

GRAND CLOS

vigneron créateur



Pionnier dans l'âme, Jean-Michel Novelle a toujours cherché à bousculer les codes de la viticulture genevoise.



PHOTO YANNA DELIÈRE

« CE QUI FAIT LA RECONNAISSANCE DU VIGNOBLE GENEVOIS, C'EST SA DIVERSITÉ D'ENCÉPAGEMENT. »

Jean-Michel Novelle

Jean-Michel Novelle se destinait à une carrière de parfumeur, avant de prendre un virage professionnel à 180° et d'atterrir dans le monde du vin.

Toujours aussi passionné par l'univers des odeurs, il compose ses cuvées tels de véritables parfums.

Il reprend le domaine familial et fonde le domaine Grand Clos dans les années 80. Avec son caractère intrépide, il fait office de

pionnier dans la région. À ce moment-là, dans le canton, ses essais sur l'élevage des vins en barriques sont très novateurs.

Il travaillera de nombreuses années à sélectionner les meilleurs bois, les meilleures chauffes... avant d'arriver au *Point Final* de son expérience (l'une de ses gammes). Une autre action avant-gardiste sera son approche soucieuse de l'environnement. Même s'il n'a pas choisi la labellisation, Jean-Michel fait partie de ces précurseurs qui œuvrent à faire proliférer la vie au sein de leurs vignobles. Cette démarche passera entre autre par l'enherbement de ses vignes et par la proscription d'herbicides.

Aujourd'hui, toujours dans cet esprit de briser les

codes, Jean-Michel retire les barriques de son chai. Une nouvelle approche du vin qui lui permet de valoriser ses cépages. Cela s'accompagne également du choix de ne plus faire de fermentations malolactiques. « Cette démarche permet de conserver une fraîcheur et une pureté dans les vins », explique le vigneron.

Une multitude de cépages au service de la création

Sur 7 hectares le vigneron travaille 17 cépages qui lui permettent de créer 38 cuvées. La gamme est large, car ce qui passionne ce vigneron-parfumeur, c'est la création. Comme un nez, il assemble des cépages, des terroirs et même des millésimes afin de trouver son équilibre. Ses cuvées sont réparties en « gammes ». On retrouve notamment la gamme *Iconique*, mettant en avant la pureté des cépages ; puis la gamme *Fusion*, où il fait des créations d'assemblages de cépages ; ou enfin la gamme *Emprunte*, dans laquelle le terroir est célébré à travers un patchwork de millésimes.



VIOGNIER ICONIQUE
* 2017 *

| VIOGNIER |

Cépage rhodanien, le Viognier est ici vinifié sans fermentation malolactique. Cette méthode permet d'obtenir une fraîcheur qui vient équilibrer l'aromatique du cépage. Au nez, on retrouve les notes typiques abricotées du Viognier. En bouche, le vin se dévoile sur une aromatique d'herbe fraîche avec une belle verticalité et une amertume d'agrumes en finale.



EMPREINTE ROUGE

* MISE EN BOUTEILLE EN AOÛT 2020 - ASSEMBLAGE DE MILLÉSIMES *

| GAMAY ET PINOT NOIR |

Cette cuvée illustre bien la volonté créative du vigneron. Ce vin non plus, n'a pas fait sa fermentation malolactique, fait plutôt rare dans le monde des vins rouges. La touche créative du producteur se ressent également dans l'assemblage de millésimes de cette cuvée. Jean-Michel vinifie les différentes cuvées séparément avant de composer son assemblage. Il peut ainsi chercher dans le vin la richesse d'un millésime chaud qu'il contrebalancera avec l'acidité d'un millésime plus frais. Le vin est fruité et sapide, à la fois flatteur, équilibré et complet.



ce Blanc de Noir demande 10 mois de barrique avant sa prise de mousse en méthode champenoise.

Le nez s'affirme sur une certaine gourmandise. Le profil exotique est souligné par des notes de mangue et d'ananas frais. Les bulles sont vives dès l'attaque. Une belle acidité imprime la trame du vin et équilibre un milieu de bouche plus ample. La finale est marquée par un profil aromatique autour des agrumes et de beaux amers, équilibrant une matière onctueuse.

*** GENÈVE –
GRAND CLOS,
PINOT NOIR,
EXTRA BRUT, 2017**

Jean-Michel Novelle propose ici une effervescence de Pinot Noir. Un travail en méthode champenoise incluant 3 ans d'élevage sur lie. Dans cette cuvée, l'acidité naturelle du vin est conservée en stoppant la fermentation malolactique, afin de préserver un profil gustatif tout en fraîcheur.

Au nez, des notes de jus de citron frais viennent s'aligner sur un profil délicieusement marin. Une expression d'agrumes se retrouve en bouche avec des notes de

zeste de pamplemousse. Les bulles, délicatement piquantes, soulignent la salinité du vin. La rétro-olfaction esquisse des touches d'herbes aromatiques et de noisette. Un vin d'une effervescence vivifiante doté d'une dimension marine affirmée.