

## 1<sup>ère</sup> place

Les Hutins,  
Bertholier Coteaux  
de Dardagny 2005

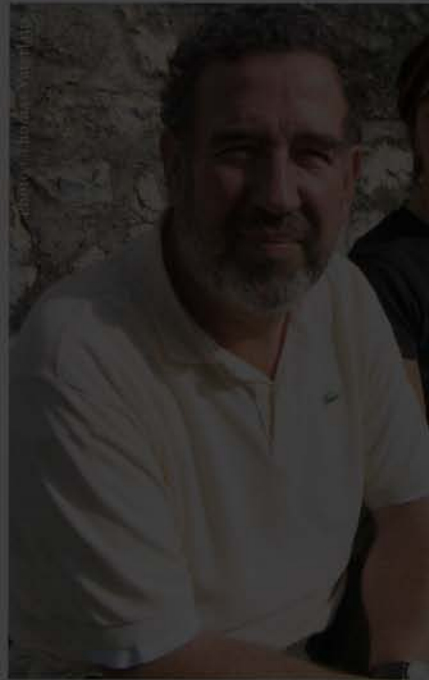
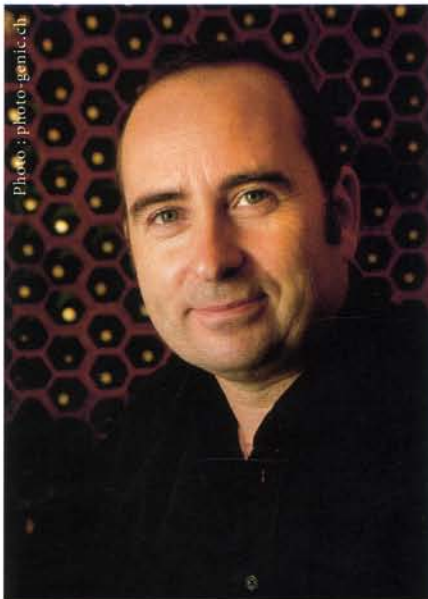
Pierre & Jean Hutin,  
Dardagny

## 2<sup>ème</sup> place

Terra Zina 2006

Cave Saint Mathieu,  
Jean-Louis Mathieu,  
à Chalais

Au cours de ces dernières années, avec détermination, Jean-Louis Mathieu a réussi à rejoindre les domaines de pointe du Valais. Après une formation à Changins, il suit des cours à Bordeaux avant de prendre en 1995 les commandes du domaine familial. La cuvée rouge Terra Zina est issue de raisins du coteau du même nom, une colline qui trône en plein milieu de la vallée du Rhône, à Chalais. Il s'agit d'une cuvée à la composition particulière, corsée, à base de Pinot noir, Humagne rouge, Syrah et Diolinoir. Le vin est en partie élevé en barrique et se présente particulièrement compact et vif, avec 12,5 degrés d'alcool modéré.



C'est dans la plus grande discrétion et avec beaucoup de modestie que Pierre (ci-dessus) et Jean Hutin ont réalisé de très grandes choses dans leur domaine de 20 hectares. En 1985, ils vendaient encore 90 pour cent de la production en vrac. Aujourd'hui, l'ensemble de la récolte est mis en bouteille et vendu sous leur propre nom. Ils doivent leur succès à un souci permanent d'innovation et de qualité. Les frères Hutin ont été, par exemple, les premiers vigneron en Suisse à planter du Sauvignon blanc, mais aussi du Gamaret, un cépage très à la mode de nos jours. Le Bertholier rouge commercialisé pour la première fois en 1989 était alors un Gamaret pur. Les années suivantes, les deux frères l'ont sorti en cuvée, n'ayant de cesse de toujours améliorer l'assemblage. Aujourd'hui, la cuvée Bertholier est composé à 70 pour cent de Gamaret, 15 pour cent de Cabernet Sauvignon et 15 pour cent de Merlot.

La maison Hutin se prépare à un important changement. Pierre Hutin, 60 ans, et pas moins de 45 récoltes (incluant 2007) sur le dos, prend en effet sa retraite. Jean Hutin continuera de gérer le domaine avec sa fille de 38 ans, Émilienne.

## 3<sup>ème</sup> place

Castanar Rosso  
Ticinense Riserva  
Barrique 2003

Tenuta Viticola  
Fam. Ferrari,  
Roberto Ferrari,  
à Stabio

Chez les Ferrari père et fils, le cas du Tessin, le Merlot, est bien entendu traité avec respect. Mais ils aiment, par exemple, se livrer à des expérimentations avec des cépages atypiques de la région que sont la Syrah et le Vie Rosso. C'est le domaine des vins rouges, leur passion, qui s'exprime avant tout dans des recettes et des assemblages séduisants, comme c'est le cas pour cette cuvée Castanar Riserva. Elle est composée d'un assemblage particulièrement équilibré et élégant de Merlot et de Cabernet Sauvignon. L'entreprise familiale Ferrari existe depuis 1977, mais ce n'est qu'en 1997 que Roberto Ferrari met en bouteille son premier vin. Depuis 2002, les vins sont élevés dans une cave entièrement refaite, à Stabio, sous le contrôle d'un œnologue qui n'est autre que son fils, Andréa.

