

LE VRAI DUFAUX

6 octobre 2010 - FRANCE MASSY -

**MONOMANIAQUE,
DANIEL DUFAUX?**

**Le président de
l'Union suisse des
oenologues
(USOE), également
responsable
technique et
oenologue chez
Badoux Vins S.A. à
Aigle, consacre la
plupart de son
temps libre à faire
du vin.**



ARÔME ET PETITE

Durant son temps libre, Daniel Dufaux fait du vin. Pour lui et pour deux, trois copains. Quelques barriques où il élève des crus particuliers qu'il vend aux amis et à certains établissements de prestige. Ses vignes aux coteaux pentus – situées près de Chernex – plongent sur le Léman. Mille mètres carrés de blancs (chardonnay et sauvignon) et autant de rouges (cabernet sauvignon et syrah) dont il tire deux assemblages racés, l'Arôme blanc et l'Arôme rouge qu'on retrouve sur quelques toutes bonnes tables de la région. Autre spécialité, la Petite a No 1. Une cuvée de petite arvine, née d'une demande de son ami le photographe Dominique Derisbourg. «J'aimerais bien avoir Ma petite arvine pour en offrir à mes clients et à mes proches.» Et hop, voilà les complices qui s'en vont en Valais, acheter des raisins du divin cépage. Henri Valloton de Fully accepte d'en céder 300 kilos. «Je trouvais sympa cette idée de faire une cuvée à trois, moi à la vigne, Daniel à la cave et Dominique au graphisme.» Résultat: une petite arvine élevée sur lie, très vive, fraîche et typée; avec une belle matière, une structure qui s'annonce puissante mais élégante. Dégustée lorsqu'elle était encore en barrique, la Petite a No1 – la numérotation laisse augurer des petites soeurs pour les prochains millésimes – avait tout d'une grande.