# LES VINS DE CÉLÉBRITÉS À L'ESSAI

**DÉGUSTATION** Les vins de stars se multiplient. Mais que valent-ils réellement? Nous avons fait tester à l'aveugle plusieurs crus par quatre experts. Verdict: de très belles surprises.

**«C'est un vin qui a peu de qualités mais qui n'a pas de vrai défaut non plus»**
**Marie Linder** au sujet du rosé d'Angelina Jolie et Brad Pitt

Vous prendrez bien un verre de Trintignant, de Depardieu ou de Coppola? Bien en place dans les rayons des magasins, les vins des pionniers des vendanges people sont parvenus à se faire un nom au-delà de l'aspect jet-set. Or le battage médiatique qui avait accompagné la première cuvée des Jolie-Pitt rappelle qu'avoir son vin est devenu un must have. Même Rocco Siffredi va s'y mettre!

Nous avons donc décidé d'en tester quelques-uns. Mais nous avons fait le choix de ne sélectionner que ceux de stars qui s'impliquent dans leur élaboration. De véritables passionnés de la vigne. Et dont les bouteilles sont faciles à trouver en Suisse. Parmi les breuvages proposés à l'aveugle à deux femmes et deux hommes, diplômés en œnologie ou professionnels du vin, nous avons toutefois glissé le déjà célèbre rosé de Brad Pitt et Angelina Jolie. Nos quatre testeurs ont longuement observé les robes, humé, goûté, recraché et regoûté. Leur seul indice: il s'agit de vins de people. Leur mission: faire résonner pour le lecteur la subtilité des arômes ou les fausses notes. Et recommander des mets pour les accompagner. Au final, s'ils ont estimé que notre panel était assez homogène, fait de vins assez doux et gorgés de soleil, quatre crus sont nettement sortis du lot.

TEXTE: **TRINIDAD BARLEYCORN**
trinidad.barleycorn@lematin.ch
PHOTOS: **YVAIN GENEVAY**

**Marie Linder**
Diplômée en viticulture et en œnologie

**Anik Riedo**
Chargée de cours à l'Ecole d'ingénieurs de Changins et enseignante à l'Ecole du vin

**Alain Krieg**
Gérant du bar à vins Le Verre à Pied, à Lausanne

**Alexandre Schlaefli**
Grossiste en vins et champagnes, propriétaire d'Alex Wine Club

## CHENIN D'ANJOU, 2009 DE GÉRARD DEPARDIEU

**MAINE-ET-LOIRE** C'est Jean Gabin qui a transmis au jeune Depardieu la passion du vin. En 1989, Gérard s'offre son premier domaine, celui de Tigné, vieux de dix siècles. Il produit du rouge, du rosé, du blanc et du pétillant. ●

Patrice Lapoirie/MAXPPP

Ce demi-sec a ouvert la dégustation. Une place certes difficile, mais les avis des experts sont assez tranchés et unanimes pour ne pas en tenir compte. Cet anjou à la robe «limpide, cristalline» a besoin d'ouverture au nez. «Légèrement poussiéreux, pas très précis, il sent le soufre» pour Marie Linder. Idem pour ses collègues. Le soufre se retrouve en bouche. Et l'acidité laisse place à un sucre résiduel «peu agréable». Nos testeurs l'imaginent servi avec du chèvre, un fromage à pâte molle, un dessert aux agrumes ou des crevettes aigres-douces. Le rosé d'Anjou n'a pas eu plus de succès. Il est vrai que Depardieu est surtout connu pour ses rouges.

**7 fr. 90 chez SPAR**

## ROSÉ DE MIRAVAL, 2012 DES JOLIE-PITT

**PROVENCE** Angelina Jolie et Brad Pitt, qui possèdent le château de Miraval, dans le sud de la France, collaborent avec la famille Perrin, viticulteurs. Le couple a participé au lancement du projet, au choix de la bouteille et de l'étiquette. ●

Leon Neal

Cet assemblage de grenache, de cinsault et de rolle est parti d'un mauvais pied à cause de sa robe «rose fanée, pas très engageante», estime Marie Linder. «Un peu terne», ajoute Alain Krieg. La robe claire plaît par contre à Alexandre Schlaefli. Au nez, il a séduit pour son «pamplemousse rose» ou ses «discrètes notes de pêche». Sa bouche vive et fraîche est courte avec une légère amertume. «Une acidité assez prononcée» pour Alain Krieg. En résumé, on lui reproche un léger manque d'ampleur: «C'est un vin qui a peu de fond, peu de qualités mais qui n'a pas de véritable défaut œnologique.» A servir très frais avec un poisson, un plat estival, en apéro avec des olives ou «en jouant à la pétanque».

**29 fr. 90 chez Globus**

## CHÂTEAU BEL ÉVÊQUE, 2010 DE PIERRE RICHARD

**LANGUEDOC-ROUSSILLON** En 1986, Pierre Richard s'offre une maison de vacances. Sur son terrain, des vignes à l'abandon. Son amour de la terre lui donne envie de les restaurer, dans le strict respect de l'environnement. ●

Georges Bartoli/MAXPPP

C'est LE coup de cœur: nos experts sont unanimes sur cet assemblage de Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre pour sa robe «élégante, dense, aux reflets pourpres», son nez «fin et complexe aux notes d'eucalyptus, de thym, de romarin, de garrigue, de champignons frais». En bouche, Alain Krieg souligne «une franche et belle attaque des tanins». Tanins qui lui offrent «un beau potentiel de garde», estime Anik Riedo. «Un petit sucre mais bien intégré», pour Marie Linder qui le trouve «élégant malgré sa carrure». Sa bouche «dense et épicée lui confère une belle harmonie», dit Alexandre Schlaefli. A servir assez frais avec viande rouge, chasse, foie gras, chocolat noir. «Il va avec tout!»

**24 fr. Pour liste points de vente: avec@avec-sa.ch**

## ROUGE GARANCE, 2011 DE JEAN-LOUIS TRINTIGNANT

**CÔTES-DU-RHÔNE** Onze ans après s'être lié d'amitié avec un couple de vignerons, Trintignant achète avec eux en 1996 un domaine, où le bio sera roi. Dessiné par Enki Bilal, l'oiseau orne aussi les rosés et les blancs. ●

Hans Heinz/colourpress.com/MAXPPP

Cet assemblage de syrah, grenache, mourvèdre est, après le Pierre Richard, le deuxième coup de cœur de Marie Linder: «Son nez tout en fruits, confitures de mûres est assez fin. En bouche, il offre une belle suite du bouquet. On a envie de le boire même s'il peine à se décider entre sa finesse et son côté costaud. Idéal pour une soirée entre amis.» Anik Riedo le trouve aussi «fin, floral, un peu brûlant en bouche mais en finesse». Pour les hommes, la bouche est ronde avec une belle persistance des arômes en finale: «Un vin de caractère, bien équilibré mais peu complexe.» A servir avec agneau grillé, abats, bœuf ou un bon plat de pâtes.

**18 fr. chez La couleur du vin**