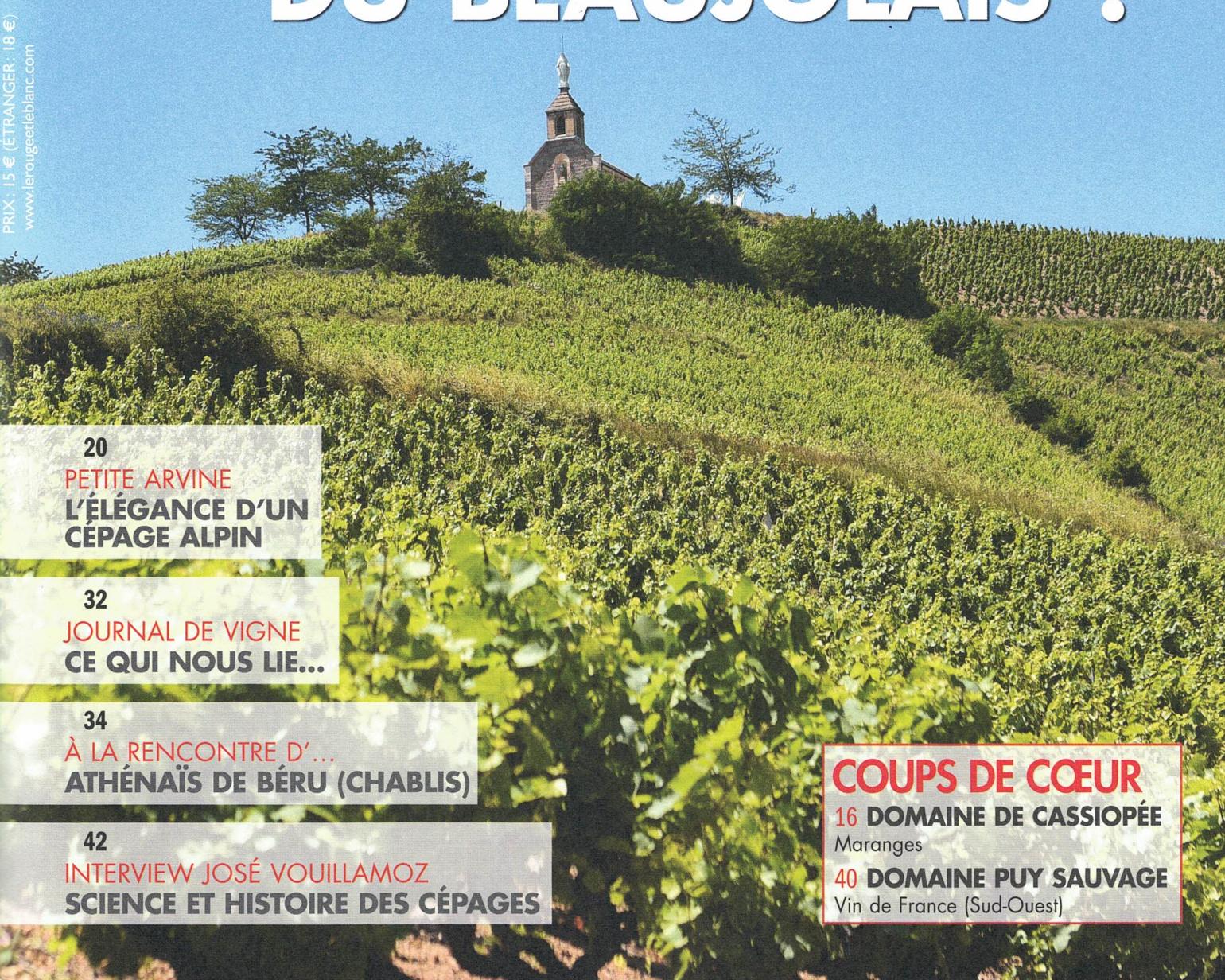


FLEURIE LE GRAND CRU DU BEAUJOLAIS ?



20

PETITE ARVINE
L'ÉLÉGANCE D'UN
cépage alpin

32

JOURNAL DE VIGNE
CE QUI NOUS LIE...

34

À LA RENCONTRE D'...
ATHÉNAÏS DE BÉRU (CHABLIS)

42

INTERVIEW JOSÉ VOUILAMOZ
SCIENCE ET HISTOIRE DES CÉPAGES

COUPS DE CŒUR

16 DOMAINE DE CASSIOPÉE
Maranges

40 DOMAINE PUY SAUVAGE
Vin de France (Sud-Ouest)

Vignes d'Alexandre Stauffer
à Ollon dans le Valais (Suisse).

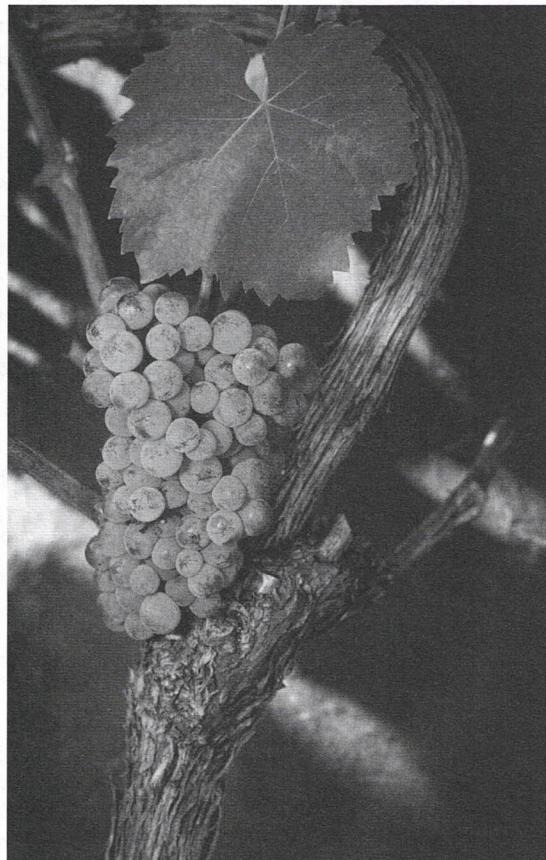


L'élégance alpine de la petite arvine



Orgueil des cépages valaisans, la petite arvine s'est imposée comme l'emblème des vins blancs de la région (dans notre article nous ne nous sommes intéressés qu'aux blancs secs). Elle donne naissance à des vins complexes, tendus, souvent marqués par une finale saline, et révèle une palette aromatique riche, selon les terroirs – de la rhubarbe à l'ananas, en passant par le zeste d'agrumé confit. Bien que la petite arvine soit cultivée presque exclusivement en Valais, sur 265 ha, nous avons souhaité élargir notre enquête en dégustant également des échantillons issus du Val d'Aoste et de Savoie, afin de mieux cerner l'identité alpine de ce cépage unique.

PAR FRÉDÉRIC MERMOUD & SAMUEL COGLIATI GORLIER - PHOTOS SAMUEL COGLIATI GORLIER



Une grappe de petite arvine (© Olivier Maire)

(1) Ainsi nommée dès le XIX^e siècle pour la distinguer de la grosse arvine aujourd'hui quasiment disparue

(2) Nous avons consacré un long dossier au cornalin et à l'humagne rouge dans le n° 140 du *R&B*.

Quand nous avons sillonné le vignoble valaisan, de nombreux vignerons ont évoqué la petite arvine avec une émotion palpable : ce cépage autochtone incarne à lui seul l'archétype des vins de cette région alpine. Il en est l'un des fers de lance. C'est d'autant plus flagrant dans le contexte économique tendu qui fragilise aujourd'hui la filière : en 2024, les ventes de vin valaisan ont chuté de 20 %, une baisse inquiétante attribuée à la diminution de la consommation en Suisse et à une concurrence étrangère toujours plus féroce. Présente dans la région depuis au moins 1602 (elle est mentionnée pour la première fois dans une vigne à Mollignon, près de Sion), l'arvine ou petite arvine¹ a joué un rôle cardinal dans le renouveau du vignoble valaisan. Elle s'inscrit dans un patrimoine ampélographique unique, aux côtés d'autres cépages indigènes comme la rèze et l'amigne en blanc, ou le cornalin et l'humagne² en rouge.

Désigné sous différentes graphies, comme arvina, ervinaz ou encore arvena, le cépage arvine n'est historiquement pas la spécialité la plus cultivée en Valais. La production de malvoisie, de gouais ou même de rèze lui est bien supérieure si l'on se tient aux cahiers de comptabilité des 17^e et 18^e siècles. C'est dans l'entre-deux-guerres, vers 1935, que l'arvine impose peu à peu sa griffe et sa force identitaire. C'est l'histoire d'une suivante qui devient reine. Les amateurs la classent alors dans les vins fins, aux côtés de l'amigne et de la malvoisie : « *Très appréciée des connaisseurs, elle est un peu acide et dure au départ, mais possède un corps fin et délicat avec un bouquet spécial* », écrit Peter Mengis dans son livre sur les vins du Valais (1951). Dès les années 1990, les cépages autochtones, dont l'arvine, connaissent un renouveau et leur aire de production augmente sensiblement. Une nouvelle génération de vignerons loue sa typicité et son potentiel de garde, ainsi que sa complexité aromatique, sa tension et sa finale iodée. Fait singulier : la petite arvine demeure un cépage orphelin. Comme le souligne l'expert en génétique des cépages (ou ampélogogue comme il se qualifie), José Vouillamoz, aucune analyse ADN à ce jour n'a permis de déterminer sa généalogie.

Un seigneur exigeant

L'arvine est un seigneur très exigeant qui reste délicat à cultiver. De nature fragile, ce cépage est précoce au débourrement et demande un cycle long pour arriver à maturité (cépage de troisième époque). On le plante principalement sur la rive droite du Rhône, dans des parcelles exposées sud

La "Marque Valais"

Outre l'AOC et ses mentions auxiliaires, la réglementation valaisanne inclut la "Marque Valais", propriété de l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais. Ce label est supposé désigner des vins de qualité supérieure et valoriser l'identité locale. Il est décerné à certaines conditions : vins AOC issus de cépages autochtones et traditionnels uniquement, dont les vignes sont certifiées "bio" ou peuvent attester d'analyses de résidus. L'indication du millésime est obligatoire, les OGM sont proscrits. Un élevage minimum est prévu. De plus, les vins doivent être produits par des entreprises à 100 % valaisannes (production et mise dans le canton) et « *un contrat de collaboration permettant une rémunération équitable du vigneron doit être établi entre l'acheteur et le vendeur de raisins.* » Les vins sont soumis à une analyse sensorielle en aval, du ressort d'une commission de dégustation faisant référence au règlement sur les contrôles organoleptiques du 20 juin 2022.

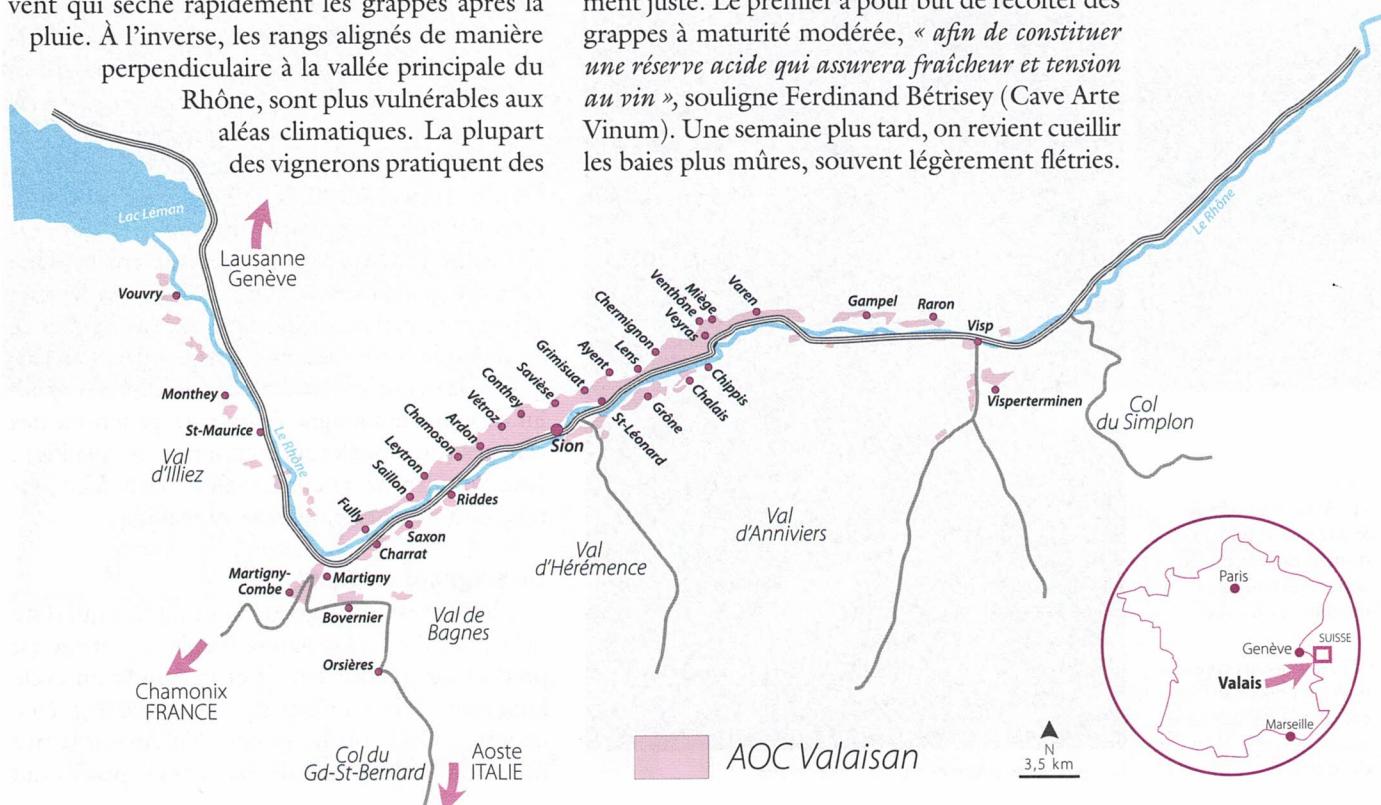


Une partie du vignoble de Mathilde Roux (Cave de l'Orlaya) à Fully.

ou sud-ouest, nichées dans des terrasses soutenues par des murs en pierre sèche, car il a besoin d'un grand ensoleillement pour mûrir. La plante redoute aussi bien la carence hydrique que l'excès d'eau qui entraîne une possible pourriture. Elle n'apprécie guère les terres trop fertiles : il faut la faire "souffrir". Certaines parcelles sont aménagées en banquette, épousant les courbes naturelles du coteau, permettant une meilleure exposition au vent qui sèche rapidement les grappes après la pluie. À l'inverse, les rangs alignés de manière perpendiculaire à la vallée principale du Rhône, sont plus vulnérables aux aléas climatiques. La plupart des vignerons pratiquent des

vendanges vertes ou cassent la grappe en deux, car il n'est pas rare d'observer une différence de maturité importante entre la base et la pointe d'une même grappe.

Dans ces vignes escarpées, les vendanges de la petite arvine se jouent en plusieurs temps, comme une partition soigneusement orchestrée. De nombreux vignerons font souvent deux, voire trois passages sur les mêmes parcelles, guettant le moment juste. Le premier a pour but de récolter des grappes à maturité modérée, « *afin de constituer une réserve acide qui assurera fraîcheur et tension au vin* », souligne Ferdinand Bétrisey (Cave Arte Vinum). Une semaine plus tard, on revient cueillir les baies plus mûres, souvent légèrement flétries.



Car pour que la petite arvine exprime toute sa richesse aromatique, elle doit « écailler » selon les mots de Mathilde Roux (Cave de l'Orlaya) : une légère pourriture noble, noirâtre et rosée, se développe alors sur les baies. On dit dans le vignoble que le grain est « caillé ». La majorité des producteurs privilégie de faibles rendements pour renforcer la vinosité et accentuer la minéralité. Les vins gagnent alors en concentration et expression, sans pour autant verser dans la lourdeur.

Fermentation malolactique ?

L'arvine traduit avec finesse les nuances de son terroir. Dans la région de Fully, un de ses berceaux historiques, la vigne s'enracine dans des sols granitiques et délivre des vins très tendus, minéraux et marqués par cette agréable finale saline. Au plan aromatique, ces cuvées expriment des profils tendus, aux notes d'agrumes (citron, pamplemousse), de rhubarbe, et parfois de fleurs blanches. À l'inverse, dans les secteurs composés de sols calcaires — notamment autour de Martigny et plus en amont le long de la vallée du Rhône, de Chamoson à Salquenen en passant par Sierre — la petite arvine présente un profil organoleptique plus généreux avec davantage de gras. Ces vins sont aromatiquement plus exubérants : fruits tropicaux, ananas mûr, mangue juteuse. Alexandre Stauffer (Le Vin de l'A), qui cultive une quinzaine de cépages dont la petite arvine sur ces deux types de sol, aime dire que l'arvine est « *le plus beau des cépages valaisans, qui se situe à mi-chemin entre le savagnin³ et le chenin* », conjuguant équilibre et complexité.

Au fil de nos dégustations, une question est revenue avec insistance : faut-il bloquer les fermentations malolactiques, notamment sur les arvines issues de sols calcaires. Ce parti-pris, qui consiste à empêcher la transformation de l'acide malique en acide lactique, confère au vin davantage de

L'AOC Valais

La réglementation concernant le vin suisse est récente, complexe et en partie inspirée de son homologue française. Jusque dans les années 1980, les toponymes devenus ensuite des appellations étaient utilisés sur la base d'usages traditionnels assez vagues et de quelques contrôles. Pour réguler un marché excédentaire en crise, à partir de 1988 les pouvoirs publics mettent en place un système que l'on peut actuellement juger plus rigoureux que les AOC françaises. Les étiquettes actuelles peuvent en effet afficher un certain nombre de mentions découlant à la fois des normes des appellations géographiques, de catégories de vins, de dénominations complémentaires, de marques commerciales. Ces signes sont tantôt entremêlés et leur lisibilité n'est pas toujours simple ni immédiate. L'appellation d'origine contrôlée Valais, actée en 1990 et entrée en vigueur en 1991, concerne l'ensemble du canton. Il n'existe pas d'autres AOC. En revanche, elle peut être déclinée de manière complexe, voire confuse. Elle n'est pas sans évoquer le modèle alsacien ou savoyard.

Tout vin bénéficiant de l'AOC indique soit le nom d'un cépage, soit une dénomination de fantaisie (pour les assemblages notamment), soit une mention traditionnelle. Les cépages autorisés sont au nombre de cinquante-cinq (voir encadré) ! Cette multiplicité reflète en partie la clémence du terroir, favorable à une large palette de plants. L'étiquette peut aussi ajouter une délimitation plus restreinte, telle une commune ou un lieu-dit cadastré.

Cette option présuppose bien entendu une qualité plus élevée. Toutefois la réglementation valaisanne est quelque peu paradoxale. En effet, les communes estimant relever d'un terroir homogène peuvent décider de se regrouper sous un même nom. Les administrations locales ont une part de responsabilité et une latitude importantes en matière de législation. Plus surprenant encore, la loi autorise un coupage jusqu'à 15 % de volume de raisins, moûts ou vins issus de communes limitrophes dans les assemblages, comme c'est d'ailleurs aussi le cas pour les cépages ou les millésimes. À condition que les vins appartiennent à la même catégorie, notion typiquement suisse. Celle-ci concerne le cépage, le sucre résiduel, le vieillissement, etc.

En sus du nom de l'AOC, du cépage, du nom de la ville ou du village, d'un lieu-dit, d'un clos, d'un château... certains vins valaisans peuvent se réclamer d'un grand cru¹. Ces derniers sont délimités et gérés sur une base communale (comme en Champagne et non suivant le modèle bourguignon ou alsacien). Les parcelles sélectionnées sont déterminées chaque année par les services de la ville et peuvent donc varier. Chaque grand cru valaisan peut revendiquer jusqu'à quatre cépages ; seuls les cépages autochtones ou traditionnels sont autorisés. Les vins répondent à des paramètres vitivinicoles plus stricts que la simple AOC ; l'utilisation de la bouteille estampillée Valais Grand Cru est obligatoire². D'ouest en est, la liste des grands crus est la suivante : Saillon, Leytron, Chamoson, Vétroz, Sion, Saint-Léonard et Sierre.

AOC Valais en bref

- Superficie en production : 4750 ha (2023)
- Communes viticoles : 62
- Densité minimale : 6000 ceps/ha (dérogaions pour les déclivités supérieures à 50 %)
- Porte-greffes autorisés : 14
- Édulcoration des vins interdite
- Morceaux de bois interdits
- Acidité volatile : inférieure à 1,8 g/l pour les blancs
- Catégories autorisées : Réserve (élevage supérieur à 12 mois pour les blancs) ; Flétri (sur souche) ; Passerillé (sur paille) ; Vendanges tardives (sucre supérieur à 50 g/l) ; Sélection de grains nobles (botrytisé) ; Vin de glace (raisins gelés, récoltés à au moins -7 °C) ; Vin des glaciers (un ou plusieurs cépages, plusieurs millésimes, plus de 15 ans d'élevage oxydatif)



(1) La réglementation portant sur les grands crus renvoie à des textes de 2004, 2007 et 2013, années où elle est devenue homogène pour tout le canton.

(2) Cette marque déposée est la propriété de l'Etat du Valais.

(3) Connue localement sous le nom de païen ou heida.

À Ollon dans le Valais on peut découvrir des cépages qui poussent même à travers les murs de pierre...

tension et de minéralité et exacerbe les notes cîtronnées, avec le risque de le crisper. Cependant certains vignerons, comme Ferdinand Bétrisey, estiment que si les "malos" sont bloquées (par du soufre), le vin perd en potentiel de vieillissement. En outre, la "malo" offre au vin de la chair et de la profondeur. En cave, la vinification de la petite arvine exige une attention particulière : ses fermentations alcooliques tendent à ralentir en fin de parcours, les derniers sucres peinant à être entièrement transformés. Pour y remédier, la fermentation peut être relancée avec des levures sélectionnées, souvent "bio", mais rarement indigènes, celles-ci étant davantage utilisées dans les vinifications de rouges. D'autres, comme Alexandre Stauffer, utilisent des pieds de cuve. Mathilde Roux raconte aussi la difficulté de privilégier des sélections mas-sales quand on restructure le vignoble. Les deux seuls pépiniéristes de la région proposent surtout des clones.



La petite arvine en France

Indépendamment du Valais, dont elle est originaire, la petite arvine est également présente en France et en Italie. Dans l'Hexagone elle est officiellement enregistrée au catalogue des variétés de vigne sous le nom d'arvine, mais la variante petite arvine peut être utilisée. Son introduction officielle est récente ; les statistiques ne disposent pas de données antérieures à 2018.

À cette date seuls 4,7 ha étaient décomptés. Pourtant l'arvine est autorisée, outre qu'en Vin de France, dans un certain nombre d'IGP (Indication Géographique Protégée), dont Vin des Allobroges, Coteaux de l'Ain, Haute-Marne, Isère, Coteaux du Libron, Gers, Cévennes.

Si elle n'est pas incluse dans le cahier des charges de l'AOP Savoie, c'est bien dans l'IGP Allobroge, concernant les deux Savoies, qu'on la retrouve le plus souvent, sans doute en raison de la proximité avec la Suisse. La première plantation savoyarde remonte à 2009, mais l'essentiel des vignes ont été plantées ou surgreffées à partir de 2020. Seuls huit domaines, établis dans la Combe et dans la Cluse de Savoie, cultivent ce cépage, sur guère plus de 3 ha. Nous avons dégusté quelques rares échantillons savoyards et haut-savoyards, qui ne nous ont pas semblé très concluants. Manquant étrangement de matière, alors que les petites arvines valaisannes sont souvent charnues et puissantes, ces vins nous ont paru parfois fluets et végétaux, dépourvus du caractère que l'on retrouve dans les vins suisses.

Enfin, quand on questionne les vignerons locaux à propos des élevages privilégiés, deux écoles se profilent. Les tenants de l'élevage en cuve (cuve en inox ou amphores, et parfois sur lies) cherchent à exalter le caractère tendu, tranchant et minéral du vin. On pourrait qualifier cette approche d'épurée, ciselée, presque austère. Les autres exploitent la richesse des élevages en barriques, pour exacerber un profil aromatique plus exubérant, qui magnifie une certaine « esthétique baroque ». Entre ces deux pôles, le geste de chaque vigneron et le caractère de chaque lieu-dit peut s'exprimer avec grâce ou savoir-faire, comme l'atteste notre dégustation. La petite arvine révèle donc de manière très fine les terroirs et la signature du vigneron. Elle gagne en profondeur et en complexité au vieillissement. ■

Les cépages du Valais

Les cinquante-cinq cépages autorisés dans le Valais sont classés en trois catégories officielles par les pouvoirs publics : autochtones, traditionnels, autres cépages (allochtones). De surcroît, ils sont départagés en fonction de leur époque de maturité, le chasselas servant de repère. Les cépages précoces et très précoces mûrissent avant ou en même temps que le chasselas. Les autres sont dits de première, deuxième, troisième et quatrième époques, suivant qu'ils atteignent la maturation à peu près en même temps que le cépage témoin, 5-15 jours, 15-30 jours ou 30-45 jours après. Cette prédisposition va déterminer le choix du terroir : altitude (comprise entre 450 et 800 m¹), type de roche, drainage,

microclimat, exposition. Ce dernier point est parlant : les cépages précoces sont quasiment les seuls à occuper les coteaux de la rive gauche du Rhône, exposés majoritairement au nord. Les cépages considérés comme autochtones ou traditionnels (encore appelés "spécialités") bénéficient d'une meilleure renommée. Eux seuls sont retenus pour les mentions Grand Cru. Les autochtones, pourtant rares, sont notamment prisés : amigne (2^e à 3^e époque, 40 ha), petite arvine (3^e, 265 ha), humagne blanche (2^e, 27 ha), rête (2^e, 4,6 ha), lafnetscha (1e, 2 ha) pour les blancs ; cornalin du Valais, encore dénommé "rouge du pays" (3^e, 161 ha), parmi les rouges. Il n'est sans toute pas anodin

qu'au sein d'un terroir si chaud, sec et ensoleillé la renommée coïncide avec des plants plutôt tardifs, probablement plus à même de respecter un équilibre entre maturité physiologique et maturité phénolique/aromatique. Indépendamment des cépages "internationaux", bordelais ou bourguignons, on remarque une continuité avec les variétés rhodaniennes septentrionales françaises (syrah, marsanne [dite "ermitage"], roussanne, viognier], jurassiennes (savagnin ["païen" ou "heida"]) et alsaciennes (sylvaner ["johannisberg"], riesling ["petit rhin"]). Le Valais recèle également d'autres plants très rares et originaux : le gouais (gwäss) - autrefois très répandu en France, dont sont issus de

nombreux cépages noiriens², après croisement avec le pinot noir -, le himbertscha, le lafnetscha. Quelques hybrides interspécifiques (pour le coup précoces) sont aussi autorisés.

On peut s'étonner de constater que les plants les plus cultivés ne comptent pas parmi les indigènes tant cotés : le pinot noir (1300 ha) et le gamay (474 ha) ; le traditionnel fendant, variété locale de chasselas, fait exception, avec ses 770 ha.

(1) Le secteur du Vispertal fait exception, avec quelques vignes cultivées autour de 1 000 mètres.

(2) Les ampélographes ont regroupé les cépages par familles de caractères. Ainsi, les pinots noirs, gris et blancs, le chardonnay, le melon, le gamay ou l'aligoté sont-ils appelés les Noiriens.

LES DOMAINES que nous avons visités

Nous n'avons pas revu plusieurs domaines malgré les bonnes notes obtenues, car ils avaient déjà fait l'objet d'articles dans la revue. C'est notamment le cas des domaines Denis Mercier, la Cave Caloz, Simon Maye et Domaine de Beudon (*R&B* n°140, article Cornalin-Humagne et *R&B* n°108 pour Beudon), la Cave Valentina Andrei (*R&B* n°126) et le Domaine Marie-Thérèse Chappaz (*R&B* n° 84 et n° 133).

Cave de l'Orlaya

Les neuf hectares de vignes du domaine se situent sur le secteur ouest de Fully, village parfois qualifié de « capitale de la petite arvine. » Il y a dix ans Mathilde Roux, jeune femme franco-suisse, décide de s'y installer à la suite de quelques pérégrinations dans plusieurs pays : la France (la vallée du Rhône où ses parents ont un domaine à Gigondas), la Nouvelle-Zélande et l'Afrique du Sud, au cours desquelles elle peaufine son apprentissage viticole. Après avoir décroché un diplôme d'agronome et un autre d'oenologue, elle reprend le domaine de Gérard Roduit, fondé en 1982, qu'elle rebaptise Cave de l'Orlaya, du nom d'une petite fleur très présente à Fully.

Aujourd'hui trois autres personnes travaillent à l'année sur le domaine. Les vignes sont certifiées "bio", mais les vins ne le sont pas en raison des craintes de phénomènes de dérive des vignes avoisinantes. L'Orlaya cultive quatorze cépages (sur les cinquante-cinq autorisés dans le Valais), dont 1,67 ha de petite arvine, « *un plant qui mérite d'être valorisé. Même si dans les années 1970 les raisins de Fully étaient moins bien payés que d'autres, je considère que ce terroir granitique est très bien adapté à l'arvine* », assure Mathilde. « *Certes, c'est un cépage parfois capricieux en vinification. Les fermentations ne sont pas toujours aisées, on peine parfois à terminer les sucres. C'est la*



raison pour laquelle je n'ose toujours pas faire confiance aux levures indigènes. » Avec la petite arvine le rendement doit être maîtrisé, estime la vigneronne : le tri est sévère à la vigne ; le pressurage pneumatique effectué sur grappes entières ; l'élevage s'accomplice en inox sur lies fines ; la malo est bloquée afin de garder la fraîcheur. Fully est un terroir chaud et précoce, exposé plein sud. Mathilde Roux s'essaye, entre autres, à une champagnisation de ce plant. Depuis quelques années elle produit une

quantité limitée de brut pas ou très peu dosé, une méthode traditionnelle droite et racée, que nous avons pu apprécier sur place. Quelques autres cuvées dégustées au domaine – marsanne, cornalin, syrah... – affichent également une personnalité intense, franche, juiveuse, avec beaucoup de spontanéité. La Cave de l'Orlaya figure parmi les domaines les plus engagés de l'association "Fully Grand Cru", fondée en 1996, et comportant aujourd'hui dix-neuf vignerons ou vigneronnes.

est plus
fraîche que
le nez ne
le laissait
présager.

La matière est très équilibrée.
Notes de coing, finale saline
et citronnée. Un des
dégustateurs trouve ce vin
un peu austère.

Domaine de la Rameau

Pierre Bénite 2022

14/20 (note allant de 12,5 à 16)

Lieu-dit Pierre Bénite à Chamoson, argilo-calcaire et sable, vignes de 20 à 35 ans, élevage en barriques neuves. Nez complexe marqué par l'eucalyptus. Bouche longue et salivante, un vin minéral qui délivre une belle amertume et des touches de zestes de citron en finale. Séducteur et tendu, aux jolies notes d'élevage, trop présentes pour certains.

FULLY

Domaine Valentina Andrei

Calcaire 2023

15/20

Parcelle à Sion, calcaire, vignes de 20-40 ans, biodynamie, élevage en fûts de chêne. Joli nez d'agrumes et d'amande. La bouche est équilibrée et dynamique sur la poire et la mirabelle, avec une matière à la fois pure et franche qui a de l'ampleur et de la tension. Un vin très complet.

Domaine Valentina Andrei

Granit 2023

15/20

Parcelle à Fully, granite, vignes de 20-40 ans, biodynamie, élevage en fûts de chêne. Nez onctueux et herbacé. En bouche, le vin a de l'amplitude. Il délivre des arômes d'ananas et de litchis. La finale est citronnée. Ce vin assume une forme de classicisme, sapide et hédoniste.

Domaine Valentina Andréi

Ivresse 2019

14,5/20

Parcelle à Fully, granite,

vigne de 40 ans, biodynamie, élevage en fûts de chêne. Nez marqué par la cire, la glycine et la fleur blanche. En bouche, le vin est très équilibré, aérien et puissant, charnu mais sans lourdeur. Un des dégustateurs relève la personnalité de cette arvine très équilibrée. Un autre déplore un peu de dureté.

Domaine de Beudon

2022

16/20

Fully lieu-dit Proz d'y Saudzes, éboulis gneiss loess, vigne entre 10 et 25 ans, biodynamie, levures indigènes, élevage en cuve inox. Nez grillé et pétrolié, légèrement herbacé. La bouche est riche, sapide et tonique, d'une belle texture. Elle délivre des arômes de pêche et d'amande. Légère sucrisoté. Jolie finale tendue, équilibrée et anisée. Un très joli vin élancé au caractère bien trempé.

Domaine de Beudon

2012

15/20

Au nez, on décèle des arômes exubérants de citron confit, de noix et de camphre. En bouche, une matière légèrement grasse, sphérique, des notes grillées, d'abricot et de mangue. Très beau toucher de bouche. La finale présente des amers élégants.

Cave de l'Orlaya

2023

14,5/20

Fully lieu-dit Les Épallins, granit, vignes de 15 à 30 ans, "bio", élevage sur lies fines en cuves en inox.

Joli nez de glycine et de fleur d'oranger. En bouche, très belle attaque, riche et sphérique. Un vin juteux et élégant, au beau "toucher", complété par des notes citronnées et de rhubarbe. La finale anisée s'achève sur une touche saline.

Cave de l'Orlaya

2017

15/20

Nez expressif, presque baroque, marqué par la mangue. Bouche

ronde et puissante, aux arômes d'abricot, de fruit de la passion et de miel. La finale sait préserver une belle fraîcheur, réhaussée de touches mentholées. « Un vin puissant et généreux », note l'un d'entre nous.

Marie-Thérèse Chappaz

Grain Arvine - Fully 2023

15/20

Vignes de Fully, granit, vigne entre 15 et 80 ans, biodynamie, élevage en grands foudres et en barriques. Attaque un peu réduite (pétrole), qui s'ouvre vite sur des notes de glycine, d'amande, de nectarine et un trait séveux. La bouche est glissante, juteuse, dotée d'une texture équilibrée. De la chair, un côté salin. Un vin bien construit et charpenté, avec un vrai potentiel de garde.

Marie-Thérèse Chappaz

Grain Arvine - Fully 2015

16/20

Vin de style oxydatif, ample et complexe (noix, amande, lys, curcuma, miel, riz, coriandre, café). La bouche est patinée par l'élevage, offrant une belle trame, sans une once de sucre. « Un vin bien cadré », se félicite un dégustateur. Un autre évoque un superbe accord avec des ris de veau.

Vin de l'A

Vin de l'Assassin 2022

14,5/20

Fully, granit, biodynamie, élevage en terre cuite et fût de chêne.

Premier nez original, épice, oriental : arnica, angélique, prune, et un côté exotique. Du gras en bouche, une texture racée et tendue et une

finale persistante. Un vin à attendre, pour un dégustateur.

Cave Camille Crettol

2023

14/20 (noté de 12/20 à 15,5/20)

Fully Lieu-dit « La Fôret », cristallin et loess, vigne de 30 ans, bio, élevage en cuve inox. Nez fin marqué par la fleur d'oranger. La bouche est fringante, délicate et naturelle, offrant des arômes de pêche de vigne. Jolie pureté aromatique. Pour certains, un vin original qui sort du cadre, pour d'autres, un vin un peu décharné.

Domaine Christophe Abbet

2021

14/20 (noté de 11/20 à 16/20)

Fully "Les Clavies", calcaire, vignes de 15 ans, haute densité de plantation (20 000 pieds/ha), élevage en cuves. Nez de fleur blanche et d'anis. La bouche est très tendue, cristalline, marquée par le citron vert et le pamplemousse. Le vin est très ciselé et a du style. La finale est élégante et saline. Un vin clivant qui assume une certaine radicalité. Un des dégustateurs le trouve trop agressif.

VAL D'AOSTE

Domaine Andrea Barbieri

Cuvée Victoire 2022

15/20

Parcelle à Nus, sol sablonneux morainique, Macération pelliculaire (2 jours), FA et élevage en barrique (14 mois). Commune de Nus, exposition sud, sols sablonneux morainiques à 600 m. d'altitude. 2 jours de

macération pelliculaire. Fermentation en barrique d'un vin. Élevage de 14 mois en barrique d'un vin.

Nez tourbé aux arômes de noix et de zeste d'orange. Belle bouche patinée et puissante, avec des épices douces et des arômes de mandarine, de coing et d'amande. Un vin offrant des notes exotiques et de caramel et qui possède une « vraie amplitude ». Les dégustateurs ont relevé l'originalité de cette cuvée.

Domaine Andrea Barbieri

Cuvée Dria 2021

14/20

Même terroir, Macération pelliculaire (18 jours), élevage en cuve inox (8 mois) Commune de Nus, exposition sud, sol sablonneux morainiques à 600 m. d'altitude. 18 jours de macération pelliculaire. Aucun intrant. Vinification et élevage en cuve en inox durant 8 mois. Nez discret et terreaux. Bouche franche et musclée, notes de zeste d'orange et de sous-bois, de noix et de gingembre. Vin sans concession au charme légèrement austère.

Maison Maurice Crétaz

2023

Parcelles sur Chesallet, sol calcaire alcalin, "bio", élevage en cuves en inox.

15/20

Nez discret de tabac, légère réduction. La bouche séyuse possède du volume et révèle des arômes d'ananas et de pamplemousse. La texture est glissante, enrobée de légers sucres résiduels. Finale anisée et tourbée. « Un vin de belle présence, élégant », note un des dégustateurs.

Les leçons de la dégustation

L'arvine produit des vins qui ont un vrai potentiel de garde. Les anciens millésimes se sont très bien goûts. Le niveau de la dégustation était élevé, de nombreuses notes oscillent entre 13,5 et 15, sans pour autant qu'il y ait une "locomotive". Ce cépage exprime avec clarté les terroirs sur lesquels il est produit, les différences sont notables entre les vins issus de sols granitiques ou de sols calcaires. C'est intéressant aussi de voir comment les vigneron affirment des styles de vinification. Souvent les élevages sont en cuves, parfois en barriques. L'un des grands enjeux fut sans doute la question du blocage des fermentations malolactiques : certains dégustateurs estimaient que cette opération pouvait crisper les vins ou exacerber une aromatique trop variétale.