



©Lux Vina

## LUX VINA

### La lumière continue de briller

En septembre 2017 notre rédacteur Andi Spichtig nous a gratifiés d'un article ([lien](#)) dans la langue de notre site, l'allemand, sur la première série des vins des Domaines Chevaliers ([lien](#)) de Salquenen dans le Valais. Nous savons tous, tout au moins dans la Confédération Helvétique et de plus en plus souvent à l'étranger puisque le Wine Advocate a amplement parlé de notre pays, que ce canton produit 33% des vins suisses et regorge de pépites. Des noms comme Marie-Thérèse Chappaz, Daniel et Martha Gantenbein, Jacques Tatasciore, Felicano Gialdi, Olivier Mounir avec sa Cave du Rhodan, Benoît Dorsaz, Robert Taramaraz avec son Domaine des Muses et dans une certaine mesure Thierry Constantin pour notamment son incontournable liquoreux Larmes de

Décembre -il faudrait en fait citer tous les producteurs de la magique Charte Grain Noble confidentiel ([lien](#))- constituent autant d'exemples de vigneronnes et vigneron qu'il faut connaître. Moins connu est le fait que certains font preuve d'une volonté très claire de se positionner parmi l'élite internationale, à l'instar de Valais Mundi ([lien](#)), avec son brillantissime mais onéreux Electus ([lien](#)).



### Lux Vina, un positionnement ambitieux

Le domaine Vins de Chevaliers ([lien](#)) domicilié à Salquenen, dans le Valais, a lancé à la fin de l'été 2017 une gamme de vins de prestige, dits de catégorie « Premium ». L'objectif premier de cette ligne comprenant aujourd'hui sept vins, dont deux blancs, quatre rouges et un liquoreux, tous notés entre 90 et 92/100 par le Wine Advocate consiste à rendre un vibrant hommage aux cépages du Valais. Ainsi Petite Arvine, Ermitage et Marsanne Blanche pour les blancs ainsi que Cornalin, Diolinoir, Gamaret et Syrah pour les rouges, sans oublier les variétés internationales comme le Chardonnay, le Merlot et le Pinot Noir se retrouvent dans des vins qui sauront convaincre les amateurs les plus avertis.

L'histoire du domaine Lux Vina rassemble trois générations de la famille Z'Brun. Patrick Z'Brun, le propriétaire, il était âgé de 45 ans lorsqu'il a acquis le domaine il y a dix ans, est le fils de Lux, sa mère, tandis que son fils Vital matérialise la philosophie de Lux Vina et l'histoire familiale. Comme logo, il choisit une pièce du bijou préféré de sa grand-mère ; le fermoir de son bracelet qui figure également sur les étiquettes et qui orne les bouchons en liège naturel de la gamme. A l'instar de Patrick Regamey du domaine Histoire d'Enfer, Patrick Z'Brun est de formation médicale puisqu'il était auparavant manager dans le secteur de la technique médicale.

## De la médecine à la viticulture

Sans vouloir trop entrer dans les détails quant au parcours de Patrick Z'Brun, il nous semble important de préciser que le jeune talent au parcours finalement atypique a su s'entourer des bonnes personnes et développer avec elle une vision commune à laquelle il était difficile de ne pas adhérer : montrer que le Valais brille par son excellence. Avec Christian Gfeller, son œnologue, ils ont entrepris de grands changements tant dans les vignes que dans la façon de vinifier les vins. Mais loin de produire des vins modernes et ainsi céder à la



Christian Gfeller, Paolo Basso, le meilleur sommelier du monde 2013, Madame Lux Z'Brun, et Patrick Z'Brun copropriétaire des Domaines Vins des Chevaliers  
© Gerard Mathier

facilité, ils se sont engagés à recourir aux méthodes traditionnelles de viticulture tout en tenant compte des acquis œnologiques des dernières années. C'est ainsi que les vignes sont cultivées dans le plus grand respect de l'environnement tandis que les rendements (actuellement d'environ 55hl/ha) devront encore être réduits.

## Les vins

Notre rédacteur avait rédigé un article dans la langue principale de notre site sur ce domaine très prometteur et sur la série de quatre premiers vins qu'il produit et qui ont été lancés durant l'été 2017. Il s'agit de quatre vins à suivre de près et qui après quelques années de peaufinage en cave procureront beaucoup de plaisir. Nous rappelons en outre que le talentueux œnologue Christian Gfeller a pris sa fonction en 2016. Ces vins sont :

- Petit Arvine « Altimus » 2016 **17.25/20** (90/100)  
elle vient d'ailleurs d'être notée 95/100 par Decanter.
- Syrah « Rhône Saga » 2015 **17.5/20** (91/100)
- Pinot Noir « Clos de Pachje » 2015 **17/20** (89/100)
- Assemblage Rouge « W » 2013 **17.5/20** (91/100)



Gérard Mathier ([Domaines Chevaliers SA](#))

Nous sommes heureux de vous présenter les nouveaux vins. Ceux-ci ont été dégustés collégialement afin de garantir un consensus.

## « P » Assemblage Blanc 2016

Nous avons intentionnellement dégusté ce vin comme bouteille pirate dans notre présentation du millésime 2009 d'Olivier Bernstein. Si un vigneron veut démontrer la classe de ses produits, ceux-ci doivent être capables de tenir tête aux ténors d'autres appellations. C'est par exemple le défi que s'est lancé Valais Mundi avec son Electus avec succès. Nous en avons parlé dans un article spécifique.



« P » est effectivement un assemblage composé de 45% de chardonnay ainsi que des cépages classiques de la partie septentrionale de la Vallée du Rhône, à savoir 30% de viognier et 25% de Marsanne.

Ce vin élevé durant onze mois en barriques, dont 40% de neuves, procure un nez concentré, complexe et expressif doté d'une belle élégance et d'une non moins attrayante profondeur. Les parfums tout aussi frais que délicats, certes actuellement marqués par le bois -vanille-, rassemblent des fruits exotiques comme l'ananas et la mangue, de la cire d'abeille, une belle minéralité ainsi que des épices. Ce nez séduit et démontre le savoir-faire de l'œnologue et son équipe. La corpulence en bouche surprend d'autant plus agréablement que la fraîcheur et l'élégance sont bien présentes. L'ensemble s'avère précis, gourmand et d'une finition épurée. Chacun

des cépages apporte ses propres caractéristiques au tout et crée une parfaite harmonie avec les autres. Un vin finalement qui ne rappelle certes pas le Valais en particulier mais qui procure tant de plaisir qu'on lui pardonnera.

**17.75-18/20** (92-93/100).

Dans la dégustation face aux deux premiers crus d'Olivier Bernstein il a talonné le Meursault 1<sup>er</sup> Cru Charmes 2009 et donc battu le Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Champ-Gain 2009. En outre un excellent rapport qualité/prix.



Ce vin est disponible à la [cave](#) et chez [Hischier](#) en Suisse. Il coûte 45.-

## Cornalin « Neyrun » 2016

Nous recommandons de lire l'étymologie du nom de ce vin sur le site du domaine ([lien](#)).

Attendre, il faudra attendre avant que le nez montre un caractère plus attrayant que celui d'un cornalin classique. De la puissance, de la complexité, des notes viriles montrant la particularité de ce cépage, des baies noires, des griottes, des cerises noires, de la vanille, des notes réglissées composent ce bouquet sans concession. Il est fortement recommandé d'utiliser des verres à Bourgogne pour que ce vin puisse pleinement s'exprimer. La bouche confirme la jeunesse de ce cornalin, elle montre de l'astringence, mais aussi des tanins bien présents et de l'amplitude, il y a beaucoup de caractère et la structure est robuste, fraîche, dotée d'une bonne acidité. Clairement un vin pour amateur du cépage. **17.25/20** (90/100).

Ce vin est disponible à la [cave](#), chez [Granchateaux](#) et chez [Hischier](#) pour 52.-.

## Grains Nobles Surmaturés 2015

Le premier élément qui saute à l'œil est la superbe couleur ambre. Le nez dégage de très attrayants parfums de mirabelles bien mûres, de miel, de fruits exotiques, de prunes jaunes avec quelques pointes épicées, d'herbes aromatiques et finalement de composantes minérales. Ce nez est frais, harmonieux, prometteur. Quant à la bouche le jeu entre le botrytis et l'acidité éveille les sens. La sucrosité domine mais on n'en attendait pas moins. Les arômes se confirment, se précisent, on y découvre aussi de la papaye et du bonbon Ricola. Bonne amplitude, bouche vive et équilibrée, fine et précise, sans gras superflu. La finale incite à se servir un second verre, elle est délicieuse et, grâce à sa salinité, très rafraîchissante. En conclusion ce n'est pas un liquoreux extravagant mais il saura trouver et mériter sa place sur chaque bonne table. **18/20** (93/100). On peut commencer à le boire tout en prenant son temps.

Ce vin est disponible à la [cave](#), chez [Granchateaux](#) et chez [Hischier](#) pour 52.-.



Auteur : Jean François Guyard  
20. juillet 2018, complété le 2 août 2018

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**