

Tastevin

Un numéro dont il faudra tenir compte

1807, c'est le code postal de Blonay. Martial Neyroud s'y est installé il y a une dizaine d'années, reprenant le Domaine des Châbles dont il loue les trois hectares et où il élabore ses vins. Son père, Maurice, est vigneron à Corsier. En attendant de reprendre un jour les vignes familiales, il a encore loué 2,5 hectares à un cousin entre Chardonne, Corsier et Jongny, où il s'est empressé de replanter un hectare avec des cépages moins courants dans la région. Du chenin blanc, histoire d'avoir un



vin de gastronomie à la belle fraîcheur, du cabernet franc, du mara pour le plaisir et du galotta pour les assemblages. Car le vigneron de 33 ans est persuadé que Lavaux peut aussi proposer des rouges puissants, des vins qui peuvent rivaliser avec les meilleurs étrangers. La preuve avec son 1807 Rouge, assemblage de malbec, gamaret et garanoir, qui a remporté quelques jolies récompenses. Ou ce riche merlot élevé en barrique, en attendant les promesses des vignes replantées.

Côté blancs, deux chasselas, bien sûr, sur deux terroirs. Mais aussi ce 1807 Blanc, qui a terminé à la deuxième place des assemblages blancs du Grand Prix du vin suisse. 60% de pinot gris se marient à 40% de doral, pour un vin qui n'a pas fait sa deuxième fermentation. Face au léger sucre résiduel (3-4 g), la fraîcheur est là, proposant un bel équilibre. Au nez, on est dans les agrumes et les fruits exotiques. En bouche, il y a du gras, du corps et des touches de miel. La finale est longue, avec presque un rien de salin. **D.MOG.**

1807 Blanc 2012, 70 cl, 18 fr.
www.domainesneyroud.ch