

MEDIENSPIEGEL

19.11.2018

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11150217

Auftrag: 721003

Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 1

Folgeseiten: 1

Total Seitenzahl: 2



13.11.2018

thomasvino.ch

Bien boire: Vully hors norme

01



Bien boire: Vully hors norme

Les frères Fabrice et Stéphane Simonet, justes 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 l'aîné, Fabrice, œnologue formé à Changins, le domaine familial, situé à Môtier, 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 doucement, 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 replacés 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 3'000 flacons.

L'étiquette Initial 2014



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 71613395
Ausschnitt Seite: 2/2

Le prix 97 fr./bouteille

L'adresse www.lepetitchateau.ch

*Du lundi 26 novembre au dimanche 2 décembre, à Môtier (Vully/FR). Inscription indispensable sur Internet (voir ci-dessus) ou chez: info@lepetitchateau.ch. Cave ouverte le sa 1er décembre de 11 à 18 h et le dimanche 2 décembre de 11 à 17 h.

Paru dans le magazine encore! du 11 novembre 2018

©thomasvino.ch