

Le Dézaley des douze barons flamboie

Nous vous avons déjà parlé de l'aventure du Magnificents'14, ce vin d'exception que les douze vigneronns de la Baronnie du Dézaley ont créé avec Nicolas Wuest, un passionné de cuvées spéciales. Par rapport aux autres vins qu'il élabore avec un comité de sélection rigoureux (Christine Crisci, François Gautier, Jean-Claude Favre et



Jérôme Aké Bédà), ce M'14 ne sortira que cette année. Pour cette cuvée, chacun des membres a proposé un ou plusieurs de ses

Dézaley, qui avaient fait leur première fermentation. Des échantillons dégustés, on a retenu 14 vins, élevés en trois lots distincts. L'un n'a pas fait la malolactique et a connu l'œuf en plastique pour en développer le fruité, l'autre a vieilli sous bois pour gagner en

complexité et le troisième, en cuve, a apporté la fraîcheur. A la dégustation, ceux qui auraient pu craindre un côté ovni ou gadget en seront pour leurs frais. Le vin est un vrai Dézaley de grande classe. Au nez, la pêche de vigne, l'abricot accompagnent le côté citronné, avant des notes minérales de silex. En bouche, les agrumes sont bien présents avec un toucher soyeux. La finale est interminable. Un beau vin de garde. **D.MOG.**

Magnificents'14, 100 cl, 49 fr.
www.magnificents.ch. Disponible au Cerf, à Cossonay, à l'Onde, à Saint-Saphorin, à l'Astra, à Vevey, et dans les bars Yatus en décembre.