

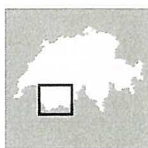
Cornalin, 2^e partie

Deuxième chance



La deuxième partie de notre dégustation (1^{ère} partie cf. VINUM 3/2010) nous a réconciliés avec ce cépage. Beaucoup de vins du millésime 2008 présentaient un manque d'équilibre et des profils aromatiques étranges. Nous avons certes rencontré cette problématique dans certains échantillons des millésimes 2007 et 2006. En revanche, ceux-ci se sont généralement montrés plus harmonieux. De toute évidence, le «Cornalin» - qu'il faut désormais écrire entre guillemets ou remplacer par la dénomination Rouge du Pays - est un cépage fragile. Le moindre problème rencontré dans les vignes ou en cave perturbe son bouquet, sa structure

et son équilibre. Toutefois, travaillé dans les règles de l'art, ce cépage peut produire des vins grandioses. Nos compliments à toutes celles et ceux qui, avec beaucoup de délicatesse, parviennent à lui faire exprimer tout son potentiel.



 Dégusté par :
Barbara Meier



«Cornalin»
2007 à 2004

14

La Rodeline, C. & Y. Roduit-Desfayes, Fully
Cornalin Combe d'Enfer,
Fully 2007

Commentaire: Nez de fruits noirs à noyau, de poivre, de feuilles mortes et une touche de réduction. En bouche, pas mal de densité, mais aussi beaucoup d'acidité. 2011 à 2014.

Olivier Zufferey, Muraz Siere

Cornalin 2007
Commentaire: Le bouquet présente des notes lactées et de noix, la structure est plutôt simple et sans finesse particulière, mais tout à fait agréable. 2010 à 2012.

14.5

Cave de la Tour, Leo Mengis Fellay, Viège
Cornalin Barrique Siere 2007

Commentaire: Bouquet boisé avec des notes d'épices, de fumée et de pain grillé, mais aussi de fruits bleus et de légumes. Belle matière, rondeur et fraîcheur équilibrées. Un vin pour les amateurs de barrique. 2010 à 2013.

Cave du Rhodan, Mounir Weine, Salquenen
Cornalin 2006

Commentaire: Au nez, notes de fruits à noyau, d'herbes aromatiques ainsi que d'humus ; en bouche, un petit peu trop de gaz carbonique. Un Cornalin plutôt agréable, malgré ses petits défauts. 2011 à 2013.
Prix : 15 à 30 francs

Cave du Vieux Moulin, Romain Papilloud, Vétroz
Cornalin de Vétroz 2007

Commentaire : Un fruit mûr et assez évolué avec une peti-

te trace de réduction. Structure compacte, finale fraîche et tannique.
2010 à 2013.

Caves Orsat, Martigny

Cornalin Primus Classicus 2007

Commentaire : Nez réduit ; structure dotée d'un énorme potentiel : de la concentration, beaucoup de tanins et d'acidité, mais sans aucune grossièreté. À carafier absolument.
2011 à 2014

Claudy Clavien, Miège

Cornalin Carmin des Pierres Fût de Chêne 2006

Commentaire : Au début, le nez exhale des notes terreuses ; ce vin a besoin d'être aéré. Ensuite apparaissent, et ce surtout en bouche, des arômes de cassis et des nuances grillées-épiciées dues au fût. Le gaz carbonique comme la structure tannique et acide confèrent à ce vin une certaine sécheresse malgré sa bonne densité.
2011 à 2014.

Erhard Mathier, Sierre

Cornalin «M» 2007

Commentaire : Bouquet discret, mais agréable ; la structure est un peu brute et la trilogie gaz carbonique-acidité-tanins laisse une impression de rusticité.
2011 à 2013.

Niklaus Wittwer, Sion

Cornalin Wittwer 2007

Commentaire : Le nez, sur la cerise et la prune, est également marqué par l'élevage en fût (notes de vanille et de pain grillé). À part une trace de gaz carbonique un peu gênante, ce vin est dense et intense.
À carafier. 2011 à 2013.
Prix : 15 à 30 francs

Nouveau Salquenen, Adrian Mathier, Salquenen

Cornalin 2007

Commentaire : Premier nez marqué par des notes toastées suivies d'arômes de fruits secs et d'épices ; on sent une tendance à s'oxyder rapidement. Au palais, volume moyen et acidité vive ; finale un peu asséchante.
2010 à 2012.
Prix : 30 à 45 francs

Provins Valais, Sion

Cornalin Maître de Chais 2007

Commentaire : Notes évoluées de fruits un peu blets, accompagnées de touches boisées du même registre. Attaque souple et séduisante jusqu'à ce que l'acidité prenne le pas ; ce vin est déjà en phase descendante.
2010 à 2011.
Prix : 15 à 30 francs

Thierry Constantin, Sion/Pont de la Morge

Cornalin Aguardes 2007

Commentaire : Nez légèrement réduit et minéral doté d'accents floraux. Matière volumineuse au palais avec une acidité marquée, mais ne manquant pas de souplesse.
À carafier. 2010 à 2013.
Prix : 15 à 30 francs

15

Cave du Vieux-Moulin, Romain Papilloud, Vétroz

Cornalin de Vétroz 2006

Commentaire : Arômes franchement évolués de compote, de vanille, de caramel, de cuir et de bois. En bouche, volume moyen encore présent mais déjà un peu décharné ; finale sèche.
2010 à 2012
Prix : 15 à 30 francs

Claudy Clavien, Miège

Cornalin Carmin des Pierres, Fût de Chêne 2007

Commentaire : Nez de fruits à noyau bien mûrs voire même compotés ; en bouche, une certaine vivacité, beaucoup de volume et une agréable fraîcheur : sans être parfait, ce vin se déguste avec plaisir. Le peu de gaz carbonique qu'il contient n'est pas vraiment déplaisant.

La Rodeline, C. & Y. Roduit-Desfayes, Fully

Cornalin La Chaille Fully 2006

Commentaire : Au nez, des arômes de cerise et de prune ainsi qu'un boisé subtil et plaisant ; au palais, une densité moyenne avec une acidité un peu nerveuse.
2010 à 2013.
Prix : 30 à 45 francs

Rouvinez Vins, Sierre

Cornalin 2006

Commentaire : Nez agréable sur les fruits rouges, nuances de

cyborhodon et d'hibiscus. Matière assez élançée avec de charmantes rondeurs et une acidité sensible en finale.
2010 à 2012.

Prix : 15 à 30 francs

Vins des Chevaliers, Salquenen

Cornalin 2006

Commentaire : Solidement construit, plutôt sec : une matière impeccable aussi épurée que la palette aromatique, qui repose sur des notes discrètes de fruits à noyau avec une légère tendance à la lourdeur. Carafier ou laisser encore quelques temps en cave.
2011 à 2013.

Prix : 15 à 30 francs

Vitis Antiqua 1798, Loèche

Cornalin Leuk 2004

Commentaire : Le bouquet discret aux notes de fruits à noyau et de petits fruits ne montre pas encore de signes de maturité, et la structure n'en donne que quelques indices : les contours sont polis, fins, mais les tanins et l'acidité forment une ossature robuste.
2010 à 2013.

Vitis Antiqua 1798, Loèche

Cornalin Leuk 2006

Commentaire : Bouquet séduisant, très marqué par les fruits mûrs, où l'on distingue de la cerise, mais aussi du raisin de Corinthe. L'impression d'évolution se confirme en bouche : la matière affaiblie et les notes de fruits secs incitent à une consommation rapide.

15.5

Daniel Magliocco, Saint Pierre de Clages

Cornalin de Chamoson 2006

Commentaire : Nez un peu diffus, légèrement réduit, sur des notes de fruits des bois et d'écorce avec quelques nuances minérales. Matière très dense, tanins concentrés et fins, des contours ronds et un friselis à peine perceptible sur le bout de la langue.
2010 à 2014.

Jean René Germanier, Vétroz

Cornalin Cepage Rouge du Valais Réserve 2007

Commentaire : L'influence du fût masque la typicité du Cor-

nalin, ce qui n'empêche pas le nez d'être intéressant avec ses notes de fruits mûrs. Accessible en bouche, ce vin fait preuve de finesse, de rondeur, mais aussi de dynamisme.

2010 à 2013.

Prix : 30 à 45 francs

Reinhard + Christian Schmid, Weinschmiede, Salquenen

Walliser Landroter/Cornalin Barrique 2007

Commentaire : Fruit intéressant, mûr, mais pas tout à fait net ; en bouche, matière volumineuse avec de la rondeur et des tanins qui rivalisent de présence : en finale, c'est l'astringence qui gagne. Un vin qui fera bonne figure avec des plats opulents (à décanter de préférence).
2011 à 2014.

16

Antoine et Christophe Bétrisey, Saint Léonard

Cornalin 2007

Commentaire : Des notes épiciées et encore discrètes de fruits à noyau avec une subtile nuance de macération ; en bouche, matière étoffée et compacte. À garder encore quelque temps en cave.
2011 à 2014.

Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon

Cornalin Elevé en Barrique 2007

Commentaire : Nez agréable, au début un peu réduit, avec des nuances herbacées, notamment d'herbes aromatiques. Le volume, que l'on peut presque qualifier de puissant, impressionne : concentration, fini élégant, fraîcheur et structure tannique sont hors du commun.
2010 à 2014.

Cave St. Philippe, Philippe Constantin, Salgesch

Cornalin 2006

Commentaire : Étonnant pour un 2006 : le nez évoque un vin primeur avec un fruité frais, direct, séduisant et gai. La bouche fait preuve d'une bonne densité et d'une belle consistance ; légères notes poivrées.
2010 à 2013.

**Gaby Delaloye et Fils,
Vins-Rives du Bisse, Ardon**

Cornalin Rives du Bisse 2006
Commentaire : Nez à la maturité appétissante, d'une remarquable complexité, souligné par de discrètes nuances boisées. Gourmand et charnu au palais, agréable à boire ; finale sur la fraîcheur.
 2010 à 2013.

**Les Fils de Charles Favre,
Sion**

Cornalin Elevé en Fûts de Chêne Collection F 2007
Commentaire : Au nez, notes de framboise et de cerise ; en bouche, attaque fondue puis structure vive et un peu rugueuse. Sympathique.
 2010 à 2015.
Prix : 15 à 30 francs

Provins Valais, Sion

Cornalin Maître de Chais 2006
Commentaire : Des arômes agréables, surprenants et complexes, la matière associe la force à un fini élégant et la fraîcheur à la robustesse. Un vin intéressant, qui gagne encore à être un peu aéré.
 2010 à 2014.
Prix : 30 à 45 francs



«Outre toutes les caractéristiques du cépage, les meilleurs Cornalin ont un côté mondain. Le glamour fait encore recette!»

Barbara Meier-Dittus
 Rédaction VINUM

**Vins des Chevaliers,
Salquenen**

Cornalin 2007
Commentaire : Un nez joyeux, fruité-épicié avec des notes de figue, de fruits secs et de pin d'arolle. Un vin simple, frais et gouleyant, peut-être pas extraordinaire, mais bien équilibré. À consommer rapidement.
 2010 à 2012.
Prix : 15 à 30 francs

Antiqua 1798, Loèche

Cornalin Leuk 2005
Commentaire : Nez plaisant soutenu par des notes minérales ; bouche énergique et fondue avec une matière homogène et fraîche ; finale sèche, notamment en raison d'une légère présence de gaz carbonique. Pas la moindre trace de fatigue ! 2010 à 2013.

16.5**Albert Mathier et Fils,
Salquenen**

Cornalin 2006
Commentaire : Un Cornalin gai et sympathique au nez radieux, très typique avec ses nuances d'épices ; en bouche, il est linéaire et harmonieux, avec un équilibre presque parfait entre le gras et la fraîcheur. 2010 à 2013.
Prix : 15 à 30 francs

**Albert Mathier et Fils,
Salquenen**

Cornalin 2007
Commentaire : Un nez intense à la maturité quasi méridionale, des notes de raisins de Corinthe : on s'attend à une bonne surprise. Et en effet, la bouche développe d'opulents arômes de prune, les tanins présents sont bien assouplis, et le tout est comme rembourré par une belle rondeur. Un vin puissant du type «Primitivo».
 2010 à 2012.
Prix : 15 à 30 francs

**Cave du Rhodan,
Mounir Weine, Salquenen**

Cornalin Vieilles Vignes 2006
Commentaire : Vin gouleyant et souple, matière gourmande et arômes de cerise et de fleurs. Un style abordable et aimable.
 2010 à 2013.

Denis Mercier, Sierre

Cornalin 2007
Commentaire : Un Cornalin intéressant, pratiquement dénué de clichés : agréable en bouche, il s'exprime avec charme et sensualité. Arômes très nets de cerise, belle linéarité, harmonie réussie.
 2010 à 2013.
Prix : 45 à 60 francs

**Domaine Montzuettes,
Charles-André Lamon,
Flanthey**

Cornalin Clos des Montzuettes, Sélectionné par Charlie Neumüller, Waldhotel Fletschhorn, Saas Fee 2006
Commentaire : Un nez concentré et très net sur les fruits noirs ; matière riche et étoffée avec une jolie nervosité. Un Cornalin de caractère.
 2010 à 2014.

Imesch Vins, Sierre

Cornalin Soleil d'Or 2007
Commentaire : Un Cornalin réussi sur des arômes qui expriment un bel équilibre entre le fruit et les épices ; au palais, ce vin originaire de Sierre se montre également particulièrement harmonieux. Énergique, frais, dense, belle typicité variétale.
 2010 à 2014.
Prix : 15 à 30 francs

Vitis Antiqua 1798, Loèche

Cornalin Leuk 2007
Commentaire : Très joli nez typé Cornalin sur des notes très pures de cerise et de quetsche ; la bouche est concentrée et puissante, souple et persistante. 2010 à 2014.

17**Gérald Besse, Martigny
Combe**

Cornalin Domaine Saint Théodule Les Serpentes 2007
Commentaire : Nez fruité, très pur et appétissant, s'exprimant notamment sur des notes de petits fruits ; la matière est plus concentrée et plus imposante que l'on ne s'y attend : extraction conséquente, très belle rondeur associée à beaucoup de fraîcheur et d'énergie. Cool !
 2010 à 2014.
Prix : 30 à 45 francs

17.5**Cave St. Philippe, Philippe
Constantin, Salquenen**

Cornalin 2007
Commentaire : Des arômes complexes, une association idéale de minéralité, de fruits à noyau bien mûrs, de notes florales et éthérées accompagnées de notes typiques de poivre et de clou de girofle – il ne peut s'agir que d'un Cornalin de Philippe Constantin ! En bouche, ce vin est aussi convaincant que l'on s'y attendait : il s'exprime avec un volume puissant et une rondeur assortie d'une pointe de sucre résiduel avec lesquels les tanins et l'acidité forment un contraste plaisant.
 2010 à 2013.
Prix : 15 à 30 francs

**Domaine Montzuettes,
Charles-André Lamon,
Flanthey**

Cornalin Clos des Montzuettes 2007
Commentaire : Nez appétissant et complexe ; au palais, beaucoup de force et de mâche, mais aussi de fraîcheur et de gras. Ce vin a de la grandeur. 2010 à 2014.

**Jean René Germanier,
Vétroz**

Cornalin Champmarais 2006
Commentaire : Au nez, arômes de mûres et de fruits à noyau bien mûrs, auxquels s'associent en bouche des notes de vanille. Matière concentrée, beaucoup de mâche, acidité présente – un très beau vin ! 2011 à 2014.
Prix : plus de 60 francs