

## Commentaires de dégustation – Yves Beck – 25 février 2025

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.



### Un échange avec un vigneron visionnaire

Lorsque je me rends chez Jean Michel Novelle à Satigny pour la dégustation annuelle de ses vins, je me questionne toujours quant à ce qui m'attend ! Outre le fait que les vins sont d'un excellent niveau, voire exceptionnel, je peux partir du principe qu'une surprise m'attend.

Un assemblage improbable, ou alors un focus sur un cépage disposant d'indéniables ressources pour émerveiller les papilles gustatives des amateurs de vin, ou une réflexion approfondie quant aux accords mets-vins ! Ainsi, l'échange avec ce vigneron visionnaire, axé sur la minutie et l'élégance de ses vins, s'avère à chaque fois autant enrichissant que convaincant.

### Nikita - Jardin Sakura 2023

Chardonnay, Pinot Blanc

Le petit nouveau de la collection Nikita chez Jean-Michel ; il s'agit de Jardin Sakura. Son nom issu du japonais, signifie "cerisiers en fleurs". Parcelle sur 50cm de terre sur un socle de molasse. Pressurage d'assemblage avec des grappes entières. Élevage en cuve sur lies jusqu'à mai, puis mise en bouteille en juin. Le bouquet se distingue par sa subtilité et

ses nombreux détails. Il crée le lien entre des notes minérales et florales, tout en finesse. En bouche, le vin cumule salinité et densité. Il a du muscle et un peu de chair. Parfaitement équilibré, il bénéficie du précieux appui de son acidité qui dynamise et étire la finale. Un vin construit sur le détail et la structure. Maintenant - 2033 **93/100**

### **Empreinte blanche - Création 2024**

Chasselas, Pinot Blanc, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc

Assemblage de vins finis pour obtenir le style bien défini de Jean-Michel Novelle. Ce dernier se plaît à dire que chaque année il change tout et qu'au final le style ne change pas. Le bouquet révèle moult nuances avec des pointes d'anis, de fleurs d'oranger et de fruits à noyau. C'est l'élégance qui mène le bal en bouche. Le vin est légèrement crémeux et bien tenu par l'acidité ainsi que de fins amers. Ces derniers consolident l'expression aromatique jusqu'en finale et assurent fraîcheur et vigueur. Un vin de caractère, autant convaincant que désaltérant. Maintenant - 2033 **93/100**

### **Iconique Pinot Gris 2023**

Sols argilo-calcaire. Le caractère variétal du Pinot Gris est bien perceptible avec ses nuances de figues et de poires complétées par une touche de cendre froide. Le vin profite de l'apport des argiles qui donnent un peu de largeur, tandis que le calcaire assure vivacité et fraîcheur. Ici aussi, les amers assurent puissance, fraîcheur et persistance. Un vin élégant et profond. Maintenant - 2034 **94/100**

### **Nikita - Jardin d'Orient 2023**

Pinot Gris, Savagnin Rose

Le nom du vin ne ment pas. Il révèle des notes de cumin croisé, de pétales de rose et de gingembre complétées par une touche de fenouil. Le palais reflète bien les caractéristiques olfactives, dès l'attaque. Celles-ci sont idéalement plébiscitées par de beaux amers conférant fraîcheur et vigueur, tandis que la structure acide assure le caractère salivant du vin. Maintenant - 2034 **94/100**

### **Iconique Viognier 2023**

Si le viognier a pour habitude d'être très expressif, celui-ci a mis du temps pour apprivoiser son terroir composé de calcaire et d'un petit peu d'argile. Le bouquet est complexe, subtil, avec des nuances d'abricots, mais également une touche minérale et des chuchotements d'amandes. Le vin a de l'ampleur, bien encadrée de surcroît, ce qui assure son équilibre. Un Viognier sapide, expressif et persistant. Maintenant - 2033 **93/100**

### **Iconique Sauvignon Blanc 2023**

Une fois de plus, Jean-Michel Novelle tient à démontrer les exceptionnelles aptitudes du Sauvignon Blanc, surtout si l'on ne le pousse pas vers l'exubérance. Entre les nuances de

menthe et de mirabelles se glissent également des parfums de limes, chaque élément prenant soin de ne point écraser les autres ! Salin et friand dès l'attaque, le vin souligne ses ambitions dédiées à désaltérer et rafraîchir les palais, sans manquer de les ravir ! Le sommelier aura pour mission de sublimer autant le vin que le plat avec un accord pertinent ! Maintenant - 2030 **92/100**

### **Nikita - Jardin des Agrumes 2023**

Muscat, Sauvignon Blanc

Même si le bouquet est très expressif (oranges, yuzu, pamplemousse) cela ne l'empêche pas de valoriser son élégance et sa pluralité. Le vin est sapide, salivant, expressif et soutenu par de fins amers qui assurent autant l'expression en attaque qu'en finale. Un vin redemandant ! Maintenant -2030 **92/100**

### **Empreinte Marine Création 2024**

Savagnin Blanc, Petite Arvine, Petit Manseng

Une multitude de détails forment le caractère olfactif d'Empreinte Marine. Des nuances de fleurs blanches s'associent à la minéralité et à une touche balsamique qui fait office de vecteur olfactif et gustatif. Friand et salin en attaque, le vin a une certaine ampleur, ce qui ne l'empêche pas de souligner sa finesse et sa persistance aromatique. Un vin d'équilibre, d'aboutissement, de joie et d'appétence ! Maintenant - 2033 **94/100**

### **Empreinte Rouge Création 2024**

Gamay, Pinot Noir

La fraîcheur du Gamay et la finesse du Pinot Noir ont toujours su faire ménage commun, encore faut-il savoir les faire s'entendre, un domaine où Jean-Michel Novelle excelle. Le bouquet annonce de l'harmonie et de la finesse, le palais les complète par de la fraîcheur et le verre est vide avant même que l'on ait réalisé à quel point le vin est bon. Un vin de gaité, de joie de vivre ! Maintenant -2029 **91/100**

### **Iconique Gamay 2023**

Ce Gamay provient de vignes du grand-père de Jean-Michel Novelle. Elles ont plus de 100 ans et sont issues d'une sélection massale de Morgon. Le bouquet signale qu'il n'aime pas les raccourcis. Il va droit au but et brille autant de son éclat olfactif que de sa subtilité. Le caractère précis et linéaire du palais confirme l'attitude et l'aptitude. Le vin n'a plus vraiment grand-chose à prouver, tout comme le vigneron, mais il s'agit de rappeler à quel point le Gamay peut être grand ! 2025-2040 **95/100**

## **Nirvana 2023**

Gamay, Pinot Noir

Raisins passerillés de Gamay et Pinot Noir qui ont été pigés avec pour ambition d'être secs ! Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Le bouquet se révèle avec discrétion, peut-être même timidité, mais il revendique quand même un côté ambitieux ! Il a donc des idées derrière la tête. Celles-ci sont concrétisées en bouche, où le vin dispose d'une structure porteuse et de tannins veloutés, parfaitement intégrés, qui offrent puissance et potentiel. Un vin gourmand, profond et invitant qui bénéficie d'une texture tannique assurant vigueur et sapidité. 2026-2038 **94/100**

## **Fusion Fruits Noirs 2023**

Cabernet Sauvignon, Gamay

Le bouquet commence par ne rien révéler, mais pas parce qu'il n'a rien à dire; c'est un philosophe. Il observe, réfléchit puis, éventuellement, agit. Ici, il révèle des nuances, des visions, des inspirations. En bouche, le vin profite de l'apport précieux de tannins précis et compacts complétés par la fraîcheur et le tempérament de la structure. Un vin cohérent, puissant et salivant conforté par un facteur VV (Vite Vide) convaincant ! Un assemblage de Cabernet Sauvignon et de Gamay : c'est ce que j'aime avec Jean- Michel Novelle ; il ne faut jamais venir chez lui avec l'éventualité que l'on a tout vu dans sa vie de dégustateur ! Maintenant - 2034 **93/100**

## **Iconique Cabernet 2022**

La magie du Cabernet, ce cépage qui arrive à communiquer sur la fraîcheur tout en plébiscitant la maturité. Ainsi, les nuances de cassis et d'eucalyptus créent une symbiose exceptionnelle. En bouche, le vin met en valeur la puissance de ses tannins. Les notes de baies noires affichées par le bouquet sont fidèlement relatées par le palais. Le vin est juteux, salivant, sapide, puissant et prêt à être savouré tout en disposant de la vigueur nécessaire à un peu de garde... Mais de toute manière, il sera bu avant, et il est justement fait pour ça. Maintenant – 2033 **94/100**

## **Empreinte Noire Création 2024**

Pinot Noir, Gamay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Les notes d'épices douces couplées à des parfums de réglisse et de lard soulignent la complexité du bouquet de l'Empreinte Noire. Suave en attaque, le vin est puissant, juteux et équilibré. Il est tenu par des tannins parfaitement intégrés qui officient en coulisse et qui consolident autant la vigueur que la fraîcheur. Un vin gourmand, vigoureux, harmonieux et persistant. En résumé, c'est quand même pas mal. Maintenant - 2040 **95/100**

## **Brut Blanc de Noir 2019**

3 ans sur lattes pour ce 100 % Pinot Noir. Le bouquet révèle de classiques notes de pâte feuilletée, d'épices douces et de baies noires. Au palais, la finesse de bulle souligne l'élégance de ce vin mousseux et confère un caractère salivant. **93/100**