

Quand le vin passe à l'orange

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux passionnés, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Ce mois-ci, au tour du vin orange que propose Bernard Bosseu, de la Cave de Sézenove à Genève



Le vin orange serait-il donc un effet de mode !? On peut le voir ainsi, à cette nuance près que ce vin blanc vinifié en rouge est apparu au commencement en Géorgie voilà déjà 8'000 ans.

Ces vins sont des fragrances, florales, fruitées, aux odeurs empyreumatiques de cire d'abeille et de torrification, ils enchantent les naseaux avant de flatter les papilles. Ils sont tanniques et digestes mais attention, ils ne sont pas faciles d'accès. On ne s'y attend pas, on est désarçonné, on perd ses repères et comme souvent face à l'inconnu on pourrait avoir une réaction de rejet qui serait regrettable car ces vins sauront envoûter ceux qui se laisseront guider par leur curiosité sans se laisser envahir par leurs a priori.

Bernard Bosseu a repris la Cave de Sézenove dès le millésime 2018, à la suite du décès du regretté Jacques Bocquet, qui gérait le domaine avec Claude Bocquet-Thonney. Il en a profité pour dédier une partie de la récolte 2018 de chardonnay et de pinot gris afin d'élaborer cette cuvée originale. Il est un des premiers en Suisse romande et le premier à Genève qui ait produit ce type de vin. Le moût a macéré pendant 8 semaines avec ses peaux avant de subir les deux fermentations sans aucune adjonction de sucre. Le vin était déjà de couleur orange au pressurage, aidé en cela par la proportion de 40% de pinot gris dont la baie est violette à la base.

Le vin a été élevé 8 mois sur lies et 7 mois en foudre avant d'être filtré et mis en bouteille en avril 2020. La production compte 700 bouteilles.

Dans le Caucase et le nord-est de l'Italie, à Venezia-Giulia où ils se nomment ramato (cuivré) ou macerato (macéré), les vins orange sont souvent vinifiés en kvevris, c'est-à-dire en amphores. Leur capacité peut varier de 2'000 litres à 6'000 ou 8'000 litres, et elles sont enterrées dans le sol jusqu'au col à vide car sinon elles se briseraient.

Notes de dégustation

Teinte orangée, ambrée et cuivrée. Nez floral et capiteux, de fruits secs : raisins, abricots, papaye et mangue ainsi que marmelade d'oranges amères, épices douces, cannelle, muscade, balsamique et pin. Attaque tannique sur les fruits secs et la chair d'abricots. L'aspect vin de macération lui donne du corps. Le vin est long et jout d'une trame acide avec une fraîcheur d'eucalyptus, ce qui donne envie de reboire un second verre. A consommer à une température de 14 degrés Celsius. A marier avec une volaille aux champignons, une bûche de chèvre cendré, un parmesan ou une tomme de brebis de type Manchego ou Ossau Iraty.

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 quatre fois la Suisse au championnat du

monde de dégustation de la Revue des Vins de France. En octobre 2018, ils se sont classés à la 6ème place. 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» ou dégustation seule.

Plus d'information: www.vinvitation.ch

