

Viognier 2011, Dominique Passaquay

Une vie qui bascule sur un coup de tête. Dominique Passaquay a vécu l'expérience au milieu des années 1980: lors d'un week-end prolongé en Bourgogne avec celle qui deviendra son épouse, elle aussi prénommée Dominique, il tombe amoureux du vin et de sa culture. Il décide aussi sec de lâcher son métier de laborant en chimie «pour faire du vin». A 25 ans, il abandonne un salaire confortable pour un stage d'une année en viticulture – préalable indispensable à l'inscription à l'École d'ingénieurs de Changins. «J'ai pris un gros risque», souligne-t-il aujourd'hui sans rien regretter. Après ses études d'œnologie, Dominique Passaquay est engagé comme caviste à 80% par Gaby Delaloye à Ardon. Un pourcentage qui lui permet de bichonner les quelques parcelles de vigne héritées de son père à Choëx (VS), près de Monthey. En 2001, à 41 ans, il reprend 3 ha de vigne supplémentaires à Saxon et se lance comme encaveur indépendant. Il décide d'arracher 2500 m² de fendant pour replanter du viognier, cépage originaire des Côtes-du-Rhône septentrionales encore rare en Valais. Ce vin sec, vinifié sans fermentation malolactique, constitue aujourd'hui l'étendard du

domaine, présent sur la carte de plusieurs restaurants étoilés de Suisse romande.

Dans le millésime 2011, le viognier présente une robe or pale. Le nez est très expressif, avec des arômes de liqueur d'abricot, de mangue et une fine note épicée. L'attaque en bouche est ample et puissante. La sensation de moelleux est équilibrée par une belle acidité et un fruit gourmand, qui persiste jusqu'en finale. Un très beau vin idéal pour accompagner un tajine de poisson aux épices.

Les Passaquay veillent aujourd'hui sur 4 ha de vignes toutes situées sur la rive gauche du Rhône, pour une production annuelle de 32 000 bouteilles. Le couple propose 12 vins, dont un très joli pinot noir élevé en cuve, le Montet 2011, médaillé d'or début septembre lors du Mondial du pinot noir. A noter aussi Cirrus, pinot blanc à la fois ample et subtil.

Où l'acheter? Dominique Passaquay, Outre-Vièze, route du Mont et 5, 1871 Choëx. Tél. 024 47118 01.

www.vinspassaquay.ch Prix: 20 francs.

Les autres chroniques sur www.letemps.ch/vinotheque



Un très beau vin
idéal pour
accompagner un
tajine de poisson
aux épices.