



«L'Abbatiale, dont la cave est installée en ville de Payerne, exploite des vignes exceptionnelles en Lavaux», explique Gilles Musy, œnologue.

«Cet univers me correspond»

Avec un savoir-faire hautement qualitatif, la Cave l'Abbatiale a remporté de nombreux prix l'an dernier, dont deux médailles d'or au Mondial du Chasselas.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTOS NICOLAS DE NEVE

Impressum: Coop, région Suisse romande, CP 518, ch. du Chêne 5, 1020 Renens | 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)

DES CHOIX GAGNANTS

En qualité d'œnologue, Gilles Musy fait des choix. Constamment. «J'opte pour une méthode de vinification qui n'est pas traditionnellement adaptée pour un concours. En clair, je ne laisse pas de sucrosité. C'était mon premier millésime. Cette décision était risquée, je le savais, mais cela correspondait à ce qu'il fallait pour sublimer le Tour Bertholod et le Château Montagny. Je suis ravi de mon choix, puisque les deux ont remporté l'or au Mondial du Chasselas.»

Varier l'encépagement

Avec ses treize hectares de vignes, la Cave l'Abbatiale exploite majoritairement des cépages blancs. «Le ratio est d'environ 70% de blanc pour 30% de rouge, explique notre interlocuteur. Bien évidemment avec le Chasselas qui est prépondérant aux côtés du Sauvignon, du Viognier et du Pinot Gris.» Or, cette majorité d'encépagement en Chasselas n'est pas sans conséquence avec les changements d'habitude de consommation, comme l'explique le professionnel: «Nous allons continuer à nous diversifier. Nous devons augmenter la part des cépages plus confidentiels. Le temps où le consommateur passait chercher sa dizaine de cartons de Chasselas est révolu. Aujourd'hui, ce sont nos stocks de spécialités qui sont régulièrement en rupture. Le consommateur aime découvrir, goûter, tester de nouveaux vins et se donner le choix en fonction des occasions ou des mets.»

Pour ce faire, le trentenaire forme avec Arthur Pidoux, le jeune vigneron arrivé en 2020, un binôme d'avenir: «Notre étroite collaboration et notre vision de la vigne vont permettre de développer de nouvelles idées et ainsi renforcer la place de la Cave l'Abbatiale dans l'excellence viticole.» ●

MÉDAILLES

Mondial du Chasselas

Le Tour Bertholod 2019 et le Château Montagny 2019

ont tous les deux reçu une médaille d'or dans leur catégorie respective au Mondial du Chasselas.

De plus, ils se sont classés respectivement troisième et douzième sur les 550 vins représentés dans la catégorie «Chasselas secs».



Tour Bertholod 2019

Le nez séduit par ces notes de fleurs et de fruits exotiques. En bouche, une attaque vive et fraîche laisse place à un volume maîtrisé. La persistance est fruitée avec une délicate amertume de terroir. Un équilibre parfait pour ce pur chasselas d'apéritif.

Château Montagny 2019

Le sol argileux et profond de Montagny nous offre un chasselas d'une grande richesse. Nez complexe aux notes de poire mûre et tilleul. La bouche est puissante et racée. La finale est longue et fruitée. Un chasselas de soir d'été.

