

La bouteille de la semaine

Fendant 2005, Domaine de Beudon, Fully

Grâce à des producteurs de qualité, la viticulture biodynamique produit aujourd'hui d'excellents vins, en Suisse comme à l'étranger. Cette méthode a été adoptée par des domaines prestigieux, notamment en Bourgogne. En Valais, une vigneronne comme Marie-Thérèse Chappaz a contribué à mieux la faire connaître. Dans le hameau de Beudon, au levant de Fully, Jacques Granges cultive ses vignes en biodynamie depuis 1992. Avec un résultat magnifique, à en juger par son Fendant 2005. 2005? Oui. Le producteur, qui a constaté que ses vins blancs vieillissaient très bien, a constitué des stocks de millésimes récents de son Fendant, en descendant jusqu'à l'année 2000. Le

millésime 2006 n'étant pas satisfaisant, il a été vendu en vrac. Et le millésime 2007 n'est pas encore commercialisé.

2005, donc. Une robe or pâle, avec des reflets dorés. Un disque d'une limpidité cristalline. Au test lumière, une viscosité abondante sur la paroi du verre. Au nez, des arômes d'une belle complexité, avec des notes de fleurs blanches, de citron, de tilleul, et une minéralité qui exprime un beau terroir.

Mais ce qui impressionne dans ce vin, c'est sa bouche: elle est comme tendue vers le ciel, à l'instar du vignoble de Beudon, et d'une grande race. Il n'y a pas de trace de gaz carbonique dans ce Fendant. L'attaque est à la

fois précise et vive, enrobée dans une matière à l'opulence raffinée qui déploie toute son élégance à l'évolution. Le toucher de bouche est d'une délicatesse infinie, et l'équilibre entre le gras et l'acidité juste parfait. C'est un vin élancé et droit, extrêmement digeste avec ses 11,2% d'alcool: impossible de s'en lasser.

Ce vin a été vinifié en cuves inox par l'œnologue Pierre-Antoine Crettenand avec des levures indigènes, sans chaptalisation ni filtration. Il a été mis en bouteille après un an. Il porte deux labels: Bio Suisse et Demeter. Ce dernier label certifie que le vin a été élaboré selon les



principes de la biodynamie, sans aucun produit chimique de synthèse.

Le Domaine de Beudon est atteignable uniquement en téléphérique ou à pied. Jacques et Marion Granges possèdent en tout 7 hectares de vignes: six qui s'étagent entre 740 et 890 mètres d'altitude, et un hectare au pied du téléphérique. Le samedi 8 mars, ils seront présents au premier Salon des

Où l'acheter?

Chez Lavinia,
3bis, rue de Coutance,
1201 Genève.
Tél. 022/732 22 22. Prix: 19 frs.

vins alpins au Domaine du Crépon, à Villeneuve, où ils présenteront leurs vins en compagnie de quelques autres vigneronns entre 10h et 19h.

Patricia Briel