

La nature mise en bouteilles

Matthias Utzinger a travaillé dans une bonne cave de Salquenen comme œnologue. Depuis un an, il officie au Domaine de Boissière, situé dans la partie la plus méridionale de la vallée du Rhône, dans le triangle de Nîmes, Arles et Avignon. «Je suis très heureux d'avoir rencontré les propriétaires du domaine de Boissière, qui me laissent une totale liberté pour créer des vins très naturels, avec beaucoup de caractère et issus d'un terroir d'exception!»

Le jeune homme de 29 ans ne manque ni d'enthousiasme, ni de talent. Les vins dégustés à Zurich nous ont conquis. Délicats, subtils, élégants, ils savent faire la place belle à la complexité, ils ont du corps et permettent une belle expression du terroir (terres en galets rhodaniens roulés).

«J'aime les vins qui s'expriment



rapidement, mais qui ont un potentiel de vieillissement. Un vin doit être bon dès la première année, ensuite, il doit s'épanouir...»

Récolte à la main pour garantir une maturité homogène, fer-

mentation avec la flore naturellement présente sur le fruit, élevage minutieux en fûts, cuves ou amphores, interventions minimisées, Matthias donne la parole à la nature. ●