

A Pully, le gallotta s'adoucit en Spinelle

C'est comme une sorte de juste retour des choses. Le cépage gallotta, un croisement entre l'ancellotta et le gamay, a été obtenu à Pully par l'équipe du centre viticole du Caudoz, dépendante de l'Agroscope Changins-Wädenswil. Et c'est à Pully que le gallotta produit ce Spinelle original et réussi, que vient de sortir Basile Aymon, le responsable du vignoble communal.

Ce Genevois officie depuis une vingtaine d'années dans les presque 4 ha de vignes que possède Pully dans ce bout de Lavaux. Dans ces parcelles, ce ne sont pas moins d'une dizaine de cépages qui sont plantés,

depuis les classiques chasselas, pinot, gamay, gamaret ou garanoir jusqu'à quelques spécialités comme le gallotta. Basile Aymon œuvre également en cave, où il obtient de très beaux vins de caractère, justement récompensés. A la Sélection des vins vaudois 2008, son diolinoir-gamaret était sorti avec une note de 98,4 points. Rebelote en 2012, où son Rochettaz 2011 obtenait la plus haute note du concours.

Cette année, voici donc ce Spinelle. Vendangé le 26 septembre 2012, il titrait déjà 94 °Oe, avant d'être passerillé jusqu'au 23 octobre puis pressé à 147 °Oe.

Avec sa belle couleur rose pâle, ce rouge doux titre encore 14% d'alcool, avec 65 grammes de sucre résiduel. Le nez est tout de fruit rouge, avant une bouche qui fait penser à une griotte au kirsch. Le vin reste d'une belle légèreté grâce à une acidité maîtrisée qui contrebalance le côté sucré. Un vin à marier avec du chocolat ou un fromage bleu. **D.MOG.**



Spinelle 2012, 37,5 cl, 17 fr. 50. A noter que la cave de Pully fera ses ouvertures printanières jeudi 18 et vendredi 19 avril, de 17 h à 20 h, et samedi 20, de 11 h à 13 h et de 17 h à 20 h. www.pully.ch