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 BRATSCHI **PHOTO** CORINNE SPORRER



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

«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-

UN ÉVÉNEMENT **DIVINUM**

Pour sa 2e 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***