

JEAN-MICHEL NOVELLE

40 ans de vinification ça se fête!

Le vigneron-créateur œuvre depuis 4 décennies à Satigny. Pas toujours présent durant ce laps de temps car en plus de la cave, il était consultant au Chili et dans différents domaines en France.

BRIGITTE TURIN

GENÈVE

Orienté vers la parfumerie au départ, Jean-Michel Novelle a mis ses sens olfactifs au service du vin. Son point fort? Les assemblages qu'il adore affiner durant des jours en cherchant la meilleure combinaison possible avec les différents cépages une fois vinifiés.

Les ceps sont plantés tout autour de Satigny et la récolte est réalisée manuellement, puis le jus est vinifié dans sa cave à un jet de pierre du vieux village. Dans les années 80, il a été le précurseur de la diversification des cépages et de l'introduction de la barrique sur Genève. D'emblée, il a choisi de cultiver ses vignes avec un enherbement total sans engrais ni désherbants. Voilà 12 ans qu'il ne met plus son vin en barrique. Il a totalement laissé tomber cette méthode afin de redonner la priorité à la spécificité des cépages.

17 CÉPAGES

Au total, il possède 7 hectares sur lesquels il cultive 17 cépages. À l'arrivée, cela donne 38 flacons différents, avec des étiquettes qui ont beaucoup évolué au fil des ans. Des cépages purs emblématiques de Genève (Gamay, Pinot Noir, Chasselas, Chardonnay) et bien d'autres comme le Petit Maseng, la Petite Arvine, le Muscat. A partir de ces 17 variétés sont créés des assemblages de différents cépages et millésimes afin de trouver l'accord parfait qui n'étouffera aucune spécificité, mais qui donnera au breuvage des notes différentes dans le bon sens du terme.

Alors, pour fêter ces 40 années où le vin a rythmé sa vie, il a mis sur pied un dîner accord mets et vins avec le chef Yannick Geoffroy du Café de Peney. La soirée a dû être dupliquée, tellement il y avait de personnes (principalement ses amis et clients) qui ont voulu participer à cette belle expérience.

VIEUX MILLÉSIMES

Et enfin pour les sommeliers et revendeurs de Genève et Vaud, Jean-Michel Novelle a organisé une journée dégustation avec ses vieux millésimes. De nombreux passionnés sont venus découvrir le potentiel de garde de



▲ Une soirée mémorable au Café de Peney.

▲▶ Nikita et Jean-Michel Novelle.

Photos: © Brigitte Turin

15 vins des années 2000, dont ses bulles de 2008 (9 ans sur lattes). Un Muscat de 2015 qui n'a rien perdu de ses fragrances de rose et de litchi; un Sauvignon 2001 avec des notes d'amande en bouche. Et ce Chardonnay 2003! On se serait cru du côté d'Arbois dans le Jura français. Sans oublier le plus vieux flacon, une Syrah 1999, qui affichait une extrême fraîcheur.

La soirée a été un grand moment de partage, et la démonstration que les vins suisses peuvent très bien vieillir s'ils sont vinifiés avec talent et passion. Même Jérôme Aké Bédá, sommelier star, a fait le déplacement de ses terres vaudoises.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Il est entouré de sa femme Anne, qui gère toute la partie artistique, administrative, en plus de la communication, de Ninotchka, sa fille, qui a la haute main sur le site internet et les réseaux sociaux, et de son fils Nikita, qui suit le cursus de l'École hôtelière de Lausanne et se passionne depuis quelques années pour le vin avec l'ambition de reprendre le domaine.

Les 3 enfants ont même pu assembler leurs propres cuvées portant leurs prénoms. Une belle histoire de famille où tous mettent la main à la pâte afin de porter ce domaine d'excellence encore plus haut.

//novelle.wine



Jean-Michel Novelle et son épouse Anne.

LA PASSION DU GOÛT ET DE L'ART CULINAIRE



Des marques fortes réunies pour vous. swissgastro solutions.ch