

Medienspiegel

27.05.2024

Avenue ID: 1904
Artikel: 1
Folgeseiten: 1

News Websites



17.05.2024

thomasvino.ch / Thomas vino

Air France: un MOF remplace Paolo Basso

01



Air France: un MOF remplace Paolo Basso



Imprimer cet article

Paolo Basso nous l'avait dit l'an passé, au moment de sortir son propre cru: il allait, après dix ans, quitter le poste de sommelier d'Air France. La compagnie aérienne a choisi son successeur, un Bourguignon, Xavier Thuizat, chef sommelier au Crillon, à Paris, meilleur sommelier de France 2022, meilleur ouvrier de France (MOF) volée 2023 et meilleur sommelier du guide Michelin 2024. Quant au Tessinois, meilleur sommelier du monde 2013, sa reconversion professionnelle se fait en cave et à la vente! Voici ce que nous écrivions pour le blog *les5duvin* en été dernier.

Par Pierre Thomas

Officiellement, le vin a été présenté le 30 octobre 2023 à Zurich. L'étiquette affiche Samhàin, qui se prononce «sao-oui-ne» en gaélique. Et ça n'est pas par hasard! Le sommelier de haut vol est né le 31 octobre (1966). Ce jour-là est aussi «le nouvel an des Celtes», une fête des moissons, qui a débouché sur le très discuté Halloween...

Les Celtes, plus évolués que ce que l'image populaire en a gardé, avaient colonisé une grande partie de l'Europe, à l'âge du bronze, un bon millénaire avant notre ère. Ils s'étaient installés au sud des Alpes, soit au nord de l'Italie, à Besenate, où est né Paolo Basso, qui possède aussi la nationalité suisse. Et si les Grecs et les Romains transportaient les liquides, vin compris, en amphores, les Celtes, eux, connaissaient le tonneau de bois...

Déjà l'équivalent d'un petit producteur

Samhàin marquait la fin de l'été et le début de l'hiver. Le passage entre deux phases, comme le vit Paolo Basso. En dix ans, il a beaucoup voyagé de par le monde. Il conseille notamment la depuis dix ans la compagnie Air France, un mandat qui prendra fin l'an prochain (réd: en 2024). Mais la Covid 19 a modifié les échanges en présentiel... et le sommelier se recentre, aujourd'hui.

Installé au sud du Tessin, à Ligornetto, avec son épouse Hélène, il est impliqué dans la production et la distribution de vins. Il choisit évidemment lui-même les crus, notamment italiens, qu'il distribue. Depuis dix ans, il produit avec ses amis tessinois, viticulteurs et œnologues, des bouteilles. Il propose deux blancs et deux rouges de deux niveaux et un rosé, qui font référence à la fille du couple, Chiara. Cette activité représente le volume commercialisé d'un petit domaine, soit 25'000 bouteilles de vins tessinois par an. Et s'il propose un pur merlot en rosé et en rouge d'entrée de gamme, Paolo Basso n'avait pas encore de «grand vin». Son Rosso di Chiara est un assemblage de 80% de merlot et 10% de chacun deux cabernets, le franc et le sauvignon, qui connaît un beau succès: tiré à 5'000 bouteilles et deux fois «tre bicchieri», au guide italien Gambero Rosso, pour le 2017 et le 2019. Dès le millésime 2019, proposé à la vente par unité (80 euros) ou par trois bouteilles, Samhàin comble cette lacune au sommet de la gamme.

Bourgogne plutôt que Pétrus

Un viticulteur de ses amis, Enrico Trapletti, réputé pour ses propres merlots (et le nebbiolo qu'il a replanté au Tessin et qui figure à la Mémoire des vins suisses!), lui a confié une parcelle, à Coldrerio, dans le Mendrisiotto, là où on a trouvé des traces humaines remontant au néolithique. C'est de ces mille kilos de merlot, cultivé en bio officiel suisse, en reconversion dès 2019, puis labellisé dès 2022, qu'il tire son «grand vin». Si Paolo Basso collabore avec Alfred De Martin, œnologue de Gialdi, pour ses autres vins, il a tenu, pour Samhàin, à s'impliquer de A à Z. Récoltés, en 2019, à belle maturité, soit à 103 degrés Oechsle, les raisins ont été placés au frigo, avant



d'être vinifiés en cuve inox. La fermentation malolactique s'est terminée en barrique. Le sommelier émérite a choisi avec soin le contenant : des fûts de 300 litres, d'un tonnelier, Saury, connu pour ne pas «marquer» les jus. Le vin est resté 24 mois dans quatre fûts, au contenu assemblé, puis laissé en cuve, avant mise en bouteille, cet été.

Les millésimes suivants sont déjà en cave, pour assurer la continuité à ce cru, appelé à représenter «le style Paolo Basso». A quoi ressemble-t-il ? Si on a dégusté le vin au grotto Da Enzo (à la spectaculaire carte des vins !), en août 2023, à l'entrée des Centovalli, près de Locarno, laissons à son géniteur de le décrire : «Au nez, il est fin, délicat, élégant. Je lui trouve même un peu de cuir... En bouche, il a de l'énergie. Davantage que sa structure, c'est sa longue persistance qui marque. C'est un bourgogne tessinois !» On acquiesce sans sourciller ! Tandis que souvent les merlots tessinois aiment à se comparer aux pomerols, et à Petrus en particulier *, Paolo Basso vise la finesse et la distinction. Et le Mendriotto lui permet de l'exprimer par un rouge de garde moyenne et d'agréable structure, tout en élégance aromatique. On en attendait pas moins d'un meilleur sommelier du monde !

* Dernière anecdote en date : ce printemps 2023, à Genève, Jonas Huber, qui a repris le domaine familial au Tessin, est allé présenter son Montagna Magica, qui figure au trésor de la Mémoire des vins suisses, dans un club de dégustateurs dans un grand hôtel de Genève. A la fin de la dégustation, on lui amène une bouteille chemisée, en lui indiquant qu'il s'agit d'un merlot du même millésime que la dernière bouteille dégustée, le 2011. Le vin mystère fut servi aux dégustateurs, priés de choisir le vin qu'il trouvait le meilleur ce soir-là. Eh bien, Montagna Magica fut préféré à Petrus ! Le chroniqueur du magazine Bilan, Pierre-Emmanuel Fehr, membre de l'équipe championne suisse de dégustation à l'aveugle, était là et a conté cet épisode...

Sur le net :

paolobasso.store

[@thomasvino.ch](https://thomasvino.ch)