

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.72 SWISS WINE TASTING

07.06.2021

Avenue ID: 1904
Artikel: 1
Folgeseiten: 1

News Websites



31.05.2021 gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR
Burgat: grands vins et belles étiquettes

01



Burgat: grands vins et belles étiquettes

Chambleau compte parmi les meilleurs domaines vinicoles de Suisse, grâce à Louis-Philippe et Charlotte Burgat. 2021-05-31

Explorations historiques. C'est un chercheur passionné d'histoire régionale qui est aux commandes des Caves de Chambleau, un domaine magnifiquement situé sur les hauteurs du lac de Neuchâtel. Fort de ses découvertes, Louis-Philippe Burgat s'en inspire volontiers pour la production de ses vins. Par exemple, le chasselas Blanche Loye qu'il laisse mûrir longuement sur lie dans de grands tonneaux en bois et qu'on ne consomme de préférence qu'après trois à quatre ans. «En collaboration avec le Musée de la Vigne, nous avons découvert qu'autrefois on laissait le vin mûrir bien plus longtemps. C'est donc dans le respect de ce processus ancestral que nous produisons le Blanche Loye, en lui laissant beaucoup de temps. Actuellement, c'est le millésime 2018 qui est en vente», raconte le vigneron. Ce vin a remporté le Swiss Wine Vintage Award 2020, tout comme le pinot noir Pur Sang, fleuron de la maison, avec ses arômes envoûtants, son élégance et son grand potentiel de mûrissement. La dernière création en date de Louis-Philippe Burgat se nomme Dolmen: la première mise en bouteilles sera lancée en juin, avec seulement 600 bouteilles. Le raisin à partir duquel il est produit pousse au bord du lac, sur une parcelle où ont été découverts de nombreux dolmens, ces tables de pierre datant du néolithique qui indiquent un peuplement du temps de l'âge de la pierre. «Un vin de macération issu de vieilles vignes que nous produisons avec l'ancienne technique des vins orange», explique Burgat.

Étiquettes artistiques: Fleury & Armleder. En collaboration avec l'hôtelier Thomas Maechler (La Réserve Eden au Lac, Zurich) et le galeriste Stefano Pult, le vigneron a par ailleurs lancé un projet hors du commun: l'édition artistique Zürich-Neuchâtel Art-Express. Il s'agit d'un gamaret vieilles vignes dont les étiquettes sont créées par des artistes de renom. La série débute avec le millésime 2014 et son étiquette monochrome rouge bordeaux signée Olivier Mosset. Suivent le 2015, orné par Sylvie Fleury d'une étiquette en peluche colorée, et le 2016, pour lequel John M. Armleder a conçu une étiquette miroir. L'édition 2017 est en préparation – le nom de son concepteur est encore tenu secret.

L'avenir avec Charlotte. Depuis quelque temps déjà, les vignobles Chambleau ont été convertis à la culture biologique. Ainsi, toutes les bouteilles du millésime 2020 seront autorisées à porter le label Bio Suisse. L'avenir du magnifique domaine semble assuré: «Notre fille Charlotte en prendra la direction», se réjouit Louis-Philippe Burgat. Tandis que Pénélope, la cadette, se destine à la mode, Charlotte s'est décidée pour un apprentissage de vigneronne et une formation d'œnologue. Agée de 25 ans, la jeune femme travaille actuellement au domaine Château de Praz, au bord du lac de Morat. Mais c'est avec son père qu'elle envisage l'avenir. «C'est une très bonne dégustatrice et ses visions ont beaucoup d'importance pour moi», souligne-t-il. D'emblée, Charlotte a clarifié un point: désormais, elle ne veut plus voir son nom sur une étiquette. Le pinot noir Cuvée Charlotte s'appellera désormais La Boverde, du nom de la parcelle d'où est issu le raisin à l'origine de ce vin élégant et profond.

En cave: blanc: chasselas Chambleau blanc, chasselas non filtré, chasselas Blanche Loye, gewurztraminer, solaris La Sauvageonne, chardonnay; rosé: œil-de-perdrix; rouge: pinot noir classique, pinot noir Cuvée Charlotte, pinot noir Pur Sang, Métissage Cuvée Pénélope (gamaret, garanoir), Zürich-Neuchâtel Art-Express (gamaret), L'Audacieux (divico). Doux: L'Enfant Sauvage (solaris), Quintessence (gewurztraminer). Marc (9 ans en barrique).



Coup de cœur: pinot noir La Gavotte – «ce terme signifie la folle, un nom qui convient à ce vin très spécial», indique Louis-Philippe Burgat. Il provient d'une seule parcelle, très bien protégée. Les grappes sont vinifiées entières, avec leur tige. Ensuite, le vin mûrit en barriques durant une année.

Accord mets-vin: un carré d'agneau, bien saignant, avec un La Gavotte, «un régal».

Trois chefs GaultMillau qui proposent des vins Chambleau: Franck Giovannini à l'Hôtel de Ville de Crissier (19 points), Pierrot Ayer au Pérolles de Fribourg (17 points), Pierrick Suter à l'Hôtel de la Gare de Lucens (17 points).

>> www.chambleau.ch

