



Valentina Andrei et Nicolas Wüst ont réalisé une petite arvine et un merlot d'exception.

Ivresse, une love story née dans les vignes

Star montante de la viticulture, Valentina Andrei et son compagnon Nicolas Wüst ont lancé deux cuvées d'exception, symbole de leur passion commune du vin. **PAR CHANTAL DE SENGER**

La Combe d'Enfer, Gryon et Claretan, des terrasses vertigineuses d'où dégringolent d'improbables vignes sur la commune de Fully (VS). C'est là, sur 8000 m² appartenant au vigneron Gérard Roduit, que Valentina Andrei et Nicolas Wüst ont sélectionné leurs raisins pour lancer leur nouvelle marque Ivresse: de la petite arvine et un merlot d'exception.

Ce n'est pas la première fois que le couple collabore. En 2013 déjà, ces deux passionnés ont réalisé une cuvée spéciale, assemblage de roussanne et de petite arvine sous la marque Magnificients 13. C'est Nicolas, responsable technique de PostMail, grand amateur des délices de Bacchus, d'art et de musique qui produit depuis 2012 ces vins uniques aux flacons design, fruits de rencontres entre vignerons, acteurs de la gastronomie, artistes et musiciens. Cette année-là, Valentina, jeune vigneronne venue de Roumanie quelques années auparavant, s'occupe déjà de la cave de Marie-Thérèse Chappaz en tant que maître de chai. Le Magnificients 13 sera sa toute première expérience en tant que vigneronne indépendante.

Depuis une année, tout s'est accéléré.

Le groupe de rock Gotthard participera, avec Valentina Andrei, à la prochaine cuvée Magnificients

Leur collaboration s'est muée en «love story» au moment des vendanges, d'où le nom de cette nouvelle entreprise, De Ciel et Terre. «Après avoir «drinkstormé», nous avons conclu que cette appellation correspondait bien à notre idylle naissante et aussi à la philosophie de Valentina», raconte avec amusement Nicolas Wüst. Parce que, en effet, celle qui fut nommée «rookie 2018» par GaultMillau, titre attribué aux jeunes vignerons qui montent, travaille pratiquement exclusivement en biodynamie, tout comme l'iconique Marie-Thérèse Chappaz. Ainsi, elle observe la Lune pour la mise en bouteilles et traite ses vieilles vignes d'altitude avec ce procédé anthroposophique qui a de plus en plus la cote. Autre spécificité: ne mettre aucune levure dans les cuves avec comme résultat des vins d'une grande finesse, avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Sa

signature est de faire parler le terroir sans être dans des fruits explosifs.

D'autres cuvées à venir

De cette union sont nés deux vins: la petite arvine, élevée une année en cuve (2000 flacons), et un merlot, élevé une année en barrique (1500 flacons). Le 7 octobre dernier, les deux premiers millésimes (2017) ont été vernis chez l'artiste Pierre Zufferey, qui a habillé l'étiquette. Une partie des bouteilles seront toutefois offertes au groupe de rock Gotthard qui participera, avec Valentina, à la prochaine cuvée Magnificients, un merlot produit grâce à l'assemblage de jus valaisan et tessinois, avec la collaboration du vigneron tessinois Sacha Pelossi.

Certes, on s'emmêle un peu les pinces avec tous ces projets uniques, mais on constate – après dégustation – qu'il s'agit à chaque fois de crus réalisés avec passion par des experts talentueux. Prochaine étape: la gamme Ivresse s'élargira avec du gamay et du chasselas. ■

IVRESSE, disponible sur le site www.valentinaandrei.ch