

«Le chasselas n'est plus le vin de grand-papa...»

Distinction Grande première pour les vins suisses, deux vigneron vaudois, un valaisan et une tessinoise ont été sélectionnés par l'un des sept dégustateurs du guide américain de Robert Parker, «The wine advocate».



Jérôme Aké-Béda, Jean-Luc Leyvraz, Robert Tamarcaz et Blaise Duboux, défenseurs avisés du chasselas.
M. Rouiller

Coup de balai sur les idées reçues, puisque ce sont principalement des chasselas qui raflent la mise, et mieux encore, des chasselas aux millésimes plus anciens.

Vins décortiqués

Blaise Duboux à Epesses, Jean-Luc Leyvraz à Chexbres et Robert Tamarcaz à Sierre font partie de

la vingtaine de vigneron suisses qui ont reçu la visite de David Schildknecht, dégustateur chez Parker. «Il est un peu froid et semblait imperméable aux commentaires. Il a décortiqué les vins de manière très systématique, en commentant tout sur son dictaphone», commente Jean-Luc Leyvraz. Mais à la différence des autres vigneron, ces

trois-là ont été sélectionnés et commentés dans le fameux guide. Malgré la portée internationale de cette nouvelle, aucun des trois ne pense changer quoi que ce soit, ni à leur production, ni à leurs tarifs. «Nous sommes simplement heureux que le chasselas soit enfin reconnu. Le chasselas n'est plus le vin de grand-papa», lance Blaise Duboux.

Un cépage dénigré

«Ce qu'il y a de très fort dans cette dégustation, c'est que malgré le fait que David Schildknecht ne connaissait pas le cépage, il en a compris l'essence même. Il est entré dans ce qu'est le chasselas intrinsèquement», commente Jean-Luc Leyvraz. «Ici c'est un cépage souvent dénigré et considéré comme un vin de soif». «Le chasselas, il faut le boire et le pisser la même année...», rigole Blaise Duboux, dont la famille est vigneronne depuis 17 générations en Lavaux. «C'est ce qui se disait

ici traditionnellement. Mais les vins changent, les méthodes de production également et on se rend de plus en plus compte que les bons chasselas ont un potentiel de vieillissement et augmentent en complexité avec le temps. En plus de sa minéralité, des arômes par exemple de coings et de chèvrefeuille se développent».

Clients surpris

«Dans cette sélection, 3 vigneron sur les 4 produisent du chasselas, c'est ce cépage peu connu hors de nos murs qui a séduit, souligne Jérôme Aké-Béda, sommelier de l'Auberge de l'Onde. Les clients sont surpris lorsque l'on sert des chasselas millésimés, ils ont l'habitude de boire le vin de l'année».

Retrouvez les vins sélectionnés et la traduction de l'article dans «The wine advocate» sur www.blaiseduboux.ch, www.leyvraz-vins.ch et www.domainedesmuses.ch

Stéphanie Simon