

Alain (à gauche)
et Marc Emery



Cave Alain Emery, Aigle (VD)

Entre ciel et terre

Au pied du Château d'Aigle, Alain Emery travaille avec son frère Marc un petit domaine familial. Le duo élève des crus racés et complexes qui font preuve d'autant d'élégance que de caractère.

Texte: Alexandre Truffer

« En 1883, mon arrière-arrière-grand-père a acquis le domaine qui s'est ensuite transmis de génération en génération jusqu'à ce que je le reprenne en 2007, et que mon frère me rejoigne en 2012, explique Alain Emery. Composé de 5,5 hectares de vignes intégralement situées à Aigle, il abrite surtout du Chasselas (environ 60%), du Pinot (20%) et du Gamay (10%). » Le solde se compose de Gamaret, de Garanoir, de Sauvignon Blanc et de Merlot. « Le réen-cépagement a été fait par mon père et mon oncle qui ont, par exemple, planté le Sauvignon Blanc il y a plus de 25 ans », poursuit cet ingénieur-œnologue qui a obtenu son diplôme en 1999. « A la sortie de Changins, on m'a proposé le poste d'adjoint de l'œnologue cantonal à Genève. J'y suis resté sept ans. C'était un poste très intéressant d'un point de vue professionnel, car on voit tous les problèmes qui peuvent toucher un vignoble. Il m'a aussi permis de développer un réseau exceptionnel, dans le monde de la recherche surtout », confie celui qui a été quinze ans au comité de l'Union Suisse des Œnologues et qui est le vice-président du Mondial du Chasselas depuis sa création. Alain Emery a attiré l'attention des médias avec ses idées originales en matière d'œnotourisme. « Notre offre phare, qui combine vol en hélicoptère et dégustation des vins du domaine sur le glacier des Diablerets, ne permet pas d'écouler beaucoup de bouteilles, car nous en faisons environ

deux par mois, mais c'est une expérience hors du commun à laquelle est associée notre cave », précise celui qui a remporté le Prix Suisse de l'œnotourisme 2018 dans la catégorie « Artisan ». « Le futur ne réside pas dans une plus grande diversification, mais dans la valorisation de ce que l'on sait faire », estime Alain Emery qui propose une gamme, complète (on y trouve une méthode traditionnelle à base de Pinot Noir et un Gamaret doux aux airs de Porto) mais pas interminable, de vins précis, élégants et complexes. « La culture biologique et biodynamique (un hectare du domaine est cultivé selon les principes Demeter et donne naissance au Chasselas Hélio d'Or) nous intéresse, mais près de la moitié du domaine est situé sur des terrasses non mécanisables », confie l'œnologue aiglon. A la cave, celui-ci sort volontiers des sentiers battus: 90% du Chasselas classique est vinifié dans des foudres en bois, afin d'amener un peu de rondeur à ce vin tendu et profond qui ne fait pas de fermentation malolactique dans les années chaudes comme 2015 ou 2018. « Mon but, c'est d'obtenir des vins équilibrés et non de respecter une tradition », conclut ce vigneron dont les vins nous ont tous « déçu en bien! »

Cave Alain Emery
Avenue du Cloître 22
1860 Aigle
Tél. +41 (0)24 466 56 71
info@cave-emery.ch

Nos coups de cœur

Aigle 2018

Porte-drapeau du domaine, cette cuvée emblématique a été vinifiée sans fermentation malolactique en 2018, ce qui explique la fraîcheur du nez qui marie notes de fleurs blanches, de raisin frais, de pêche de vigne et de craie. En bouche, ce Chasselas élevé en grands foudres, est encadré en bouche par une attaque fraîche et une finale minérale teintée d'une petite note d'amertume tonique.

Prix: 15 francs



Pointe de Rose 2018

Ce rosé dense et structuré rappelle les grands Œil-de-Perdrix de Neuchâtel. Ici, seul du Pinot Noir a été utilisé pour donner naissance à cette cuvée puissante (14° d'alcool) qui se distingue par sa robe saumonée, son nez typé de fruits des bois, sa bouche structurée par des tanins bien perceptibles et sa finale persistante mais équilibrée. Un très beau rosé de gastronomie!

Prix: 16.50 francs



Pierre de Lune 2017

Assemblage de Gamaret (60%) et de Garanoir élevé en barriques de 300 litres, ce rouge structuré se caractérise par une robe dense, un nez généreux qui mêle la cerise, la mûre, la cardamome, le poivre blanc et le curcuma, ainsi que par une bouche soyeuse encadrée par des tanins fermes. Celle-ci fait preuve de finesse de l'attaque, fraîche à la finale, persistante.

Prix: 24 francs

