

Le Merlot des Frères Dutruy



Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux grands spécialistes, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Au tour dans ce numéro du Merlot des Frères Dutruy. Des vins typés d'une définition très précise

Illustration : Delphine Gosseries

MERLOT CABERNET FRANC, LES FRÈRES DUTRUY, 2016

En 2005, les deux frères, Christian et Julien ont repris l'exploitation familiale de leur père, Jean-Jacques Dutruy. En deux ans, le domaine est passé de 12 à 25 hectares de vignes, en AOC La Côte.

Avant de reprendre les rênes de l'exploitation, les deux frères ont parcouru le monde viticole. Christian, détenteur d'une maîtrise fédérale en viticulture, a travaillé six mois en Californie dans la Nappa Valley, puis en Afrique du Sud, en tant que manager d'une grande « Winery » encavant plus de 15 millions de litres de vin par an. Julien, quant à lui, après avoir passé sa maturité professionnelle à Marcelin, a eu plusieurs expériences en Bourgogne, en Alsace, dans des châteaux bordelais réputés, ainsi qu'en Nouvelle-Zélande.

En mai 2015, le duo a inauguré sa nouvelle cave ultra moderne et très respectueuse du raisin. Le domaine a renoncé à recourir aux machines à vendanger, privilégiant ainsi la récolte manuelle, qui permet un tri méticuleux à la vigne. Toute la vendange est traitée par gravité, afin de préserver la qualité des grains de raisin. La cave est entièrement équipée avec un système de thermorégulation géré par ordinateur, ainsi que d'un laboratoire d'analyse à la pointe de la technologie. Les différentes gammes proposent des vins typés d'une définition très précise. Le fruit et

la finesse sont dominants par rapport à la puissance et la rugosité des vins. Le gamay « les Romaines » élevé en barriques fait partie des 55 cuvées qui constituent le Trésor de la Mémoire des Vins suisses. (mdvs.ch).

La cave des Frères Dutruy a été sacrée Cave suisse de l'année 2017 par le Grand Jury du Vin suisse fin octobre 2017

Cuvée sélectionnée par VINvitation :

Description

- **NOM DU VIN :** Merlot
- **MILLÉSIME :** 2016
- **CÉPAGE :** Merlot 85% et Cabernet franc 15 %, viticulture biologique
- **NOTES DE DÉGUSTATION :** rouge sombre de belle intensité, nez de fruits noirs écrasés, de mûre, belle fraîcheur, superbe trame acide, notes de chocolat noir, tannins élégants et fins, finale sur la ronce et les épices douces
- **VINIFICATION :** cuvaison de 10 jours, extraction douce afin de préserver le fruit
- **ELEVAGE :** 12 mois en barriques de 228 litres
- **SOL :** de type calcaire formé de gravier et de cailloux
- **ACCORDS :** tartare de boeuf, viandes rouges, chasse
- **APOGÉE :** dès maintenant et 5 ans
- **ANALYSE :** 14 %

Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté deux fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, en 2015 et 2016. En 2011, ils ont lancé VINvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe « accord vins et mets ».

Plus d'information: www.vinvitation.ch

