

Tastevin

Un chardonnay genevois en Bourgogne

Le chardonnay est un cépage mondialisé, offrant ses arômes de noisettes et de fruits blancs avec une sorte de régularité industrielle, quel que soit le pays qui l'a planté. Comme si ce cépage n'avait que peu de liaison avec le terroir qui le voit pousser. Et pourtant... De grands chardonnays peuvent prouver le contraire, particulièrement quand on pense aux blancs bourguignons ou à certains grands vins du Nouveau Monde. En observant le classement du dernier concours des Chardonnay du monde, en Bourgogne, on peut donc admirer la diversité des pays qui se

trouvent dans le top 10 des vins primés. Le premier est un cru sud-africain, le Groot Constantia 2013. En deuxième, c'est l'australien De Bortoli qui glisse son Reserve 2013. Et, en troisième place, c'est un chardonnay... de Genève! En l'occurrence celui du Domaine Les Perrières, un Peissy 2013 dans sa version élevée en fût de chêne. Les Perrières, c'est un domaine familial né en 1794 et dirigé aujourd'hui par Bernard Rochaix et ses enfants qui l'ont développé avec cons-



tance, jusqu'à travailler le raisin d'une centaine d'hectares sur lesquels sont plantés dix-sept cépages!

Ce chardonnay de Peissy est limité à 950 g/m². Il fait ses deux fermentations en fût avant un passage en barrique de douze mois. Au nez, le côté agrumes domine, avec une petite touche de poire, de vanille et de miel. La bouche est riche, grasse, bien droite, avec une acidité élégante et bien maîtrisée. **D.MOG.**

Chardonnay de Peissy barrique 2013, 75 cl, 17 fr. 50. www.lesperrieres.ch.