la note la plus basse la plus généreuse.

Terravin fait très fort!

Au final, les vins bouchés à vis sont majoritaires (8), contre liège et diams à égalité. Sur les 11 premiers vins, 8 sont munis du label d'or Terravin – une remarquable performance! «Last but not least», un seul vin (sur 11 au départ) de la Baronnie, qui dispose de sa propre bouteille, est classé, mais en tête, avec 18/20 de moyenne. Les six premiers vins sont tous des 2014; le 1^{er} 2013 (sur 6) se classe 6^e ex aequo. Et, rappel d'usage valable pour tout concours, cette dégustation est le reflet du jour J et de l'heure H, soit du lundi 6 juillet 2015, dès 9 h. au bar à vins le Midi 20, à Lausanne. *PTs*