



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 37'021
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.006
Abo-Nr.: 1001521
Seite: 28
Fläche: 16'330 mm²

TOUT CRU

La verticale, une ode au temps qui passe

Par Pierre-Emmanuel Buss

C'est fou comme le temps passe. Mardi matin, les domaines Rouvinez ont organisé à Sierre une verticale pour célébrer le 30^e millésime de leur premier assemblage, le Tourmentin. Au milieu des années 1980, il s'agissait d'un vin révolutionnaire. Mariage de pinot noir (50%), d'humagne rouge (20%), de cornalin (20%) et de syrah (10%) élevés en barrique, il s'inspirait de la tradition bordelaise. Son prix, fixé à 25 francs, avait fait scandale. A l'époque, une bouteille de vin rouge valaisan était vendue aux alentours de 12 francs. Le fendant à peine 8 francs.

La verticale est le meilleur moyen d'évaluer l'endurance d'un vin, avec la dégustation successive de plusieurs millésimes. Elle constitue l'exact inverse de l'horizontale, qui consiste à boire plusieurs cuvées d'une seule et même année. On peut bien sûr faire une verticale à l'horizontale, mais c'est inconfortable, surtout pour prendre des notes. La famille Rouvinez, qui a de l'éducation, a organisé l'exercice dans la salle de dégusta-

tion de la colline de Géronde sous la houlette du meilleur sommelier du monde, Paolo Basso. Avant de poursuivre par d'agréables libations au restaurant Le Terminus de l'artiste Didier de Courten.

Trente ans et quinze vins pour un sacré voyage dans le temps. Entre le millésime 1988, année du premier assemblage, et le 2012, actuellement en vente, le monde a changé. On est passé du sommet Reagan-Gorbatchev de la fin de la Guerre froide aux bravades entre Poutine et Obama. Dans l'interval, le Tourmentin a pris de l'âge et perdu quelques illusions, comme nous tous. Avec des différences d'expression marquées selon les millésimes.

Les années chaudes comme 2000, 2003, 2005 ou 2010 associaient puissance, arômes de fruits mûrs et une suavité parfois excessive à mon goût. J'ai préféré les millésimes plus froids comme 1996, 1999, 2001 ou 2008, sur la fraîcheur et l'élégance. Les vins les plus anciens étaient ceux qui exprimaient la plus grande complexité aromatique, mêlant com-

pote de fruits, tabac, fleur séchée, cuir et épices. La preuve qu'un rouge suisse vinifié avec précision peut vieillir plusieurs décennies.

La journée a confirmé que le magnum (1,5 litre) est indispensable à tous ceux qui souhaitent oublier du vin à la cave. Pour le repas de midi, Dominique et Jean-Bernard Rouvinez ont servi du Trémaille 2002 et du Tourmentin 2006 dans ce contenant. Ils présentaient une jeunesse et un fruit ébouriffants. Au point de faire regretter, un peu, de ne pas avoir pu goûter tous les millésimes de Tourmentin dans ce format.

