

Chasselas de Fichilien 2012 Cru de l'Hôpital

Dégustation — Robe de teinte dorée aux reflets légèrement argentés.

Ce chasselas offre un nez d'infusion de cail-lou. On est vraiment sur l'archétype des vins minéraux. À l'aération, le deuxième nez offre une palette aromatique multipliant les notes douces de fleurs de printemps.

Le plaisir est de mise lors de l'attaque en bouche et se poursuit sur la fraîcheur avec une acidité citrique typique d'un vin non rétrogradé. En milieu de bouche, belle expression de la palette aromatique perçue au nez, sur une trame féline mais portée par un corps de belle concentration au volume contenu. Le bonheur culmine en fin de bouche sur une trame intense et persistante avec des relents poivrés qui se prolongent interminablement.

Voilà un TGC (Très Grand Chasselas) à déguster à 9°C sur les Coquilles Saint-Jacques de Norvège, vinaigrette tiède de rattes, caviar et crème de hareng fumé du chef *Stéphane Décotterd* du restaurant *le Pont de Brent* sur Montreux.

Propriété — Un chasselas parcellaire vinifié en assemblant des cuves aux typicités différentes. C'est le paradoxe que Christian Vessaz réalise chaque année avec son chasselas de Fichilien. L'œnologue du domaine de la bourgeoisie de Morat sépare la parcelle de 1,5 hectare en cinq lots qu'il vinifie en utilisant des techniques œnologiques différentes. Il joue sur les levures (indigènes ou sélectionnées), la fermentation malolactique ou encore l'élevage d'une partie du vin en amphore de béton. «Cela permet de gagner en complexité», souligne-t-il.

Engagé en 2002 à la sortie de ses études d'œnologie à Changins, Christian Vessaz a repensé l'encépagement du domaine, réduisant le part de chasselas de 70 % à 35 %. En 2005, quand il a fallu commencer à remplacer les vieux ceps de la vigne de Fichilien, il a replanté du chasselas. «C'est notre meilleure vigne, on aurait pu planter autre chose. Pour moi, il n'est était pas question. Le chasselas fait partie de notre patrimoine.»

Christian Vessaz a réussi son pari d'emblée. Issu d'un sol de molasse qui favorise l'expression du cépage, le chasselas de Fichilien a gagné une médaille d'or au Grand Prix du vin suisse pour son premier millésime, le 2009. Il a fait mieux encore l'année suivante: le millésime 2010 a obtenu le deuxième rang de la catégorie chasselas du concours national.

L'œnologue de Môtier privilégie des rendements très faibles pour favoriser la qualité. «Mon employeur est très compréhensif sur ce point, précise-t-il. Comme moi, son objectif est d'obtenir les meilleurs vins possibles.» Pour améliorer l'expression de ses crus tout en respectant la nature, il cultive ses 9 hectares en bio-dynamie. Sans se montrer intégriste. «Le respect du sol est à mes yeux plus important que le calendrier lunaire.»

