



SÉBASTIEN DUPRAZ



PAR JEAN-LUC INGOLD

AVEC SA SYRAH, SÉBASTIEN DUPRAZ SE POSE UN PEU LÀ. ELLE LUI A DÉJÀ VALU DE L'OR À LA SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE, ET MÊME LE PRIX DE LA PRESSE. Mais cette année, rien. Pas de médaille, ni pour la syrah, ni pour les autres bouteilles soumises au jury. Ma foi, ça peut arriver. Manquaient juste quelques dixièmes de point. Le jeune quadra, 41 ans fin juin, natif de Soral, épatant paradis villageois bien fourni en vigneron, n'en fait pas une histoire, il a d'autres chats à fouet-

ter. Car ça miaule à la Cave des Chevalières. D'abord, dès la fin de l'année, il en deviendra l'unique patron. Formellement, car il y a des lustres qu'il n'en fait, heureusement, qu'à sa tête: son premier millésime remonte à 1992. Avant, il avait collectionné les diplômes professionnels et les avait digérés en trekkant à d'impressionnantes altitudes au Népal avec sa future épouse, Eva.

MERLOT MULTIBARRIQUÉ
Fin 2010, également, il va dou-

bler la mise et porter la surface du cépage rhodanien à un demi-hectare. Pas énorme par rapport aux six hectares sur douze que se partagent presque équitablement le chasselas et le gamay, d'accord, mais avec six mille mètres en deux parcelles, on se rapproche de la surface de son merlot multibarriqué, l'autre cépage rouge qui l'emballé et qu'il brode avec délicatesse.

Fin 2010, encore, Sébastien Dupraz franchira le pas: il va planter quelques lignes de petite arvine à Lully, sur «une magnifique parcelle», dit-il, d'une pente moyenne de 55%. Les voici presque en Valais, accrochées aux coteaux de Fully ou de Chamoson, ça tombe bien,

car il ne lésine pas sur les références. Il vise en toute simplicité une arvine super-sèche (ça devient rare!), style Grande Année St-Pierre, élevée en barrique, de Mike Favre, «essusez du peu». On attendra bien quatre ou cinq ans, au moins, avant de goûter cette petite merveille (presque) unique dans le vignoble de la République. Tout comme l'est son vin jaune à base de... chardonnay (et non de savagnin comme dans le Jura) qu'il vinifie «pour s'amuser». Tant mieux si le plaisir est doublement au rendez-vous.

Il l'était, en tout cas, en dégustant à la barrique (contenance: 300 l.) une syrah légèrement toastée, toute de baies rouges et

Date: 07.07.2010



Rédaction "Genève Hebdo"
1207 Genève
022/ 737 07 97
www.genevehebdo.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 55'000
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 31
Surface: 26'876 mm²

d'épices, un cabernet sauvignon souple et riche, ample et structuré, nez iodé, bouche cassis, et surtout un fabuleux merlot, nez de mûre et de chocolat, bouche de prune et de sous-bois. En attendant sa cuvée tardive de pinot gris, une autre mini-production mûrie sur pied qui n'apparaît pas chaque année. ■