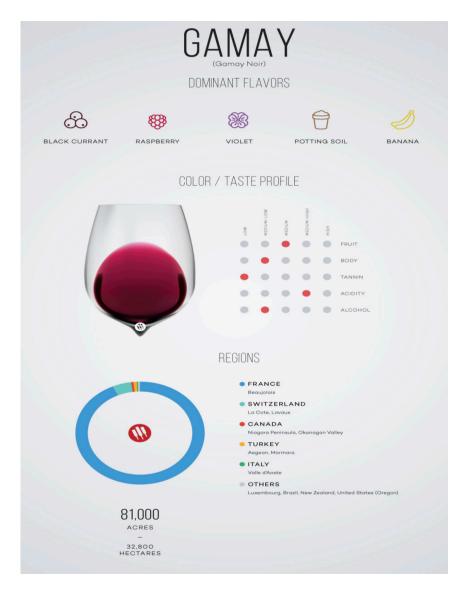
LE GAMAY, ENTRE FRANCE ET SUISSE*



PARENTÈLE: Pinot x Gouais blanc

SPÉCIFICITÉS EN VIGNE

- Peu vigoureux, mais très fertile
- Débourrement précoce
- Maturité précoce
- Grappes petites à moyennes (selon qualité matériel végétal)
- Peau fine (sensibilité aux champignons)
- Qualité 1/proportionnelle quantité
- Taille courte gobelet

PRATIQUES OENOLOGIQUES ASSOCIÉES

- Vendange entière
- Macération (semi)-carbonique

SOLS

- Granitiques
- Volcaniques
- Argilo-calcaires / schisteux

Répartition surfaces par macro-région:

France: c.a. 30'000ha (vs 150'000ha pré-phylloxera)

Beaujolais: 22'000 ha Bourgogne: 2'600 ha Centre: 2'520 ha

Val de Loire (Anjou) : 1'970 ha

Suisse: 1'145ha (vs 1'340ha en 2015)

Valais: 508ha Vaud: 331ha Genève: 308ha

*Sources OFAG 2020



DÉGUSTATIONS WINE ROSE : GAMAY: CÉPAGE HAUT-POTENTIEL ?

Série 1 - Millésime 2009. LE DÉBUT DE LA REPRISE ?

Vin 1 - Moulin à Vent Clos du Tremblay 2009 - J.-P. Janin en magnum

Robe rubis dense, légèrement matte.

Nez sur le pot pourri de fleurs, la cerise noire, notes boisées intégrées, épice douce et torréfaction, cuir. Fraicheur en attaque, avec une matière assez extraite mais précise.

Le tannin (rafle verte ?) n'est pas encore lisse et, en combinaison avec l'acide, il soutient la matière. Belle longueur en finale.

Vin 2 - Gamay 2009 - Domaine de la Comtesse Eldegarde

Robe rubis aux reflets grenât.

Nez de fruit rouge légèrement confit, signe de maturité mais aussi d'évolution en bouteille. Puis sous bois, violette et une certaine chaleur qui s'estompe à l'oxygénation au point que 3 jours après l'ouverture la bouteille montrait presque plus de jeunesse qu'à l'ouverture.

Bouche initialement évoluée mais avec du jus. Le boisé sous-jacent émerge en milieu de bouche, là où le fruit s'efface. Il soutient le vin avec une graine encore présente.

Série 2 - Millésime 2011

Vin 3 - Plant Robert Le Chant de la Terre 2011 - Domaine Mermetus

Robe grenât - orangée, de faible intensité.

Nez sur le floral fané, un leger boisé, fraise écrasée et la baie de goji, nuances de caramel au lait.

À la bouche le boisé marque encore car l'enrobage commence à se dépouiller. Il garde du punch et gagne en souplesse avec l'oxygénation.

Finale délicate, cohérente, de moyenne longueur.

Vin 4 - Moulin à Vent Champ de Cœur 2011 - Château du Moulin à Vent

Robe rubis dense soutenue.

Nez sur la cerise noire, rondeur et élégance, pour un bouquet soyeux et floral.

Il se montre ouvert avec une remarquable ampleur et une fine tessiture.

La bouche est consistante en attaque, avec encore une certaine concentration de fruit primaire.

Le milieu de bouche se montre creux, le tannin d'élevage prend le dessus. Finale légèrement collante.





Série 3 - Millésime 2015

Vin 5 - Côtes de Brouilly Clos Bertrand 2015 - Chateau Thivin

Robe rubis brillant.

Nez sur le fruit rouge, notes sanguines du granite, puis une expression florale qui délivre une cerise rouge bien mûre et pêche de vigne.

La réduction initiale (allumette) s'estompe en laissant la place à un joli soyeux.

Bouche tendue, précise et verticale malgré le fruit très mûr.

Une construction tenue par la tension qui dirige vers une finale saline.

Vin 6 - Gamay Racines de Fully 2015 - O. Pittet

Robe rubis sombre brillante

Nez sur la violette, la cerise noire confite et des notes légèrement figuées, selon certains aussi de la banane. La perception de l'alcool est bien intégrée ainsi que l'élevage.

A la bouche, la matière est bien soutenue par le tannin, y compris celui du bois, qui reste résineux.

Série 4 - Millésime 2017-2018

Vin 7 - VdP Romand Gamay sur Granite 2018 - Meta-Phusis en Magnum

Robe rubis brillante

Nez sur le fruit noir, cristallin, à pleine maturité mais encore fringant et frais, sur des notes hématiques.

Bouche verticale, avec l'acidité intégrée et un tannin long et séveux bien enrobé par le fruit.

Finale juteuse, équilibrée et longue. (Selon certains des notes de sparadrap)

Vin 8 - Côtes d'Auvergne Arkose 2018 - Yvan Bernard

Robe rubis pourpre

Nez centré sur la cerise rouge et la liqueur de merise. Le profil volcanique émerge ensuite avec une légère réduction, puis sous bois, humus et viande grillée à l'oxygénation.

Plus le vin s'ouvre, plus les notes de bret prennent le dessus.

En bouche le cru se montre dur, réducteur, et le tannin collant et résineux, avec une acidité dissociée.

Vin 9 - Moulin a Vent Styx 2017 - Jules Desjourneys (double décantage 10h avant la dégustation)

Robe rubis brillante

Nez initialement sévère, signe d'une maturité froide du fruit. Il s'ouvre ensuite sur la cerise rouge croquante, le végétal fumé et le graphite.

La bouche montre une structure encore ferme, un fruit primaire de grande pureté sans aucun signe de développement.

Encore monotone et verrouillé en finale. À reprendre dans 10 ans ?





Série 5 - Millésime 2019

Vin 10 - Côtes d'Auvergne Volcanik 2019 - David Pelissier

Robe rubis soutenue et brillante

Nez sur le petit fruit rouge, framboise fraîche, coulis de groseille, confiture de fraise, très pur et ouvert. Bouche tendre à l'attaque, structure saline volcanique avec une légère réduction élégante. Tannin subtile et bien intégré vers une finale de moyenne longueur.

Vin 11 - Gamay 2019 - Domaine P.-L. Leyvraz

Robe rubis brillante

Nez primaire sur la cerise bien mûre, ouvert et de pure gourmandise.

À la bouche le fruit est expressif, concentré. Ce soyeux enrobe le tannin, la matière est tenue par une acidité équilibrée et la finale crayeuse confère une allonge supplémentaire.

Série 6 - Millésime 2020

Vin 12 - Fleurie 2020 - Yvon Metras

Robe pourpre brillante

Nez très réducteur initialement, qui s'ouvre ensuite sur un fruit de grande précision en concentration (coulis fruit rouge et noir)

La bouche est du pur granite, vertical et longiligne, tissée autour d'une masse tannique subtile. Acidité, tannin, fruit et expression d'un grand Fleurie sont au rendez-vous.

Vin 13 - Dole Nature 2020 - Hubert Germanier

Robe rubis claire, légèrement trouble

Nez sur la fraise et cerise rouge, avec un profil végétal camphré apporté par la vendange entière.

Bouche juteuse avec un tannin séveux qui prend à ce stade le contrôle du milieu de bouche et de la finale.





NOTES & CONCLUSIONS

Manifestement cette série de rencontres avant la pause estivale est dédiée au changement climatique et aux cépages qui peuvent représenter une porte vers l'avenir pour la Suisse (et pas que).

Dans ce cadre, rien n'est plus actuel que le Gamay, historiquement majoritaire dans notre paysage et depuis des décennies en déclin, et la Mondeuse, invitée d'honneur à la soirée du 1 septembre. (Voir en blanc la rencontre Assyrtiko du 30 mars dernier)
Ceci contextualise le choix de millésimes solaires au travers de nos séries.

Dans toute sa versatilité, le gamay a fait preuve d'adaptation, de résilience, de grande qualité et fidélité, dans l'intégrité des vins goûtés ainsi que dans l'expression de son lieu d'origine, d'où la diversité pédologique parmi les crus présentés.

La question qui a surgie est : qu'est ce que la typicité du gamay ?

Le sujet remonte à juste titre car la majorité de cuvées dégustées sont positionnées dans un segment haut de gamme, issues de petits rendements et récoltes phenoliquement mûres. Sans doute pas la normale dans le passé, ni aujourd'hui pour la plus part des vins sur le marché de grande distribution.

La qualité du matériel végétal est à la base de ce parcours de longue haleine, suivi par le respect du fruit, en vigne comme en cave. Niveau cave, à souligner, une tendance à s'affranchir du bois comme contenant de prédilection. Selon la majorité des producteurs français, ce dernier n'est plus nécessaire si le fruit est mûr...et why not, la rafle aussi!

Je vous laisse, sur ce, à une pause de réflexion, vignerons ou consommateurs, en espérant avoir éveillé votre curiosité et votre soif de bon Gamay!

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Taboulé aux fruit rouges et légumes du jardin par Laura Masson Boulettes « défaites » de bœuf... :)



REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à André Belard et Pierre-Luc Leyvraz pour leur généreux accueil, avec cet historique de vieux chasselas qui ont donné une dimension locale à cette rencontre trans-frontalière :)

À tous les vignerons présents pour leurs contributions techniques et bien évidemment à tous les amateurs qui nous ont fait l'honneur de participer à la rencontre!

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele

LES CONTRIBUTIONS & PRODUCTEURS INTERVIEWÉS

Mme Sonja Geoffray - Château Thivin

Mr Paul Janin - Domaine J.-P. Janin

Mr Edouard Parinet - Château du Moulin à Vent

Mr Nicolas Herbin - Le CAVE SA, pour le Domaine Jules Desjourneys

Mr David Pelissier - Domaine Pelissier

Mr Yvan Bernard - Domaine Yvan Bernard

Mr Nicolas Bonnet - Domaine de la Comtesse Eldegarde

Mr Fabio Negri - Maison Hubert Germanier

Mr Olivier Pittet - Domaine O. Pittet

Mr Vincent Chollet - Domaine Mermetus

