



Pierre Zufferey, Jean-Pierre Pellegrin et Nicolas Wüst

MAGNIFICENTS SÉANCE VITICOLE

TEXTE [] [] [] Edouard Amoiel

Pour sa dernière séance, *Magnificents* réunit trois personnalités pour une ultime collaboration viticole.

C'est l'histoire de passionnés qui ont concrétisé leurs rêves viticoles à coup d'incessantes dégustations, d'interminables échanges et d'une sacrée dose d'émotion. Un désir de faire des vins par amour du terroir, de la vie, du raisin et par fierté patriotique. L'instigateur de ces rassemblements autour du vin n'est autre que Nicolas Wüst, un homme jovial enthousiasmé par l'univers de la vigne depuis sa plus tendre enfance. Fondateur de *Magnificents*, ce quadragénaire engagé décline deux nouvelles cuvées exceptionnelles, de blanc et de rouge.

QUI S'ASSEMBLE SE RESSEMBLE

« Mon lien au vin s'est toujours construit autour de la faculté unique de réunir les gens. Le vin a l'incroyable pouvoir de rassembler », rappelle Nicolas Wüst avec un brin d'émotion. C'est avec cette philosophie que l'entrepreneur se constitue une modeste cave dès l'âge de 20 ans composée principalement de syrah valaisanne et de chasselas vaudois. Nicolas Wüst arpente au fil du temps les coteaux viticoles helvétiques et imagine rendre hommage aux vigneronnes suisses qu'il admire. *Magnificents* voit le jour en 2010. Après dix ans de bons et loyaux services, la création d'une petite arvine valaisanne, d'un dézaley vaudois réunissant douze vigneronnes en une seule bouteille, d'un merlot tessinois et d'un Râuchling zurichois, il décide de tirer sa révérence. Difficile pour ce passionné de quitter la scène sans panache.

Pour cette dernière séance viticole, il s'associe pour le blanc avec Gian-Battista von Tscharnner, vigneron incontournable des Grisons, pour une cuvée autour du cépage rare Completer. Côté rouge, c'est Jean-Pierre Pellegrin, souvent considéré comme l'horloger des viticulteurs suisses, qui s'associe au projet avec une cuvée autour du cabernet. « Depuis mes nombreux périples, il manquait à mon tableau de chasse les cantons des Grisons et de Genève. En finalité, je suis un directeur artistique qui s'efforce de fédérer et d'encourager les vigneronnes et artistes à faire ce qu'ils aiment de la façon la plus soignée. Le reste

je m'en occupe. » Toujours dans cette notion de collectivité, c'est le peintre Pierre Zufferey qui a été mandaté pour habiller les bouteilles présentées dans un coffret pour cette dernière édition limitée à 445 exemplaires. Le peintre valaisan a peint sur les flacons une élégante dentelle céleste or et argentée et écrit la phrase : « Cultivé et élevé par Jean-Pierre Pellegrin et Gian-Battista von Tscharnner, pensé par Nicolas Wüst, habillé par Pierre Zufferey, et déshabillé par vous. » Tout est dit !

UNITÉ, ASSEMBLAGE, DÉGUSTATION

Pour *Magnificents*, l'idée est de travailler le cabernet-sauvignon et le cabernet franc, élevés en différents types de fûts et assemblés en millésimes compris entre 2016 et 2019. C'est Damien Leclerc, responsable du magasin de vins Lavinia à Genève, qui aide le tandem à tirer le meilleur du terroir genevois. Toujours dans un esprit d'échanges respectueux, le biologiste José Vouillamoz tire la quintessence du Completer de Gian-Battista composé d'un assemblage de millésimes compris entre 2010 et 2016. « Le résultat va bien au-delà de nos rêves les plus fous. J'aime à rappeler que la Suisse fait de grands vins. Le travail des vigneronnes est immense et nous n'avons plus de complexes à avoir », martèle Nicolas.

L'inimitable sommelier de l'auberge de l'Onde, Jérôme Aké Béda, part en croisade pour le plus grand bonheur de tous en organisant une dégustation, un moment fort en intensité réunissant des nez aguerris. Il annonce d'emblée que l'assemblage des cabernets donne un vin de garde qui doit absolument s'oxygéner longtemps à l'avance en cas de consommation hâtive. « Ce vin est caractérisé par une robe rouge pourpre avec un disque brillant, le premier nez est complexe avec des notes de fruits mûrs, pruneau, cerise et poivron rouge. L'attaque est épicée et puissante rappelant le goût de chocolat noir, de

L'élégante
dentelle dessinée
par le peintre
Pierre Zufferey



réglisse et de poivre. C'est un grand vin en devenir. » Constat aussi élogieux pour le blanc qui révèle une robe éclatante et lumineuse avec un premier nez minéral de bloc de pierre et de craie. « Ce vin est d'une grande finesse, dépourvu de toute ostentation et son aération permet de libérer de fines notes d'écorces d'ananas et de pomme jazz. » Avec une acidité rafraîchissante, le final est subtilement biscuité.

Dans cet environnement feutré un peu austère, il n'est pas toujours facile de s'imposer. Nicolas Wüst l'a fait et d'une belle manière. « *Magnificents*, c'est dix ans de rêves devenus réalités, de créations, avec comme moteur la passion et comme carburant le travail. C'est la force des laborieux », aime-t-il préciser.

« MON LIEN AU VIN S'EST
TOUJOURS CONSTRUIT
AUTOUR DE LA FACULTÉ
UNIQUE DE *RÉUNIR LES GENS* »

Nicolas Wüst [Entrepreneur

Jean-Pierre Pellegrin et Nicolas Wüst en dégustation



Sarah Bequemet

Pierre Zufferey



Sarah Bequemet