



Le team de Magnificients'13: Nicolas Wuest, Valentina Andrei et Etienne Krähenbhül.



# La saga Magnificients

## VINICULTURE

Magnificients, un vin de champion du monde qui porte haut les couleurs du talent, de l'amitié et du rayonnement des arts.

TEXTES FRANCE MASSY  
PHOTOS NICOLAS JUTZI

**V**ous pensez que la Suisse n'avait jamais été championne du monde de foot? Vous vous trompiez! En 2005, elle a remporté le championnat du monde de foot par entreprises. Et le Magnificients est le vin créé à cette occasion.

L'histoire commence lorsque Nicolas

Wuest, fou de foot et fan de vin, raconte à son ami vigneron Jean-Claude Favre, fan de foot et fou de vin, sa folle idée d'emmener une équipe aux couleurs de la Poste à Liverpool pour participer à un championnat du monde de foot par entreprises. Il lui faut un soutien, à Nicolas, pour amortir les frais occasionnés par l'épopée. Jean-Claude propose alors de faire un vin pour soutenir l'équipe. Le Magnificients'10 était né!

## TROISIÈME MI-TEMPS

Si l'équipe de la Poste a rangé les crampons, le team Nicolas & Jean-Claude récidivent. Cette fois, ils seront rejoints par Christine Crisci et François Gautier. La première est l'épouse et la collaboratrice du grand chef Carlo Crisci (parrain 2014 de la Semaine du goût), le second est sommelier au Cerf, le restaurant du couple.

«Devant le succès du Magnificients'10, un assemblage de pinot noir, de syrah, de cornalin et d'un peu de cabernet franc, j'ai eu l'envie de développer un concept réunissant autour d'un vin exclusif et premium des partenaires de qualité. L'idée étant qu'ils se mettent en lumière les uns les autres», explique Nicolas Wuest. Comme la passion du vin se conjugue le plus souvent avec celle de la table, Nicolas Wuest a tout de suite pensé à ses amis du Cerf à Cossonay pour la seconde édition du Magnificients. Ce petit comité oriente les contours de la cuvée via plusieurs dégustations tout au long de son élaboration.

Le Magnificients'12 magnifie donc la cuisine de Carlo Crisci à travers un assemblage de viognier – un cépage qui fait craquer Christine Crisci – et de petite arvine – le vin préféré de Nicolas Wuest. Restait ensuite à

>>

**Le Magnificents,  
une cuvée mariant  
l'amitié, le talent,  
le plaisir et l'émotion.**



**Jean-Claude Favre**  
le premier vigneron  
de l'épopée.  
Magnificents '12.



**Etienne Krähenbühl,**  
l'artiste de Magnificents '13



**Valentina Andrei**  
la vigneronne de  
Magnificents '13



**Nicolas Wuest**  
le père des Magnificents,  
le fédérateur.



**Christine Crisci**  
Comité de dégustation,  
l'instigatrice du litre Chic.



**François Gautier**  
Comité de dégustation

>> convaincre Jean-Claude Favre de se lancer dans cet assemblage inédit. «A ma connaissance, pareil assemblage n'existait pas. Mais si j'étais un peu sceptique au début, je suis emballé du résultat», nous confiait le vigneron de Chamoson au moment des premières dégustations.

L'édition Magnificents '13 a été confiée à une jeune vigneronne, Valentina Andrei, sous le patronage du sculpteur Etienne Krähenbühl qui apporte sa touche à l'étiquette et sur certaines caisses à série limitée où l'on retrouve une gravure signée par l'artiste. Ce vin d'exception marie à nouveau la petite arvine mais à la roussane cette fois. Valentina Andrei signe ici l'un de ses premiers vins. La jeune femme œuvre



*Une œuvre d'Etienne Krähenbühl ajoute une dimension artistique à quelques coffrets en édition limitée.*

## Où déguster le Magnificents?

- Au Restaurant du Cerf à Cossonay en dégustant la merveilleuse cuisine de Carlo Crisci.
- A la cave de Valentina Andrei, Riddes.
- En participant à un vernissage d'une expo d'Etienne Krähenbühl (jusqu'en décembre 2015).
- Dans les œnothèques de Yatus de Lausanne, Vevey et Fribourg durant le mois d'octobre.
- En le commandant en primeur sur [magnificents.ch](http://magnificents.ch)

en Valais où elle n'est pas une inconnue. Elle a notamment collaboré quelques années avec Marie-Thérèse Chappaz. Sans terre – pour l'instant, elle loue quelques hectares de vignes – mais pas sans talent, Valentina Andrei a séduit Nicolas Wuest qui n'hésite pas à parier sur sa jeunesse. «Viticultrice, fine dégustatrice, vinificatrice, Valentina avait tout en main pour réussir un coup de maître. Elle ne nous a pas déçus. La dégustation est là pour nous le prouver. C'est un vin qui a une belle vivacité, une jolie fraîcheur... La fermentation malolactique n'a pas eu lieu, ce qui nous donne un produit avec beaucoup d'exubérance, un vin très tonique!» Jean-Claude Favre n'est pas écarté du projet

puisqu'il a rejoint Christine Crisci, Nicolas Wuest et François Gautier au sein du comité de sélection.

### QUAND LE LITRE RETROUVE SES LETTRES DE NOBLESSE

Le Magnificents est conditionné dans des bouteilles d'un litre. Christine et Carlo Crisci avaient depuis longtemps dans la tête l'idée de proposer à leurs clients une bouteille d'un litre, baptisée l'Etalon. «Dans un contenant plus grand, la garde est optimisée et de plus, un Etalon permet au sommelier de faire deux fois le tour d'une table de quatre personnes», explique Christine Crisci. Avec elle, le litre, c'est chic!



Michel Murisier est un artisan du goût qui peaufine ses meules avec amour et passion.



## Après le vin... le fromage

Il y a certaines invitations qu'on ne décline pas. Celle de Nicolas Wuest, nous conviant à le suivre à l'alpage des Ars, sur les hauts de La Fouly, était de celles-là. Quand un épïcürien, passionné au point de rassembler artistes, vigneron et artisans du goût pour créer chaque année un vin remarquable, vous parle d'un fromager exceptionnel, vous chaussez vos godillots de marche sans discuter.

Début avril, il reste un peu de neige ramollie par le soleil. Le chemin est glissant, la lumière crue dessine les moindres contours du paysage. Les cris joyeux de la fille de Nicolas Wuest et du petit-fils de Christine et Carlo Crisci, 18 points au GaultMillau - je ne vous l'avais pas encore dit - complètent cet air de vacances à la montagne... Au fil de la montée (en été l'alpage est accessible en voiture, mais pas en hiver), le souffle se faisant rare, les enfants rien moins. «C'est encore loin? Hein, dis, c'est encore loin?» Michel Murisier marche devant, de son pas solide et régulier de montagnard. C'est lui le fameux fromager. Celui qui, d'une seule bouchée, a séduit Nicolas Wuest. «C'était au moment des vendanges. Un vendangeur avait apporté un morceau de fromage de l'alpage des Ars. A peine l'avais-je mis en bouche que tout s'est arrêté. Je n'entendais plus rien, entièrement consacré à la dégustation de ce bout de fromage. C'était tellement bon! Tout. Texture, saveurs, arô-

mes... On sentait les petites fleurs de montagne.»

C'était à cause de cette extase gastronomique que nous étions là, à monter dans un alpage que les vaches n'avaient pas encore occupé mais dont la cave à fromages promettait des merveilles...

### LES MAINS DANS LES LIES

La cave de Michel Murisier ressemble à une caverne d'Ali Baba. Ici, les fromages mûrissent lentement mais sûrement. A

*Le fromage doit pleinement exprimer le terroir et les arômes des fines lies.*

peine la porte ouverte, les effluves de lait caillé, de ferments et de sel, taquinent nos narines. Michel Murisier saisit délicatement chaque fromage, le trempe dans un récipient contenant les lies, le frotte et le masse en douceur. Au tour de Valentina et de Nicolas de mettre les mains dans les lies. On est ici pour travailler. Mais comme tout travail mérite salaire, nous voilà récompensés par une dégustation ad hoc.

Waouh! La texture est à la fois ferme et douce. Elle enveloppe le palais, laissant aux arômes le temps de s'y installer. La finale est

langoureuse. Oui, les fromages de Michel Murisier valent le détour.

### À L'ALPAGE OU AU RESTO

Dès qu'il l'eut goûté, Nicolas Wuest, le père spirituel du Magnificents, a imaginé marier son vin aux pâtes du fromager. Il contacte donc Michel Murisier, lui parle de Magnificents et l'affaire est conclue: le Magnificents aura ses meules! «Affiner un fromage est une opération pointue visant à porter le fromage à sa maturation idéale afin qu'il exprime pleinement tous ses arômes, explique Michel Murisier. Mais il s'agit aussi d'une affaire de goût. Dans le cas présent, Christine Crisci, Valentina Andrei et Nicolas Wuest ont décidé avec moi du moment où le fromage atteint une maturation permettant au terroir de s'exprimer et aux arômes de roussanne et de petite arvine de parfumer la meule avec délicatesse.»

La durée d'affinage dépend de l'utilisation. Pour la raclette, l'équipe a tablé sur cinq mois, mais l'affinage peut aller jusqu'à douze mois.

On retrouve les fromages Magnificents au Restaurant Le Cerf à Cossonay et aux Alpes à Orsières. On peut aussi les commander sur le site [www.magnificents.ch](http://www.magnificents.ch). Une autre solution consiste à se rendre directement à l'alpage des Ars où, chaque dimanche, Michel Murisier, organise un brunch d'enfer!