

MEDIENSPIEGEL

29.10.2018

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11112319



Auftrag: 721003

Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 2

Folgeseiten: 3

Total Seitenzahl: 5

	28.10.2018	vinsconfederes.ch Du Tessin et de Genève, deux vieux millésimes au top !	01
	26.10.2018	investir.ch Syrah 2017, élevée en barrique, Clos des Pins, Marc Ramu, Dardagny	03



Du Tessin et de Genève, deux vieux millésimes au top !

de Laurent Probst | 28 octobre 2018 - 16 h 12 min | 28 octobre 2018 Boire en Suisse

Premier de ces deux vins dégusté lors d'un repas de chasse au restaurant du Prévoux au Locle, , la cuvée Pio del Sabato 1999 du vigneron tessinois Adriano Kaufmann (Beride, TI), cette cuvée était l'avant-dernière bouteille qui restait dans la cave. Un vin vendu à un prix encore fort sympathique puisque de 90 CHF seulement.

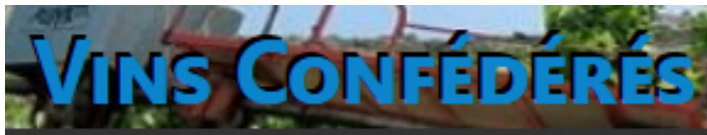
J'ai appris voici quelques mois que ce vigneron membre de la Mémoire des Vins Suisses avait « remis » son domaine durant cette année. J'ignore encore qui a repris ce domaine.

C'était un très beau vin, au fruité splendide de complexité et de finesse, tout comme la bouche, très fine, précise, délicate, ayant conservé du volume mais sans en abuser.



Deuxième vin dégusté en compagnie de Laurent Bally, le vigneron du Domaine de Valmont à Morges, alors que nous dégustions quelques jus en fermentation durant les vendanges, était la cuvée Comte de Peney 1990 du Domaine des Balisiers à Peney, Genève.

Là encore, quelle magnifique surprise ! Un vin de près de 30 ans d'âge, lui aussi en pleine forme. La robe tuilait certes, mais elle avait conservé une très belle profondeur. Le fruité et la bouche étaient eux aussi en grande forme. Le nez étant complexe, fin et délicat. La bouche étant elle aussi très précise, délicate, charnue, longue.

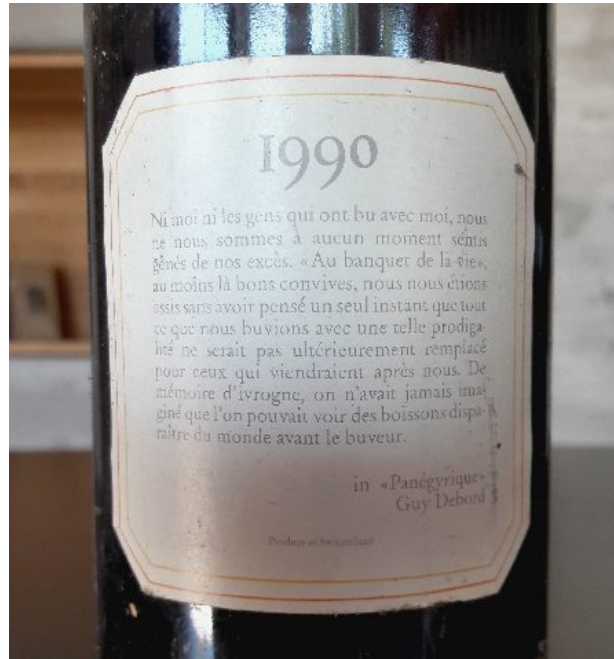
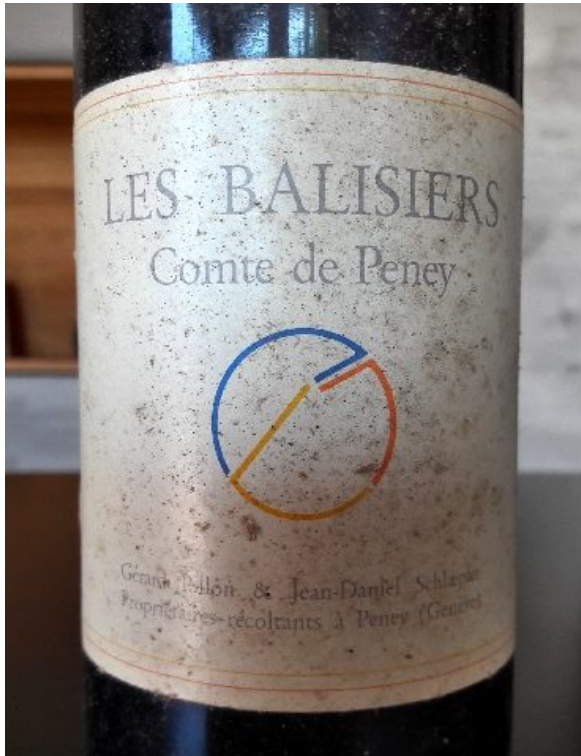


Vins confédérés
2000 Neuchâtel
vinsconfederes.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby
UUpM: 65'000
Page Visits: 187'000

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 71392539
Ausschnitt Seite: 2/2



Deux très beaux vins, dégustés à des moments différents, l'un à table, où il aura vraiment tenu son rang, l'autre presque ouvert au débotté, mais révélant une race et une finesse surprenantes.

Deux vins témoins d'une histoire du temps qui passe, et qui auront l'un et l'autre relevé ce défi avec brio.



Lifestyle

Syrah 2017, élevée en barrique, Clos des Pins, Marc Ramu, Dardagny

26.10.2018

Une texture veloutée en bouche qui donne une ampleur à ce cépage d'origine rhodanienne.



Catherine Cornu



Stéphane Meier

Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté quatre fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, 2015, 2016, 2017 et 2018. En 2011, ils ont lancé VINvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe «accord vins et mets».



Illustration de Delphine Gosseries

Les Ramu constituent une famille historique du village de Dardagny. L'arrière-grand-père de Marc Ramu, Jules, était



également l'aïeul de Claude Ramu, qui prend soin, avec ses fils, du Domaine du Centaure voisin.

C'est donc chez Marc, qui vinifie les 10 hectares du Clos des Pins, que nous nous sommes rendus. Le premier millésime de Marc fut 1986, même si son père, toujours présent à la cave pour accueillir les visiteurs comme en cette soirée d'août, le lui a remis officiellement et symboliquement, le 1er janvier 2000. Marc produit 20 cuvées différentes. C'est pour son Gamaret la Mandragore, cépage emblématique du vignoble genevois, qu'il a été sollicité pour entrer à la Mémoire des Vins suisses en 2016.

C'est pourtant un autre cépage et une autre de ses cuvées, que nous évoquons dans ces lignes. La Syrah de Marc a une particularité que nous sommes heureux de lui retrouver d'année en année, une texture veloutée en bouche qui donne une ampleur à ce cépage d'origine rhodanienne dont 200 hectares sont plantés en Suisse. Au Clos des Pins c'est en 1989 que les vignes de Syrah ont été plantées. A la faveur d'une dérogation accordée par l'œnologue cantonal Claude Desbaillet, car à l'époque, le cépage n'était pas autorisé dans le canton de Genève.

Le premier millésime de Syrah fut récolté en 1992. Ce sont sur ces mêmes vignes que les millésimes se succèdent et que Marc parvient, sur ses 4000 mètres de Syrah, à produire avec régularité un vin croquant, explosif et poivré, comme il se doit pour ce cépage. Il accompagnera merveilleusement vos mets de chasse cet automne. Au domaine, le millésime 2016 est bientôt épuisé, mais le 2017, dégusté en barriques, est tout aussi prometteur et laisse augurer de longues et épicées soirées d'automne et d'hiver entre amis.

Notes de dégustation

D'un rouge sombre avec des reflets violacés, le nez s'exprime sur des notes de poivre, d'épices, de réglisse et de fruits rouges et noirs. L'attaque est ample avec une très belle fraîcheur ainsi qu'une magnifique texture veloutée. Les tannins sont fermes mais très élégants. La finale est fruitée et longue.

Plus d'information sur www.vininvitation.ch



Cet article a été publié initialement dans le magazine SPHERE

(N° 11 – octobre/décembre 2018)