

## A Rivaz, chez Pierre Monachon

# Ce Merlot se plaît au bord de l'eau

Le Domaine Monachon, dit aussi Cave de Derrey-Jeu est géré par Pierre Monachon qui cumule les titres de syndic de Rivaz, de président de Terravin, de membre de la Mémoire des Vins Suisses et de fondateur d'Arte Vitis. Aujourd'hui pourtant nous sommes chez Pierre, Basile (son fils, qui travaille au domaine) et Christian (l'autre fils, scientifique de profession et dégustateur passionné). Pour quelques privilégiés, les Monachon ont concocté une triple verticale.

En attaque, six millésimes de Saint-Saphorin Les Manchettes, le vaisseau amiral du domaine. 2012 se révèle vif et très minéral. 2009 ample, fruité et cohérent est présenté comme né «d'un millésime rêvé pour le vigneron». 2007 apparaît crayeux et élégant. Après 2003, solaire, changeons de siècle pour un 1999 bouché à vis qui a conservé son carbonique comme sa fraîcheur et acquis un bel équilibre.

En finale, les amphitryons ont préparé six millésimes de Dézaley Les Côtes-Desus. 2011 apparaît mûr, ample, fruité et onctueux, plus ouvert et charmeur que le

2007, au nez fermé, et doté d'une vivacité plus conséquente. Grande découverte ensuite avec l'année de la canicule: seule la moitié du vin a terminé sa fermentation malolactique, ce qui assure un équilibre certain à ce blanc puissant et onctueux. Néanmoins le podium sera occupé par les millésimes 1999, ciselé, élégant et bien équilibré, 1985 qui offre du fruité, de la complexité ainsi que de la tenue, et 1990, un cru magnifique, fondu et harmonieux.

Toutefois, le but de ma visite n'était pas la dégustation de ces blancs que je savais remarquables, mais le cœur de la dégustation, consacrée au Merlot de Saint-Saphorin (prix départ cave: 28,50 francs). Objectif, découvrir le potentiel des rouges vaudois, du Merlot surtout, cépage très en vogue dans le canton et nouvellement entré dans la liste des variétés autorisées pour les Premiers Grands Crus.



## Alexandre Truffer a sélectionné lors de la dégustation au Domaine Monachon

### Merlot Saint-Saphorin 2010

Planté par le grand-père de Pierre dans les années 1950, puis replanté contre les murs à chaque reconstruction, le Merlot s'est ensuite installé au bord du lac et occupe aujourd'hui 3000 mètres carrés. La robe est sombre, le nez expressif mêle des fruits noirs et quelques notes épicées, la bouche offre une aromatique mûre, une structure équilibrée et une matière plutôt souple. On apprécie la belle qualité des tanins, encore fermes et droits, et la persistance de la finale.

### Merlot Saint Saphorin 2008

Ce millésime tardif, récolté à la fin du mois d'octobre a engendré un vin tout en équilibre et en finesse. La robe reste d'un rubis relativement clair. Le nez, moyennement expressif, présente des notes épicées et une petite touche de sous-bois. En bouche, il joue plutôt dans un registre élégant et raffiné que puissant et concentré. Il a conservé de la fraîcheur. Les tanins se sont fondus tout comme les notes dues à l'élevage de douze mois dans cinq barriques d'âge différent.

### Merlot Saint-Saphorin 2003

Revoilà une année compliquée bien négociée par Pierre Monachon. Le nez, un rien sauvage, laisse percer des notes de goudron, d'épices, de cerise noire et de café. En bouche, on découvre des épices dès l'attaque, avant de rencontrer une matière concentrée, mûre, ample et onctueuse enserrée par des tanins fins. Malgré sa puissance, ce vin réussit à demeurer équilibré. Un vin influencé par ce millésime caniculaire, mais que l'intensité des éléments n'a pas assommé.

### Merlot Saint-Saphorin 2001

Un millésime de plus de dix ans - accouché dans une année très pluvieuse: «un régime de précipitation similaire à 2013» précisera Pierre Monachon - termine la verticale. La robe est un rien tuilée. Le nez hésite entre des notes florales et animales, on est dans le registre de la gentiane et de l'iris, on perçoit aussi une pointe de sous-bois et de terre mouillée. La bouche, construite sur la vivacité, compense une structure élancée par de la finesse, de l'élégance et de la fraîcheur.

## Pinot Noir du Domaine Bachtobel

# Un travail d'orfèvre

Aucun autre domaine suisse n'élève de Pinot Noir aussi sophistiqué que le domaine Bachtobel, qui trône dans la vallée de la Thur à une dizaine de kilomètres du Lac de Constance. C'est Hans-Ulrich Kesselring, décédé en 2008, qui a jeté les bases de ce travail d'exception avec ses trois types de Pinot. Le vin de base, N°1 pour les intimes, dont on chauffe une partie du moût (jusqu'à 50%), est élevé dans des fûts en chêne de 800 litres, puis dans des cuves en acier. Il offre une riche réinterprétation du vin de pays classique de Suisse orientale. Tous les clones et parcelles destinés à la production des deux grands crus du domaine sont cultivés séparément. Ines Rebentrost sélectionne les lots qui donneront naissance au N°2 après un an d'élevage dans des fûts en chêne de 800 litres et au N°3 qui mûrit 15 mois en barriques (30% de bois neuf). Ces dernières années, l'équipe de Bachtobel, composée de Johannes Meier, d'Ines

Rebentrost, de Fazli Lolluni et de Philippe Gfeller, ont perfectionné leur art. Le N°4, élaboré pour la première fois en 2011 à partir de ceps de plus de 40 ans et élevé dans des barriques neuves, en est le résultat. Ces quatre vins représentent tous un style de Pinot propre à Bachtobel, la différence entre le N°3 et le dernier né, le N°4 étant toutefois un peu plus marquée. Pour ce petit guide, j'ai dégusté le millésime 2011, aujourd'hui en vente, ainsi que les N°2 et N°3 issus des millésimes soi-disant difficiles 2008, 2004 et 1997. Voici l'impressionnant bilan de cette dégustation: la région connaît une tendance à la baisse des températures ce qui permet de bons taux d'acidité et des PH bas, donnant naissance à des vins d'une incroyable élégance. Ces crus ont toutefois besoin de temps. Il faut, en effet, patienter dix ans pour qu'ils dévoilent toute la finesse qui caractérise les grands Pinot. Dans la petite sélection qui suit, je vous présente la cuvée du Domaine Bachtobel qui m'a le plus marqué dans chacun des millésimes dégustés.

## Thomas Vaterlaus a sélectionné les Pinot Noir du Domaine Bachtobel

### Domaine Bachtobel

#### Pinot Noir N°4 2011

18 points | 2016 à 2025

Il va encore falloir beaucoup de temps pour que le premier millésime créé à partir d'une sélection de vieilles vignes s'épanouisse. Aromatique discrète de baies et accents d'herbes de Provence. Explosion de fruits dont la chaleur évoquerait presque le sud. A la fois élégant, très complexe, dense et puissant en bouche. C'est surtout au palais qu'on entrevoit toute sa virtuosité. Prix: 48 francs

### Domaine Bachtobel

#### Pinot Noir N°3 2008

17.5 points | 2014 à 2020

Baies mûres qui ne manquent pas de fraîcheur, notes d'herbes estivales, de sous-bois et de fût de chêne. Charpenté en bouche, il offre des tanins à grain fin et une vive acidité. La finale est encore dominée par le boisé. Un Pinot, marqué à l'heure actuelle par un tempérament trahissant sa jeunesse, mais qui devrait trouver son harmonie dans les prochaines années. Prix: 32 francs

### Domaine Bachtobel

#### Pinot Noir N°2 2004

17.5 points | 2014 à 2017

Vin à son apogée. Arômes ouverts et complexes de fraises des bois à l'eau-de-vie, de violette, d'herbes aromatiques et de prune. Palais très équilibré qui présente une fraîcheur stupéfiante. Celle-ci s'appuie sur une acidité juteuse marquée et des tanins encore jeunes légèrement fermes, qui s'assoupliront avec le temps. Le boisé apparaît parfaitement intégré. Prix: 27 francs

### Domaine Bachtobel

#### Pinot Noir N°3 1997

18.5 points | 2014 à 2020

Peut-être le vin de Bachtobel le plus impressionnant qu'il m'ait été donné de boire. Vin non filtré et légèrement trouble. Aromatique très complexe, mais fraîche de myrtille mûre, de violette et de sous-bois mélangée avec des notes terreuses. Parfaitement équilibré en bouche avec des tanins d'une grande finesse et une acidité mûre marquée. Incroyablement long. Prix: 32 francs