

Pinot noir La Part des Anges 2010, Claudy Clavien



Ce vin a remporté le prix Univerre Trophy qui récompense le meilleur pointage du Mondial des pinots pour un vin suisse.

Claudy Clavien est prophète en son pays. Vendredi, dans le cadre du Salon Vinea à Sierre, le vigneron-encaveur de Miège a remporté le prix Univerre Trophy qui récompense le meilleur pointage du Mondial des pinots – nouveau nom du Mondial du pinot noir – pour un vin suisse. Après un rosé de pinot noir l'an dernier, c'est un rouge au nom poétique qui a obtenu les faveurs du jury: la Part des Anges 2010, pinot noir d'inspiration bourguignonne.

Cette récompense consacre le travail d'orfèvre de Claudy Clavien. A la tête d'un domaine de 6 ha à mi-coteau entre Sierre et Crans-Montana, ce diplômé en viticulture et œnologie de Changins est connu et reconnu pour sa méticulosité à la vigne et pour des vinifications où, souligne-t-il, «il privilégie l'infusion à l'extraction». Il fait partie des références valaisannes pour le cornalin – qu'il a appris à dompter chez Maurice Zufferey – et la syrah. Avec, là aussi, des noms qui sortent des sentiers battus, Carmin des Pierres et Encre de la Terre.

La Part des Anges s'inscrit dans cette ligne. Le raisin, situé en 2e et 3e zone, est sélectionné avec soin, avec un

rendement compris entre 600 et 800 g. Le vin est élevé douze mois en fûts de chêne, dont environ 30% de bois neuf. Dans le millésime 2010, il présente une robe rubis aux reflets violacés. Le nez, d'une grande jeunesse, est marqué par des arômes de cerises, de fleur séchée (jasmin) et une note fumée. La bouche est structurée, avec une matière soyeuse, des tannins très doux et une belle acidité. Le fruit, très présent jusqu'en finale, domine un bois bien intégré. Un très joli vin pour accompagner une côte de veau sauce au pinot noir. Claudy Clavien n'est pas le seul vigneron suisse à s'être distingué au Mondial des pinots.

Sur près de 1300 vins en provenance de 24 pays, les pinots helvètes ont obtenu 86 médailles d'or, avec un peu moins de la moitié de pinots valaisans (40), vaudois (11 médailles), grisons, schaffhousois (6 médailles chacun), neuchâtelois, argovien (5 médailles chacun), thurgoviens (4 médailles) et bernois (3 médailles).

Où l'acheter? La Cave des Champs, Claudy Clavien, route des Champs 2, 3972 Miège. www.claudy-clavien.ch. Prix: 28 francs.