©Clos de Tsampéhro

Le Clos de Tsampéhro
Au-delà des étoiles…

En Valais

En Valais… Ce canton particulier se divise en deux parties. Le Haut-Valais aux paysages magnifiques et pittoresques et la vallée, le Bas-Valais et ses deux cités de renommée internationale, Sion et Sierre. Le premier, alémanique, se distingue par son dialecte dont la consonance ne le rend pas immédiatement compréhensible. Il regorge de pépites comme le glacier d'Aletsch ou le Cervin et de stations exclusives de sport d'hiver qui le placent au rang de destination privilégiée. Quant au Bas-Valais, il dénombre une multitude de domaines viticoles plus prestigieux les uns que les autres. L'amateur portera alors son intérêt sur les cépages autochtones comme la Petite Arvine, le Cornalin, l'humagne -aussi bien rouge que blanche- pour ne pas citer les variétés historiques telles que l'imbertscha, le Lafnetscha ou la Rèze. Parmi les producteurs de vin haut de gamme force est de reconnaitre que la concurrence est féroce. Pourtant l'un d'eux semble avoir paisiblement tracé son chemin : Le Clos de Tsampéhro.

Le Clos de Tsampéhro

Un cercle d'amis

2011… Deux Romands, le premier Genevois, le second Valaisan, qui se sont au préalable liés d'amitié durant leur service militaire se retrouvent beaucoup plus tard, en 2011 donc pour élaborer un projet viticole ensemble. Le premier, Christian Gellerstad, est membre du comité de direction de la banque d'affaires genevoise Pictet & Cie. Le second n'est ni plus ni moins que le vigneron de la Cave La Romaine (lien), domaine qu'il fonde en 1989. Joël Briguet (1967-), diplômé de la prestigieuse Ecole de Viticulture et d'Œnologie de Changins, est réputé être un bosseur sans concession quant à la qualité de ses vingt-deux vins, ce qui lui permet d'hisser son domaine au rang d'un des meilleurs en Suisse. En 2011, l'année de la fondation du Clos de Tsampéhro justement, la Cave La Romaine devient membre de la réputée Mémoire du Vin Suisse -MDVS- (lien).

©Cave la Romaine

Joël Briguet et Christian Gellerstad s'associent à Vincent Tenud, le jeune œnologue de la Cave la Romaine, et à Emmanuel Charpin le talentueux communicateur depuis retourné au Château de Villa à Sierre. Charpin a été remplacé en 2017 par Johanna Dayer, diplômée de l'Ecole Hôtelière de Lausanne. Avant de rejoindre les trois compères Johanna s'est forgée une fameuse réputation dans le groupe Provins et plus particulièrement auprès de Valais-Mundi, le domaine qui produit Electus et Eclat. Johanna était la cheffe du projet Electus et en a fait un succès incontestable. La dynamique et intellectuellement très curieuse Johanna parfait actuellement sa formation afin de rejoindre le club select des Masters of Wine (lien). Au sein du Clos de Tsampéhro les responsabilités se répartissent de la façon suivante : Joël Briguet est le viticulteur, il gère les vignes. Vincent Tenud travaille à la cave et vinifie donc les vins. Christian Gellerstad est chargé de la stratégie tandis que Johanna Dayer occupe une fonction polyvalente puisqu'elle a la responsabilité de la conversion en biodynamie, elle vinifie les vins avec Vincent Tenud, est responsable de la communication digitale du domaine et du marketing lié aux relations publiques.

De gauche à droite Joêl Briguet, Christian Gellerstad, Vincent Tenud et Johanna Dayer ©Siffert/weinweltfoto.ch pour le Clos de Tsampéhro

Le champ aux poires

Le Clos de Tsampéhro est domicilié à Flanthey sur la commune de Lens, à moins de dix kilomètres de Sierre, et bénéficie pleinement de l'infrastructure de la Cave La Romaine. Un bâtiment très moderne et doté d'un chai superbe, en forme d'amphithéâtre, a juste été construit à côté du cellier de la Cave la Romaine. Les millésimes sont indiqués en chiffres romains, 2011 porte donc le chiffre « I », 2018, puisqu'il s'agit du millésime que nous goûtons, le chiffre VIII. 2011 a été un millésime forcément rare mais oh combien ambitieux. 850 bouteilles et quelques magnums du blanc dont les deux cépages sont autochtones du Valais ainsi que 2100 bouteilles de 75 cl et 150 magnums du Tsampéhro rouge dont le cépage principal est le Cornalin auront été produites. Ambitieux le Clos de Tsampéhro l'est puisque l'idée initiale, le schéma directeur du domaine est depuis le début de produire de grands vins. Tsampéhro c'est d'abord l'histoire d'un terroir comme nous le verrons plus tard. Tsampéhro dont le nom signifie dans le patois de Lens *Champêtre », autrement dit « Champ aux poires » veut porter très haut l'étendard du Valais. En adhérant pleinement aux cépages autochtones et en ne faisant aucune concession en matière de viti-/viniculture. En effet non seulement la densité de plantation des vignes atteint 10'000 pieds par hectare mais les rendements sont soigneusement contrôlés. Le Clos est cultivé en agriculture biologique depuis plusieurs années et est actuellement en reconversion « Bourgeon bio suisse » (lien). Deux fois par an, au printemps et après les vendanges les préparations biodynamiques 500, dite « bouse de corne » (lien) et 501 dite « silice de corne » (lien) sont appliquées au sol. Deux préparations certifiées par l'association Demeter (lien).

« La magie du printemps » ©Clos de Tsampéhro

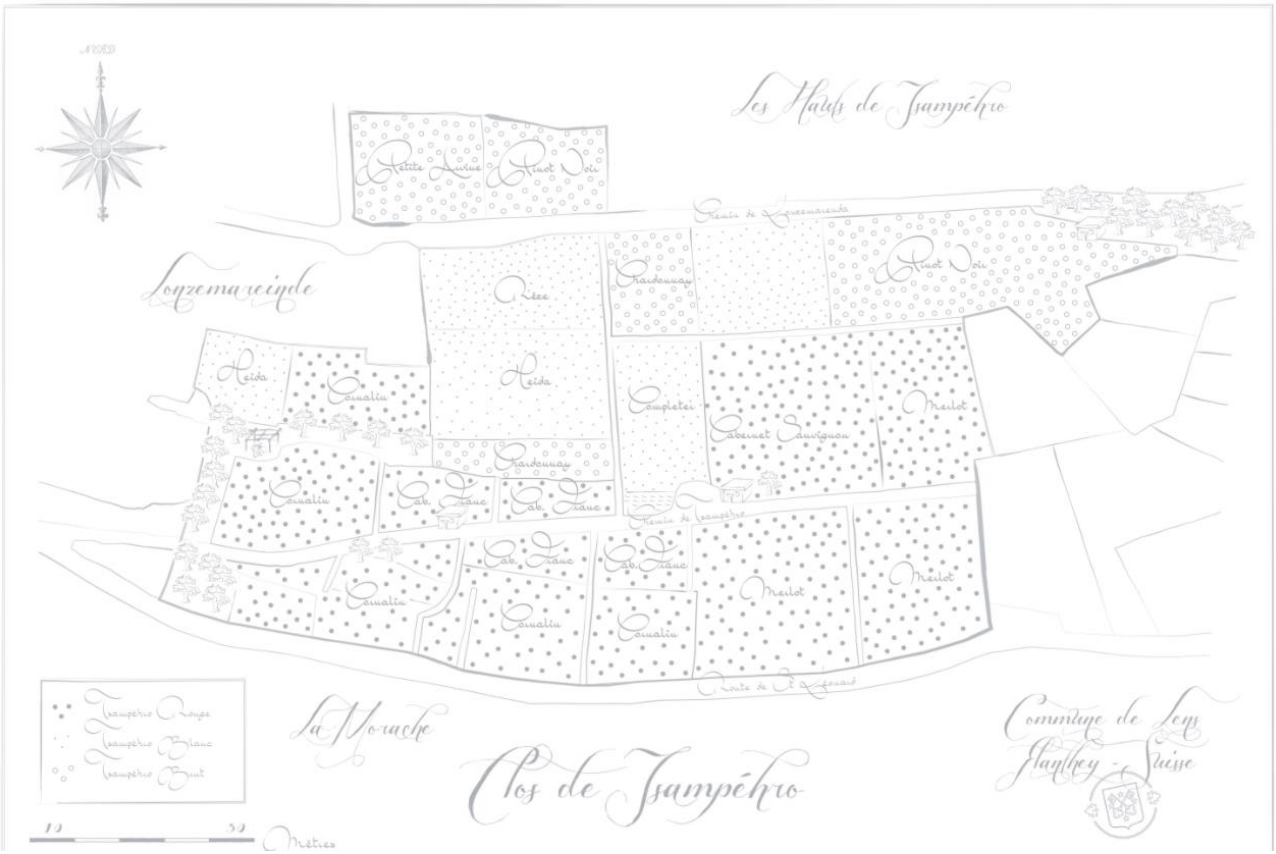
La quête de la perfection va jusqu'à développer une agriculture durable en développant un écosystème équilibré. Ainsi une vingtaine d'arbres fruitiers -poires, coings, cerises, figues, prunes, pêches et abricots- poussent dans les vignes et des « hôtels à insectes », selon l'expression du domaine, tout comme une ruche, au centre du Clos y sont présents. Pour compléter le tout, des arbustes et des buissons clairsemés pal lient à l'érosion des sols.

Les trèfles rouges du Domaine sont plantés sur les parcelles de blanc (Rèze, Heida & Completer). Suite à une analyse approfondie des sols l'équipe du Tsampéhro a remplacé les engrais chimiques par des plantations naturelles. Le trèfle fournit de l'azote, essentiel au bon développement de la fermentation et à l'expression du potentiel aromatique des vins blancs. ©Clos de Tsampéhro

Ambitions…

Ambitieux le Clos de Tsampéhro l'a aussi été en fixant dès le premier millésime le tarif des bouteilles à un niveau alors inhabituel pour des vins suisses. Une stratégie payante à notre avis où l'on ne se démarque de la concurrence qu'avec des arguments de poids. Les vins suisses méritent depuis de nombreuses années toute l'attention des amateurs les plus exigeants. Un prix « élevé » permet en quelque sorte d'accéder au graal. Provins avec son Electus à CHF 150.- la bouteille l'a parfaitement saisi. Au risque de s'adresser à une élite fortunée plutôt qu'à une élite de consommateurs avertis. Le Clos de Tsampéhro a magistralement échappé à cet écueil. La qualité des vins ne peut objectivement pas être remise en question et le prix reste loin de ceux d'appellations réputées en France o en Italie. CHF 79.- pour le Clos de Tsampéhro rouge VIII situent ce vin au niveau d'un premier cru bourguignon, ce que les amateurs avertis sont disposés à payer.
Electus a eu la réputation initialement de n'être disponible que sur une seule table de grand restaurant, à savoir celle du prestigieux Dolder Grand de Zurich. De son côté les vins du Clos de Tsampéhro sont disponibles dans plus de trente restaurants étoilés. Au-delà des étoiles et des restaurateurs qui savent que les grands vins ont besoin d'une garde adéquate, le Clos s'est étoffé au fil des ans d'un portefeuille de partenaires privilégiés pour la commercialisation des vins. Entre Granchateaux (lien) domicilié à Lutry, dans la région de Lavaux, et CAVESA (lien), le club des amateurs de vins exquis du célébrissime Jacques Perrin, membre du Grand Jury Européen (lien) ainsi que certains cavistes plus intimistes comme Hischier Weine (lien) à Brig-Glis dans le Valais, Vogel Vins (lien) à Grandvaux, dans le Lavaux, et Wineroo (lien) à Cully l'amateur des vins du Clos de Tsampéhro mais aussi l'amateur tout simplement de grands vins indépendamment de leurs origines seront privilégiés. Le Clos de Tsampéhro, en rouge tout aussi bien qu'en blanc ainsi que le brut -nous n'avons pas pu goûter le Completer à ce jour- saura régaler les palais les plus avertis.

De gauche à droite : Vincent Tenud, Marc Almert, le meilleur sommelier du monde 2019, Johanna Dayer et Joël Briguet
©Clos de Tsampéhro



©Clos de Tsampéhro

36 parcelles

Trente-trois propriétaires de trente-six parcelles pour une superficie totale de près de trois hectares. Toutes situées sur un authentique clos, un endroit magique dont les sols sont constitués d'éboulis calcaires plus ou moins complexes composés de schistes, de sols acides et d'une texture sablo-limoneuse. Ils ne retiennent pas l'eau mais emmagasinent la chaleur du jour qu'ils restituent la nuit.
Trente-six parcelles situées à une altitude moyenne de 660 mètres, La déclivité est de 35%, bien qu'elle puisse atteindre 55%. Le clos est orienté vers le sud/sud-ouest et bénéficie d'un ensoleillement allant jusqu'à 2500 heures par an. Le climat est clairement méditerranéen.

Trente-six parcelles, c'est ce dont l'équipe du Clos de Tsampéhro est parvenue à s'emparer. Trente-six parcelles pour dix cépages issus de la sélection massale, bien qu'une attention toute particulière soit prêtée aux greffons et porte-greffes (lien). Les dix cépages se répartissent pour ainsi dire à égalité entre les vins blancs et le vin rouge. Le mousseux, un des meilleurs produits en Suisse, est composé de Petite Arvine, Chardonnay et Pinot Noir, le blanc de Rèze et Heïda, le rouge de Cornalin, Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc tandis que le rare Completer du Clos de Tsampéhro ne contient naturellement que ce cépage.

©Clos de Tsampéhro

Les vendanges

Les rendements dans les vignes sont maintenus très faibles. Celui des cépages pour le blanc, la Rèze et le Heïda donc, atteint 30 hl/ha, celui des cépages du rouge, le Cornalin, le Merlot et les deux Cabernets quant à eux, ne dépasse pas les 45 hl/ha. Ceux du brut et du Completer s'élève au maximum à 25 hl/ha. Il s'agit par conséquent de travail de haute couture, ce qui se précise du vignoble structuré en petites terrasses et méticuleusement entretenu jusqu'à la cave.
La vendange est effectuée manuellement et les raisins transportés dans des caissettes de 15 kg afin de préserver la qualité de la récolte. Une fois à la cave les raisins du vin rouge sont partiellement égrappés, le pressage de ceux des vins blancs est fait en grappes entières. Le bois des fûts utilisés pour la vinification des quatre vins est du chêne français. Les barriques sont utilisées pour plusieurs millésimes afin de ne pas dénaturer le vin. L'élevage dure au minimum vingt mois et des opérations de bâtonnage ont régulièrement lieu afin d'arrondir les vins. L'usage de SO2 est limité au strict minimum. Aucun collage n'a lieu et la filtration, effectuée seulement en cas de besoin, reste très légère.

©Clos de Tsampéhro

La dégustation

Nous tenons à adresser tous nos remerciements à l'équipe du Clos de Tsampéhro et en particulier à Johanna Dayer d'avoir rendu cette dégustation possible. Les vins expédiés début décembre ont été dégustés début janvier. Naturellement pas à l'aveugle mais avec tout le professionnalisme qui caractérise notre équipe.

Clos de Tsampéhro brut VI

VI comme 2016. Vinification en grappes entières. À notre humble avis et indépendamment du millésime un des mousseux les plus sérieux en Suisse. Vinifié dans les règles de l'art à la champenoise, ce vin qui assemble Pinot Noir pour sa structure et ses arômes de petits fruits rouges, Chardonnay pour sa finesse et son élégance et une magique Petite Arvine pour son originalité possède tous les arguments pour séduire les amateurs de grands champagnes. Son nez complexe et très frais, généreux et doté d'une belle profondeur offre une palette de parfums alliant fruits exotiques, citrons, des notes de levure et de viennoiseries, des fruits rouges en arômes secondaires. Ce qu'il se passe dans le verre envoute pendant que nous observons le délicat ballet des bulles qui forment une mousse épaisse et élégante. Nous devinons que ce brut est voué à un bel avenir et le garder encore quelques années en cave ne posera pas le moindre problème. Le bois est très bien intégré. Belle entrée en bouche, nerveux, frais, étoffé, charnu, une très belle vivacité croquante caractérise ce vin et sa colonne vertébrale est structurée et intense. Le tout montre beaucoup de personnalité jusqu'en finale longue et savoureuse. Une grande réussite à laquelle l'équipe du Clos nous habitue depuis plusieurs millésimes. 18+/20 (93+/100).

Ce vin est disponible auprès du Domaine pour 44.- la bouteille. Il coûte 41.50 chez CAVESA, 42.- chez Granchateaux, 44.- chez Vogel Vins et Wineroo.

Clos de Tsampéhro blanc VIII

VIII comme 2018. Vinification en grappes entières. Un assemblage de 52% de Heïda et 48% de Rèze. Un assemblage clairement courageux face à la concurrence internationale dont il se distingue clairement. Ce qui fait sa force. Au lieu de goûter un énième assemblage sans identité à base de cépages trop connus nous nous confrontons ici à un bijou alliant deux variétés autochtones du Valais, la célèbre Heïda, nom local du savagnin, et la méconnue Rèze, véritable cépage antique. L'élevage a été effectuée en fûts dont moins de 20% étaient neufs.
Une couleur très présente, allant sur le jaune intense de l'Heïda. Un bouquet complexe, intense, frais et profond se dégage du verre. Le tout est concentré et demande de la patience. Racé, équilibré, teinté d'une certaine exigence les arômes al lient des fruits exotiques juteux, des agrumes, du miel, des épices, de la fleur d'acacia, on n'est pas très loin d'un excellent Côte du Jura, un vin de Ganevat peut-être bien que le Jura français nous semble tout de même assez éloigné. Le boisé est ici un précieux complément. La bouche vibre tout en nous dévoilant sa jeunesse, il y a beaucoup de matière équilibrée et très prometteuse, ce vin s'avère être le compagnon idéal de bien des mets fins, pourquoi pas d'ailleurs une raclette cuite au four pour demi-meules ou un poulet au vin jaune. Ample, intense, concentrée, doté d'un bon gras et d'une acidité parfaitement intégrée la bouche est fraiche et finement salée. Du grand vin pur et précis, avec un bel éventail d'allusions culturelles. **17.5-17.75/20** (92-93/100).

Ce vin est disponible auprès du Domaine pour 44.- la bouteille et 98.- le magnum. Il coûte 44.- chez Granchateaux, Vogel Vins et Wineroo, 48.- chez CAVESA, 49.- chez Hischier Wein.

Clos de Tsampéhro rouge VIII

VIII comme 2018. Un assemblage de 45% de Cornalin, 30% de Merlot, 13% de Cabernet-Sauvignon et 12% de Cabernet Franc. 13.8% alcool.
Un vin résolument valaisan dans lequel le Cornalin joue le rôle prépondérant du nez à la fin de bouche. Les cépages bordelais sont ici pour donner de la puissance et une superbe harmonie à l'ensemble. Il se dégage du verre de délicieux arômes de fruits rouges et noirs, de notes toastées, d'épices et de racines de réglisse. Le nez très noble et frais, complexe et potentiellement envoutant se montre dans sa prime jeunesse et il est recommandé de conserver le vin en cave pendant encore cinq à sept ans. La bouche est ample, riche et élégante, fraiche et profonde, concentrée et précise. Il conviendra de regoûter ce vin qui nous a séduit et qui possède un grand potentiel de garde. **17.75-18/20** (92-93/100).

Ce vin est disponible auprès du Domaine pour 79.- la bouteille et 169.- le magnum. Il coûte 79.- chez Wineroo, 81.- chez Granchateaux, et, 85.- la bouteille de 75cl et 182.- le magnum chez CAVESA.

Clos de Tsampéhro rouge VI

VI comme 2016. 38% de Cornalin, 34% de Merlot, 28% de Cabernet-Franc et Cabernet-Sauvignon.
Nez complexe, harmonieux, profond et généreux. Les quatre cépages s'harmonisent et dissimulent subtilement l'origine du vin. Le bouquet envoute et offre un large éventail d'arômes mûrs, notamment des fruits noirs et rouges, des cerises juteuses, des mures mais aussi des notes épicées, sur le poivre et de cèdre tandis que le bois est très bien intégré. Attaque tout en douceur, la bouche est opulente, lisible, fraiche, la puissance apparait un peu plus tard, il est conseillé d'ouvrir ce vin une à deux heures à l'avance. La colonne vertébrale est solide, les tanins délicats, l'acidité soutient l'ensemble et apporte de la fraicheur. Le tout est très équilibré et procure beaucoup de plaisir, jusqu'à la finale très longue. Une grande réussite. 17.75/20 (92/100).

Ce vin coûte 79.50 chez Vogel Vins, 82.- chez CAVESA et 85.- chez Granchateaux,

Auteur : **Jean François Guyard**
25 février 2021

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.