

# Revue de Presse

## du

### 23.04.2012





Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 41'129  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 601.5  
N° d'abonnement: 1082234  
Page: 8  
Surface: 74'953 mm<sup>2</sup>

**DÉCOUVERTE** Déguster de vieux millésimes de vins suisses autour d'un menu spécialement concocté pour eux, c'est une invitation qui ne se refuse pas.

## Quelques gorgées pour remonter le temps



**FRANCE MASSY**

La nuit des Vieux Millésimes aura lieu le 26 avril prochain. Simultanément, dans cinq cantons romands, les amateurs pourront découvrir des vins suisses de millésimes anciens. On doit cette initiative à Alexandre Truffer, journaliste spécialisé et «patron» du magazine internet RomanDuVin.ch.

**Alexandre Truffer, qu'est-ce qui vous a motivé à organiser ces rencontres gourmandes autour des vieux millésimes?**

De nombreuses dégustations ont montré que les vieux millésimes helvétiques constituent un

patrimoine exceptionnel. L'expérience montre aussi que ces trésors cachés restent relativement ignorés, car peu nombreux, mal connus de la clientèle habituée à s'intéresser à la dernière récolte et donc difficiles à commercialiser pour les producteurs.

Paradoxalement, l'évolution qualitative que connaît le vignoble suisse depuis vingt ans confère aux grands vins du pays un potentiel de garde toujours plus important. Grâce à des rendements plus faibles, des vendanges mieux maîtrisées et des processus de vinifications plus pointus, les crus d'aujourd'hui se

conservent – et surtout se bonifient avec le temps – autant que les prestigieux flacons des autres grandes régions du monde.

Néanmoins, il faut bien constater que si de nombreux amateurs sont prêts à casser leur tirelire pour un vieux bordeaux ou un respectable bourgogne, très rares sont ceux prêts à en faire de même pour un Dézaley ou un ermitage arrivé à maturité. Par cette manifestation, je voulais donner aux vigneronnes la possibilité de mettre en avant ces raretés dans un cadre convivial et je voulais permettre aux consommateurs d'avoir accès à des fla-



Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 41'129  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 601.5  
N° d'abonnement: 1082234  
Page: 8  
Surface: 74'953 mm<sup>2</sup>

cons rares qui sont le plus souvent appréciés par une petite élite de connaisseurs.

### L'accord mets&vins est-il pour vous la meilleure façon de sublimer le vin?

Oui, je pense que ces vins arrivés à maturité dévoilent tout leur potentiel lorsqu'ils sont accompagnés de plats, d'autant plus lorsque, comme ici, les menus ont été conçus pour s'adapter aux vins. En outre, des accords mets&vins permettent de toucher un plus large public. Imaginons que dans un couple, l'un soit un passionné de vin et l'autre un simple amateur. Si l'on propose une dégustation simple où l'on goûte les vins tout seul, l'événement peut vite devenir fastidieux pour le consommateur moyen. Alors que dans un repas, le côté cours ex cathedra fait place à une ambiance beaucoup plus conviviale.

### Vous organisez La Nuit des Vieux Millésimes dans cinq cantons romands et dans 10 restaurants, c'était facile de convaincre autant de partenaires?

Le projet mûrit depuis deux ans, donc j'en avais parlé à pas mal de vigneron avant de me lancer. Néanmoins, je crois que cet intérêt s'explique par le fait que de très nombreux producteurs sont conscients du potentiel de garde de leurs vins, mais n'ont pas encore trouvé la bonne façon de valoriser ces vieux millésimes auprès de leur clientèle.

### Pourquoi ne pas avoir mixé, un restaurateur valaisan avec des vins vaudois ou neuchâtelois par exemple? Trop chauvins les Romands?

De fait, les couples restaurateurs-vignerons sont assez mélangés. Nous avons des Valaisans à Fribourg (Giroud Vins), à Neuchâtel (JR Germanier) et à Vevey (JR Germanier) et un Vau-

dois à Genève (Château de Luins). Si la manifestation prend de l'ampleur, un producteur vaudois ou genevois sera peut-être intéressé à venir présenter ses vins en Valais, mais pour l'heure, je crains qu'il soit difficile de mobiliser le public valaisan autour de vieux millésimes d'autres cantons romands.

### Bientôt une deuxième édition? Dans l'idéal, à quel rythme souhaiteriez-vous les mettre sur pied?

J'espère faire de la Nuit des Vieux Millésimes un événement annuel. Il faudra bien entendu étudier le bilan de cette première édition, mais j'ai déjà été contacté par des producteurs et des restaurateurs enchantés par l'idée et désireux de participer à la deuxième édition qui, je l'espère, s'ouvrira sur la Suisse alémanique. ●





Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 41'129  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 601.5  
N° d'abonnement: 1082234  
Page: 8  
Surface: 74'953 mm<sup>2</sup>

### LES ADRESSES

<b>VAUD</b> <hr/> <i>Benoît Violier, Hôtel de Ville de Crissier Cave des Rois, Villeneuve, Forfait mets et vins: CHF 500.-</i>	<i>Restaurant Au Cœur de la Côte, Mont-sur-Rolle Château de Mont, Mont-sur-Rolle, Forfait mets et vins: CHF 150.-</i>	<b>NEUCHÂTEL</b> <hr/> <i>Restaurant La Désobéissance, Cave Jean-René Germanier, Vétroz, Forfait mets et vins: CHF 150.-</i>
<i>Restaurant Denis Martin, Vevey Cave Jean-René Germanier, Vétroz Forfait mets et vins: CHF 390.-</i>	<b>VALAIS</b> <hr/> <i>Restaurant Le Kannou, Leytron Provins Valais, Sion, Forfait mets et vins : CHF 189.-</i>	<b>GENÈVE</b> <hr/> <i>Restaurant Chez Francis, Genève Château de Luins, Luins, Forfait mets et vins: CHF 150.-</i>
<i>Auberge du Raisin, Cully Les Frères Dubois, Cully Forfait mets et vins: CHF 180.-</i>	<i>Mont-Rouge, Haute-Nendaz, Philippe Varone Vins, Sion, Forfait mets et vins: CHF 160.-</i>	<b>FRIBOURG</b> <hr/> <i>Restaurant du Grand Pont La Tour Rouge, Giroud Vins, Sion, Forfait mets et vins: CHF 210.-</i>

