

## Nos coups de cœur

### Dôle Blanche 2011

Elaboré à partir de Pinot Noir exclusivement, ce rosé de pressurage est originaire d'un sol très calcaire. «Il est trop gras pour porter l'appellation Œil-de-Perdrix», précise son géniteur. Et effet, le vin impressionne par son volume et sa densité. Une belle couleur «pelure d'oignon», un nez de fruits rouges et une finale aussi fruitée que vive constituent les autres traits marquants de ce rosé de gastronomie.

**Prix: 14 francs**



### Pinot Noir de Charrat 2010

Première constatation, les 18 mois d'élevage ne laissent aucune trace de bois. Au nez, ce vin à la robe claire et lumineuse développe des notes florales et élégantes. En bouche, ce Pinot de la rive gauche du Rhône est construit sur la finesse et la rectitude. Ici, pas d'exubérance confiturée, mais de la sapidité, des arômes de petits fruits et une grande longueur en bouche.

**Prix: 19 francs**



### Ajà 2010

Quatre mesures de Gamaret pour une mesure de Pinot Noir, un élevage de 18 mois en barriques, un nom qui signifie hasard en patois d'Evolène: voilà la fiche signalétique d'un assemblage très sombre au nez expressif. On perçoit des notes épicées, fumées, balsamiques et une pointe de résine (due à l'utilisation d'une barrique de mélèze). En bouche, le fruité puissant s'appuie sur une structure tannique aussi conséquente que persistante. Belle finale épicée.

**Prix: 22 francs**



## Découverte

### Reto Müller, Charrat (VS)

# Artisan biodynamique

Revendiquant une philosophie biodynamique et l'appellation d'artisan-vigneron, ce Lucernois développe depuis cinq ans un petit domaine dans le Bas-Valais. Désireux de respecter le cycle naturel du vin, il élabore des crus intenses nés de longs élevages.

**Texte: Alexandre Truffer**

Pendant près de dix ans, Reto Müller a travaillé dans le monde de l'aviation. En 2001, il décide de quitter les airs pour revenir à la terre. Son premier stage se fera sous la direction de Luc Tétaz, dans les vignes de la Commune de Morges. A cette époque, il rencontre plusieurs producteurs intéressés par la biodynamie comme les frères Cruchon ou Christian Rossel. Sensibilisé par un oncle aux médecines douces, il découvre que les vignerons biodynamiques appréhendent la vigne comme les praticiens alternatifs leurs patients. Une fois Changins terminé, il s'installe en Valais et travaille pendant deux ans chez Jérôme Giroud. En 2007, il acquiert ses premières vignes et débute la construction d'une cave à Riddes un an plus tard.

Profondément convaincu de l'importance de la biodynamie, Reto Müller n'hésite pas à écrire sa profession de foi sur ses listes de prix. Intitulée «Respectueux du cycle naturel», celle-ci précise que les vins biodynamiques au très bon rapport qualité-prix de notre artisan-vigneron sont élaborés de la façon suivante: traitement des vignes avec des extraits de plantes et sans molécules chimiques,

enherbement et travail du sol, vinification authentique avec des levures et des bactéries indigènes, pas de régulation thermique à la cave, longs élevages, pas de filtration et minimum de sulfites pour garantir la typicité du cépage.

Aujourd'hui, la gamme de Reto Müller - qui vient de déménager à Charrat, à côté de Fully - est en cours de mutation. Outre les vins présentés, des classiques destinés à rester, le vigneron propose deux Chardonnay élevés trente mois sous bois et un Johannisberg qui, une fois terminés, seront remplacés par des crus issus de ses parcelles de Charrat où il cultive du Païen, du Pinot, du Gamaret et du Diolinoir. Mais ces changements ne changeront rien à ses méthodes de travail: «de très longs élevages pour laisser au cépage le temps de développer son potentiel, le refus de toute molécule chimique (cuivre excepté, ndlr) et des vignes les plus équilibrées possibles».

**Reto Müller**

**Rue des Marronniers 4**

**CH - 1906 Charrat**

**Tél. +41 (0)78 757 11 45**

**www.artisan-vigneron.ch**