

# LES GRISONS, OÙ LE PINOT NOIR EST ROI

Le cépage bourguignon prospère en Suisse, en particulier dans la Bündner Herrschaft. Lors d'une dégustation comparative organisée par T, la région a placé quatre vins parmi les dix premiers, Daniel et Martha Gantenbein en tête

PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS PHOTOS LEA KLOOS

« Le pinot noir est une bête à chagriner. Il lui faut de la pluie mais pas trop. Il lui faut du soleil mais pas trop. Il n'y a qu'en Bourgogne qu'il trouve les conditions pour s'épanouir. » La description du célèbre cépage bourguignon est d'Henri Jayer, mythe vigneron de Vosne-Romanée décédé en 2006. Pour lui comme pour de nombreux amateurs de vin, le pinot noir est le plus grand cépage au monde, capable de donner des crus d'une profondeur et d'une complexité inégalée. A condition d'être cultivé dans un climat propice, la Côte de Nuits restant la référence absolue.

Le pinot noir a peu à peu colonisé les vignobles tempérés. En Suisse, c'est aujourd'hui la variété la plus répandue, avec une surface de 4000 hectares (28% de la surface viticole): 1500 hectares en Suisse alémanique, 1500 en Valais, 490 dans le canton de Vaud; 450 dans la région des Trois-Lacs: 150 à Genève et seulement 14 hectares au Tessin, où le climat ne lui est guère favorable.

## DOMINATION ALÉMANIQUE

En l'absence d'une classification des différents crus, comme en Bourgogne, le consommateur helvète peine à s'y retrouver. Pour tenter d'établir une hiérarchie qualitative, le T a confronté une sélection de 36 pinots noirs de référence de toute la Suisse. Tous ont connu un élevage en fût de chêne et étaient issus des millésimes 2014 ou 2015.

La dégustation – à l'aveugle – a eu lieu le 11 juillet au restaurant le Bocca, à Saint-Blaise, au cœur du vignoble neuchâtelois. Le jury était composé du chef du Bocca Claude Frôté, des sommeliers Jérôme Aké Béda et Vincent Debergé, des œnologues Valentina Andrei et Catherine Cruchon, du journaliste alémanique Gabriel Tinguely et de l'auteur de ces lignes. Les vins ont été dégustés par série de quatre. Les meilleurs vins de chacune des séries se sont qualifiés pour la finale puis redégustés et notés sur 20.

Le résultat final met en évidence une forte domination des pinots alémaniques, grisons en particuliers. Les Trois-Lacs





résistent bien, avec trois vins parmi les dix premiers. A noter que le Neuchâtelois Jacques Tatasiore, qui avait placé trois de ses cuvées parmi les cinq meilleurs du pays lors d'une dégustation organisée en 2014 par The Wine Advocate de Robert Parker, n'a pas souhaité participer à ce «Grand tasting».

Ce palmarès souligne la supériorité des régions où le pinot noir trouve les conditions les plus propices pour prospérer – il y est d'ailleurs hégémonique. La Bündner Herrschaft (GR), la colline d'Ottoberg (TG) ou les rives nord des lacs de Neuchâtel et de Bienné disposent d'un climat tempéré, d'expositions au sud et de sols calcaires qui lui conviennent à merveille. Dans les Grisons, le foehn automnal et les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit permettent au pinot de connaître une lente maturation propice au développement de ses arômes subtils.

#### VAINQUEURS AUTODIDACTES

Nets vainqueurs de la dégustation, Daniel et Martha Gantenbein ont su profiter de ce contexte favorable. Ce couple d'autodidactes passionnés par la Bourgogne vend 40% de sa production à l'étranger, un cas unique en Suisse. Leur fameuse étiquette bleue est devenue un symbole d'excellence. La preuve, s'il en fallait une, qu'on peut produire de grands pinots noirs en Suisse.

Malgré plusieurs très jolis pinots, le canton de Vaud ne place aucun représentant dans les dix premiers et le Valais un seul. Un vin produit par la Cave des Rois, un domaine... vaudois. Le raisin est issu d'une vigne aux Evouettes, sur la rive gauche du Rhône. Sur la rive droite, plus exposé au soleil, il présente un profil plus sudiste qui, parfois, prêterite son équilibre.

Installée à Saillon, Valentina Andrei reconnaît cette difficulté: «Le pinot noir a besoin d'un climat frais et tempéré pour obtenir l'équilibre entre élégance, fraîcheur et complexité. En Valais, hormis sur la rive gauche, la maturation du raisin est très rapide. Les baies ont tendance à flétrir rapidement ce qui donne au vin un style propre à caractère confit.» Ce profil, souvent présent dans le millésime 2015, très chaud, n'a pas emporté l'adhésion du jury. ■

---

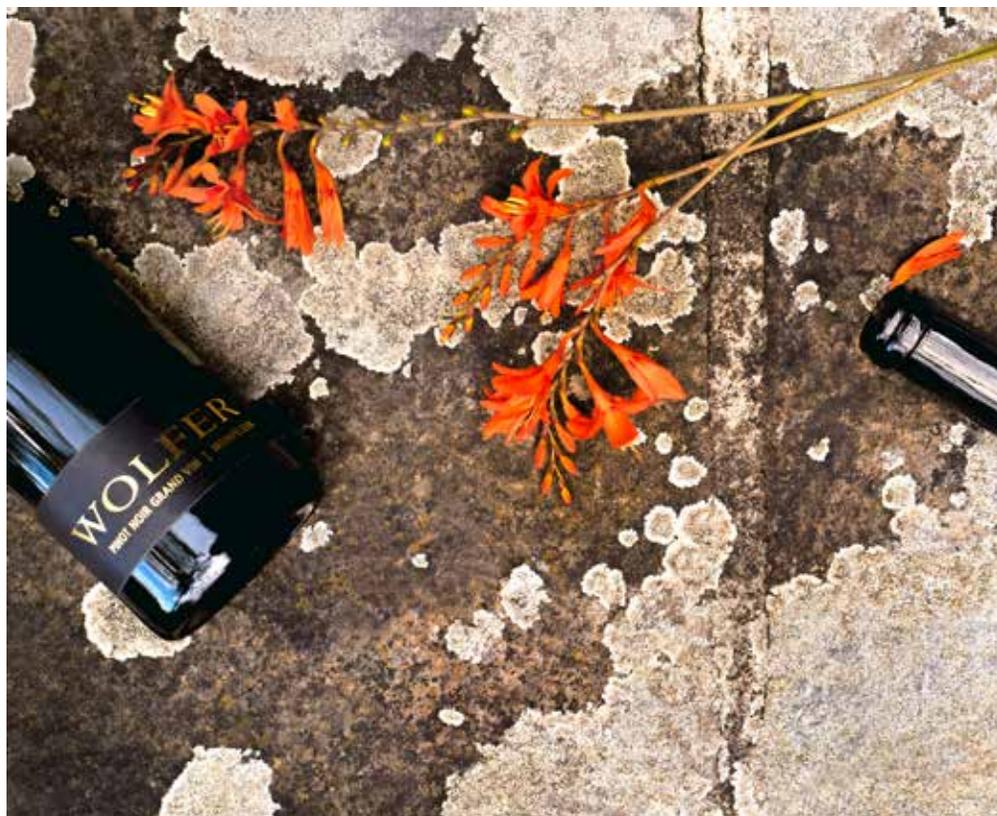
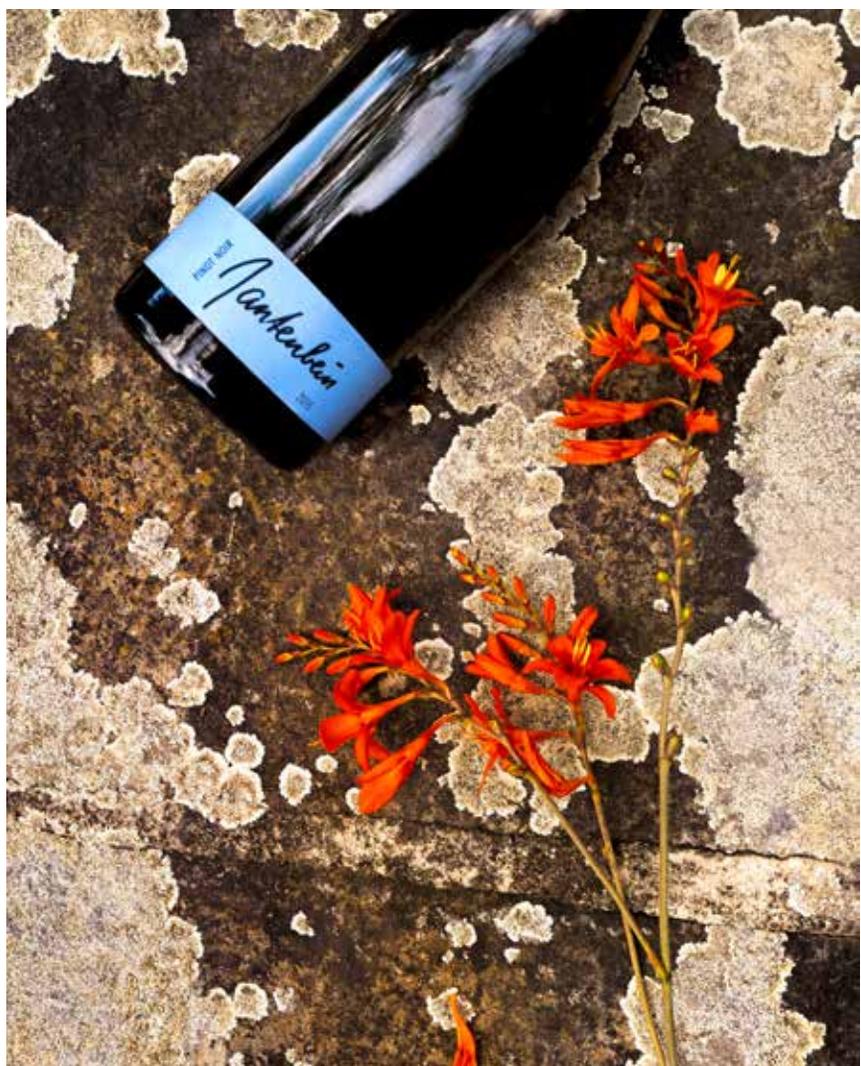
## NOTES DE DÉGUSTATION DES 5 PREMIERS VINS

### **Fläscher Pinot noir 2015, Daniel & Martha Gantenbein (18,3 points)**

Dans ce millésime chaud, le couple Gantenbein a réalisé un petit miracle qui a enthousiasmé l'ensemble du jury. Au nez, le vin présente un profil séducteur, avec un fruit très présent (griotte, cassis) et des arômes empyreumatiques induits par un élevage en fût de grande classe (café, tabac blond). La bouche est magnifique, alliant finesse, fraîcheur et élégance avec un fruit éclatant et des tanins ciselés. Un vin de complexité, de structure et d'un grand équilibre. L'archétype du grand pinot noir grison.

### **Grand vin 2015, Martin Wolfer (16,8 points)**

Martin Wolfer s'est fait connaître en vinifiant des pinots noirs modernes et concentrés sur le grand terroir d'Ottoberg (TG). Le trentenaire a peu à peu affiné son style, comme le démontre ce très beau Grand vin 2015, qui allie pureté et gourmandise. D'abord retenu, le nez exhale des arômes complexes de fruits rouges avec de fines notes d'épices, d'eucalyptus et de pierre à fusil. En bouche, le vin offre beaucoup de volume avec un fruit juteux qui lui donne une grande digestibilité. Un très beau pinot qu'il ne faut pas hésiter à garder plusieurs années en cave.



---

**Unique 2014, Weingut Donatsch  
(16,8 points)**

A moins de 40 ans, le Grison Martin Donatsch est une des locomotives de la viticulture de la Bündner Herrschaft. L'Unique est son pinot noir vedette. Le nez est charmeur, avec des arômes de petits fruits rouges et une note florale (fleur d'acacia). Le toucher de bouche est séducteur, avec un grain épicé et une matière d'un grand raffinement. Un vin sur la fraîcheur et l'élégance, emblématique d'un millésime frais. Là aussi, le potentiel de garde est important.

**Eichholz 2014, Irène Grünenfelder (16,6 points)**

Ancienne enseignante en journaliste, l'autodidacte Irène Grünenfelder fait partie des valeurs sûres de la viticulture grisonne. Elle produit des pinots noirs de caractère qui séduisent par leur délicatesse, à l'image du Eichholz 2014. Le nez est très pur, sur des arômes de fruits rouges, de grenadine et de rose avec une note fumée. La bouche est ciselée avec des tannins crémeux. Un pinot noir racé, tout en finesse, qui illustre à merveille la richesse d'expression du pinot noir. Un vin de plaisir taillé pour la gastronomie.

**Pinot noir 2014, domaine Frôté  
(16,4 points)**

Vinifié par le vigneron neuchâtelois Alain Gerber, le pinot noir du domaine Frôté est issu de vignes de la Neuveville (BE). Avec son profil bourguignon, il illustre le grand potentiel du pinot noir dans la région des Trois-Lacs. Le nez est d'abord timide, puis il exhale des arômes de baies des bois, de cassis et de réglisse avec un élevage très bien intégré. La bouche, soyeuse, se dessine peu à peu, portée par une trame acide qui lui donne du dynamisme. Un vin tout en équilibre qui a encore besoin de temps pour dévoiler tous ses secrets.

---

## LES VIENNENT-ENSUITE

**Pinot Noir Chalofe 2015, Tom Litwan (AG – 16,2 points)**

**Pur Sang 2014, domaine Chambleau (NE – 16,1 points)**

**Malanser Pinot noir 2015, Thomas Studach (GR – 15,9 points)**

**Hauterive 2014, La Maison Carrée (NE – 15,6 points)**

**Sang Bleu 2015, Cave des Rois (VS – 15,1 points)**



**MONDOVINO**

TOUT L'UNIVERS DU VIN.

## La suggestion de nos spécialistes:



**Valais AOC Pinot Noir  
Fleur du Rhône, 75 cl**

**10.95**

### Une merveille de fruité!

Avec l'arrivée de l'automne, nos envies de gibier font leur grand retour! Et justement, ce vin aux arômes de fraise et de framboise n'a pas son pareil pour sublimer les viandes corsées. N'hésitez pas non plus à le servir avec du fromage: vous en redemanderez! D'autres suggestions de vins vous attendent sur [mondovino.ch](http://mondovino.ch)

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans. En vente dans les grands supermarchés Coop, sur [coopathome.ch](http://coopathome.ch) et sur [mondovino.ch](http://mondovino.ch)

**coop**

Pour moi et pour toi.