

ARTICLE

Marie Linder pour Le Conservatoire du Johannisberg de Chamoson en février 2018.



Depuis 2012, la Fondation l'Homme et le Vin sélectionne des Johannisberg afin de démontrer le potentiel de garde de ce vin blanc emblématique de Chamoson. Issu du cépage Sylvaner, le Johannis évolue avec bonheur et c'est un tout autre vin que l'on déguste au bout de 5 ans de cave.

Lundi 26 février à l'espace Johannis à Chamoson, un comité de dégustateurs professionnels ainsi qu'une autre table composée d'amateurs de vins, se réunissaient afin d'élire à l'aveugle un excellent Johannisberg 2016, digne représentant du millésime et avec un bon potentiel pour la garde. Cela parmi 13 candidats de haut vol.

Cette dégustation par série et en parallèle s'est avérée très instructive et tout autant sympathique. Si la sucrosité de certains vins ont su gentiment bluffer les palais de nos amateurs, force est de constater que la sélection finale des deux jurys était quasi identique.

Les heureux élus lors de cette dégustation : Simon Maye et La cave Ardévaz auront l'honneur d'être présentés en avril lors du Salon du livre à Genève sur le stand du Valais, hôte d'honneur pour cette édition.

Ils seront également décrits et stockés afin de suivre leurs comportements à la garde.

La dégustation était suivie d'un apéritif à remonter le temps, avec une proposition de crus choisis par Marie Linder, qui démontraient bien les différentes facettes du Johannisberg face aux années qui passent.

Un millésime 2015 de la Cave John et Mike Favre, encore jeune et fringant, parfumé d'une note originale de fruits de la passion, un millésime 2013 de la Petite vertu encore un brin austère et sur la

retenue, mais riche et typé avec une belle vinosité. Un 2012 de la Siseranche, magnifique de complexité, confit et doré en couleur avec de belles codalies.

Après un déplacement au caveau de Chamoson, c'est un millésime 2014 de Jean-Claude Favre et fils, qui tapissait les palais avertis de sa texture velours et de ses notes minérales en accompagnement d'un feuilleté aux champignons concocté avec soin par Yves, le chef cuisinier.

Pour la suite, des vins rouges ont été présentés, les dégustateurs se sont délectés d'un Pinot noir vinifié par François et Patrick Schmaltzried, d'une Syrah de Jonathan Favre.

Pour clore le chapitre, un splendide assemblage de Petite Arvine et de Païen élaboré par David Carruzzo, concluait cette belle dégustation

A l'année prochaine, le millésime 2017 sous la loupe !

Au vol quelques impressions chez nos dégustateurs amateurs

Très intéressant de découvrir toutes ces saveur et textures différentes pour un même cépage et un même millésime.

Surpris par la haute qualité de tous ces vins.

Les vins plus âgés, une très belle expérience.

Ma consommation de Johannis a dû augmenter de 1'000% :-)

Partant pour la prochaine édition.

Au vol, quelques impressions chez nos dégustateurs professionnels

Dégustation bien équilibrée et timing parfait.

Il manquait un vin de calage avant le début.

Ne devrait-il pas y avoir éventuellement aussi une série de Grand Cru pour en définir un de garde ?

Les vins un peu trop frais.

Partant pour la prochaine édition.

Compositions des tables

Professionnels

Chloé Paccot, France Massy, Alain Gaillard, Jean-Yves Beausoleil, José Vouillamoz

Amateurs

Mathieu Bessero-Belti, Maxime Siggen, Olivier Maire, Sébastien Rey, Steve Morabito