



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Marie-Bernard Gillioz nous a accueillis chez elle, à Grimisuat (VS), lors de ses traditionnelles caves ouvertes d'automne. Nous avons pris le temps de redécouvrir la majeure partie de ses vins. Alors que son millésime 2019 est en cours d'élevage, nous avons craqué pour 3 cuvées 2018.



Petite arvine de Sion 2018

On l'aime Élevée en cuve inox, cette formidable petite arvine sèche nous a littéralement mis en joie. Au nez, elle offre un bouquet complexe et précis d'agrumes fins, de citron vert, de petits fruits exotiques où l'on décèle des notes de fruit de la passion et de litchi. Nous y avons encore relevé une touche de fruits du verger, de poire, de fleurs blanches. La bouche présente une matière racée, puissante et ciselée, aux arômes persistants d'agrumes. Elle s'étoffe de beaux amers en finale, conjugués à une note saline et iodée absolument remarquable!

On le sert Aux côtés d'huîtres chaudes au sabayon safrané, d'un poulet parfumé à la citronnelle.

On le garde 3 à 5 ans.

On l'achète 25 fr. (prix départ cave).



Orpin blanc 2018

On l'aime Cet assemblage élevé sous bois de pinot gris, johannisberg, heida et petite arvine exprime, dès le premier nez, des parfums boisés vanillés très harmonieux. Nous y avons perçu des fragrances de fruits du verger, de mirabelle, ainsi que de chair de mangue, de citron vert, de mie de pain grillée. Un passage en carafe lui apporte un surcroît d'expression. La bouche présente une attaque délicatement veloutée. Des arômes évoquant la rhubarbe et les agrumes tapissent un palais tonique à la finale s'étirant sur une vivacité tout à fait bienvenue.

On le sert On l'ose avec un foie gras poêlé aux pommes caramélisées, une tourte feuilletée au saumon.

On le garde 3 à 6 ans.

On l'achète 30 fr. (prix départ cave).



Cornalin de Saint-Léonard 2018

On l'aime Issu de vignes en terrasses, ce très beau cornalin a été élevé en pièces bourguignonnes, sans aucun apport de bois neuf. Il en résulte un premier nez irrésistible, au bouquet particulièrement séduisant de cerises juteuses à souhait, de mûres et de framboises. Nous avons été séduits par son boisé parfaitement intégré et sa fine touche épicée. La bouche? Une véritable invitation au plaisir. Un coup de cœur pour le soussigné. Les tannins, ultrafins, s'avèrent totalement fondus. Le palais, complexe et élégant, accueille un jus d'une folle gourmandise.

On le sert Il appelle un civet de cerf et tagliatelles fraîches ou un navarin d'agneau.

On le garde 7 à 10 ans.

On l'achète 38 fr. (prix départ cave).