

Carton plein pour les gamays du cru

NORD VAUDOIS ■
L'appellation Côtes de l'Orbe AOC a vu quatre de ses crus obtenir une médaille d'or lors du concours international de Lyon.

Le Nord vaudois a particulièrement brillé en terre lyonnaise, à l'occasion du concours international du gamay organisé le mois dernier.

Benjamin Morel et Frédéric Hostettler, de la Cave du Château de Valeyres, méritent une mention spéciale, leurs trois crus en lice ayant récolté l'or. Le premier cité, maître de l'encuvage, se félicite de ce résultat sans précédent. Il rappelle cependant qu'un concours est la photographie d'un instant à un moment précis. «On trouve ce cépage dans un nombre limité de pays et d'autres producteurs de la région ont de très beaux gamays qu'ils n'ont pas présentés à Lyon», observe-t-il encore, pour relativiser le succès obtenu.

Reste que, pour les Côtes de l'Orbe, orner quatre crus du métal doré représente une belle carte de visite, d'autant plus que le gamay constitue le produit phare de l'appellation. «Nous avons un terroir approprié. Lorsque mon grand-père a repris le domaine il y a septante ans, ce cépage s'y trouvait déjà», commente Benjamin Morel.

Patrick Keller, directeur de la Cave des 13 Coteaux, elle aussi couronnée d'or, considère la distinction reçue comme la récompense d'un travail de longue ha-



Assis, de gauche à droite: Michel Hostettler, ancien président de l'appellation, et Olivier Chautems, secrétaire. Debout, à second plan: Benjamin Morel, de la Cave du Château de Valeyres, et Yvan Monnier, président de la Cave des 13 Coteaux.

leine, associée à un changement de mentalité. «Par le passé, on plébiscitait les variétés de cépages productifs. Maintenant, on privilégie les clones et les sélections variétales qui le sont moins. La plus faible quantité de grappes augmente la concentration en arômes dans le raisin. Cela a un impact favorable sur la qualité du vin», relève le spécialiste.

Des mesures pour la qualité

Le choix de variétés moins généreuses en fruits, comme le Gamay d'Arcenant et le Plant Robert, la maîtrise de la charge mais aussi les nouvelles sélections proposées par les pépiniéristes ex-

pliquent, en partie, selon Patrick Keller, les bons résultats récoltés par la société coopérative d'Arcen-sur-Orbe dans les concours ces dernières années. «La qualité augmente également avec l'âge des vignes, car elles deviennent moins productives», ajoute-t-il. Diverses contributions financières incitent aussi les vignerons à servir la philosophie de la cave. Le directeur de cette dernière évoque, notamment, des bonus à la qualité et une politique spéciale en ce qui concerne le Gamay XIII Or, vin haut de gamme des 13 Coteaux. «Le travail pour réguler la quantité de raisin et le manque à gagner lié à la diminution de la produc-

tion font l'objet de compensations», indique-t-il.

160 dégustateurs (œnologues, sommeliers, metteurs en marche, journalistes et amateurs) ont élu les meilleurs gamays exportés par les producteurs du monde entier dans le cadre du concours lyonnais. Sur les 7 cuvées dégustées, ce qui constitue une augmentation de participation de 20% par rapport à 2016, 2 médailles d'or - l'appellation Côtes de l'Orbe AOC est la seule région viticole de Suisse à s'être parée de ce métal cette année - et 120 médailles d'argent ont été distribuées. LUDOVIC PILLONET

Les vins primés et leurs caractéristiques

Les trois crus primés de la Cave du Château de Valeyres ont des caractéristiques différentes, révélatrices de la diversité que propose le cépage. «La Gavotte, Rosé de Gamay» est un vin léger, plutôt sur le fruit, particulièrement apprécié durant l'été. «La Cuvée origine», «un vin de plaisir, doté d'une belle structure», que l'on peut servir, entre autres, avec une

entrée légère ou du veau, déclare Benjamin Morel. Quant au «Gamay Confidentiel», aux notes poivrées et épicées, il se marie avantageusement avec un plat de viande élaboré, par exemple de l'agneau. Enfin, le «Rubis de Gamay», de la Cave des 13 Coteaux, offre un côté fruité et épicé apprécié avec les mets de charcuterie du terroir.

L. PL ■

Un cépage qui a de nouveau la cote

Jadis plutôt décrié, le gamay jouit d'une belle cote de popularité. «Nos clients restaurateurs affichaient, il y a quelques années, une certaine méfiance vis-à-vis de ce cépage. On constate désormais un regain d'intérêt», confirme Patrick Keller, directeur de la Cave des 13 Coteaux. Sa facilité d'accès n'y est sans doute pas étrangère, selon lui. «Le

gamay est un vin de plaisir et de convivialité. Il allie souvent fruit, structure et notes épicées. Gouleyant, il peut même être servi un peu frais pour l'apéritif.» Actuellement, ce cépage représente environ 40% du vignoble des Côtes de l'Orbe. «Il est en constante augmentation au sein de notre société coopérative», précise Patrick Keller.

L. PL ■