



Photo: mad

Cave Mirabilis, Agiez (VD)

La merveille du Nord

Toujours très bien classés dans les concours, les rouges généreux que Pierre-Yves Poget élaborés dans les Côtes de l'Orbe confirment le grand potentiel des petites régions du Nord vaudois. **Texte: Alexandre Truffer**

Son Eucharis 2017, un assemblage de Cabernet (Dorsa, Franc et Sauvignon) et de Merlot, nous avait impressionné aux Lauriers de Platine Rouge Terravin. Rebelote avec le Gamaret-Garanoir barrique 2017 qui s'est adjugé la catégorie «Assemblages» de la Sélection des Vins Vaudois quelques semaines plus tard. Ajoutez une victoire dans la catégorie Gamay lors de la compétition cantonale 2018 ainsi qu'un prix VINOFEF - qui récompense l'homogénéité d'une médaille d'or - au Mondial du Merlot 2014 et vous comprendrez que les rouges de la Cave Mirabilis gagnent à être connus. «J'élabore quatre cuvées en barrique, parce que j'aime la légère touche boisée que donne un élevage maîtrisé et parce que ce style de vinification renforce le potentiel de garde. Lorsqu'on arrive à obtenir une belle concentration, sur un Gamay par exemple, le passage en barrique donne d'excellents résultats et permet d'augmenter la complexité», confie Pierre-Yves Poget. Cultivant aujourd'hui quatre hectares en AOC Côtes de l'Orbe, «une appellation que le public commence à apprécier hors des frontières locales», ce natif d'Agiez a fait le choix de se concentrer sur la viticulture en 2003. «Lorsque je suis arrivé sur le domaine, il y avait encore du bétail sur l'exploitation créée par mes arrière-grands-parents. Lors de ma formation à Châteauneuf j'ai fait des stages dans des domaines viticoles et dans des exploitations bovines, ce qui m'a permis de me rendre compte que je préférais le travail

à la vigne et en cave». Un choix peut-être influencé par l'histoire familiale? «Mon grand-père adorait le bon vin. Dans les années 70 et 80, il élaborait un effervescent à base de Gamay pour sa consommation personnelle. Il semble que ces vinifications expérimentales n'étaient pas parfaitement maîtrisées et il arrivait que certaines bouteilles explosent dans la cave», sourit celui qui a baptisé en 2007 sa cave du nom de son assemblage emblématique qui rassemble Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir. «Ma femme, qui m'aide beaucoup sur le domaine, est fleuriste. C'est pourquoi nous avons donné à nos deux assemblages des noms de fleurs (la Merveille du Pérou ou Mirabilis jalapa est originaire d'Amérique du Sud tout comme l'Eucharis amazonina, appelée aussi lys d'Amazonie ou étoile de Bethléem)». Depuis les années 2000, le domaine viticole a vu sa surface doubler et l'encépagement se diversifier: «Mon père avait du Chasselas, du Pinot Noir, du Gamay, du Gamaret et du Garanoir. J'ai planté du Merlot, trois sortes de Cabernet, du Gewürztraminer (appelé ici Savagnin Rose aromatique) et du Sauvignon Blanc», conclut ce vigneron qui promet de nous étonner dans les années à venir.

Cave Mirabilis
Pierre-Yves Poget
Route de Bretonnières 16 A
1352 Agiez
Tél. +41 (0)24 441 43 21
www.vins-poget.ch

Nos coups de cœur

Côte de Bellevue 2018

Pierre-Yves Poget a replanté en 2012 près d'un demi-hectare de Chasselas sur cette pente escarpée orientée plein sud. Il y produit un blanc généreux qui se caractérise par sa maturité, un volume certain et une belle longueur. En parallèle de sa bouche ensoleillée et avenante, cet AOC Côtes de l'Orbe d'un excellent rapport qualité-prix offre un nez floral plutôt expressif ainsi qu'une robe cristalline.

Prix: 10 francs



Le Clos Gamay 2018

La sélection massale plantée il y a quarante ans à Agiez produit des petites grappes très concentrées. Ce qui se traduit en bouteille par un Gamay impressionnant. Nous avons été conquis par sa puissance en bouche, son jus soyeux et son aromatique incroyablement épicé qui s'incarne dans un nez expressif mâtiné de fruits rouges et dans une bouche gourmande à la finale racée.

Prix: 10.75 francs



Gamaret-Garanoir barrique 2017

La robe est dense. Le nez expressif offre une belle symphonie de notes fruitées, épicées et boisées. La bouche structurée débute par une attaque franche et se termine par une finale persistante aux notes engageantes de réglisse. L'élevage, qui confère souplesse et rondeur à cet assemblage puissant, apporte une vraie plus-value à cette cuvée primée lors de la Sélection des Vins Vaudois 2019.

Prix: 18.50 francs

