



Jean-Michel Novelle (à g.) et Philippe Chevrier (crédit photo)

Chers Amis du CAVE,

S'il y a bien une chose que l'on n'enlèvera pas à Jean-Michel Novelle, c'est bien son sens du vin. Et sa capacité à se remettre en question. Deux qualités qui sont l'apanage des grands vigneron dont nous aimons les vins, qu'ils viennent de Suisse, de France, d'Espagne, d'Italie ou d'ailleurs...

En effet, après s'être fait connaître dans les années 80-90 pour des vins somme toute puissants, issus de longues macérations (pour les rouges) et de très longs élevages sous bois - souvent neuf -, il a évolué ces dix dernières années vers un tout autre style, sans bois, sans "malo" pour les blancs (et parfois même les rouges !), tourné vers la gastronomie, éclatant, frais, vibrant.

Mais avant d'en arriver à cette forme de maturité, le chemin a été long. Rappelons en effet qu'avant de reprendre le domaine familial, Jean-Michel a été un brillant étudiant, qui aurait pu se destiner à une toute autre carrière, mais l'appel du vin a été plus fort. Il arrive donc en 1980 au domaine du Grand Clos et repense l'encépagement. Les vieilles vignes de gamay et pinot noir sont ainsi conservées, alors qu'une grande partie du chasselas est arrachée pour permettre la plantation de cépages souvent nouveaux et donc jamais explorés à Genève. L'histoire et le succès lui donneront raison.

Mais non content de dynamiser le Grand Clos et fort de son succès, il en profite à la même époque pour conseiller nombre de propriétés de par le monde et ce jusqu'au Chili. Mais le métier de consultant est épuisant. Et parfois frustrant. Ainsi, après fait plusieurs fois le tour du monde, il décide au milieu des années 2010 de "revenir à la maison" et de poser à nouveau ses valises. Le niveau de la cave familiale explose, de nouveaux vins font leur apparition. C'est l'effervescence au Grand Clos.

Bonne (re-)découverte à tous !

Le CAVE S.A.

La gamme Empreinte

À la manière des grands champagnes, chaque déclinaison de la collection Empreinte porte l'empreinte de plusieurs cépages et plusieurs millésimes, soigneusement sélectionnés afin que leur assemblage sublime leur potentiel respectif. Pour disposer de toute liberté de création, les vins de la collection Empreinte ne sont donc pas millésimés mais la date de leur mise est spécifiée. Les blancs ne font pas la fermentation malolactique. Aucune cuvée de la gamme n'est élevée sous bois, afin de conserver un maximum d'énergie et de parfum.



Genève, Empreinte blanche

Chasselas, sauvignon, pinot gris, savagnin blanc & rose, viognier, petite arvine

Nous avons une grande tendresse pour cet assemblage qui prend ici des accents particulièrement séduisants : superbes arômes de verveine, d'agrumes et de fruits du verger, qui précèdent un jus fin, délié. **Tout le savoir de Jean-Michel en terme d'assemblage et de construction d'équilibre est résumé dans ce vin, dont il émane un vrai sentiment d'harmonie et de fraîcheur.**

Apéritif • Filet de maigre à la vapeur • Plateau de chèvres frais.



Genève, Empreinte marine

Petite arvine, petit manseng

Pensé pour mettre en avant la saveur umami dans le vin, cet assemblage étonnant met en avant deux cépages pour le moins inattendus à Genève ! De façon surprenante, le premier nez offre des accents très marins, iodés, tirants à l'air sur des notes de génépi. En bouche, il détonne et séduit, avec des amers "juteux", un caractère intense et dynamique. C'est long, salin, acidulé, sans aucune sucrosité. On peut sortir tous les grands produits de la mer, huîtres et langoustines incluses.

Huîtres en gelée • Salade de poulpe aux agrumes • Pecorino frais.



Genève, Empreinte aromatique

Sauvignon blanc, savagnin blanc et rose, viognier, muscat

Vin très légèrement doux avec 6 gr/l de sucre résiduel naturel conservé lors de la fermentation alcoolique.

Très légèrement doux, ce très beau vin de création et surtout de plaisir offre un nez exceptionnel de gourmandise, avec ses nuances de citron givré, de truffe blanche et de vanille bourbon. Il offre une bouche sexy mais équilibrée, facile, délicieuse et juteuse, gourmande. **Un vin "fusion", idéal de l'apéritif au dessert, ce qui est suffisamment rare pour être signalé !**

Foie gras • Cuisine fusion ou asiatique • Salade d'agrumes au miel.



Genève, Empreinte noire

Pinot noir, gamay, cabernet sauvignon et franc

Avec cet assemblage très adroit, Jean-Michel Novelle vise le vin complet, au caractère fruit-épicé facile à accorder. Au nez, les notes de fruits rouges à l'eau-de-vie de kirsch dominant, rehaussées d'un caractère poivré appétant. La bouche est à la fois souple et glissante, mais se prolonge sur des tanins élégants et enrobés, qui appellent les viandes rouges, les plats mijotés ou la charcuterie.

Pavé de thon au gingembre • Carré de veau aux morilles • Parmentier de canard.



Genève, Empreinte solera

Petite arvine, petit manseng, sauvignon blanc

Élaboré par passerillage (méthode vin de paille), élevage perpétuel et simultané de plusieurs millésimes.

Issu d'un passerillage méticuleux et de l'élevage perpétuel de plusieurs millésimes en raison des minuscules rendements sur la petite arvine et le petit manseng du domaine, ce rare liqueureux offre un très beau nez d'agrumes et d'épices ; c'est un vin corsé dans la saveur, dynamique, plein, épicé, à la finale énergique et fraîche. **Un liqueureux moderne et gastronomique, se dégustant sans fatigue grâce à un faible degré d'alcool (11.5°) et un équilibre sucre-acide de funambule.**

Foie gras au poivre et safran • Poulet au gingembre • Carpaccio d'oranges, sirop de fleur d'oranger.

La gamme Iconique

La collection Iconique, avec son nouvel habillage, représente les vins emblématiques de Jean-Michel Novelle : des vins de cépages, vinifiés en version "fruit" (donc sans bois) et sèche, pour exprimer la pureté et l'élégance de leurs arômes spécifiques. Les blancs ne font pas la fermentation malolactique.



Genève, Iconique Traminer 2016

Assemblage des raisins de savagnin blanc et rose lors de la macération pelliculaire.

Produit pour la première fois en 2016, cette alliance de savagnin blanc et rose assemblés dès la vendange présente un nez magnifique sur la rose, fin et discret, très classe, précédant une bouche à la fois grasse et tendue, vineuse, pleine, longue, déjà en place et possédant toutes les qualités pour bien vieillir. **Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître ! Un grand vin blanc de gastronomie.**

Saladine au saumon fumé • Omble chevalier en papillote • Mousse de volaille.



Genève, Iconique Savagnin blanc 2016

Produit pour la première fois en 2016, ce rare savagnin blanc ouillé (à la manière d'un païen du Valais) présente un magnifique nez d'agrumes, de végétal noble et de chlorophylle, précédant une bouche riche en texture et relâchée, fraîche, saline, ample, longue, parfumée, veloutée, à l'acidité finement intégrée !

Saladine au saumon fumé • Omble chevalier en papillote • Mousse de volaille.



Genève, Iconique Viognier 2015

Amateurs de grands viognier rhodaniens de terroir, ne zappez pas Genève ni cette cuvée, car ici point d'aromatique lourde d'abricot légèrement lacté, mais a contrario une expression cristalline, nerveuse et fraîche, qui rappelle le riesling dans ses meilleures expressions. Un cru juteux, long, salin, qui redemande et appelle une cuisine sophistiquée et soulignée d'agrumes et d'épices. Brillant !

Apéritif • Tarte à l'oignon • Gougères • Filets de perches meunières • Fromages.



Genève, Iconique Muscat (sec) 2016

Muscat ottonel

Si vous ne pensez pas aimer le muscat, il faut absolument déguster celui-ci, car cette variété d'origine alsacienne (muscat ottonel) donne ici un vin aux arômes surprenants de basilic et thym citron, aromatique mais pas primaire. Il frappe par sa tension et son côté juteux et nerveux, sapide. Une très belle bouteille de gastronomie, qui appelle la cuisine des beaux poissons du lac.

Asperges sauce mousseline • Filets de perches meunières • Fromages de chèvres.



Genève, Iconique Sauvignon 2016

Sélection de tous les clones de la collection personnelle du regretté Didier Dagueneau.

Le Sauvignon de Jean-Michel Novelle est régulièrement l'un des plus beaux vins blancs de sa cave ! Comme il ne voit plus le bois, cela permet d'apprécier un nez délicat et fin de pamplemousse rose, rehaussé d'une pointe de cassis et de poivre blanc ; on adore son côté juteux, intense sur les agrumes, long, qui s'accordera à merveille sur des poissons.

Saumon fumé • Filet de cabillaud en barde de lard • Crevettes à l'orientale • Fromages de chèvre.



Genève, Iconique Chardonnay 2016

Après avoir été longtemps un vin d'assemblage, le Pégase du Grand-Clos est devenu un vin 100% chardonnay, rebaptisé comme tel et élevé sans l'aide du bois. Il se présente aromatique, légèrement praliné, évoluant sur des notes de citron givré et d'écorce d'orange ; c'est un cru dense, savoureux, long, à la finale fondante. S'il se laisse approcher jeune, il a tout pour bien vieillir...

Saladine au saumon fumé • Omble chevalier en papillote • Mousse de volaille.



Genève, Iconique Gamay 2016

Issu d'une sélection massale prise à Morgon dans les années 1920 par le grand père de Jean-Michel, ce formidable gamay offre un premier nez, racé et surprenant, de poivre, qui rappelle même certaines syrahs ; il précède une bouche épicée, vineuse, corsée, pleine de jus, qui appelle la charcuterie ou une belle viande. C'est - de loin - l'un des tous meilleurs gamay de Genève et même de Suisse !

Pâté en croûte • Cailles aux raisins • Rognons de veau à la graine de moutarde.



Genève, Iconique Pinot Noir 2015

Cépage subtil et exigeant, le pinot noir est l'un des préférés de Jean-Michel Novelle qui, sur le modèle des crus bourguignons, s'attache à produire ici un vin de haute expression. En témoigne ce millésime parfumé et expressif, qui pinote sur des notes de cerises et d'épices archétypiques ; la bouche est impeccablement dense et fraîche, elle offre une texture satinée et se prolonge dans une belle finale salivante !

Aiguillette de veau braisée • Râble de lapereau au serpolet • Ris de veau.



Genève, Iconique Merlot 2015

Dans les grandes cuvées de vins rouges de Jean-Michel Novelle, on méconnaît son Merlot, qui a pourtant tout pour plaire ! Cueilli à maturité complète et élevé avec soin, sans l'aide du bois, il offre un nez plutôt frais qui n'est pas sans évoquer quelques grands classiques de pomerol, avec ses notes de violette et de cassis ; c'est un vin ciselé, croquant, septentrional, d'une évidence totale !

A boire sur une belle côte de boeuf grillée aux sarments ou un canard à la broche.



Genève, Iconique Cabernet 2015

Cabernet sauvignon dominant et un peu de cabernet franc

On l'a dit et répété, le domaine du Grand Clos a fait le choix de supprimer les fûts de sa cave pour se diriger vers des élevages longs en cuves afin de privilégier finesse et pureté. Tel ce cabernet (franc et sauvignon) mentholé, réglissé, tirant sur l'eucalyptus, à la bouche gourmande, aboutie dans la maturité, avec une superbe finale sur les fruits noirs. **Une référence pour le cépage et pour Genève.**

Caille rôtie • Rognonnade de râble de lapereau • Parmentier de canard aux épices.



Genève, Iconique Syrah 2015

Si vous pensiez que le Valais avait le monopole des grandes syrah helvètes, il va falloir goûter cette cuvée. Superbe nez fin qui rappelle quelques très beaux vins des Côtes du Rhône septentrionales, sur le goudron, le poivre long et les épices, mais sans recourir au variétal facile. La bouche est à la fois fraîche, délicate dans la trame, longue, avec un tanin idéalement mûr. La classe !

Terrine de lapereau en gelée • Choux farci • Pintade au citron vert.