

Commentaires de dégustation – Yves Beck – 31 janvier 2024

C'est maintenant une tradition. Chaque début d'année, **Yves Beck**, auteur et critique de vins parmi les 20 plus influents au monde, vient déguster une belle série de vins créés par Jean-Michel Novelle à Satigny.



Que de chemin parcouru pour Jean-Michel Novelle

Ses visions, ses remises en question, lui ont toujours permis d'avancer. Motivé par la recherche de perfection, il a horreur de la routine, des choses établies. Il n'hésite pas à faire autrement, à vinifier certains vins rouges sans fermentation malolactique par exemple ou alors à finalement faire du Chasselas, alors qu'il en avait initialement arraché 5 ha pour le remplacer par 14 cépages différents !

Chaque vin a sa propre identité ; rien n'est figé, sauf la recherche de précision, de définition. Le HD ne suffit pas au vigneron de Satigny, si déjà, c'est au minimum du Full HD !

Et malgré sa grande expérience, lui qui a vinifié de nombreux millésimes en Amérique du Sud, qui a conseillé de grands domaines, il laisse de la place aux doutes, à l'auto-critique. Une forme de sagesse ? Léonard de Vinci nous le rappelle : la sagesse est fille de l'expérience !

Extra Brut Blanc de Noirs 2019

Que d'intensité, de fraîcheur et de complexité dans le bouquet de cet Extra Brut dégorgé en juin 2023 ! Tout concorde, tout s'accorde, que se soit les notes de levures, de fruits rouges et d'agrumes. Vif et croquant, le vin se distingue par la finesse de la bulle et par son intensité gustative. Un effervescent sautillant, désaltérant et persistant ! Idéal pour commencer ou terminer la soirée ;-)
93/100

Iconique Chasselas 2022

Une fois de plus, le Chasselas rappelle, avec brio, qu'il sait exceller dans la complexité, même dans les années chaudes. Le bouquet se distingue par sa pluralité et par son côté épanoui avec des nuances de fleurs de vignes et de tilleul suivies d'une touche de mirabelles. L'attaque, saline, annonce la couleur ; le vin est frais tout en assumant le côté chaleureux de 2022. Un Chasselas harmonieux, sapide, redemandant !
Maintenant - 2029
92/100

Nikita Jardin Minéral 2022

Petite Arvine, Chardonnay

Les nuances d'abricots, que l'on retrouve souvent dans le Chardonnay et, parfois, dans la Petite Arvine ouvrent de bien belles perspectives. Maturité et fraîcheur sont de pair, surtout au niveau gustatif. Salin en attaque, le vin se caractérise par son style linéaire. Alors que le nez laisse présager un vin épanoui, le palais remet l'église au milieu du village. La symbiose entre amertume et acidité est parfaite. Le vin s'en retrouve éclatant et persistant.
Maintenant - 2034
93/100

Iconique Pinot Gris 2022

De type filigrane, le bouquet de ce Pinot Gris révèle ses nombreuses facettes. Ainsi, il affiche un élément que l'on retrouve souvent sur le Pinot Gris, respectivement des nuances de cendres froides ou d'âtre de cheminée selon la sensibilité de chacun. Dense et harmonieux, le vin se distingue par sa fraîcheur, sa salinité et son amertume. Un vin élégant et convaincant.
Maintenant - 2034
93/100

Iconique Savagnin 2022

Savagnin Blanc, Savagnin Rose

Le bouquet de ce Savagnin se distingue par son intensité olfactive avec des notes d'églantines et de gingembre. Sa salinité souligne la fraîcheur présente, dès l'attaque. Un vin qui éveille les papilles et qui souligne l'importance du jeu entre salinité et amertume.
Maintenant - 2032
92/100

Nikita Jardin des Agrumes 2022

Muscat, Sauvignon

Superbe bouquet qui éveille l'envie de savourer d'entrée ! Intenses notes de noix de muscade, de limes, de zestes de mandarines et de noisettes. Vif en attaque, le vin est juteux, sapide et persistant.
Maintenant - 2030
92/100

Iconique Sauvignon 2022

L'inspiration vouée à la finesse est évidente dans le Sauvignon Blanc de Jean-Michel Nouvelle. Réussir à dompter un Sauvignon n'est pas une tâche aisée... l'étiquette, ornée d'un tigre, le souligne ! Agréables et filigranes nuances de sureau et de citronnelle. Précis et complexe, le bouquet annonce un vin subtil, salin, désaltérant et persistant. Un vin sapide qui brille de sa complexité et non de son exubérance. Maintenant - 2030 **93/100**

Iconique Viognier 2022

Jean-Michel Nouvelle se conforte dans son approche non exubérante mais pertinente des vins de cépage. Il ne s'agit pas d'en jeter, mais bien plus de convaincre au travers de la finesse et de la pluralité. Et c'est exactement sur ce point-là que le vigneron de Satigny excelle : la finesse avant tout ! Un Viognier qui se caractérise par sa subtilité, sa pluralité et sa persistance. Maintenant - 2030 **92/100**

Iconique Pinot Noir 2022

Ce Pinot Noir est issu de la parcelle "Grand Clos" sur des sols argilo-calcaires. Vignes de soixante ans et plus. Élevage en cuve inox sur les lies fines. Deux soutirages, le dernier un à deux mois avant la mise. Le bouquet est net, précis, très révélateur du cépage ! L'attaque est gourmande tandis que des tannins se révèlent à partir du milieu de bouche. Ils méritent un peu d'épanouissement tout en offrant déjà une bonne accessibilité et en assurant, communément avec l'acidité, une belle aptitude à la garde. 2025-2034 **93/100**

Iconique Gamay 2022

Ce Gamay est issu d'une vigne composée de sélections massales de Morgon. Centenaire, elle a été plantée par le grand-père de Jean-Michel Nouvelle. Le bouquet à lui seul annonce de la richesse, de la profondeur. Invitantes nuances florales et fruitées complétées par une classique touche de poivre noir. En bouche le vin est étonnamment dense, ce qu'il doit à des tannins compacts, parfaitement intégrés tandis que l'acidité assure fraîcheur et tempérament tout en contribuant à l'expression aromatique de la finale. 2024-2034 **93/100**

Empreinte Épicée

Syrah, Viognier, Gamay

Indéniablement ce vin porte bien son nom grâce aux notes épicées de son bouquet tandis que des nuances de griottes se manifestent également ! Juteux et friand dès l'attaque, le vin est gourmand, élancé et harmonieux. Maintenant - 2028 **90/100**

Iconique Merlot 2019

Merlot issu de vignes plantées en 1984. Long élevage de trois ans sur lies fines en cuve inox. Le bouquet brille de sa précision, de son côté filigrane qui ne manque pas de souligner la pluralité olfactive avec des nuances de réglisse et de sureau... entre autres ! L'attaque est fraîche et gourmande. Le vin adu corps et bénéficie du précieux apport de sa structure tannique tandis que l'acidité confère de la fraîcheur. Un vin fin, élégant, prêt à être savouré tout en offrant un respectable potentiel de garde. Le défi étant de patienter, ce qui va s'avérer difficile au vu de l'évidente sapidité ! Maintenant - 2034 **93/100**

Empreinte Puissante

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Belle complexité du bouquet, intense de surcroît, avec des nuances de pivoines, de réglisse et de baies rouges. De bonne densité, le vin crée le lien entre la subtile amertume des tannins et la structure acide. Ceci plébiscite la fraîcheur et étire la persistance de la finale. Un vin salivant, sapide qui demande à gagner en expression gustative et qui dispose des éléments nécessaires pour y parvenir ! 2025-2034 **92/100**

Iconique Syrah 2019

La fraîcheur de la Syrah, tant au niveau fruité qu'épicé, est à souligner ! Visiblement le cépage se sent parfaitement à l'aise à Genève... il faut dire que le Rhône n'est pas loin ! Belle symbiose entre des notes de feuilles de thé, de poivre noir, de sureau et de fèves de cacao. Friand et crémeux en attaque, le vin se caractérise par l'exceptionnelle symbiose entre ses tannins et son acidité. Une Syrah croquante, sapide, suave et persistante. Tout est dans la finesse ! Maintenant - 2032 **94/100**

Point Final Chronos

Pinot Noir, Merlot, Syrah

Que d'intensité et de pluralité dans ce bouquet ! Il se caractérise par d'invitantes nuances fruitées entourées par de la fraîcheur et des épices. A l'image du bouquet, l'attaque est invitante. Elle ouvre la voie à un vin friand, sapide, harmonieux et même rafraîchissant. Il dispose de cette précieuse aptitude qui lui permet de performer maintenant... et également demain ! Maintenant - 2032 **93/100**

Ninotchka Atakama

Petit Manseng, Petite Arvine, raisins passerillés

Sentir du caramel salé semble anodin, mais comment sent-on du sel en fait ? C'est avant tout une métaphore, une senteur qui ouvre des cases dans la mémoire olfactive. Outre ses nuances, le bouquet révèle aussi des notes d'agrumes ainsi qu'une touche truffée. Suave en attaque, le vin affiche une rafraîchissante salinité ainsi que de la vivacité. Il se distingue par sa fougue, par cette aptitude à créer le lien entre charme et vivacité. Un vin élégant, désaltérant et séduisant.

Maintenant - 2039 **94/100**