

LE VIN DU MOIS

Petite arvine de Sion 2014, Marie-Bernard Gillioz

► C'est un grand vin qui sait se faire désirer. Dégustée à Fully lors d'Arvine en capitale, la petite arvine 2014 de Marie-Bernard Gillioz incarne tout le potentiel du cépage autochtone valaisan. D'abord austère, le vin se livre à mesure qu'il s'aère dans le verre. Il exhale peu à peu des arômes subtils de fleurs blanches et de pamplemousse. En bouche, c'est une révélation: l'attaque est tout en tension avec une trame saline soulignée par des amers nobles qui contrebalancent la richesse du vin. Sa longue finale, sur les agrumes confits, est une invitation au voyage. Elle

est d'ailleurs la compagne idéale d'un poisson à la citronnelle – vous m'en direz des nouvelles.

Marie-Bernard Gillioz a l'habitude de produire des arvines de grande classe – c'est un de ses cépages préférés. Venue à l'œnologie sur le tard, cette ancienne enseignante est une perfectionniste dans l'âme qui fait tout elle-même. Respectueuse de l'environnement, elle bichonne ses 3,2 hectares de vigne, effectuant la vendange en plusieurs fois pour obtenir des maturités idéales. Dans la cave qu'elle a conçue dans

la maison familiale de Grimisuat, à 1000 mètres d'altitude, elle travaille par gravité, avec le souci de ne pas brusquer le raisin. C'est elle, encore, qui reçoit ses clients sans jamais se départir de son éternel sourire.

Comme elle le reconnaît avec humilité, la vigneronne valaisanne a la chance de travailler sur un terroir béni des dieux. Sa petite arvine est issue d'un sol de loess sur schistes qui lui donne un caractère particulier, proche des arvines nées sur le sol granitique de Fully. Comme le martèle le Meilleur sommelier du monde Olivier Poussier, les sols acides donnent «de la rectitude au vin» – un qualificatif très à propos pour l'arvine de Marie-Bernard Gillioz. Sur sol calcaire, les petites arvines offrent plus de rondeur et de puissance. Un effet terroir souligné de manière spectaculaire par une master class organisée lors d'Arvine en capitale. ■ PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS

Où l'acheter? Marie-Bernard Gillioz, rue de l'Etang 71, 1971 Grimisuat. Prix: 23 francs. www.mbgillioz.ch

PUBLICITÉ



Le Palais Oriental

Restaurant (Saveurs d'Iran, Liban, Maroc) • Salle de banquet
Veranda • Galerie d'Art • Caviar d'Iran • 1820 Montreux
Tél. 021 963 12 71 • www.palaisoriental.ch • Fermé le lundi



JONATHAN NOTT, direction
TRULS MØRK, violoncelle
09.12.2015
VICTORIA HALL, Genève 20h

MAURICE RAVEL VALSES NOBLES ET SENTIMENTALES, POUR ORCHESTRE
HENRI DUTILLEUX TOUT UN MONDE LOINTAIN, CONCERTO POUR VIOLONCELLE ET ORCHESTRE
RICHARD DUBUGNON ARCANES SYMPHONIQUES, POUR GRAND ORCHESTRE OP. 30,
EXTRAITS, VERSION 2015, CREATION MONDIALE, ŒUVRE SUISSE #21
CLAUDE DEBUSSY LA MER, TROIS ESQUISSES SYMPHONIQUES POUR ORCHESTRE

RENCONTRE PUBLIC-MUSICIENS



«La noix de Saint-Jacques grillée aux artichauts et rebibes de l'Etivaz, un plat «mer et montagne», s'accorde parfaitement avec l'Auxerrois 2014 d'Yves Martin, à Bavois, un vin vif et minéral.» (GIOVANNI PAOLO ANTONELLI)

Quand le fromage gagne à se marier en blanc

Il faut oser le chasselas! Le roi du vignoble romand permet des accords inattendus, comme l'ont démontré des menus concoctés par les chefs Edgard Bovier et Benoît Violier

PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS

► «Avec du gruyère? Du rouge, voyons!» Pendant des décennies, le gamay, le pinot noir ou la dôle ont été les uniques compagnons des plateaux de fromages en pays romand, qu'il s'agisse de pâtes dures ou de pâtes molles. «C'était du rouge et point barre, se souvient Edgard Bovier, chef du Lausanne Palace. Pourtant, très souvent, c'est le blanc qui offre les accords les plus adéquats. Personnellement, je suis un inconditionnel du chasselas. Un Dézaley avec quelques années de bouteille accompagne à merveille un gruyère caramel ou un Etivaz affiné deux ou trois ans. C'est un mariage parfait.»

Edgard Bovier préfère la pratique aux longs discours. A l'invitation du label d'excellence des vins vaudois Terravin et des fromages AOP L'Etivaz, Vacherin Mont-d'Or et Le Gruyère, le cuisinier valaisan a imaginé un menu dédié aux accords de terroir. Servi le 18 novembre à une escouade de journalistes, il a démontré la grande adaptabilité des vins blancs pour accompagner des plats aux saveurs multiples.

Comme mise en bouche, le chef étoilé a concocté un malakoff à l'Etivaz tout en légèreté. «Le pain n'imbibe pas la graisse, c'est beaucoup moins lourd qu'au service militaire», précise-t-il. Pour l'accompagner, Edgard Bovier et les représentants de Terravin ont sélectionné un chasselas Grand Cru 2014 du domaine Chatelanat, à Perroy. Un vin frais et floral qui a magnifié le praliné au fromage. Une réussite.

Gare au déséquilibre

Pour accompagner la noix de Saint-Jacques grillée aux artichauts à l'huile d'olive primeur et rebibes de L'Etivaz AOP, l'Auxerrois 2014 d'Yves Martin, à Bavois, a bien tenu le choc avec sa vivacité et sa fine aromatique sur les fleurs blanches et les fruits exotiques. «C'est un vin vif et minéral qui se marie à la fois avec l'artichaut et la puissance de l'Etivaz, juge le chef. J'aime beaucoup ce plat terre et mer, enfin mer et montagne, avec la résonance entre l'élégance de la Saint-Jacques et le côté rustique du fromage.»

Les choses se sont corsées avec la deuxième entrée. L'Œil-de-Perdrix 2014 de Patrick Fonjallaz, à Epesses, a eu du mal à dompter la fougue du loup de mer au fenouil et tomates confites, poutargue et vieux gruyère. Servi habituellement avec du parmesan, ce plat signature de la Table d'Edgard a semblé un peu déséquilibré. La vigueur du gruyère a écrasé

la gourmandise du rosé de pinot noir. «Pour moi, un vieux Dézaley aurait été plus adéquat, souligne le chef du Lausanne Palace. Cela accompagne très, très bien le fromage, mais aussi la poutargue [œufs de mulot séchés, ndlr].»

Pour le plat principal, le filet de chevreuil et son atriou, côtes de blettes mousseline au beurre de baratte de l'Etivaz, le comité de dégustation a privilégié un rouge, un très beau gamay vieilles vignes 2014 de la Ville de Vevey. «Pour du gibier, un rouge s'impose, souligne le chef sommelier de la Table d'Edgard, Florent Bzik. Le goût prononcé de la viande nécessite d'avoir un vin avec de la structure et de la puissance.»

Avec du gibier?

Sommelier GaultMillau 2015, Jérôme Aké Béda rejette cette vision traditionnelle des accords mets et vins. Dresseur de défis, il estime que le chasselas peut accompagner tous les plats, viande rouge y compris. Sur sa proposition, Terravin a accepté de tenter l'expérience le 19 novembre lors du repas qui suivait la remise des prix des Lauriers de Platine, le championnat vaudois du meilleur chasselas remporté cette année par le Filet d'or 2014, un Féchy de la maison Bolle, à Morges.

Le sommelier de l'Auberge de l'Onde, à Saint-Saphorin, aurait volontiers tenté un accord entre gibier et un vieux chasselas d'une année solaire. «Je choisirais un Dézaley ou un Yvorne comme le Clos du Rocher ou Château Maison Blanche dans les grands millésimes que sont 1976 ou 1990. Avec leur légère oxydation, ils se marient très bien avec une selle de chevreuil ou un filet de lièvre sauce poivrade.»

Cette association inédite, pour ne pas dire excentrique, n'a pas été retenue. Concocté par Benoît Violier, le chef trois

étoiles de Crissier, le menu 100% chasselas comprenait une viande blanche comme plat principal – une poularde de Bresse Miéral rôtie avec son viroflay de bucatini aux bolets d'automne. Son compagnon, le Dézaley 2014 de la cave La Cornalle, à Epesses, n'a pas démerité. Selon le conseil avisé de Jérôme Aké Béda, il aurait gagné à être servi dans un millésime plus ancien, ce qui lui aurait donné plus de profondeur.

Accords sur mesure

Les menus concoctés par Edgard Bovier et Benoît Violier ne comportaient pas le traditionnel plateau de fromages, mais des déclinaisons de gruyère, d'Etivaz et de vacherin Mont-d'Or. Ils ont été mis en valeur par de très beaux chasselas, notamment La Grand'Rue 2013 du domaine de la Ville de Morges, plus haut pointage du Mondial du chasselas 2015.

L'expérience conforte Florent Bzik dans ses certitudes: le vin blanc est le meilleur choix pour accompagner le fromage, à condition d'imaginer des accords sur mesure. «Un Etivaz avec un chasselas sur l'évolution c'est magnifique. Comme je suis originaire des Côtes-du-Rhône, j'ai une affection particulière pour la marsanne. Avec un peu de sucre résiduel, elle

accompagne parfaitement le Jerzey bleu ou Bleu de Saint-Gall. C'est un must absolu!» Le sommelier n'exclut pas de servir un chasselas avec de la viande, «une volaille ou un tartare de veau». Il évite d'être trop péremptoire: «Le vin, c'est comme tout: c'est une affaire de goût.» ■

«Le vin n'est pas un caméléon»

Olivier Poussier, le Meilleur sommelier du monde, défend des accords ciblés.

De passage à Fully pour Arvine en capitale, les 20 et 21 novembre, Olivier Poussier a fait l'éloge de la petite arvine, «un grand cépage européen». En marge d'une master class dédiée au cépage valaisan, le Meilleur sommelier du monde a souligné la supériorité du vin blanc pour les accords avec le fromage. «C'est un choix à faire dans 90% des cas, estime-t-il. Quand vous avez goûté un grand vin blanc sur un fromage de chèvre, vous n'avez plus envie de goûter autre chose. Un vin à l'identité minérale se marie à merveille avec le salin du fromage.»

Olivier Poussier insiste sur la nécessité de choisir un vin pour chaque fromage, selon les spécificités de chacun. «Le vin n'est pas un caméléon. Entre une pâte persillée et une pâte dure, il y a une sacrée différence. Idéalement, il faut un vin par fromage... et donc abandonner les plateaux avec des choix très larges. Ça ne peut pas fonctionner.» ■ P.-E. B.