

LE VIN

Du gamay comme jamais

DU VALAIS À GENÈVE,
DES VIGNERONS BICHONNENT
CE CÉPAGE D'ORIGINE
BOURGUIGNONNE ET PROPOSENT
DES VINS DE HAUT NIVEAU

Pierre-Emmanuel Buss
photos: Jagoda Wisniewska
pour T Magazine







VICTORINOX
SWISS ARMY

Le gamay souffre encore trop souvent de l'image peu reluisante du mauvais élève qui s'isole au fond de la classe pour se faire oublier. Celui qui est systématiquement choisi en dernier lorsqu'il s'agit de faire les équipes à la leçon de gym. Pourtant, comme le prouvent chaque année de nombreux vignerons, le «petit» cépage typique du Beaujolais a beaucoup d'atouts à faire valoir. Mais comme il est productif, sensible et délicat, il faut lui accorder beaucoup d'attention pour qu'il puisse s'exprimer pleinement.

Rien n'a jamais été simple pour ce raisin d'origine bourguignonne, issu du croisement du pinot noir et du gouais blanc. Le premier coup dur remonte à 1395, quand Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, le bannit des vignobles de son duché. Motif: sa «très grande et horrible âpreté» n'est pas digne de la qualité que le noble Philippe attend des vins de la région. C'est le premier décret alimentaire de l'histoire, précurseur bien avant l'heure des appellations d'origine contrôlée (AOC).

Le gamay trouve alors asile plus au sud, sur les sols de granit et de schiste du Beaujolais voisin, propices à son épanouissement. Las, l'incroyable succès

international du beaujolais nouveau, vin primeur lancé en 1951, creuse sa tombe. Le beaujolais est désormais la seule appellation du monde connue pour son entrée de gamme plutôt que par ses cuvées de prestige. Une situation qui entraîne une importante crise viticole dans la région, avec des ventes en baisse constante depuis le début du millénaire.

En Suisse, la surface de gamay a également fortement diminué ces vingt dernières années, passant de 2000 à 1200 hectares en production. Une décline qui a coïncidé avec une amélioration globale de sa qualité: oubliés, les vins dilués en raison de rendements trop importants; dépassé, le mariage systématique avec le pinot noir et d'autres cépages pour créer la dôle et le goron, assemblages valaisans qui ont connu leur heure de gloire avant la libéralisation du marché viticole.

TRIÉS SUR LE VOLET

Aujourd'hui, le gamay affirme son identité fruitée et épicée. Un vin de pur plaisir, comme l'a démontré avec éclat une dégustation comparative organisée par *T Magazine* à Bernex avec l'appui logistique de l'Office de la promotion des produits agricoles de Genève (Opag). La sélection comportait 39 vins du millésime 2017 répartis équitablement entre les cantons producteurs de gamay, à savoir le

Rien n'a jamais été simple pour ce raisin d'origine bourguignonne, issu du croisement du pinot noir et du gouais blanc



FIELDFORCE CHRONO

London | Geneva | Zurich | Lucerne | Cologne

SHOP ONLINE AT VICTORINOX.COM



ESTABLISHED 1884

«Le gamay donne des vins
 super qualitatifs, même
 après quinze ans
 de bouteille. Mais il souffre
 encore de son image»

Valais (537 ha), Vaud (352 ha) et Genève (332 ha). Parmi eux, les vins primés lors des sélections cantonales 2018 et des crus de référence goûtés dans des millésimes antérieurs.

Les vins ont été dégustés à l'aveugle par un jury de professionnels composé de l'ampélographe José Vouillamoz, du marchand de vin François Gauthier, des œnologues Annabelle Anex et Richard Pfister ainsi que de l'auteur de ces lignes. Ils ont été départagés en mode «tournoi» avec des séries de quatre (ou cinq) vins déterminés par tirage au sort. Lors de chaque tour, le jury a retenu ses deux cuvées préférées et recalé les suivantes jusqu'à la finale.

VALAIS CHAMPION

Cette opposition entre vins triés sur le volet a mis en évidence le plus qualitatif apporté par les vieilles vignes à petit rendement et la domination des cuvées élevées en cuve inox au détriment de celles qui ont fait un séjour en fût de chêne – moins nombreuses il est vrai. C'est le cas de trois des quatre finalistes, dont le vainqueur, le gamay Vieilles Vignes de Thierry Constantin. Le vigneron valaisan défend cette façon de faire qui permet selon lui «de garder un maximum de fruit et de croquant, des caractéristiques que

la barrique a tendance à atténuer». Le palmarès illustre l'excellence des gamays valaisans – trois vins sur quatre en finale et quatre sur huit en demi-finale avec, outre le vainqueur, Dominique Passaquay, la cave La Rodeline et la cave Ardévaz. Les vigneron genevois ont également été à l'honneur avec trois vins parmi les huit demi-finalistes: le domaine de la Vigne blanche, le domaine Les Crêtets et le Clos des Pins. Les vins vaudois ont eu moins de réussite: seul Le Clos de la cave Mirabilis, dans les Côtes de l'Orbe, a tiré son épingle du jeu. Une confirmation pour ce vin qui avait obtenu le premier prix de la catégorie «gamay» lors de la Sélection des vins vaudois.

Les vins lauréats, comme l'ensemble de la sélection, offrent un excellent rapport qualité-prix avec un coût par bouteille qui dépasse rarement les 15 francs. Un «crève-cœur» pour Thierry Constantin: «Le gamay donne des vins super qualitatifs, même après quinze ans de bouteille. Mais il souffre encore de son image. En montant les prix, on risquerait de se mettre sur la touche. Mais les choses changent: j'ai une clientèle alémanique qui revient au gamay, attirée par son côté fruité et gourmand. C'est un indice encourageant pour l'avenir.» **T**



1.

**GAMAY VIEILLES VIGNES 2017,
 THIERRY CONSTANTIN
 (PONT DE LA MORGE, VS)**

Un vin plein de fougue et d'énergie, comme son auteur, issu de deux parcelles situées à plus de 600 m d'altitude sur la commune d'Ayent. Très épicé, sur le poivre rose, il séduit par sa finesse aromatique, sa bouche croquante et ses tanins soyeux. Belle longueur. Un must. Prix: 15 francs.



2.

**GAMAY 2017,
 DOMAINE DE LA VIGNE BLANCHE
 (COLOGNY, GE)**

Sarah Meylan, qui tient les rênes du domaine familial avec talent, a une affection toute particulière pour le gamay. Avec des ceps de 40 ans, pour les plus anciens, elle a réalisé un magnifique millésime 2017 avec un nez marqué par le fruit (fraise, cerise fraîche), le poivre et la muscade. Parfait équilibre matière-acidité. Un vin aérien. Prix: 12 francs.



3.

**GAMAY VIEILLES VIGNES 2017,
 DOMINIQUE PASSAQUAY
 (CHÔEX, VS)**

Issu de vieilles vignes à petit rendement situées à Saxon et sur les hauts de Monthey, le gamay de Dominique Passaquay a été pénalisé par une légère réduction à l'ouverture. Mais il a beaucoup plu par son profil friand et élégant, son fruit très pur et ses tanins fins. Très beau potentiel. Prix: 15 francs.



4.

**GAMAY LES TERRASSES
 DE CLAUDINE 2017, LA RODELINE
 (FULLY, VS)**

Les Terrasses de Claudine, c'est «un gamay féminin», selon les termes d'Yvon Roduit, propriétaire du domaine fulliéran avec son épouse Claudine Roduit-Desfayes. C'est elle qui travaille les ceps d'une moyenne d'âge de 60 ans et au rendement limité. Elevé dans des barriques usagées, il offre beaucoup de gourmandise, sur la cerise, avec des notes fumées et épicées. Prix: 17,50 francs.

