

[www.vinsconfederes.ch/](http://www.vinsconfederes.ch/)

Mon blog sur les vins suisses, librement  
et avec plaisir !

## Vullyssima 2011, quelques impressions de dégustation

Publié le 10 mai 2011 par Laurent

Les vins du cépage chasselas auront été les seuls que j'aurais dégusté chez l'ensemble des producteurs. Millésime 2010 pour tous, bien que j'ai aussi dégusté deux 2009. Des styles souvent différents, selon la maturité et les rendements (pour ma part seul un vin paraissait vraiment faible pour ces deux raisons). La diversité de « tonalités » tenait donc principalement à l'élevage et bien sûr au terroir dans son ensemble. Au petit jeu des préférences, mon préféré était certainement le chasselas du Cru de l'Hôpital. Fraîcheur, sapidité, corps, tension, longueur. Un vin vraiment complet et harmonieux. D'autres vins très agréables : celui de Christophe Duspaquier avec son Clos de la Grande Battue, très fin, élégant (cave du Vieux Praz, Praz). Bien aimé aussi la cuvée Couleur du Temps de Renaud et Marina Burnier (Nant/Sugiez), le chasselas du caveaux des Hirondelles. Agréable cuvée Les Groupes de Daniel Matthey (Vallamand-Dessus), la cuvée Prélude de Jean-Bernard Derron (Nant), le Vully Rochembe d'Alain et Patricia Besse (Domaine de Villarose, Mur), et pour finir, la sélection du Domaine de Jean-Daniel Chervet (Praz), très fin et équilibré.

Prix des vins de chasselas : à partir de 08,50 CHF le col de 70 cl, jusqu'à 12 CHF. Le prix moyen devant se trouver entre 09 et 09,50 CHF. Terrible, non ?



Puis, tombé dans un véritable guets-apens (chronologique) dans la taverne fribourgeoise qui nous avons choisi pour nous sustenter, je n'ai repris mes dégustations que deux grosses heures plus tard. Qu'à cela ne tienne, je suis retourné au stand de Jean-Daniel Chervet avec qui j'ai pu discuter assez longuement. Nombre de vins ne sont pas encore en bouteille. Voilà un vigneron qui n'est pas pressé, et c'est tant mieux. Quelques blancs, forts joliment troussés, dont un riesling-sylvaner, aromatique, frais, mûr, et vif en bouche. Très apprécié. Un pinot gris dense mais frais et aromatique, une cuvée de l'Arzille 09 (assemblage qui existe tant en blanc et en rouge mais élevé en fût), ainsi qu'un oeil de perdrix sapide et vif. Et aussi un très joli pinot noir 09, aux tanins charnus, tout en fruit (13,50 CHF). Le 2010 n'est pas encore en bouteille.