

DÉGUSTATION Un œnophile, un cuisinier et un vigneron ont choisi de mettre en commun leur amour du beau et du bon pour un vin original.

Un litre d'amitié, de talents, de plaisir et d'émotions

FRANCE MASSY

C'est l'histoire d'une équipe de foot suisse sacrée championne du monde. C'est l'histoire d'un passionné de vins et de gastronomie. C'est l'histoire d'un vigneron talentueux qui, autrefois, jouait au foot. C'est l'histoire d'un cuisinier – pas long, mais grand, très grand – et de sa femme – œnophile et fin palais – qui aimaient les deux premiers.

Bref, c'est une histoire de copains un peu fous qui ont réinventé le litre façon haute couture.

La petite histoire...

Nicolas Wüst connaît Jean-Claude Favre, vigneron à Chamoson, et Carlo Crisci, cuisinier au Cerf, à Cossonay, depuis de longues années. Si ce responsable technique de La Poste a pu amener son équipe de foot au panthéon du championnat en interentreprises en 2010, il sait aussi repérer les bons vins et les meilleures tables. «J'ai parlé à Jean-Claude Favre de l'épopée de notre équipe de foot à Liverpool. Enthousiasmé, il a rejoint l'aventure en créant un vin: le Magnificients'10, un assemblage de pinot noir, de syrah, de comalin et d'un peu de cabernet franc. Puis, j'ai songé à développer un concept visant à réunir, autour d'un vin exclusif, des partenaires de qualité. Les uns mettant en lumière les autres.»

Après ce coup d'essai qui s'avère être un coup de maître, Nicolas Wüst, en bon fédérateur, réunit autour d'une même première cuvée Christine et Carlo Crisci, leur sommelier François Gautier et Jean-Claude Favre. Tout est réuni pour faire du Magnificients'12 un vin d'excellence et d'émotions.

Un vin haut de gamme en série limitée

«Nous avons le désir de créer un vin particulier qui s'exprime pour et au travers la cuisine de Carlo Crisci. Christine Crisci est une fan de vignier, moi, je craque pour la petite arvine. Nous avons donc convaincu Jean-Claude Favre de créer un assemblage des deux cépages.» Pour le vigneron de Chamoson, dans



Pour Nicolas Wüst, Carlo Crisci et Jean-Claude Favre, le vin est un moyen de partage. «Le litre nous aide à ne pas oublier le côté festif du vin», sourient les trois compères. SP

un premier temps, le mariage vignier - petite arvine semble surprenant. «A ma connaissance, cet assemblage n'a jamais été fait. Mais si j'étais sceptique au début, je suis emballé par le résultat. Finalement, ce sont deux cépages rhodaniens, pas de raisons qu'ils ne se marient pas bien.»

Si Jean-Claude Favre se charge de vinifier et d'élever le vin, Nico-

las Wüst a mis en place un comité de sélection dans lequel, à ses côtés, siègent Christine Crisci et François Gautier. Le comité oriente les contours de la cuvée au travers de différentes dégustations. Mais le vigneron garde la main. «Je les écoute, je sens leurs désirs et, heureusement, nous avons la même sensibilité. Ce vin nous ressemble», sourit Jean-Claude Fa-

vre. Avec une mise de 2000 bouteilles, le Magnificients'12 est un breuvage rare, d'autant plus que 800 bouteilles ont été vendues en primeur.

La démarche Magnificients est appelée à perdurer. La prochaine édition sera confiée à une jeune vigneronne, Valentina Andrei, qui travaille elle aussi des vignes en Valais. «C'est un hasard, j'ai beaucoup d'admiration pour les vins suisses et je compte bien collaborer avec des artisans d'autres régions viticoles», explique Nicolas Wüst. Tandis que Jean-Claude Favre réplique: «Magnificients'12, c'est un vin suisse!»

Le litre, c'est chic

Qu'importe le flacon... La devise n'est pas mise pour le Magnificients'12. «Avec Carlo, nous avons une idée qui nous trottait dans la tête depuis longtemps. A savoir: proposer à nos clients des bouteilles de vin d'un litre, baptisée l'étalon.»

Pour Christine et Carlo Crisci, les atouts d'un tel contenant sont multiples. «Non seulement, l'étalon favorise la garde du breuvage, mais en plus, il permet au sommelier de faire deux fois le tour d'une table de quatre clients. De plus, c'est la quantité idéale pour quatre convives.»

Encore fallait-il trouver une belle bouteille d'un litre. Après maintes recherches, Nicolas Wüst a mis la main sur la merveille. Avec le maître-queux de Cossonay, il travaille à l'habillage. Pas question de laisser cet étalon sans parure. Grâce à eux, le litre, c'est chic. O

ON A DÉGUSTÉ POUR VOUS...

LE MAGNIFICIENTS'12, JEAN-CLAUDE FAVRE, CAVE EXCELSIUS CHAMOSON.

Le Magnificients'12 (photo sp) révèle un tout grand vin. Robe jaune clair avec une nuance d'orangé. Des notes de fruits blancs (pêches de vigne, poires), d'abricots et même de violettes titillent nos narines. La bouche est ample, ronde, vibrante. On retrouve les fruits d'été et un peu d'agrumes. En finale, la petite arvine reprend le dessus avec une salinité typique. Le terroir de Chamoson apporte une belle minéralité.

En vente au prix de 39 francs (le litre). www.magnificients.ch ou directement auprès de la cave Excelsius, à Chamoson, et au restaurant Le Cerf, à Cossonay.

