



Le bar

Un rosé vaudois star de l'été

Médaille Grand Or au Mondial du merlot, le rosé de la **Cave de la Côte** fait un pied de nez à la canicule.

par François Busson | 25 juillet 2019

Une coopérative multimédaille. Avec deux des quatre médailles Grand Or remportées lors du dernier Mondial du merlot organisé par Vinea, la Cave de la Côte (ex-Uvavins) s'est montrée à la hauteur de sa réputation d'excellence. Les deux lauréats, un Rosé de Merlot Expression 2018 et un assemblage Merlot-Gamaret Emblem 2017 rejoignent au palmarès de la deuxième plus grande coopérative de Suisse un meilleur merlot du monde 2010, un meilleur chasselas du monde en 2016 et 2018, et quelques 70 médailles glanées dans différents concours en 2018.

Un concentré d'excellence. Certains pourraient s'étonner qu'une cave coopérative, qui regroupe 300 vignerons sociétaires, 193 vins élaborés et 450 hectares de vignobles, soit le quart de la surface de La Côte, puisse se hisser à un tel niveau d'excellence. Mais c'est justement la taille de l'entreprise qui fait son succès. Avec une septantaine d'employés, la Cave de la Côte peut se permettre d'avoir de vrais pros à chaque étape de l'élaboration d'un vin, depuis le vigneron qui ne s'occupe que de viticulture jusqu'au commercial qui le vend en passant par l'œnologue qui élabore les assemblages ou les cavistes qui élèvent les vins (193 vins élaborés à la Cave de la Côte!). Autre avantage d'une coopérative, la possibilité de sélectionner de manière optimum ses raisins parmi 1800 parcelles en fonction du style de vin à élaborer.



Rodrigo Banto devant d'anciennes cuves décorées par l'artiste Nicolas Bamert alias «Original».

Un œnologue chilien. Rodrigo Banto est depuis seize ans l'œnologue de la Cave de la Côte, aujourd'hui assisté par un maître caviste. Ce fils d'un dentiste et d'une psy, né à Santiago où il fit sa scolarité dans une école suisse financée par le canton de Bâle, possède la double nationalité suisse et chilienne. La «faute» à un grand-père maternel originaire de Nidwald émigré au Chili dans les années 1930. Après des études d'ingénieur agronome et d'œnologue au Chili et huit années passées dans les plus grandes caves de son pays, suivies de stages dans les vignobles californiens et bordelais, Rodrigo s'est donc installé en 2003 en Suisse.

Un vin très technique. Pour Rodrigo Banto le succès que rencontrent ces rosés est lié à l'extrême attention portée à leur élaboration. «Je n'élabore pas ma dizaine de rosés avec des rouges de deuxième choix comme cela se fait parfois encore... Ça commence dans les vignes où il s'agit de choisir les bonnes parcelles à la maturité optimale pour avoir un maximum de fruits. Les 1800 parcelles sont visitées et classifiées et je déguste les baies avant et pendant les vendanges pour choisir les dates de récolte. Ensuite, il faut apporter un grand soin à la vinification qui, pour les rosés, est très technique: clarification, fermentation en température contrôlée pour éviter la dispersion des arômes, dégustation fréquente pour éviter les défauts... Et pour cela, il faut disposer, comme nous depuis 2015, d'un excellent équipement de cave.»



Le Rosé de Merlot médaillé.

Un rosé gourmand. Issu de trois parcelles (Nyon, Saint-Prex, Denens), dont deux en pressurage direct et une en macération pour la couleur, ce Rosé de Merlot expression 2018 est plus un vin de gastronomie que d'apéritif. « C'est un vin d'une belle complexité aromatique au nez, analyse Rodrigo Banto. Des arômes fruités de framboise, de fraise, un peu de cassis et une pointe de banane. En bouche, l'attaque est suave avec des notes de raisinés en milieu de bouche et une belle finale. En 2018, excellente année, le risque était d'avoir un déséquilibre en alcool mais on a su garder un bon équilibre avec l'acidité. On combine ainsi la richesse d'un œil-de-perdrix et la fraîcheur du rosé de gamay.»

Et dernier conseil de l'œnologue vedette de Morges, ne buvez pas ce rosé au sortir du frigo mais plutôt à 10, 12 degrés pour bien apprécier ses arômes et accompagnez-le d'un carpaccio de poisson ou de viande, un plat asiatique ou de charcuteries. Avec, pour lui, un must: un verre de Rosé de Merlot Expression 2018 pour sublimer la dégustation d'une tomme de Rougemont!

Les deux vins médailles Grand Or du Mondial du merlot 2019

Rosé de Merlot Expression 2018: 15 fr. 90 Assemblage MerlotGamaret Emblem 2017: 12 fr. 80



Rosé de Merlot Expression 2018: 15 fr. 90



Assemblée MerlotGamaret Assemblage 2017