

Une roussanne parée d'or

En Valais, longtemps, la roussanne s'est faite discrète. Ce cépage rhodanien faisait souvent partie de l'Ermitage, partageant tant les parchets que les cuves avec la marsanne. Plutôt tardive, la roussanne a besoin de parcelles bien ensoleillées et bien ventilées pour se développer harmonieusement. A Saint-Léonard, chez Antoine et Christophe Bétrisey, elle est plantée en tablards entre des murs de pierres sèches, du côté d'Uvrier. Les deux frères ont repris le domaine de leur père, Jean, en 1993. Et ils

cultivent leurs dix hectares en respectant les normes Vinatura. Leurs 25 vins remportent régulièrement des prix, comme cette médaille d'or glanée à Bruxelles par la Roussanne 2009.

Après une vendange à 110° Cehslé, la vinification classique avec deux fermentations. Au nez, l'abricot domine, avec un peu de noisette. La bouche est équilibrée, d'une belle longueur, avec un zeste de salinité. Un beau vin de garde.

D.MOG.



Roussanne AOC, 70 cl, 17 fr.
www.betrisey-vins.ch