

# Grands vins de botrytis

## Une formidable diversité au service de l'émotion

Bien sûr, il y a les incontournables sauternes. Mais les liquoreux se déclinent dans bien d'autres régions de France et pays européens. Voici les plus grands d'entre eux. Par **Jérémy Cukierman**

**C**ette dégustation de cinquante cuvées de botrytis issues de cinq pays illustre la diversité des terroirs, des encépagements et des profils de ces vins. Elle rappelle aussi la personnalité et la grâce de ces liquoreux. Elle renvoie à la dimension gustative de ces nectars et à leur incroyable potentiel de garde. Les équilibres sucres/acides et sucres/amers, les niveaux de douceur, l'intégration des sucres, les touchers de bouche, les niveaux d'alcool, les âges plus ou moins avancés et bien sûr le choix des élevages ont offert une photographie très variée de cette planète botrytis.

Débutons par les sauternes et barsacs. Ces vins proposent des liquoreux riches, soutenues par de beaux équilibres sucres/amers. Dans les plus réussis, la richesse est étirée par de nobles amertumes. Les palettes aromatiques multidimensionnelles nous emmènent de la crème brûlée à la vanille en passant par le safran et les zestes d'agrumes. Ils ont aussi une onctuosité marquée en bouche. Ici, Yquem domine sans surprise les débats grâce à la profondeur de l'empreinte du botrytis et à son immense spectre aromatique.

Outre-Rhin, les vins de Moselle se distinguent par leur profil très énergique et frais, avec des niveaux d'alcool bas et des acidités élevées. Les vins du domaine Willi Schaefer ont une pureté et une brillance admirables. Le Scharzhofberger reste lui aussi un sommet pour les amateurs de liquoreux pleins et droits. Ces vins nous guident vers un univers gustatif qui fait la part belle aux agrumes et aux fruits tropicaux.

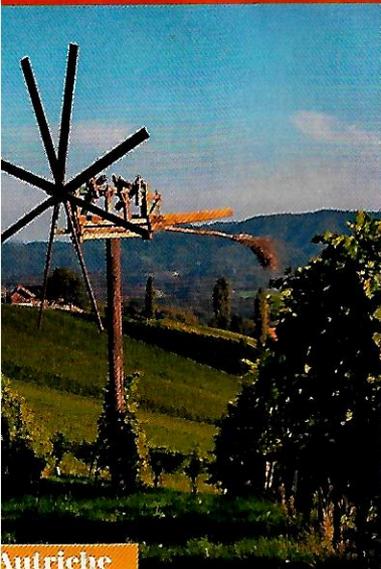
En Hongrie, les tokaji séduisent par leur forte personnalité, avec une dimension botrytis évidente, un support acide bien présent et des amers marqués. Les zestes d'agrumes, la marmelade, l'abricot et les miels de fleurs ou de châtaignier sont des marqueurs aromatiques récurrents. L'assemblage entre raisins botrytisés et raisins récoltés plus tôt, recette des aszú, enfante aussi des vins au tactile plus fluide. Le 6 puttonyos 2007 du maître István Szepsy est un monument de grâce, de profondeur et d'allonge. L'aszú 2016 de Zoltán Demeter ira aussi très loin.

Les petites arvinas de l'immense vigneronne valaisanne Marie-Thérèse Chappaz portent l'expression unique de confiture de rhubarbe, avec cette formidable dualité entre vivacité et concentration qui caractérise les très grands liquoreux.

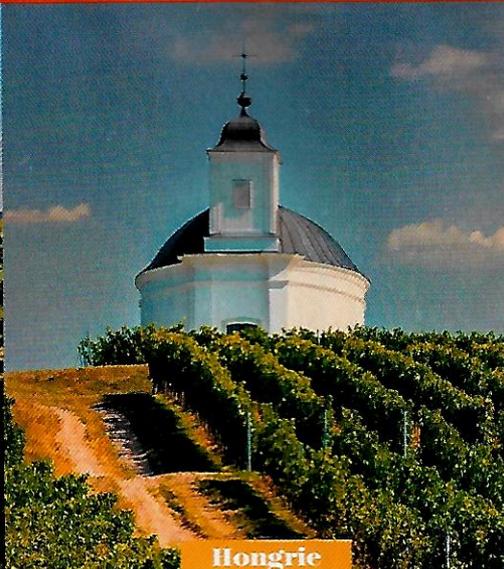
Tout comme les magnifiques moelleux ligériens qui magnifient le chenin botrytisé (vouvray Cuvée Constance du domaine Huet, coteaux-du-layon Anthologie de Philippe Delesvaux). L'Alsace nous a aussi réservé quelques merveilles avec, entre autres, les vins des domaines Zind Humbrecht et Albert Mann. Ils ont conservé une fraîcheur exceptionnelle même avec des cépages pourtant naturellement peu acides. À l'image de ce qu'elle propose en vins tranquilles, la région offre de nombreuses facettes du botrytis, portées par une multitude de terroirs et des cépages distinctifs.

Autant de liquoreux qui possèdent cette singularité qui les rend uniques. Il ne faut surtout pas les oublier !

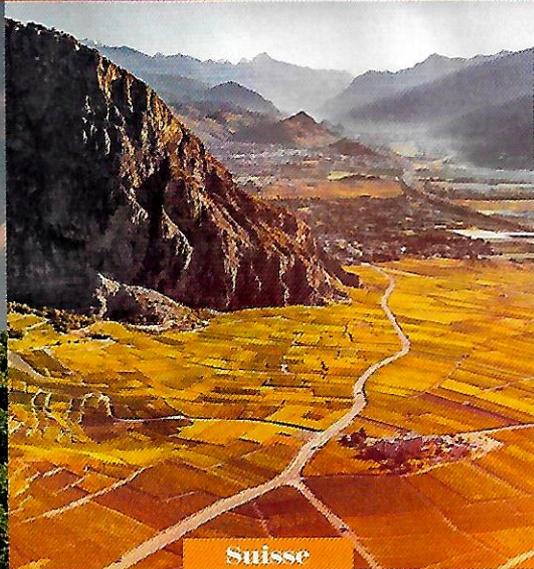
## Les plus grands vins de botrytis d'Europe



Autriche



Hongrie



Suisse

### La France

# Source intarissable de concentration

La France reste une source intarissable de grands vins de botrytis, avec une extrême variété de styles du fait de la diversité de l'encépagement et des conditions climatiques. La richesse et l'intensité des liqueurs à Sauternes, la profondeur et la tension à Barsac, la sapidité des chênins ligériens (Coteaux-du-Layon et Vouvray), ainsi qu'une concentration aérienne pour les meilleurs liquoreux alsaciens.

## BORDEAUX

### 98-99/100 CHÂTEAU D'YQUEM

Premier cru classé supérieur de Sauternes 1988

Un des très grands millésimes du seigneur de Sauternes. Vin intemporel. La fève de tonka, les épices, la figue sèche, la datte et les pâtisseries orientales se partagent la vedette au nez. En bouche, la liqueur est dense, onctueuse. L'empreinte du vin sur le palais est immense, l'allonge fantastique. Ce 1988 est

un monument qui ira encore très loin. Toute la magie d'Yquem.

### 96-99/100 CHÂTEAU D'YQUEM

Premier cru classé supérieur de Sauternes 2007

La puissance du botrytis est évidente. Il exhale le pralin, la crème brûlée et le torrifié. Très beaux amers. Le vin arrive par vagues, il semble tout jeune et délivrera encore bien plus.

### 97-98/100 CHÂTEAU GILLETTE

Sauternes Crème de Tête 1975

1975 est un millésime compliqué, à part à Sauternes. Une vingtaine d'années d'élevage en cuves béton sans jamais voir le bois, telle est la recette du Crème de Tête. C'est un vin d'une grande pureté, sans fard, sur l'orange confite, le zeste d'agrumes et une pointe safranée. Un des plus grands vins de l'année. À près de 50 ans, ce sauternes est encore bien loin de son apogée !

### 96/100 CHÂTEAU CLIMENS

Premier cru classé de Barsac 2010

La robe est déjà évoluée, le nez aussi, mais cela va très bien à ce barsac du millésime 2010. Il s'ouvre sur le safran, le kumquat, la bergamote. Beaucoup d'amertume noble. C'est un vin énergique et d'une grande persistance.

### 96/100 CHÂTEAU GUIRAUD

Premier cru classé de Sauternes 2010

Un vin classieux, de grande définition, avec une liqueur maîtrisée et pas du tout saturante. Il s'exprime sur l'orange confite et la tarte aux abricots. Il a du coffre mais reste frais. L'archétype du très beau sauternes.

### 95-96/100 CHÂTEAU COUTET

Premier cru classé de Barsac 1989

Millésime chaud, avec du botrytis et du passerillage. Ce vin tire son épingle du jeu. Le nez se montre assez riche et rond, sur la frangipane, la vanille, avec une pointe lactée. Il est d'une belle délicatesse en bouche. Le vin est délié, avec une amertume qui le tient.

90 €

### 95-96/100 CHÂTEAU GILLETTE

Sauternes Crème de Tête 1983

Nez puissant, avec des senteurs de truffe blanche, de sarrasin et de bois de santal. Un vin étiré, très long, avec une liqueur bien intégrée. Encore très frais.

### 94-96/100 CHÂTEAU COUTET

Premier cru classé de Barsac 2016

Un vin de botrytis de demi-corps, avec l'élégance de Barsac. L'ananas au sirop compose avec la mandarine confite. Élevage luxueux pour ce vin très juste dans sa définition. 50 €

### Conditions de la dégustation

Sélectionnés par Jérémy Cukierman, les domaines ont ensuite choisi les cuvées et les millésimes présentés. Les vins ont été dégustés par Pascaline Lepeltier, Gabriel Lepousez, Pierre Vila Palleja, Franck Thomas et Jérémy Cukierman à La Revue du vin de France, le 4 juillet 2023. Compte tenu de l'extrême diversité des styles, ils ont décidé de ne pas goûter ces cuvées à l'aveugle. Les vins présentant des déviations ou des défauts marqués n'ont pas été retenus.

# Les Dégustations

## Les plus grands vins de botrytis d'Europe

**94-96/100**

### CHÂTEAU SIGALAS RABAUD

Premier cru classé de Sauternes 2001

Très beau millésime de botrytis. Le vin confirme, avec une vraie concentration noble. Palette aromatique large, torréfiée : moka, safran et miel. Finale fraîche et dynamique. **80 €**

**95/100**

### CHÂTEAU SUDUIRAUT

Premier cru classé de Sauternes 2013

Bouche concentrée, soutenue par une amertume noble. On croque dans le pralin, puis arrive le massepain et une pointe de rhubarbe. Un vin encore onctueux et riche qui va progressivement manger ses sucres, mais la belle définition du botrytis est là. **72 €**

**94-95/100**

### CHÂTEAU GUIRAUD

Premier cru classé de Sauternes 2016

Un vin très maîtrisé, délicat, sur l'écorce de mandarine, la pâte d'orange. Du fond, de la densité et de l'onctuosité



Château Guiraud 2016 : un sauternes délicat et soigné.

D.R.

en cœur de bouche, la finale est élançante. Il est soigné et finement élevé.

**94-95/100**

### CHÂTEAU SUDUIRAUT

Premier cru classé de Sauternes 2006

Premier millésime de Pierre Montégut, qui arrive de sa Vallée de la Loire. Coup d'essai, coup de maître. Bouche ample et puissante, caramel, pain perdu et mangue. Très beaux équilibres sucre/amers. **65 €**

**93-94/100**

### CHÂTEAU SIGALAS RABAUD

Deuxième cru classé de Sauternes 2015

Millésime chaud. Un vin assez dense, mais qui porte bien son année, sur les fruits tropicaux, le gingembre et le floral. Finale délicate, avec l'amertume des agrumes confits. **45 €**

**93/100**

### CHÂTEAU CLIMENS

Premier cru classé de Sauternes 2015

Il semble marqué aussi bien par le botrytis que par le caractère passerillé du millésime. Bouche "nappante", fruits secs, confits et vanille Bourbon. Finale sur le miel de fleur.

**93/100**

### CHÂTEAU DOISY-DAËNE

Deuxième cru classé de Sauternes 2003

Millésime caniculaire. Nez puissant, truffé et réglissé. Beaucoup de concentration et de densité. Un vin charnu, de corps, qui appelle un fromage persillé.

**93/100**

### CHÂTEAU RAYMOND-LAFON

Sauternes 2009

Marqué par le caractère de ce millésime généreux, il n'en reste pas moins charmant, avec ses arômes de pralin, rhum rai-sins et banane plantain. **60 €**

Domaine Zind Humbrecht, en Alsace

## La grande leçon d'Olivier Humbrecht



Les liquoreux d'Olivier Humbrecht sont immortels.

Le colosse aux mains d'or nous offre une grande leçon de *botrytis cinerea*. Peu importe le cépage, sur ses immenses terroirs du Rangen de Thann, du Brand et du Clos Windsbuhl, Olivier Humbrecht sait révéler la quintessence de la pourriture noble. Ses Sélections de grains nobles sont autant de nectars à mettre au panthéon des plus grands enfants du *botrytis cinerea*. Ils révèlent avec grâce la vraie concentration du champignon, celle qui confère de la chair, de l'onctuosité, mais aussi de l'élan et une grande tension sous-jacente. Des liquoreux intemporels, immortels, puissants et droits. **J. Cukierman**

**91-92/100**

### CHÂTEAU LES JUSTICES

Sauternes 2001

Plus simple dans sa définition, l'empreinte forte du botrytis dans ce millésime lui confère de la noblesse, avec le kumquat, le zeste d'agrumes et un beau support acide.

## VALLÉE DE LA LOIRE

**97-98/100**

### DOMAINE HUET

Vouvray moelleux

Cuvée Constance 2015

Nez de calvados du Domfrontais et de fine

de poire. Quel palais, d'une immense concentration mais sans aucune saturation. Botrytis puissant mais très énergique, il monte en puissance. Grande décharge salivante. Un moelleux éclatant.

**97/100**

### DOMAINE PHILIPPE DELESVAUX

Coteaux-du-Layon

Anthologie 1996

Un vrai nez de grand botrytis ligérien, avec la marmelade, la tarte tatin, une pointe de lactone et le miel de châtaignier. Le support acide de 1996 est là. Un véritable équilibriste : grande richesse et pourtant très dynamique. **95 €**

# Les Dégustations

## La France et l'Allemagne



Cuvée  
Constance 2015  
du domaine  
Huet:  
un vouvray  
d'une immense  
concentration.

D.R.

### 94/100 DOMAINE DU CLOS NAUDIN

*Vouvray moelleux Réserve 1990*  
Robe topaze. Le nez nous emmène dans le sous-bois : champignon et humus. La bouche s'exprime sur la tarte tatin et le chèvrefeuille. Un vin singulier, automnal et racinaire. 200 €

### 93-94/100 DOMAINE DU CLOS NAUDIN

*Vouvray moelleux Réserve 2020*  
Nez aux arômes racinaires, de nèfle, d'ail des ours. L'allonge et la finesse du chenin en bouche sont là, avec ses notes de pomme rôtie. Il est d'abord huileux puis se recentre. 65 €

### 93-94/100 DOMAINE PHILIPPE DELESVAUX

*Coteaux-du-Layon Sélection de Grains Nobles 2010*  
Nez encore un peu retenu pour ce vin très concentré, sur l'orange cuite et la frangipane. Un vin d'une belle texture, avec de la mâche. Il va encore gagner en patine et en noblesse. 35 €

## ALSACE

### 98/100 DOMAINE ZIND HUMBRECHT

*Pinot gris Clos Windsbühl*  
*Sélection de grains nobles 2010*  
240 bouteilles produites. Alcool 7,5 % et 259 g/l de sucres. Quelle acidité pour un pinot gris ! La concentration noble du botrytis. Eau-de-vie de framboise et pointe umami au nez. Très sapide et salivant. Superbe dualité entre onctuosité et droiture de la bouche. Éternel et de grande émotion.

### 97-98/100 DOMAINE ZIND HUMBRECHT

*Riesling Grand cru Brand*  
*Sélection de grains nobles 2008*  
La concentration et la pureté d'un grand botrytis. Il est assez exotique dans sa définition aromatique, avec l'ananas, le kiwi et la mangue. Grande acidité sous-jacente. Une beauté froide, avec la richesse venant du champignon. Très grande persistance.

### 96-97/100 DOMAINE ALBERT MANN

*Pinot gris Altenbourg Sélection de grains nobles Le Tri 2007*  
Un vin ouvert et expressif, juste et très complexe, sur le tamarin, le café et la tourbe. Grande concentration du fruit, du sucre et des acides pour un nectar racé, qui a de l'élan et du souffle. 150 €

### 96-97/100 DOMAINE ZIND HUMBRECHT

*Pinot gris Grand cru Rangen de Thann Clos Saint Urbain*  
*Sélection de grains nobles 1989*  
Un chef-d'œuvre. Eau-de-vie de framboise, truffe, thé puer au nez. La bouche est extrêmement dense, de botrytis et d'année chaude, soutenue par la tourbe et des amers marqués. Grand extrait sec. Beaucoup de personnalité.

### 95/100 DOMAINE ALBERT MANN

*Gewurztraminer*  
*Grand cru Furstentum*  
*Sélection de grains nobles 2011*  
Le botrytis semble ennobler le cépage. Vin assez vertical, sans l'exubérance du raisin. On retrouve le citron bergamote, la citronnelle et la fleur d'oranger. Grand gewurztraminer botrytisé. 130 €

### 95/100 DOMAINE WEINBACH

*Gewurztraminer Grand cru*  
*Mambourg Quintessence de grains nobles 2008*  
Le mariage gewurztraminer et botrytis fait merveille. Vin aristocratique. Pain d'épices et note gingembre du cépage. Longue et belle enveloppe avec de la tension et l'empreinte épicée de fin de bouche. 200 € (37,5 cl)

### 93-94/100 DOMAINE WEINBACH

*Pinot gris Altenberg*  
*Quintessence de grains nobles 2008*  
Élevage 100 % en cuve inox. Du racinaire, du champignon sec, mais aussi de l'orange confite et une note de Grand Marnier au nez. Vin assez riche en finale, sur la liqueur, très équilibré grâce à une acidité de concentration inattendue pour un pinot gris. 200 € (37,5 cl)

### 93/100 MAISON TRIMBACH

*Riesling Cuvée Frédéric Émile*  
*Sélection de grains nobles 1989*  
Peu de sucres, il semble même très sec au milieu de cette dégustation. Nez en retenue. Plus de patine et de charme en bouche. Notes truffées avec les amers des agrumes. Finale sur les fruits à coque.

## L'Allemagne

# Équilibre et longueur en Moselle et Sarre

Ces grands terroirs allemands propices au développement du botrytis cinerea livrent des vins aux magnifiques équilibres entre douceur et acidité, avec des niveaux d'alcool très bas. Ils sont à la fois profonds, cristallins, droits, digestes et d'une longévité impressionnante.

### 98-99/100 WEINGUT WILLI SCHAEFER

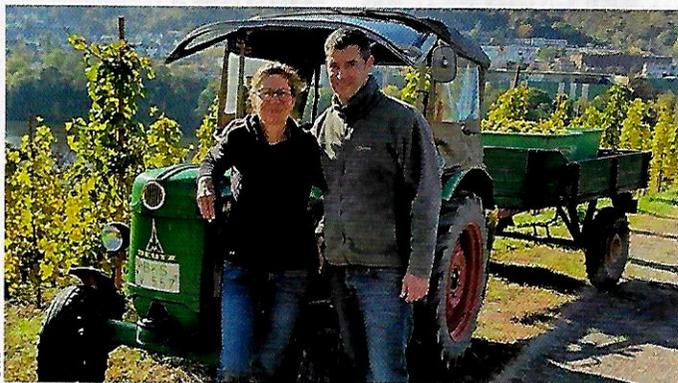
*Riesling Graacher Domprobst*  
*Auslese #15 2006*  
Empreinte marquée du botrytis. Le mellifère, le menthol, les fruits tropicaux et épices marqueurs du terroir du Domprobst. Immense salivation soutenue par des amers très subtils. Vin cristallin, étiré

et vif. La sagesse d'un nectar posé et pur. Quelle harmonie et quelle luminosité ! Il appelle un beau plat aigre-doux.

### 97-99/100 WEINGUT EGON MÜLLER

*Riesling Scharzhofberger*  
*Auslese 2005*  
Nez à la fois mûr, citronné et de chèvrefeuille, très élégant, avec une pointe d'ananas et de mangue fraîche. Une forme de richesse tropicale, mais la précision en bouche ne ment pas. L'empreinte du terroir est forte et semble presque reléguer le botrytis au second plan. Un vin extrêmement complexe, éclatant et harmonieux, avec un retour acidulé et une très grande

*Weingut Willi Schaefer, en Moselle allemande*  
**Des grands vins d'émotion**



D.R.

Les vins d'Andrea et Christoph Schaefer sont d'une pureté incomparable.

Chez les Schaefer, l'humilité et la discrétion sont de mise. Mais ne vous y trompez pas, ce tout petit domaine familial existant depuis 1121 est au sommet de la viticulture allemande. Sur les terroirs historiques de la bourgade de Graach en Moselle, Andrea et Christoph Schaefer signent des vins parmi les plus purs du pays. Grâce à un patrimoine de vieilles vignes, certaines centenaires et franches de pied, une gestion attentive et minutieuse des vignobles et une très grande finesse dans les vinifications engendrent des cuvées d'une énergie et d'une brillance incomparables. Leur riesling Graacher Domprobst Auslese 2006 est l'archétype du grand vin d'émotion : profond, aérien et salivant. **J. Cukierman**

longueur. Il ira encore plus loin et semble éternel.

*Importé par  
 Champagne Henri Giraud*

**95-96/100**  
**WEINGUT WILLI SCHAEFER**

*Riesling Graacher Himmelreich  
 Auslese #09 2019*

Nez très fin, sur le citron confit, l'ananas rôti et la fleur de pêcher. Onctuosité maîtrisée, tactile assez fluide. La liqueur est apaisée et la grande salivation est là. Beaucoup d'énergie pour ce vin plus vertical qu'horizontal, qui va encore s'ouvrir. De la sapidité et déjà une très belle persistance.

**93-95/100**  
**WEINGUT JOH. JOS. PRÜM**

*Riesling Wehlener Sonnenuhr  
 Auslese Goldkapsel 1995*

Un vrai caractère de pourriture noble qui ressort. Le vin s'est

détendu, avec une attaque pleine, sur le kumquat confit et le miel. Très belle dimension aromatique. En bouche, on trouve le caramel, le calisson puis les beaux amers de la mandarine et la fraîcheur sous-jacente des grands rieslings allemands. Bel équilibre avec un élan acidulé.

*Importé par Vins du Monde*

**92-94/100**  
**WEINGUT JOH. JOS. PRÜM**

*Riesling Wehlener Sonnenuhr  
 Auslese Goldkapsel 2006*

Vin assez concentré, avec une liqueur présente. Il est un peu contenu au niveau aromatique. Plus mellifère, cire d'abeille et mirabelle que le 1995. Il semble encore très jeune au niveau aromatique, il va encore se délier, même si la bouche commence à se patiner. **115 €**

*Importé par Vins du Monde*

**L'Autriche**  
**La densité et la pureté au Burgenland**

L'Autriche serait-elle le berceau du botrytis cinerea ? C'est bien possible. Sur les rives du lac de Neusiedl, la petite bourgade de Rust bénéficie de conditions idéales pour le développement de la pourriture noble. Ici, c'est le cépage welschriesling qui est généralement privilégié, donnant naissance à des expressions denses et pures du botrytis.

**92-94/100**  
**WEINGUT FEILER-ARTINGER**

*Welschriesling Essenz 2001*

Il a fermenté plus de deux ans pour atteindre quelques degrés d'alcool. C'est une véritable essence de botrytis. Notes de sucre de canne, d'ananas mûr et cuit et de pâte de coing. Liqueur extrêmement dense : concentré d'agrumes confits et acidité vive.

**La Hongrie**  
**Tokaji : la magie du vin des rois**

La magie des tokaji aszú ne se dément pas, et ce depuis cinq siècles. Ce vin hongrois qui, grâce à Louis XIV, friand de ce nectar, fut qualifié de "vin des rois, roi des vins" reste un des sommets de la planète botrytis, avec sa magnifique personnalité et son profil organoleptique sans pareil. Il combine grande vivacité, texture délicate, intensité de la pourriture noble et une subtile amertume qui allonge l'ensemble.

**97-99/100**  
**DOMAINE ISTVAN SZEPSY**

*Tokaji aszú 6 puttonyos 2007*

Du vrai, du pur botrytis, avec de magnifiques amers, des arômes de sarrasin, de chocolat blanc et les marqueurs des grands tokajis, la marmelade et l'abricot cuit. Spectre aromatique immense. Un vin qui fait parler, qui emmène. Un autre exemple du très grand vin de botrytis. Sublime.

**96-97/100**  
**DOMAINE ZOLTAN DEMETER**

*Tokaji aszú 2016*

Très belle année pour la pourriture noble. Équilibre sur un alcool maîtrisé et une grande concentration en sucre. Le vin arrive par vague, sur le miel de fleurs, la pêche et l'abricot confits. Bouche très riche sans être trop sirupeuse, avec la tension légendaire des grands tokajis.

*Importé par  
 Valade & Transandine*

**95-96/100**  
**DISZNÓKÓ**

*Tokaji aszú 6 puttonyos 2002*

Classieux. Pomelo, pamplemousse et zeste d'orange au nez. Le bois est présent, bien intégré. Il a une qualité évidente de liqueur et de botrytis. Très digeste en texture, il reste fluide. Belle allonge et amertume noble. **69 €**  
*Axa Millésimes*

94-95/100

**DOMAINE ZOLTAN DEMETER**

*Tokaji aszú 6 puttonyos 2002*  
Nez riche, miel de sapin, sève et agrume confit. Vin très marqué par le botrytis. Boisé sous-jacent, avec le pain noir, le torréfié. Défini, très concentré, avec du volume, de l'enveloppe et un bel éclat.

Importé par  
*Valade & Transandine*

93-94/100  
**DISZNÓKÓ**

*Tokaji aszú 5 puttonyos 2013*  
Beau millésime récent de botrytis, à l'instar de 2016. Classique avec son nez torréfié, miellé, sa bouche sur l'abricot et les agrumes cuits. Soigné, précis, avec une liqueur dense et large et un beau retour de fraîcheur en finale. 49 €

*Axa Millésimes*

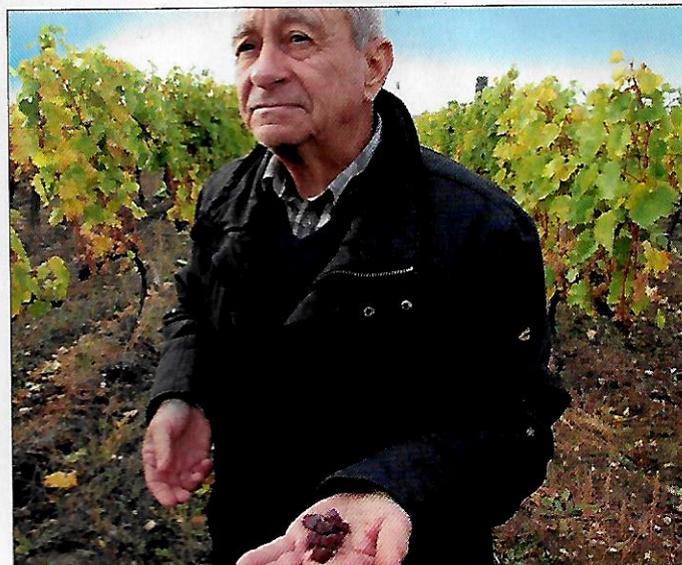
92/100

**KIRÁLYUDVAR**

*Tokaji Cuvée Patricia 2018*  
100 % sárgamuskotály (muscat blanc à petits grains). Le cépage est moins exubérant qu'à l'accoutumée, le botrytis prend le dessus. Arômes d'écorces d'agrumes et de feuille de thé. Bouche assez riche, délicate pour la variété. 50 €

*István Szepsy, à Tokaji*

**Le prince magyar du botrytis**



István Szepsy connaît l'histoire de son terroir sur le bout des doigts.

István Szepsy a tout vécu à Tokaji. Le régime soviétique, la direction de la cave coopérative d'État, la libération et la renaissance de la viticulture indépendante... Chef de file du renouveau de la région, il est aujourd'hui un exemple pour les jeunes générations. Le vigneron est aussi une véritable bible. Il connaît sur le bout des doigts l'histoire de son terroir, chacun de ses lieux-dits et la géologie complexe du secteur. Un vigneron qui incarne la magie des grands tokaji, en témoignent ses incroyables aszú, profonds et scintillants. Son 6 puttonyos 2007 est un vin lumineux, qui exprime parfaitement la grandeur de ce botrytis hongrois qui naît sur ce sol volcanique au pied des monts Zemplén. **J. Cukierman**

Sous les papilles,  
par Gabriel Lepousez



T. Legoy

**Les goûts et les couleurs**

La baie de raisin atteinte par le botrytis se pare d'une couleur rose évoluant vers le brun violacé. En effet, en défense contre l'infection, la baie produit des polyphénols, notamment des tanins astringents, des composés amers, mais aussi des pigments rouges (anthocyanes) dont la synthèse est normalement inhibée dans les raisins blancs, et qui donnent cette teinte rose-pourpre au raisin infecté. En réponse, le botrytis contre-attaque en synthétisant des polyphénol-oxydases, des enzymes qui induisent l'oxydation et le brunissement des polyphénols, donnant cette teinte brun-orangé. Ces transformations pigmentaires sont la partie visible d'un ensemble de reprogrammations métaboliques qui génèrent aussi des composés gustatifs et aromatiques. Les vins botrytisés sont uniques de par cette accumulation originale de nouveaux polyphénols amers et astringents, d'acides organiques, de sels minéraux et de composés aromatiques, qui ensemble atténuent et équilibrent la perception du sucre.

**La Suisse**

**Étonnants grains nobles du Valais**

Quelques magiciens du Valais font vivre cette tradition. Des liquoreux au profil à part, avec une forte empreinte de rhubarbe et des bouches puissantes et savoureuses.

98-99/100

**DOMAINE MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ**

*Petite arvine Grain par Grain 2020*  
Il titre seulement 3,5 % d'alcool.

C'est un vin extrême, dans tous les sens du terme. Nez confit, réglissé, notes de feuilles de thé et de rhubarbe, marqueur des grains nobles de petite arvine. Profondeur et richesse incroyables, avec une acidité longue et savoureuse. La quintessence du Valais noble. C'est un vin unique et d'une intensité superlative. Une mélodie insolite, qui résonne. Il nous survivra

probablement. Un vin de méditation, magique !

Importé par  
*Valade & Transandine*

96/100

**DOMAINE MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ**

*Petite arvine Grain noble 1994*  
Le nez est fumé, rhum raisins et noisette. La bouche "nappe" et fait saliver, avec la compote de rhubarbe et la pêche confite. Une cuvée qui vient graduellement. Elle se montre d'abord puissante, puis de plus en plus complexe et énergique.

Importé par  
*Valade & Transandine*