

Vitis Antiqua 1798, Valais

# Aux origines du Cornalin

Cépage rouge identitaire du canton du Valais, le Cornalin possède son village, Flanthey, qui organise un événement annuel, Le Temps du Cornalin et une exposition à sa gloire dans le Château de Vaas, manoir centenaire rebaptisé Maison des Cornalins. La marque du pluriel se référant au Cornalino du Val d'Aoste, qui est connu dans le canton alpin sous le nom d'Humagne Rouge. Planté sur 128 hectares de coteaux valaisans (et 1250 m<sup>2</sup> de terres genevoises) en 2014, le Cornalin s'est imposé comme une spécialité incontournable en moins de deux décennies. Bien qu'il soit l'un des porte-drapeaux du vignoble valaisan, peu de gens savent que le plus ancien cep de vigne de Suisse est un pied centenaire de Cornalin, ou plutôt de «Landroter», le nom qu'il portait à l'époque. Ce vénérable ancêtre planté en 1798 au cœur du bourg de Loèche n'est pas seulement un monument du patrimoine viticole helvétique. Sous l'impulsion de cinq producteurs de Loèche et de La Souste, il donne naissance à un vin hors du commun, le

Vitis Antiqua 1798. Au début des années 2000, des boutures de cette souche ont été plantées dans différentes parcelles cultivées par les vignerons partenaires qui se sont engagés à vinifier leur récolte dans une cuvée unique.

La première récolte a eu lieu en 2004. Depuis lors, chaque nouveau millésime arbore une nouvelle étiquette sélectionnée par Graziosa Giger. Celle-ci dirige la galerie d'art contemporain éponyme devant laquelle est planté le cep de 1798. Malgré son histoire et sa qualité intrinsèque, la cuvée Vitis Antiqua, ignorée par la promotion officielle du Cornalin, reste peu connue du public romand. L'association s'offre tout de même une apparition publique annuelle lors du baptême du nouveau millésime (rendez-vous le 14 novembre pour l'édition 2015) qui a lieu à Loèche devant le cep originel.



## Alexandre Truffer a dégusté les millésimes de Vitis Antiqua 1798

### Vitis Antiqua 2004

Il ne reste que quelques survivants des deux cents bouteilles de ce premier millésime de Vitis Antiqua. Le flacon ouvert pour cet article dévoilait un rouge d'une incroyable jeunesse. Autant la robe, d'un pourpre délicat, que le nez, bouquet expressif où virevoltaient cerises et prunes fraîches, annonçaient un vin élégant et tendu. Impression corroborée en bouche où structure, puissance, finesse et vivacité constituaient les éléments fondamentaux d'un tout très harmonieux.

### Vitis Antiqua 2009

Jusqu'en 2008, Vitis Antiqua a été élaboré par la Landsknecht Kellerei. Ce millésime (et tous les suivants jusqu'en 2014 où Vin d'Oeuvre a pris le relais) est signé Kellerei Leukersonne. Le nez présente des notes de fruits noirs mûrs, de pruneau et de girofle. En bouche, les tanins fondus encadrent une matière souple. Une acidité maîtrisée donne de l'élégance à ce représentant d'un millésime chaleureux s'achevant sur une finale complexe qui marie les fruits noirs, la réglisse, l'olive noire et le romarin.

### Vitis Antiqua 2010

Revenu du Grand Prix du Vin Suisse 2012 avec le trophée du deuxième meilleur rouge pur, ce Cornalin présente une robe rubis profonde, un nez de cerise, de griotte surtout, qui demande un peu d'aération pour s'ouvrir, ainsi qu'une bouche structurée. Dans ce millésime plus frais que 2009, la fraîcheur, la rectitude et la pureté de fruit remplacent le volume, la masse tannique et la rondeur. Il en ressort un rouge élégant et complexe doté d'un potentiel de garde d'au minimum dix ans.

### Vitis Antiqua 2013

S'il reste encore quelques bouteilles de 2007, 2009 et 2012 disponibles à la vente, 2013 est le millésime que les caves partenaires vous proposeront en priorité (au prix de 45 francs). Belle robe pourpre, nez expressif mais pas exubérant de griotte et de prune, bouche souple offrant un fruité pur, des tanins encore un rien fermes et une finale rectiligne composent un Cornalin racé qu'il faut absolument laisser patienter dix-huit à vingt-quatre mois en cave.



## Domaine Guigal, Vallée du Rhône

# Une réputation méritée

Que peut-on dire de légendes du vin, comme La Turquie, La Mouline et La Landonne, dont les bouteilles s'arrachent à plus de 300 euros? Eh bien que ces crus n'ont jamais autant mérité ce prix. Et qu'ils ont même offert une renaissance à Côte-Rôtie. En 1960, seuls soixante hectares de vignes y subsistaient, contre près de 250 aujourd'hui. Je me suis toujours demandé pourquoi mes «amis» (Parker, «Wine Spectator» etc.) avaient tant d'estime pour un cru aussi élégant que La Mouline alors que le Domaine Guigal produit aussi des bombes fruitées, telles que l'Ex Voto. Les trois crus mythiques de Guigal vieillissent 40 mois dans des fûts bourguignons neufs (228 litres), dotés de douves plus épaisses que celles des barriques bordelaises, impliquant un élevage qui se révèle un peu plus réducteur. C'est pourquoi ces vins semblent, quatre ans plus tard sur le marché, à la fois si jeunes et si marqués par le

bois. Les transvasements (à deux reprises la première et la deuxième année, une seule fois la troisième) contribuent aussi beaucoup à compenser la tendance à la réduction de la Syrah. A partir de 1978, le patron de l'époque, Marcel Guigal, a commencé à élaborer des cuvées parcel-laires issues des meilleurs vignobles de Côte-Rôtie qui présentent des caractéristiques géologiques très différentes. Les sols, en général dominés par le calcaire et le gneiss riche en silicate, renferment à La Turquie une part élevée de schistes, tandis que les coteaux en terrasse de La Mouline contiennent beaucoup de loess. Quant au terroir de La Landonne, il se distingue par une forte proportion de fer oxydé. Il faut aussi mentionner l'apport de Viognier, un cépage blanc, dans La Mouline (11%) et à La Turquie (7%), qui a une influence certaine. Seule la Landonne peut prétendre au titre de Syrah pure. Sur la durée, ma préférence se porte sur la très élégante Mouline qui, avec sa teneur élevée en Viognier, se démarque nettement de La Landonne.

## Thomas Vaterlaus recommande les Côte-Rôtie signées Guigal

### **Domaine Guigal** **Côte-Rôtie La Mouline 2005** **18.5 points | 2015 à 2030**

Le vignoble méridional de Guigal donne souvent les vins les plus tendus. Même après dix ans et une heure et demie d'oxygénation, ce cru semble encore très jeune, frais, voire même austère. Arômes nets de fines herbes fraîches, de baies rouges, agrémentés d'une belle note poivrée et d'un soupçon de cuir. Varié et rectiligne en bouche. Il séduit par son acidité parfaite ainsi que par ses tanins fins.

### **Domaine Guigal** **Côte-Rôtie La Mouline 2010** **18.5 points | 2015 à 2030**

Etonnamment, le millésime 2010 se montre presque plus accessible que le 2005. Nez complexe et expressif, équilibre parfait entre arômes de baies fraîches et délicates notes florales, qui apportent une agréable dose de fraîcheur. En bouche, la concentration en sucre laisse ensuite place à une acidité juteuse. Conclusion: ce 2010 se révèle un vin de caractère au profil aussi complexe qu'abouti.

### **Domaine Guigal** **Côte-Rôtie La Turquie 2009** **18 points | 2015 à 2030**

La Turquie offre une palette aromatique complexe mêlant de la groseille, un soupçon de pâte d'amande et une pointe d'épices. Vin très compact en bouche. Ses tanins présents et son acidité juteuse sont parfaitement intégrés au fruit frais. En finale, il se révèle plus ample que La Mouline. Une fois encore, le millésime 2009 apparaît plus accessible que le 2005 présenté précédemment.

### **Domaine Guigal** **Côte-Rôtie La Landonne 2005** **18 points | 2015 à 2025**

A l'heure actuelle, il apparaît comme le plus accessible des quatre crus présentés ici. Arômes marqués de cassis, très concentrés et presque surmaturés, soulignés par une touche de menthe, de réglisse et d'envoûtantes notes épicées. Marqué en bouche par un très beau fruit mûr et enjôleur, derrière lequel se cache une bonne dose de tanins mûrs. Un vin très puissant et d'une grande densité!