

24 heures

Tastevin

Le rosé se décline en magnum

C'est une initiative que l'on doit, au départ, à Michaël Texier, un des deux jeunes patrons de l'excellent restaurant La Balance, à Daillens, ouvert en octobre dernier. Le garçon, donc, a mis à sa carte un rosé des coteaux d'Aix, qu'il propose au verre et en bouteille mais aussi en magnum et en jéroboam (3 litres). Michaël Texier a demandé à son presque voisin François de Coulon, du Château d'Eclépens, pourquoi il ne proposait pas aussi son rosé en magnum. C'est désormais chose faite. Il faut dire que le domaine du Mormont produit du rosé depuis plusieurs décennies.

Au départ, il s'agissait de résoudre la difficulté de l'une des parcelles du domaine, complantée en pinot noir et en gamay, qui posait des problèmes de maturité différente aux vendanges. Aujourd'hui, le rosé d'Eclépens est toujours issu de cette vigne d'une quarantaine d'années. Ce vin de saignée est produit de manière très traditionnelle, en cuve inox, avant une mise en bouteilles au mois de mars.

Pour François de Coulon, la mise en magnums n'a pas été facile. Il fallait d'abord trouver un contenant en verre blanc, pour faire

admirer la belle couleur de son vin. Les magnums de rosé sont en effet quasi inconnus dans la région, à notre connaissance. Après de nombreuses démarches, le châtelain a trouvé cette bouteille «alsacienne» très fine et élancée. Lancé officiellement cette semaine, le rosé a un nez très élégant et fruité. La bouche est vive, avec une structure qui l'autorise à accompagner un repas. **D.MOG.**



Rosé de gamay, 150 cl, 32 fr.
www.chateau-eclépens.ch
La Balance, Daillens, fermé dimanche et lundi.
www.auberge-labalance.ch

24 heures | Samedi-dimanche 13-14 juillet 2013

TERROIRS