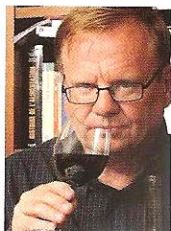


MIEUX QU'ORIGINAUX



Les «raretés» valaisannes ne devraient guère être nombreuses... Pourtant, entre les fêtes de fin d'année 2009, la rédaction de VINUM à Zurich a reçu des dizaines de paquets postaux de bouteilles à déguster, en ordre dispersé. Il a fallu s'y reprendre à plusieurs fois pour apprécier l'entier. Et encore, il n'a pas été possible d'épuiser le sujet... On s'est donc contenté de quelques spécialités blanches et de très nombreux Cornalins de 2008. À juger les commentaires de dégustation et les notes attribuées, ce millésime n'a pas été facile à vinifier, surtout pour un cépage aussi délicat que ce Rouge du Pays. Le style des vins dépend aussi grandement des objectifs et des talents des vinificateurs, et balaie un large spectre, du vin rustique jusqu'au produit plus standardisé, où la barrique neuve masque les arômes variétaux, du moins quand les vins sont si jeunes. Ont dégusté, pour cette occasion, le négociant Daniel Cortellini, le journaliste Andreas Keller, le biologiste José Vouillamoz et, de VINUM, Barbara Meier-Dittus, Thomas Vaterlaus et moi-même.

Pierre Thomas

**Cave La Madeleine,
André Fontannaz, Vétroz**

Cornalin de Vétroz 2008

Notes de poivre et de myrtilles, du moka également ainsi qu'une note faisant penser à du fromage de chèvre frais. Volumineux, juteux, assis sur une base tannique solide et raffinée. 2010 à 2013. CH: ●●