

Signé mais pas millésimé



PAR **PIERRE THOMAS**

Faut-il, à tout prix, coller une année sur chaque vin? La règle, pour les maisons de champagne, c'est de produire une cuvée avec

des «vins de réserve» – c'est-à-dire déjà en cave, auxquels on ajoute le dernier jus – et une cuvée «millésimée» quand l'année en vaut la peine. Ce qui est valable pour la Champagne pourrait aussi l'être pour le reste du monde...

L'exemple vient d'un iconoclaste, le Genevois Jean-Michel Novelle. L'année passée, il annonçait qu'il renonçait à ses mandats de «flying winemaker», au service de domaines étrangers, pour cultiver ses sept hectares de vignes à deux pas de l'aéroport de Genève-Cointrin. Ce qu'il a fait. Sa femme, Anne Dafflon, l'a rejoint au domaine familial, le Grand Clos. Ils ont ouvert une boutique au centre du village de Satigny, qui reste la commune viticole la plus étendue de Suisse. Ses derniers vins, tous en «vins de pays», je les avais dégustés à la cuve. Les voici en bouteille, comme ses trois cuvées de base, Empreinte, signée d'un Pégase cabré sur fond immaculé (assemblage de blancs secs), sur fond crème (version aromatique) ou fond noir (cuvée rouge). Pas de millésime, mais la date de la mise en bouteille, juillet 2017. J'ai bien aimé l'Empreinte blanche, sèche, avec son nez exotique, marquée par des notes aromatiques trahissant à la fois le viognier, le savagnin rose (gewurztraminer), voire la petite arvine et le sauvignon, qui s'ajoutent au fond de chasselas et de pinot gris. Un



joyeux mélange, pimpant, sur une acidité rapicolante et une finale saline. «C'est mon vin signature!» s'exclame Jean-Michel Novelle. Et il y en aura pour presque tout le monde (tirage de 5000 bouteilles), à un prix d'ami. Au contraire de la nouvelle ligne «iconique» où le vigneron tire le meilleur de chaque cépage, sans élevage sous bois... alors qu'il fut l'un des pionniers de la barrique en Suisse romande, il y a trente ans.

L'étiquette

Empreinte blanche

Le prix 16 fr.

L'adresse

www.novelle.wine