

MEDIENSPIEGEL

12.11.2018

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11138026 Ausschnitte: 2
Auftrag: 721003 Folgeseiten: 0
Themen-Nr.: 721.72 Total Seitenzahl: 2

	11.11.2018	Le Matin Dimanche / encore! Vully hors norme	01
	11.11.2018	SonntagsZeitung / encore! Normen sprengen	02



BONNE BOUCHE

Vully hors norme



PAR **PIERRE
THOMAS**

Les frères Fabrice et Stéphane Simonet, juste trentenaires, ont été désignés «espoirs» (*rookies*) de l'année par un

jury de GaultMillau, en septembre, à Zurich. Lors du Swiss Wine Tasting, ils faisaient déguster le résultat d'un de leurs projets les plus originaux. Sous l'impulsion de Fabrice (l'ainé), œnologue formé à Changins, le domaine familial de Môtier sis dans la partie fribourgeoise de l'AOC Vully aime bien se lancer des défis. «Initial» en est un, qui aboutit déjà en 2011.

La deuxième version, 2014, sera proposée à la vente du 28 novembre au 2 décembre, sur place. «C'est un projet très qualitatif», commente Fabrice, qui disqualifie de fait les millésimes 2012 et 2013. Mais pas 2015 et les suivants... Ce 2014 se compose de 43% de diolinoir, 25% de merlot, 20% de syrah et 12% de cabernet sauvignon. Quand, dans les années 1990, Eric Simonet, leur père, planta ces cépages tardifs, on rigolait douce-

ment, dans le Vully... Le réchauffement climatique lui a donné raison.

A la dégustation, ce vin à la robe foncée s'impose, au nez, par des notes complexes de fougère; à l'attaque, une grande puissance, de la sève, du jus, du gras et une remarquable longueur. Construit, ce rouge l'est assurément, et soutenu par un solide échafaudage! Chaque cépage a été vinifié séparément, puis élevé en chêne neuf à 120%, ce qui

signifie qu'après avoir connu une première barrique durant 12 à 24 mois, chaque vin a été replacé pour une durée complémentaire (pour 36 mois au total) dans d'autres barriques, neuves elles aussi. L'assemblage n'a eu lieu qu'avant la mise en bouteille, sous l'expertise de René Gabriel, le «pape» (alémanique) des bordeaux («Bordeaux total»). Hors norme, ce vin l'est, comme son prix (quand on aime...), pour un tirage de 3000 flacons.



L'étiquette: Initial 2014

Le prix: 97 fr.

L'adresse:

www.lepetitchateau.ch



ZUM WOHL Normen sprengen

VON **PIERRE
THOMAS**



Die Brüder Fabrice und Stéphane Simonet, 33 und 31 Jahre alt, wurden Ende August beim Swiss Wine Tasting in Zürich von einer

Gault-Millau-Jury mit der Auszeichnung «Rookie des Jahres» geehrt (neben Mathias Bechtel aus Eglisau und Roman Rutishauser aus Thal SG). Den Nachwuchspreis für junge, innovative Winzer erhielten die Simonets für den Initial, einen ihrer originellsten Tropfen. Auf Anregung von Fabrice, der an der École d'ingénieurs de Changins zum Önologen ausgebildet wurde, sucht der Familienbetrieb in Môtier, im freiburgischen Teil der AOC Vully, immer wieder neue Herausforderungen.

Der Simonetsche Initial überraschte schon 2011. Die Version 2014 wird ab Ende November im Direktverkauf auf dem Gut Petit Château am Murtensee erhältlich sein. «Ein echtes Qualitätsprojekt», meint Fabrice Simonet. Der Initial 2014 enthält 43 Prozent Diolinoir, 25 Prozent Merlot,

20 Prozent Syrah und 12 Prozent Cabernet Sauvignon. Als Vater Eric Simonet in den 90er-Jahren diese späten Sorten anpflanzte, wurde er im Vully belächelt. Nun gibt ihm die Klimaerwärmung Recht.

Beim Degustieren überrascht der tief rubinrote Wein die Nase mit komplexen Farnaromen. Im Gaumen ist er sehr kräftig, mit Noten von Baumsaft, die beachtliche lange nachhallen. Ein konstruierter Rotwein,

mit einem soliden Gerüst! Jede seiner Rebsorten wurde einzeln vergoren und zu 120 Prozent in neuen Eichenfässern ausgebaut, was bedeutet, dass er nach 12 bis 24 Monaten im ersten Barrique für ein paar weitere Monate (insgesamt 36) in andere, wiederum neue Fässer umgefüllt wurde. Erst vor der Flaschenabfüllung wurden die verschiedenen Sorten der Assemblage gemischt, unter kundiger Aufsicht von René Gabriel, dem «Bordeauxpapst» aus der Deutschschweiz. Das Ergebnis: 3000 Flaschen eines ausserordentlichen Weins – zu einem ebenso ausserordentlichen Liebhaberpreis.



Initial 2014, 97 Fr./7,5 d
www.lepetitchateau.ch