

# OSEZ LE GAMAY, IL A TOUT D'UN GRAND

LONGTEMPS MÉPRISÉ. CE VIN ROUGE AUX NOTES DE CERISE ÉPICÉE A RÉUSSI À SE FAIRE UNE BELLE PLACE AU SOLEIL DE CHEZ NOUS. HISTOIRE DE CE MAL-AIMÉ QUI SAIT SI BIEN SE FAIRE AIMER

TEXTE ISABELLE BRAITSCHI PHOTO CORINNE SPORRER

«Le Gamay est un plant vil et déloyal.» C'est sur ces mots qu'en l'an 1395, Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, ordonna l'arrachage de tous les ceps de Gamay, de la Côte de Nuits jusqu'à Macon. En vérité, le Gamay avait osé concurrencer le noble Pinot noir. Pour survivre, il dut se déplacer jusque dans le Beaujolais. Et là, un second coup du sort l'attendait. Trop souvent associé aux vins primeurs du Beaujolais, cultivés avec des rendements trop élevés, il fut dès lors considéré comme un vin léger, bas de gamme et sans grand intérêt. A cause de sa mauvaise réputation, son nom fut même parfois relégué sur la contre-étiquette, de peur que les consommateurs l'identifient trop rapidement.

Et pourtant, si le Gamay est cultivé avec soin, élevé dans les règles de l'art, sur un

sol adéquat, il devient un vin magnifique. Ce que les vignerons de La Côte et du Valais ont bien compris. Avec sa robe rubis aux nuances violacées, ses notes de griotte, myrtille, cerise épicée, avec sa longueur en bouche et ses tanins élégants, il se hisse parmi les plus grands et accompagne à merveille chasse, gibier ou filet de bœuf aux morilles.

«Le Gamay peine encore à se faire accepter car on le positionne trop souvent en vin de soif, pas cher, souligne Raoul Cruchon, vigneron à Echichens (VD). Il n'a pas l'image qu'il mérite. Si on y met de l'ambition, il offre de belles réponses.» Pour preuve son «Ultimo» qui séduit les fins palais. «Il y a une vingtaine d'années, je me promenais dans les vignes au mois de novembre. J'ai vu quelques grappes de Gamay oubliées chez un collègue et j'en ai goûté. J'ai trouvé cela tellement bon que j'ai eu l'envie d'en faire un vin. Il s'appelle Ultimo car c'est toujours le dernier que nous vendangeons.»

Le Gamay du domaine Henri Cruchon provient de quatre parcelles de vieilles vignes cultivées en biodynamie depuis dix-huit ans. Il est macéré en grappes entiè-

res, puis élevé une année en barrique et six mois en cave. «Cela lui donne des allures de Syrah avec un côté très épicé, reprend Raoul Cruchon. Au niveau de la bouche c'est gourmand, juteux, presque baroque. Il y a une espèce d'opulence allée à une certaine rusticité. Le Gamay n'aura jamais l'élégance d'un Pinot. Son style est plus robuste, mais s'il a du corps, du volume, de la structure, il devient un vin charmeur.»

A l'image du Gamay vieilles vignes de Valentina Andrei, à Saillon en Valais, qui offre un côté floral et poivré, structuré et fortement marqué par son terroir. A déguster avec un pâté froid en croûte ou une tarte aux courgettes.

### Cerises noires et café

Directeur du domaine de la Ville de Morges, Marc Vicari est un grand fan du Gamay dont il aime la complexité. «Lorsque je suis arrivé, en 2013, j'ai eu cette ambition de vouloir faire des vins d'excellence. Le Gamay s'y prêtait parfaitement. Il a ses terres de prédilection avec de beaux sols argilo-calcaires. Il a tout pour bien faire, tout pour bien plaire, mais il faut veiller à en limiter le rendement. Il s'agit d'un cépage très productif et pour l'apprivoiser, il

faut le couper, le suivre, s'en occuper attentivement. Si on y parvient, il donne un vin grandiose. A l'aveugle, on peut le confondre avec la Syrah.»

Un grand vin, c'est le cas de leur Gamay Réserve 2013, médaillé au Grand Prix du vin suisse en 2015. On y décèle des notes de cerise noire, de café et de poivre. Ou encore de leur «Parcelle 982», sélection nature, sans soufre. «C'est le plus pur, reprend Marc Vicari. Là on est vraiment dans le fruit à l'état pur, fraise, framboise, cassis. C'est le Gamay dans sa plus parfaite expression.» Il en est un troisième, le moins cher, à peine plus de 10 francs et néanmoins excellent. Celui qui prouve que ce vin a trouvé son style, sa vraie place, qu'il a enfin effacé sa mauvaise réputation. «Il se plaît vraiment ici, conclut Marc Vicari. Pour moi, La Côte, de Morges à Nyon, produit dans les meilleurs Gamay du pays, voir les meilleurs vins, cépages confondus. Des producteurs, notamment les frères Dutruy, Noémie Graff, Philippe Bovet, Raymond Paccot et la famille Cruchon, partagent avec le Domaine de la Ville de Morges l'ambition de produire des vins d'excellence avec ce cépage au brillant avenir.»



Trois Gamays que propose le bar à vins L'Envie à Morges.



## GOURMANDISES PAR ÉLODIE SCHENK ET CELIA RUSSO

L'Envie, une nouvelle enseigne à Morges qui fait le bonheur des gourmands et des amateurs de bons vins

De très belles découvertes en matière de vins et une délicieuse cuisine inventive... cela donne envie. C'est justement sous ce nom que Celia Russo et Elodie Schenk ont ouvert un bar à vins à la décoration élégante où l'on déguste des plats raffinés accompagnés de crus d'ici et d'ailleurs. Ne manquez pas l'os à moelle rôti et fondant à souhait avec un Chardonnay barrique de Marcelin ou le tatak de bœuf avec un Gamay nature de la Ville de Morges. Les deux souriantes jeunes femmes ont parcouru le monde entier, se sont arrêtées chez les meilleurs vignerons, ont travaillé pour les plus grandes tables avant de s'associer il y a quelques mois pour le meilleur. «Je propose une cuisine gourmande avec des produits locaux et de saison auxquels j'ajoute une petite touche exotique, explique la cheffe Elodie Schenk. A midi, je me fais plaisir avec un menu du jour et une petite carte, le soir je sers des plats gourmands en accord avec les vins.»

La patronne, Celia Russo, est une sommelière avertie. Elle vous fera découvrir des crus d'exception à prix tout à fait convenable. «J'aime dénicher des perles rares, comme les Gamays. Des vins simples ou plus complexes qui amènent beaucoup de plaisir.»

L'Envie, Grand-Rue 18, Morges (VD). Tél. 021 802 35 08. [lennie-morges.ch](http://lennie-morges.ch)

### PLAT

## Souris d'agneau confite dans son jus et vin de Gamay

Pour 4 personnes

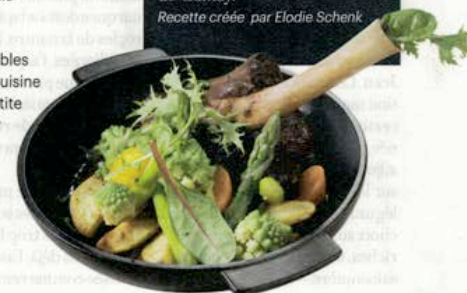
### Ingrédients:

- 4 belles souris d'agneau choisies chez votre boucher préféré
- 2 carottes
- 1 petit poireau
- 2 oignons rouges
- 4 gousses d'ail
- 20 g de thym
- 1 litre de vin de Gamay
- 1/2 litre de bouillon corsé
- 1 cc de baies roses (poivre fruité)
- 1 cc de maïzena

### Préparation

Saler, poivrer, colorer sur tous les côtés les souris d'agneau et les placer dans une cocotte avec couvercle. Réserver. Laver, éplucher, couper grossièrement les carottes, poireau, oignons et ail, les colorer dans la poêle des souris d'agneau pour récupérer tout le goût. Déglacer avec une partie du Gamay. Mettre le tout dans la cocotte, ajouter le reste du vin, le bouillon corsé, les baies roses, le thym. Cuire au four à 100° pendant 4 heures sous couvert. Vérifier que la viande soit bien tendre. Retirer le jus obtenu et le réduire dans une casserole, jusqu'à ce qu'il reste 5 dl. Lier la sauce avec un peu de Maïzena délayée dans de l'eau. Faire bouillir en mélangeant. Verser le tout sur les souris d'agneau. Servir avec une garniture de pommes de terre grenailles rôties et les légumes de votre choix. A déguster avec un bon verre de Gamay.

Recette créée par Elodie Schenk



### UN ÉVÈNEMENT DIVINUM

Pour sa 2<sup>e</sup> édition, le salon des vins Divinum reprend sa place au Parc des Sports à Morges. Une occasion de déguster, découvrir, comparer les crus de 130 vignerons qui se feront un plaisir de vous accueillir. Cette année, Neuchâtel Vins et Terroir sera l'hôte d'honneur de la manifestation. Pinots noirs, chasselas non filtrés ou sauvignons blancs... que du bonheur. Divinum, du 11 au 16 avril, Morges (VD). [salon-divinum.ch](http://salon-divinum.ch)