

Association Nationale des Amis du Vin

Section Valais

Dégustation du 11 avril 2017 : **Chasselas-Fendant : ces chers voisins**.

Vins présentés à l’aveugle lors de la soirée :

Couple I :

* **Fendant « Rêverie » 2016 La Régence, Vétroz** : Nez opulent mais sans excès ni lourdeur. Bouche avenante, équilibrée, précise. Finale un peu sévère qui n’enlève en rien la cohérence de ce vin. Issu des communes de Vétroz, Conthey et Chamoson, ce Fendant est une véritable synthèse du Valais Central.
* **Mont-sur-Rolle « Petit Clos » 2016 Raymond Paccot, Féchy** : Nez sur la retenue. Quelques nuances de fleurs blanches font leur apparition après aération. La bouche est somptueuse de finesse, de tension minérale, et de précision. Ce grand terroir doit encore se reposer quelques mois en bouteille afin de révéler toute sa classe et sa complexité.

Le premier duo de vin fait plaisir. Purs, frais et très équilibrés, ces deux vins démontrent la précision de la vinification des vignerons suisses. 14 personnes sur 24 ont inversé la provenance de ces vins.

Couple II :

* **Dézaley « La Gruyre » 2016 Louis Hegg & Fils, Epesses** : Grand nez racé et complexe sur la glycine, avec une pointe d’anis et de verveine. L’entrée en bouche signe le Dézaley, : large, puissante et ronde. Tapissant littéralement le palais mais tout en restant élégante et équilibrée, la bouche n’en finis plus de finir. Un très grand vin à attendre encore une année pour qu’il exalte la plénitude de son grand terroir.
* **Fendant « Classique » 2016 Domaine des Muses, Sierre** : Très exotique au nez, la première impression est un peu déroutante (ananas, litchi). La bouche, onctueuse et précise, signe un grand Fendant sensuel. La finale, résonnante et multidimensionnelle, laisse de beaux souvenir en bouche.

A nouveau un duo particulièrement qualitatif avec lequel on monte clairement en puissance, et 17 participants sur 24 ne se sont pas trompé sur le Canton d’origine de ces deux ambassadeurs.

Couple III :

* **Fendant « Clos de la Malettaz » 2015 JR Germanier, Vétroz** : Grand nez miellé et floral, d’une intensité magique. A nouveau un grand terroir mis en exergue par une équipe qui l’a parfaitement compris : puissant et élégant à la fois, nous sommes en présence d’un grand vin. Onctueux mais sans lourdeur, pile prêt à boire, à la finale saine et gourmande, ce Fendant aux allures d’Yvorne a impressionné les participants.
* **Yvorne « Gaité » 2015 Anne Müller, Yvorne** : Malheureusement le vin n’est pas net et ne permet pas une dégustation objective. Dommage, car on sent une très belle matière, dense et élégante, avec une juste évolution du vin.

A nouveau, 18 participants sur 24 ne se sont pas trompés et on spontanément mis les vins dans la bonne case. Pourtant, ce n’était pas facile car le Clos de la Malettaz possède clairement des caractéristiques chablaisiennes.

Christian Gfeller, 12 avril 2017.