

# Gamay, on t'aime et on t'aimera!

## Guide Gamay de Suisse romande, anciens millésimes.

Une fois n'est pas coutume: les millésimes présentés dans ce guide ne sont pas disponibles à la vente. Nous avons pris cette liberté pour la bonne cause, celle du Gamay. Dans les trois plus grands cantons viticoles de Suisse - Valais, Vaud et Genève - il fait partie du trio de tête des cépages les plus plantés, avec le Chasselas et le Pinot Noir. Si ce dernier a depuis longtemps prouvé ses capacités de garde et que les Chasselas anciens, voire très anciens, fascinent de plus en plus les foules, le Gamay garde encore l'image d'un vin à boire dans l'année. Et pourtant, son acidité naturelle lui donne une intéressante prédisposition. Au-delà de ça, osons dire que notre pays produit de grands vins à base de Gamay et que quelques années en cave leur confèrent encore plus de panache. Les domaines viticoles de Suisse romande - hormis la région des Trois-Lacs, où le Gamay reste anecdotique (2500 m<sup>2</sup> environ) - ont été invités à soumettre à la dégustation des vins du millésime 2019 ou antérieurs, issus de leur réserve personnelle. Clone de Gamay et cépage emblématique de Lavaux, le Plant Robert a naturellement été convié à la fête. Grand bien lui en a pris au vu des résultats obtenus par certains de ses représentants. Les nombreux coups de cœur de ce guide prouvent que nos Gamay en ont sous le pied! Si les émotions vécues par notre jury ne pourront pas être reproduites dans l'immédiat ni à l'identique, ces pages poursuivent un objectif: chérissons les anciens millésimes de Gamay que nous aurons la chance de retrouver dans nos caves. Et surtout, soyons moins pressés et offrons quelques années de répit aux prochains cartons que nous nous réjouissons d'acquiescer auprès des caves lauréates de cette dégustation pas comme les autres.

**Dégustation: Pascal Besnard (journaliste), Alain Chamot (sommelier), Laurie Leuba-Nicod (œnologue), Samuel Panhard (œnologue) et Anick Goumaz. Texte: Anick Goumaz**

### En bref

Nos cinq spécialistes ont dégusté 60 vins et en ont retenu 48 pour ce guide. +++ Tous les cantons suisses produisant du Gamay de manière significative - Valais, Vaud, Genève et Fribourg - sont représentés. +++ 57% des vins de ce guide sont vaudois, 30% valaisans et 10% genevois. Un domaine du Vully fribourgeois y figure également. +++ Le millésime le plus représenté est le 2018, avec 17 vins. +++ Le plus ancien des vins du guide est un Plant Robert 1990. +++ Le Gamay couvre 1077 ha en Suisse. C'est le quatrième cépage le plus planté, après le Pinot Noir, le Chasselas et le Merlot. +++ Cépage bourguignon, il a pourtant été banni de ses terres en 1395 par Philippe Le Hardi. +++ Le Gamay reste l'unique cépage rouge du Beaujolais (avec des parcelles de Chardonnay pour les blancs).



## 18 à 16 points

### MILLÉSIMES 2019



**Domaine du Cotrable, Villars-sous-Yens**  
**La Côte AOC Gamay 2019**  
**17 points | 2024 à 2032**

Typique de son cépage, un nez avenant proche de la confiture de cerise peu sucrée et du tabac blond, avec une pointe fumée, nous a séduits d'emblée. Une bouche de vin jeune se révèle encore très vive, avec des tanins qui demandent encore à se poser. En le carafant, on peut tout de même le déguster sans attendre et avec grand plaisir. Le Domaine du Cotrable à Villars-sous-Yens démontre ici son savoir-faire dans la vinification de vins de garde.

**21 francs (millésime courant)**  
[www.domaineducotrable.ch](http://www.domaineducotrable.ch)



**Château de Crans**  
**La Côte AOC Gamay Collection Antoine Saladin 2019**  
**16.5 points | 2019 à 2030**

Agrumes presque en zeste, arômes floraux et même quelques touches minérales constituent un nez complexe et élégant. En bouche, ce Gamay élevé en fûts de chêne par Gilles Pilloud du Château de Crans révèle en effet ses accents boisés (surtout en finale), mais aussi une certaine tension certainement due au millésime.

**23 francs (millésime courant)**  
[www.chateau-de-crans.ch](http://www.chateau-de-crans.ch)



**Les Trois Terres, Morges**  
**La Côte AOC Gamay Barrique 2019**  
**16.5 points | 2024 à 2030**

L'une des robes les plus intenses de notre dégustation. Le triptyque «bois-tabac-cuir» donne à ce Gamay des airs de Grenache et un côté presque rhodanien. Nous l'avons qualifié de «vin de saison froide» grâce à ses accents rôtis et sa touche confiturée. Il nous laisse un long souvenir sur les fruits en compote.

**29 francs | [www.lestroisterres.ch](http://www.lestroisterres.ch)**



**Cave du Château de Valeyres**  
**Côtes de l'Orbe AOC Gamay Confidentiel 2019**  
**16.5 points | 2024 à 2030**

Une robe plus intense habille un nez à la rusticité typique de son cépage, sur des arômes de lierre, d'herbes aromatiques, d'épices telles que la coriandre, avec quelques accents empyreumatiques. Au palais, un yaourt framboise danse avec de la violette. Ce vin de Benjamin Morel se montre ample, sapide, avec une finale charmeuse aux beaux amers.

**21.30 francs (millésime courant)**  
[www.chateauvaleyres.ch](http://www.chateauvaleyres.ch)



**Domaine Histoire d'Enfer SA,**  
**Corin-de-la-Crête**  
**Valais AOC Gamay L'enfer de la Passion 2019**  
**16 points | 2024 à 2028**

Son magnifique bouquet a gagné toutes nos faveurs: il est complexe, sur la cerise, avec un côté floral et des arômes d'enfance comme la confiture aux quatre fruits et le cake financier. Si la bouche avait été plus ronde et harmonieuse, ce Gamay aurait gagné quelques places au classement.

**42 francs (millésime courant)**  
[www.histoiredenfer.ch](http://www.histoiredenfer.ch)

### MILLÉSIMES 2018



**Commune de Bourg-en-Lavaux, Cully**  
**Lavaux AOC Plant Robert 2018**  
**18 points | 2024 à 2034**

Magistral! Le mot a bien été lâché au sein du jury... Un bouquet d'une complexité folle associe le cassis au gingembre, piment, sève, cire d'abeille, gibier, cuir et eucalyptus. Harmonieuse, la bouche ajoute une pêche de vigne très mûre, des fruits à coque et des pépins de fruits à chair blanche. Quel plaisir de voir que tous ces éloges reviennent à un représentant des vins de commune, une catégorie souvent oubliée.

**21 francs (millésime courant) | [www.lavaux.ch](http://www.lavaux.ch)**



**Cave de la Côte, Tolochenaz**  
**La Côte AOC Gamay Vieilles Vignes Expression 2018**  
**17 points | 2024 à 2034**

Dans ce nez reposant s'épanouissent des fruits mûrs, de la confiture de pruneau, une trame très présente de massépain, de fruits à coque, un peu de cigare et une touche rôtie. Malgré une petite chaleur en fin de bouche - témoin du millésime - l'impression générale reste excellente. L'œnologue Rodrigo Banto nous offre encore un vin qui nous rappelle certains assemblages rhodaniens.

**14 francs (millésime courant)**  
[www.cavedelacote.ch](http://www.cavedelacote.ch)



**Domaine de la Tuilière, Vinzel**  
**La Côte AOC Vinzel Gamay Vieilles Vignes 2018**  
**17 points | 2024 à 2032**

Ce Gamay de Philippe Straub appartient au type de vins très aboutis, car il affiche une splendide vinosité avec de la structure, une matière dense, des fruits mûrs, du pruneau à l'armagnac et même des arômes de gâteau aux pommes cuit au beurre et à la cannelle. Nous n'y avons pas retrouvé la typicité du cépage, sans que cela nous ait gênés. Enfin, il nous a offert une jolie finale ronde.

**12 francs (millésime courant)**  
[www.domainedelatuiliere.ch](http://www.domainedelatuiliere.ch)



**Cave Philippe Bovet, Givrins**  
**Vaud AOC Gamay Atlantique 2018**  
**16.5 points | 2024 à 2030**

Le bouquet d'une magnifique profondeur évoque les fruits mûrs, le tabac, la pinède. Nous avons senti ses quelques années de route, tout en reconnaissant qu'il pourrait encore attendre en cave. Une explosion de cannelle, clou de girofle et même sauge caractérise la bouche de ce vin bien fait, bien construit. À carafier.

**30 francs (millésime courant)**  
[www.philippebovet.ch](http://www.philippebovet.ch)

# Votre caviste familial depuis plus d'un siècle.

L'un des plus grands choix de vins portugais en Suisse.  
Profitez de 10% de rabais\* avec le code «PORTUGAL10»

**VINO**  **THEQUE** · CH

PAR FAVRE-TEMPIA  
· DEPUIS 1868 ·



La Vinothèque S.A.  
Rue des Sablières 5  
1242 Satigny / GE Suisse  
+41 22 939 11 30  
info@vinotheque.ch

vinotheque.ch

\*Offre valable sur notre site internet jusqu'au 31.05.2024 sur le tarif particuliers.



## 16.5 à 15.5 points



**Les vins du Crieur Public et de la Sorcière – Pierre Mandry, Founex**  
**La Côte AOC Arcenant 2018**  
16.5 points | 2024 à 2030

Pierre Mandry nous propose ici un Gamay d'Arcenant dont le nez, exubérant, parle de confiture de fruit, d'herbes aromatiques, avec une pointe minérale, presque métallique. Loin d'être dérangeants, ces arômes lui confèrent de la fraîcheur. Un vin de plaisir, sans prise de tête, avec une belle longueur.  
**28 francs (millésime courant)**  
info@recto-verso.ch



**Jean-François & Jacques Potterat, Cully**  
**Lavaux AOC Plant Robert 2018**  
16.5 points | 2024 à 2030

Robe peu à moyennement intense. Les notes boisées (dix mois en fûts de chêne) sont remarquablement bien intégrées. Très complexe, le bouquet comprend des pruneaux à l'Armagnac, du tabac, du cuir et un côté viande très agréable. La bouche se montre élégante et sapide, malgré une certaine astringence.  
**24 francs (millésime courant)**  
www.vins-potterat.ch



**Cave Le Grillon, Fully**  
**Gamay de Fully Vieilles Vignes 2018**  
16.5 points | 2024 à 2025

Même s'il nous semblait sur le fil et donc à boire sans tarder, ce Gamay fulliérais nous a rappelé des souvenirs d'enfance, quand les étés en campagne sentaient les foins et la confiture de cerise. Avec une touche de sous-bois aussi. En bouche, les fruits à noyau à l'alcool dansent avec le caramel. Tanins bien intégrés et longueur agréable.  
**21 francs (millésime courant)**  
www.cavelegrillon.ch



**Cave des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe**  
**Côtes de l'Orbe AOC XIII Or Aurore de Gamay 2018**  
16.5 points | 2024 à 2029

Cette cuvée constituée en grande partie de Gamay d'Arcenant a été gardée dans des barriques de chêne suisse pour sa deuxième fermentation, ainsi que son élevage de 10 à 11 mois. Gibier, livèche et sous-bois caractérisent son bouquet. Un vin très structuré et musclé.  
**23.50 francs (millésime courant)**  
www.13coteaux.ch



**Cave Albiez-Meylan, Mont-sur-Rolle**  
**La Côte AOC Renaissance du Colombier 2018**  
16 points | 2024 à 2027

Des arômes fins de pêche, d'abricot, de cassis, de violette et de fleurs blanches se marient aux accents du bois: vanille, girofle et tabac. Les douze mois en barriques ont laissé leur empreinte, mais ce n'est pas pour nous déplaire.  
**20 francs (millésime courant)**  
www.lesgamnotes.ch



**Domaine Les Hutins, Dardagny**  
**Genève AOC Coteaux de Dardagny 1<sup>er</sup> Cru Gamay l'Intégrale 2018**  
15.5 points | 2024 à 2026

Nous avons apprécié ce Gamay de Dardagny pour ses notes de fruits à l'Armagnac, fruits confits, tabac, avec une touche sanguine. Mais l'alcool (15,8% Vol.) et le bois (élevage 20 mois en barriques) prenaient trop de place en bouche.  
**30 francs (millésime courant)**  
www.domaineshutins.ch



**Domaine de la Vigne Blanche, Coligny**  
**Genève AOC Gamay 2018**  
15.5 points | 2024 à 2026

Ce Gamay 2018 a eu très chaud – il affiche 15,2 % Vol. – et malheureusement la belle corbeille de fruits mûrs (framboise, fraise, poire, pruneau, mûre) qu'il nous offre bascule un peu trop vers la surmaturation. On aime quand même la bouche aux accents de réglisse.  
**14.50 francs (millésime courant)**  
www.lavigneblanche.ch



**Cave du Chevalier Bayard, Varen**  
**Valais AOC Gamay 2018**  
15.5 points | 2024 à 2025

Après une première impression rappelant le carton mouillé au nez, le parfum s'ouvre sur du thym, de la sauge, entre autres herbes médicinales. Pour un millésime chaud, ce Gamay reste frais, mais un peu vif et déséquilibré par l'alcool. À boire sans attendre.  
**18.50 francs (millésime courant)**  
www.chevalier-bayard.ch

**Les Tilleuls, Monnaz**  
**La Côte AOC Le Tilleul Rouge 2018**  
15.5 points | 2024 à 2026

Robe d'une intensité moyenne à forte. Un joli bouquet dévoile des arômes de cassis, de pâte de fruits avec un soupçon de poivre. Le toucher de bouche manque de finesse. Tout est sur le fil, mais l'acidité, l'onctuosité et les tanins se montrent légèrement piquants.  
**11.50 francs (millésime courant)**  
www.vins-duruz.ch

**Martial Neyroud, Blonay**  
**Corsier Gamay Vieilles Vignes St-Pierre 2018**  
15.5 points | 2024 à 2026

Martial Neyroud dispose de vieilles vignes de Gamay de 48 ans et plus. Il en tire un vin qu'il élève pendant 18 mois en demi-muids de chêne suisse. Nous aurions apprécié plus de finesse dans ce vin pourtant structuré et aux charmants arômes de noisette et de café.  
**19 francs (millésime courant)**  
www.martialneyroud.ch

**Domaine des Charmes, Satigny**  
**Genève AOC Le Baron Rouge 2018**  
15.5 points | 2024 à 2026

Robe peu à moyennement intense. Issu de vieilles vignes, ce Gamay présente beaucoup de typicité au nez, comme en bouche. La figue et le lierre dominent son aromatique, malheureusement déséquilibrée par un alcool légèrement chaud.  
**15.60 francs (millésime courant)**  
www.domainedescharmes.ch

Photos: VINUM

## 18.5 à 15 points

**Le Grand R, Vaux-sur-Morges**  
**La Côte AOC Pari de Minuit 2018**  
15.5 points | 2024 à 2026

Au nez, le cassis se laisse accompagner par des arômes de feuilles de laurier, d'ortie, de cèdre, de cire d'abeille et de tabac. Au palais, ce Gamay 2018 du Domaine Le Grand R à Morges se révèle être un joli jus, où l'acidité prend un peu le pas et laisse la bouche sèche.

**20 francs (millésime courant) | [www.legrandr.ch](http://www.legrandr.ch)**

**Cave de Châteauneuf, Sion**  
**Valais AOC Gamay 2018**  
15.5 points | 2024 à 2026

Un peu brouillon, ce vin de l'État du Valais donne plus de plaisir en bouche qu'au nez. Ce dernier se révèle légèrement fermé, rappelant le carton mouillé par moment. Sa bouche quand même plaisante l'a sauvé à nos yeux.

**14 francs (millésime courant) | [www.vs.ch](http://www.vs.ch)**

### MILLÉSIMÉS 2017



**Domaine de la Pierre Latine, Yverne**  
**Chablais AOC Semper Fidelis Le Blason de Gamay 2017**  
16.5 points | 2024 à 2030

La robe commence à se parer de reflets bronze, tout en gardant une forte intensité. On retrouve dans le nez les marqueurs typiques, ainsi qu'une note de jasmin et des accents nobles de poivron vert mûr. Belle vinosité dans une bouche marquée par de petits fruits acidulés et des herbes aromatiques chaudes. Seul bémol: une petite sensation brûlante.

**30 francs (millésime courant) | [www.pierrelatine.ch](http://www.pierrelatine.ch)**



**Domaine de la Balle, Vufflens-le-Château**  
**La Côte AOC Clos Rochette Gamay d'Arcenant 2017**  
15.5 points | 2024 à 2026

Évoquant le gibier, ce Gamay d'Arcenant nous donne envie d'un plat de chasse. On y retrouve aussi de la compote de pruneau et du cassis, mais malheureusement surtout des notes boisées quelque peu astringentes qui encombrent l'harmonie d'un vin globalement structuré.

**27 francs (millésime courant) | [www.vins-perery.ch](http://www.vins-perery.ch)**

**Marc & Jean Duboux, Rieux**  
**Lavaux AOC Plant Robert 2017**  
15.5 points | 2024 à 2026

La robe peu intense de ce Plant Robert tire vers le tuilé. Pamplemousse, pomme de pin, thé et notes florales forment un nez expressif, tout comme sa bouche, typique du Gamay. Finale persistante, mais un peu chaude. Plus de droiture lui aurait fait gagner des points.

**21 francs (millésime courant) | [www.domaine-duboux.ch](http://www.domaine-duboux.ch)**

### MILLÉSIMÉS 2016



**Cave de l'Orlaya, Fully**  
**Valais AOC Gamay de Branson 2016**  
16.5 points | 2024 à 2032

La robe d'intensité moyenne habille un bouquet gourmand de confiture de fraise et de prune, réhaussé par des accents de cigare et une pointe terreuse noble, qui lui confère de la complexité. Nous avons apprécié sa belle structure sur la vivacité. Mathilde Roux propose ici un Gamay bien fait, d'une belle typicité et rapidité.

**19 francs (millésime courant) | [www.orlaya.ch](http://www.orlaya.ch)**



**Daniel Magliocco & Fils, St-Pierre-de-Clages**  
**Valais AOC Gamay 2016**  
16 points | 2024 à 2029

Élevé en cuves, ce Gamay 2016 du Domaine Magliocco se présente tout en finesse, avec des arômes de fruits mûrs (dans le bon sens du terme, sans surmaturation). Des tanins toujours bien fougueux donnent envie de lui laisser encore un peu de temps en cave. Un vin bien fait à la persistance agréable. À carafier.

**15 francs (millésime courant) | [www.maglioccovins.ch](http://www.maglioccovins.ch)**



**Olivier Pittet, Fully**  
**Valais AOC Racine de Fully 2016**  
15.5 points | 2024 à 2029

À l'heure de la dégustation, ce Gamay fulliérait vit une période creuse, mais nous lui avons trouvé du potentiel. Enrobés d'une belle robe soutenue, son premier nez se montre plaisant et sa bouche plutôt dense et riche.

**35 francs (millésime courant) | [www.grossearvine.ch](http://www.grossearvine.ch)**



**John & Mike Favre, St-Pierre-de-Clages**  
**Valais AOC Gamay 2016**  
15.5 points | 2024 à 2026

Intéressant, le bouquet parle de fruits mûrs, de confiture de pruneau, avec un côté d'«After Eight» et de mousse. Malheureusement un peu creux en milieu de bouche. Des amers légèrement secs en finale.

**14.90 francs (millésime courant) | [www.petite-arvine.com](http://www.petite-arvine.com)**

**Pousaz Vins - Cave du Domaine Au Pré de la Fontaine, Ollon**  
**Chablais AOC Gamay 2016**  
15 points | 2024 à 2025

C'est le dernier moment pour déguster ce vin qui nous a déjà semblé fatigué, dilué. Il évoque quand même un côté sirop de fruits. À boire tant que cette aromatique reste présente.

**14 francs (millésime courant) | [www.pousaz-vins.ch](http://www.pousaz-vins.ch)**

**Domaine Gérard Besse, Martigny-Combe**  
**Valais AOC Gamay Martigny Champortay 2016**  
15 points | 2024 à 2026

Robe peu à moyennement intense. Des arômes de pain grillé, mais également sanguin et ferreux. Ce Gamay 2016 nous semblait déjà fatigué, même s'il a un peu ressuscité après aération.

**16.50 francs (millésime courant) | [www.besse.ch](http://www.besse.ch)**

### MILLÉSIMÉS 2015



**Les Frères Dutruy, Founex Village**  
**La Côte AOC Gamay Les Romaines 2015**  
18.5 points | 2024 à 2030

Le Gamay des Frères Dutruy est une valeur sûre et il le confirme en se distinguant brillamment lors de la dégustation à l'aveugle. La robe et le nez restent jeunes, avec de petites notes d'évolution extrêmement harmonieuses. Les fruits

dévoient une maturité juste comme il faut pour éveiller les sens, associés à une pointe de garrigues, de rose et de pivoine. Remarquable vinosité, corps et persistance. C'est énorme!

**28 francs (millésime courant) | [www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)**



**Cave Alain Emery, Aigle**  
**Chablais AOC Clos de Beauregard 2015**  
17 points | 2024 à 2029

La robe aux reflets rosés orne un beau nez boisé à la jolie typicité: confiture de framboises, herbes aromatiques de la garrigue et épices. La framboise suit dans une bouche harmonieuse et structurée. Pour un millésime 2015, on le boit avec beaucoup d'émotion et un plaisir fou! Les notes d'évolution (sous-bois, champignon) sont présentes, mais très discrètes. S'il avait été un peu plus avenant et long, la note aurait crevé le plafond.

**24 francs (millésime courant) | [www.cave-emery.ch](http://www.cave-emery.ch)**



**Cave Mirabilis, Agiez**  
**Côtes de l'Orbe AOC Gamay Le Clos 2015**  
16.5 points | 2024 à 2029

Dans ce bouquet complexe, on retrouve la typicité du Gamay, avec également des notes d'encens, de livèche, de réglisse, de cuir et de terre fraîche. Un zeste d'agrumes et des accents boisés rejoignent la danse en bouche. Bravo à la famille Poget, qui a toujours cru au potentiel du Gamay.

**19.50 francs (millésime courant) | [www.vins-poget.ch](http://www.vins-poget.ch)**



**Cave Des Rossillonnes, Vinzel**  
**La Côte AOC Gamay Rossillon Rouge 2015**  
16 points | 2024 à 2027

Robe moyennement intense. Le bouquet évoque l'orange, à la fois son zeste et son jus. Des accents floraux tels que la glycine soutiennent l'aromatique. Le corps et la structure se montrent un peu légers, mais pour un millésime 2015 le vin est encore là et le plaisir de dégustation intact.

**12 francs (millésime courant) | [www.cavedesrossillonnes.ch](http://www.cavedesrossillonnes.ch)**



**Benoît Dorsaz, Fully**  
**Valais AOC Clos Follatères 2015**  
16 points | 2024 à 2027

Robe peu intense avec des reflets orangés, mais surtout rosés. Zeste d'orange, glycine, feuilles de tomate et accents légèrement toastés constituent un bouquet soutenu par une onctuosité gourmande. Pour une année chaude telle que 2015, l'alcool est parfaitement intégré et la fraîcheur reste au rendez-vous.

**15 francs (millésime courant) | [www.benoit-dorsaz.ch](http://www.benoit-dorsaz.ch)**

**Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly**  
**Genève AOC Gamay Réserve Vieilles Vignes 2015**  
15 points | 2024 à 2025

Plus intense, la robe habille un bouquet sur les agrumes, la garrigue, les pommes de pin, avec une touche animale. Élevé en cuves, ce Gamay commence à être sur le déclin. À déguster sans attendre.

**12.60 francs (millésime courant) | [www.abeillesdor.ch](http://www.abeillesdor.ch)**

### MILLÉSIMÉS 2014

**Bolle & Cie SA, Morges**  
**Vaud AOC Le Gamay Barrique 2014**  
16.5 points | 2024 à 2027

La complexité de son parfum mêlant des effluves pâtisseries, un soupçon d'encens, une touche sanguine et une aromatique boisée parfaitement intégrée nous a séduits. La maison Bolle a vinifié et élevé ce Gamay en barriques pendant dix mois. Il a du corps, sans être trop musclé. Le retour des accents boisés en finale rend la persistance gourmande.

**20 francs (millésime courant) | [www.bolle.ch](http://www.bolle.ch)**



**Philippe et Véronyc Mettaz, Fully**  
**Valais AOC Gamay Les Mûres 2014**  
16 points | 2024 à 2025

De vieilles vignes situées au lieu-dit Mazembroz, les Mettaz ont tiré un Gamay assez discret au nez, mais avec une belle présence au palais. Pruneau, épices et côté viandeux constituent une bouche harmonieuse, à la finale longue et chaleureuse. À boire sans attendre.

**18 francs (millésime courant) | [www.mettaz.ch](http://www.mettaz.ch)**

# Deux vins extraordinaires signés Valsangiacomo



Le **Rubro Ticino DOC Merlot Riserva**, est vinifié depuis plus de 40 ans principalement avec des raisins provenant des vignobles de Castel San Pietro. Les sols calcaires de cette importante commune viticole du Mendrisiotto confèrent au vin une excellente structure qui se prête bien à un long affinage en nouvelles barriques de chêne.

Le **Rubro di Rubro Ticino DOC Merlot Riserva** est l'expression ultime du soin et du dévouement méticuleux dans la vinification de ce vin. Produit uniquement lors de millésimes exceptionnels, lorsque les meilleurs fûts de l'entreprise sont sélectionnés avec soin pour prolonger le vieillissement en bois au-delà de 24 mois.

Les deux vins sont élevés dans les caves naturelles centenaires creusées dans la roche du Monte Generoso à Mendrisio et appartiennent à la famille Valsangiacomo, active depuis 1831, qui en 193 ans d'activité a écrit l'histoire du vin dans le canton du Tessin.



Valsangiacomo VINI  
6850 Mendrisio  
info@valswine.ch | www.valswine.ch

## 17 à 15.5 points



**Olivier Christinat, Le Sépey**  
**Chablais AOC Gamay 2014**  
16 points | 2024 à 2025

Ce Gamay d'Ollon assume ses presque dix ans d'âge en affichant des arômes d'évolution principalement sur le tabac, mais aussi le cuir. En même temps, son bouquet rappelle la liqueur de fruits et la confiture de prune; un vin sur la gourmandise, avec de la rondeur. À boire sans attendre.

15 francs (millésime courant)  
[www.christinat-vin.ch](http://www.christinat-vin.ch)



**Le Petit Château, Môtier**  
**Vully AOC Colline 1789 2014**  
16 points | 2024 à 2027

La famille Simonet, au Domaine du Petit Château, nous propose un Gamay épicé sur le poivre, avec un soupçon de cèdre dû à son année d'élevage en barriques, un peu de menthol et une touche animale. Encore de la vivacité en bouche avec de beaux amers évoquant des noyaux de fruits et du chocolat noir du Venezuela.

23 francs (millésime courant)  
[www.lepetitchateau.ch](http://www.lepetitchateau.ch)

### MILLÉSIMÉS 2013 ET PLUS VIEUX



**Christophe Abbet, Martigny-Bourg**  
**Valais AOC Gamay de Fully Vieilles Vignes 2013**  
17 points | 2024 à 2029

Il est le chouchou des sommeliers qui collectionnent ses meilleurs millésimes: pas étonnant que le Gamay Vieilles Vignes 2013 de Christophe Abbet nous ait autant impressionnés. Robe, nez et bouche ne trahissent pas du tout son âge. Fraise, orange, jasmin, feuilles de thé et poudre de cacao forment son identité aromatique. À la fois acidulée et présentant une certaine rusticité, la bouche impressionne surtout par sa remarquable harmonie.

44 francs (millésime courant)  
[www.abbet-vins.ch](http://www.abbet-vins.ch)



**Domaine le Grand Clos - Jean-Michel Novelle Vigneron Créateur, Satigny**  
**Fruit Noir 2003**  
17 points | 2024 à 2029

Souvent comparé aux récentes années caniculaires et sèches, le millésime 2003 ne brille généralement pas pour ses capacités de garde. Voilà l'exception! On y retrouve certes de la suavité, un côté liqueur de cerise, mais Jean-Michel Novelle nous compte ici une histoire tellement plus complexe avec du cigare, du caramel, des herbes pharmaceutiques et un soupçon animal noble. On s'incline!

25 francs (millésime courant)  
[www.novelle.wine](http://www.novelle.wine)



**Cave Monnier, Cully**  
**Lavaux AOC Capel Rouge 1990**  
17 points | 2024 à 2027

Nos dégustations s'envolent parfois au-delà des belles surprises pour dévoiler de véritables trésors. Cette bouteille d'exception renferme même un bout d'histoire, puisque la famille Monnier a contribué au sauvetage de l'emblématique Plant Robert. Après plus de trente ans en cave, sa robe a conservé de beaux reflets grenat. Toujours vive et persistante, la bouche parle de zeste d'orange, de miel et de tabac à pipe danois. Une belle émotion!

Prix sur demande | +41 (0)79 394 92 70



**Madeleine et Jean Yves Mabillard-Fuchs, Venthône**  
**Valais AOC Gamay de Venthône 2010**  
16.5 points | 2024 à 2029

Belle robe brillante, qui ne trahit pas son âge. Malgré une petite réduction, le nez de ce Gamay de Venthône de la cave Mabillard-Fuchs nous a séduits avec son arôme de framboise et ses notes d'évolution sur l'humus, le tabac et les épices. La bouche reste juteuse, acidulée, harmonieuse, avec une agréable longueur. Chapeau!

16 francs (millésime courant)  
[www.mabillard-fuchs.ch](http://www.mabillard-fuchs.ch)



**Domaine Thierry Constantin, Pont-de-la-Morge**  
**Valais AOC Gamay Vieilles Vignes 2008**  
16.5 points | 2024 à 2027

Encore une fois, ni la robe ni le nez n'ont révélé l'âge de ce Gamay valaisan élevé en cuves. Quelle fraîcheur! Juteuse, rappelant le tabac blond, la bouche bascule trop vers l'acidité, perdant en harmonie. Avec un peu plus de corps et de longueur, la note du Sédunois Thierry Constantin aurait fait un bond.

16 francs | [www.thierryconstantin.ch](http://www.thierryconstantin.ch)



**Commune de Bourg-en-Lavaux, Cully**  
**Lavaux AOC Vilette Plant Robert Réserve des Conseillers 2008**  
16 points | 2024 à 2025

Ce Plant Robert 2008 assume d'avoir déjà quelques années au compteur, avec sa robe tuilée et son bouquet évolué. Mais l'aération lui fait du bien et rapidement il offre des effluves maltés de caramel brûlé, de safran et de curcuma. Il faut le boire maintenant, mais sa dégustation reste un moment de plaisir.

23 francs | [www.lavaux.ch](http://www.lavaux.ch)

**Domaine de Beudon, Fully**  
**Valais AOC Gamay 2013**  
15.5 points | 2024 à 2028

Avec sa vinification sans intrant, ce Gamay du Domaine de Beudon faisait un peu figure d'ovni dans notre dégustation. Sa robe tuilée cache un vin pourtant encore très frais, avec une belle longueur. La preuve que les vins sans intrant ne sont pas tous à boire dans l'année!

24 francs | [www.beudon.ch](http://www.beudon.ch)

### La dégustation

Tous les producteurs des cantons du Valais, Vaud, Genève et Fribourg (Vully) ont été invités à présenter des Gamay du millésimes 2019 ou antérieurs. Exceptionnellement, il n'était pas nécessaire que le vin soit disponible à la vente.

Photos: VINUM

# Le club des amoureux du vin

## Pour découvrir et apprécier les vins



Le Club des Domaines fait découvrir les meilleurs vins du monde aux amoureux du vin. En tant que membre, vous recevez six fois par an un coffret-surprise contenant chaque fois trois vins différents qui ont été évalués dans les moindres détails par les rédacteurs du magazine VINUM. Afin de vous donner un aperçu complet, chaque coffret contient des informations détaillées sur les vins, les viticulteurs et la région dans laquelle ils vivent et travaillent. En tant que membre du club, vous pouvez commander, à l'aide du formulaire, les vins que vous appréciez particulièrement, à un prix préférentiel garanti.

### Devenez membre

En guise de bienvenue, nous vous offrons la cotisation pour l'année en cours

[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

