

## VAINQUEUR AMIGNE GRAND CRU DE VÉTROZ 2013

Cette Amigne présente une robe jaune claire, un nez délicat où se mêlent notes florales, fleurs de tilleul, mandarine et miel d'acacia. L'attaque fraîche et la finale soyeuse encadrent une bouche riche portée par une belle vivacité dotée d'une sucrosité à peine perceptible. 2014 à 2020

### VINS DOUX

**Les Celliers de Vétroz** Vétroz VS

## Douce Amigne

Comment et sous quelle forme est-il possible de conserver les innombrables petites exploitations du plus grand vignoble de Suisse? L'avenir de la filière viticole valaisanne dépend de cette question. La famille Fontannaz à Vétroz a trouvé une réponse intéressante. Jean et Yvette Fontannaz ont dirigé ce domaine d'à peine trois hectares pendant des décennies. Arrivés à l'âge de la retraite en 2003, ils avaient beau avoir cinq enfants intéressés par le vin, aucun d'eux ne voulait abandonner son métier. Ils ont donc fondé ensemble la société anonyme Les Celliers de Vétroz. Les cinq enfants la dirigent, tandis qu'un vigneron a été recruté pour s'occuper des vignes et que toute la vinification a été externalisée. Le succès de leur vin lors du concours est la preuve que ce modèle fonctionne.

Le vainqueur de la catégorie Vins doux est en effet une Amigne Grand Cru de Vétroz classique. A l'image du Riesling en Allemagne ou du Chenin Blanc dans la Loire, cette spécialité à maturité tardive qu'est l'Amigne dévoile tout son potentiel qualitatif lorsqu'elle est élevée avec du sucre résiduel. Le millésime 2013 de l'Amigne Grand Cru de Vétroz réalisé par Les Celliers de Vétroz envoûte par ses arômes de pamplemousse, de fines herbes et de fleurs blanches. En bouche, ce cru équilibré présente de multiples facettes et paraît curieusement sec, le sucre discret ayant tendance à ne transparaître qu'en filigrane. Cela en fait un compagnon de table idéal, qui s'accordera très bien avec des plats asiatiques.

[www.celliersdevetroz.ch](http://www.celliersdevetroz.ch)

### DEUXIÈME

**Charles Bonvin SA, Sion VS**  
**Amigne Nobles Cépages 2013**

Robe jaune clair, nez expressif de fruits jaunes comme l'abricot et la pêche dans lequel on devine aussi des arômes de mandarine, de miel d'acacia et de noisette, attaque fraîche, bouche suave équilibrée par une vivacité citronnée et finale épicée un tantinet minérale composent un moelleux de très belle tenue. 2014 à 2016

[www.bonvin1858.ch](http://www.bonvin1858.ch)

### TROISIÈME

**Cave de Bretton, Corin-de-la-Crête VS**  
**Viognier de Corin 2013**

Le nez expressif présente des arômes intenses d'abricot, de pêche et de mirabelle. L'attaque, fraîche et fruitée, introduit une bouche volumineuse qui se termine par une finale fruitée et persistante à laquelle une pointe d'amertume donne du relief.

2014 à 2018

[www.cavedebretton.ch](http://www.cavedebretton.ch)

### NOMINÉS

**Cave La Madeleine André Fontannaz, Vétroz VS**

**Amigne de Vétroz Flétrie sur Souche 2010**

Cette Amigne se distingue par sa robe or, son nez expressif où se mêlent le coing, l'orange confite, le champignon frais et une touche de Grand-Marnier, ainsi que par sa bouche équilibrée malgré son volume imposant. Belle finale fruitée rehaussée de légères notes boisées. 2014 à 2022

[www.fontannaz.ch](http://www.fontannaz.ch)

**Domaines Rouvinez, Sierre VS**  
**Grains Nobles 2005**

La robe or précède un nez intense et puissant dans lequel on retrouve de la truffe, du champignon de Paris, du thé, du chocolat et du fruit confit. La bouche ample et puissante développe une aromatique exubérante et se termine sur une finale puissante.

2014 à 2025

[www.rouvinez.com](http://www.rouvinez.com)

**Weingut Erich Meier, Uetikon am See ZH**  
**Riesling 2013**

Plutôt sur des notes de fruits exotiques – maracuja, litchi, ananas – que sur des arômes pétrolés, ce Riesling dévoile une attaque vive, une bouche suave et une finale fruitée. Notons encore la robe jaune claire de ce vin charmeur vinifié avec précision. 2014 à 2018

[www.erichmeier.ch](http://www.erichmeier.ch)

