

Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 75 NOVEMBRE 2005

Pour plus d'informations, rejoignez-nous sur Internet: www.schenk-wine.ch

ACTUALITÉS

Les rouges suisses font leur révolution



Alain Gruaz, œnologue,
Schenk SA

C.V. : *D'abord faut-il rappeler qu'aujourd'hui l'œnologue n'est pas confiné dans un laboratoire, mais que c'est peut-être, avant tout, un homme de terrain, en phase directe avec le vignoble?*

Alain Gruaz : Oui, son champ d'action va de la sélection des parcelles à l'adéquation sol/cépage, de l'étude de potentialité et de valorisation des terroirs aux méthodes culturales, des analyses et contrôles de maturité au tri des vendanges, bref à l'ensemble des facteurs qui influent sur la qualité des raisins et, conséquemment, sur les vinifications, dont l'œnologie a la charge.

C.V. : *On comprend qu'à ce titre l'œnologue est aux premières loges pour apprécier les changements survenus dans les modes de production, la diversification des cépages et l'élargissement de l'offre, l'élévation de la qualité. Quels ont été, selon vous, les facteurs décisifs dans la révolution de nos vins rouges?*

A.G. : La réglementation en matière de limitation des rendements a été salutaire. On a pris largement conscience aujourd'hui que la qualité des vins est fonction de la qualité des vendanges. Brider la vigueur de la vigne, procéder à

Depuis nombre d'années, notre consommation globale de vins rouges est marquée par un lent, mais constant, recul des vins étrangers au profit des vins suisses. Cette faveur croissante accordée à nos vins rouges s'explique certainement moins par un soudain sursaut patriotique que par la révolution en marche dans nos vignobles sur le front des variétés rouges. Pour parler de ce phénomène, nous avons demandé à Alain Gruaz, le maître œnologue de Schenk SA, de nous proposer quelques axes de réflexion basés sur son expérience.

des éclaircissements pour maîtriser la charge et obtenir de beaux raisins, sains et mûrs, est heureusement entré dans les mœurs.

Un autre élément majeur est sans nul doute inhérent au respect de la vocation de nos terroirs. Pendant très longtemps, on a implanté des variétés rouges dans les parcelles que l'on estimait tout simplement peu propices à la production du Chasselas. Ceci sans aucune réflexion sur la relation sol/cépage. Ces temps sont révolus. Avant la plantation d'une parcelle de vigne, on procède à une analyse systématique du terroir et de sa capacité à valoriser le cépage qui sera adopté. On prend en considération les aptitudes du sol, les conditions

microclimatiques, le régime hydrique, le choix du matériel végétal, la conduite du vignoble.

Rien de surprenant dès lors si les Gamays ou les Pinots Noirs produits actuellement n'ont plus rien de commun avec ceux connus dans le passé. Il faut souligner aussi, bien sûr, les innovations survenues dans l'encépagement en rouge. Avec l'introduction de nouvelles variétés, comme le Gamaret, le Garanoir ou encore le Diolinoir dans nos régions, on a considérablement étoffé la gamme et le style de nos vins rouges et, grâce à cette offre élargie, conquis de nouveaux segments de consommateurs.

C.V. : *Il semble, en effet, que le consommateur a très vite été*

séduit par ces nouveaux types de vin et se soit familiarisé avec les noms de ces nouvelles variétés. N'est-il dès lors pas tentant de jouer l'innovation à tout prix et la course débridée à l'implantation incessante de nouveaux cépages?

A.G. : Certes, nous n'avons aucun intérêt à trop nous disperser. Dans le canton de Vaud, les expériences réalisées avec le Gamay, le Gamaret, le Garanoir, sans oublier le Plant Robert, sont largement concluantes. Je me montrerai plus réservé avec le Pinot Noir, qui doit être limité aux seules parcelles qui peuvent réellement prétendre à une haute qualité d'expression. Pour Genève, outre le Gamay, le Gamaret et le Garanoir, le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc disposent d'un bon potentiel de développement. Quant au Valais, la merveilleuse richesse des cépages rouges autochtones, tels que l'Humagne Rouge ou le Cornalin, devrait engager à valoriser ces variétés, étant bien entendu que les Gamays, Pinots Noirs et Syrahs ont depuis longtemps acquis leurs lettres de crédit.

C.V. : *Quels sont pour vous les critères de qualité qui donnent leur pleine personnalité aux vins rouges suisses?*

A.G. : Je parlerais d'abord de structure, d'équilibre entre alcool/acidité, d'apports en tanins plus ou moins puissants



Tout est question d'harmonie. La qualité finale est dans l'équilibre de tous les constituants.

Nos vins rouges suisses au tableau d'honneur

Concours Mondial du Vin, Bruxelles 2005

Médaille d'argent

- Syrah du Valais AOC 2003, Réserve des Administrateurs, Cave Saint-Pierre
- Cuvée du 3^e Millénaire 2003, Cave Saint-Pierre

Sélection des Vins Vaudois
Clos, Domaines et Châteaux

- Château de Châtagneréaz rouge 2004, 90,8/100
- Château d'Eclépens rouge 2004, 89,5/100
- Château d'Allaman rouge 2004, 88/100
- Domaine de Valmont rouge 2003, 90,6/100

Sélection des Vins Genevois

Médaille d'Or

- Domaine des Alouettes – Gamay 2004
- Domaine des Alouettes – Pinot Noir 2004
- Domaine des Alouettes – Noir Désir 2004

Guide Hachette 2006, Mondial du Pinot Noir,
Sierre 2005 et Concours Nobilis 2005

- Sierre Pinot Noir Elevé en fût de chêne 2003
Cave Saint-Georges

Vinalies Internationales, Paris 2005
(Sélection des œnologues)

- Les Bujardises rouge 2003, La Côte AOC, Bujard Vins
- Domaine de Valmont rouge 2003, Morges AOC
- Pinot Noir de Sierre 2003, Cave Saint-Georges

Concours International des Vins, Zurich 2005

Médaille d'Or

- Syrah du Valais AOC 2004, Réserve des Administrateurs, Cave Saint-Pierre

Concours National du Guide des Vins Suisses

- Domaine de Valmont 2003 – Morges AOC
- Pinot Noir Sept Murs 2003 – Bujard Vins
- Domaine des Alouettes – Gamay 2004

selon le type de vin recherché. A ce sujet, il est en effet essentiel de savoir où l'on veut aller, quel est le style que l'on veut adopter, définir d'emblée si l'on veut axer le vin sur le fruit ou sur la concentration et la puissance tannique. Tout est question d'harmonie. En ce sens, on ne peut pas affirmer qu'un vin bâti sur les tannins est supérieur à un vin construit sur le fruit. La qualité finale est dans l'équilibre parfait de tous les constituants.

C.V.: *La mode va, semble-t-il, aux assemblages. Qu'en pensez-vous ?*

A.G.: Les assemblages offrent un merveilleux tremplin à l'imaginaire de l'œnologue. Comme un artiste, il peut rêver à une composition d'une extrême rigueur, d'une totale cohérence, où la pluralité des cépages joue la complémentarité, les uns apportant la couleur et la structure, les autres la finesse, l'élégance et la complexité aromatique. Visant à l'harmonie, à l'accord, à l'unité, le style

donné par l'œnologue confère alors au vin une forte identité, une empreinte très personnelle, à l'image d'une œuvre d'art. Il existe aujourd'hui de superbes assemblages et cette voie s'affirme comme pleine de promesses dans l'avenir.

A contrario, les vins issus de monocépages offrent moins de liberté et exigent une humble soumission et beaucoup de respect à l'expression de la variété et du terroir, qui doivent être pleinement mis en valeur.

C.V.: *A propos précisément de la parole donnée aux terroirs, on insiste beaucoup aujourd'hui sur le travail des sols, sur l'observation de la nature, sur la maturité physiologique du fruit. Où vous situez-vous dans ces nouvelles ex-*

plorations ?

A.G.: Je m'inscris en adepte et partisan absolu de cette nouvelle philosophie. Durant longtemps, on ne s'est soucié, en matière de maturité de raisins, que de leur équilibre entre alcool et acidité. On attache aujourd'hui une importance primordiale à la maturité phénolique, à la maturité des grumes, des bois de la vigne. Responsables de la coloration des vins et des tannins, les composés phénoliques jouent un rôle déterminant dans la qualité finale du vin. L'évolution de nos vins rouges doit certainement beaucoup à l'application rigoureuse de ces principes.

C.V.: *Venons-en, voulez-vous, aux vinifications et à la formidable instrumentation technologique au service de l'œnologie. Voilà, n'est-il pas vrai, de quoi vous réjouir ?*

A.G.: Avec la technologie et les cuveries spécifiques dont nous disposons, nous pouvons en effet maîtriser idéalement

tous les paramètres des vinifications. Ceci aussi bien pour l'extraction de la couleur et des polyphénols que pour moduler les macérations. Nous pouvons procéder à des macérations préfermentaires à chaud ou à froid, à des cuvaisons thermorégulées plus ou moins prolongées. Ces méthodes ont certainement largement contribué à la nouvelle expression de nos vins rouges. Alors que nous nous complaisons trop souvent dans des vins plutôt maigres et dilués, nous pouvons offrir aujourd'hui des vins charpentés, avec du gras, du volume, de la chair, qui correspondent aux attentes des consommateurs.

C.V.: *Actualité oblige, nous devons encore aborder l'élevage sous bois...*

A.G.: Une récente émission TV (A bon entendeur) a opportunément rappelé que l'usage des copeaux de bois est interdit en Suisse. Pour ma part, je ne suis pas un fanatique de l'élevage en barriques. Il faut nécessairement le réserver aux vins bien structurés, dont le fruit et la concentration peuvent heureusement fusionner avec l'apport en tannins et en substances aromatiques que donne le bois. Nous revenons ici à la question de l'équilibre, de l'harmonie des proportions, règle absolue à toute construction intelligente.

C.V.: *Quelques mots pour conclure. Ne considérez-vous pas qu'en dépit des réussites que nous avons évoquées, le consommateur reste encore souvent captif d'images surannées ?*

A.G.: Ne lui donnons pas des gages en cédant à la tentation de planter du rouge partout! Veillons à conserver la foi dans nos ambitions et nos exigences qualitatives!

Mais, effectivement, trop de consommateurs en restent à des a priori et demeurent dans le souvenir de vins du temps passé. Conséquemment, ne baissons pas les bras! Annonçons partout la bonne nouvelle de la génération montante des vins rouges suisses, qui s'affirment par leur caractère charnu et séveux, leur richesse aromatique, leur rondeur et leur ampleur, leur potentiel de garde! La vérité est dans le verre.

Le
Tout
le Gamay
jeune p

Il a tout pour plaire et vous convie à une cure d'optimisme. Il folâtre dans un festival d'arômes de fruits rouges et de fleurs des champs. Au palais, il danse une sarabande sur les rythmes de saveurs rondes, souples et délicieusement aromatiques, dans des senteurs de cassis et de fruits exotiques (comme la banane), avec des notes de mie de pain. Quoi de plus tentant que de se laisser charmer par ce Gamay 2005, qui nous apporte le premier baiser de la vendange ?

De tous les cépages rouges, le Gamay est peut-être le plus immédiatement friand au nez et en bouche. Ses arômes fusent, éclatent dans un feu d'artifice. Il ne cherche pas à égaler la respectabilité du Pinot Noir, moins encore à l'imiter. Dans un monde où le goût s'uniformise, il est urgent de réaffirmer la richesse de la diversité des cépages. Si l'on ne peut que se réjouir de l'heureuse complémentarité qu'offrent aujourd'hui les nouvelles variétés du Gamaret, du Garanoir et du Diolinoir, le Gamay garde une forte identité et se révèle d'un fruit particulièrement gourmand dans nos régions.

Nos Gamays se classent aux premiers rangs dans les dégustations

Certes, les déboires du Beaujolais (et du Beaujolais Nouveau notamment) ont fâcheusement déprécié le Gamay chez de nombreux consommateurs. La faute à qui? Interrogé récemment à ce sujet, Georges Dubœuf, homme du pays par excellence, n'hésitait pas à

Premier 2005

fruit, tout flamme,
le vin suisse 2005 s'invite en
premier du millésime!

mettre en cause l'hétérogénéité de la production, avec des « vins qui polluent le marché et nuisent à la notoriété des appellations ». A l'opposé, reportons-nous au classement de nos vins de Gamays vaudois et genevois lors des dégustations officielles du millésime 2004. Pour rappel, citons les premières pla-

ces obtenues par les crus des Domaines du Petit Cottens et de Valmont, du Château de Châtagneréaz et du Domaine des Alouettes, tous issus de pur jus de Gamay.

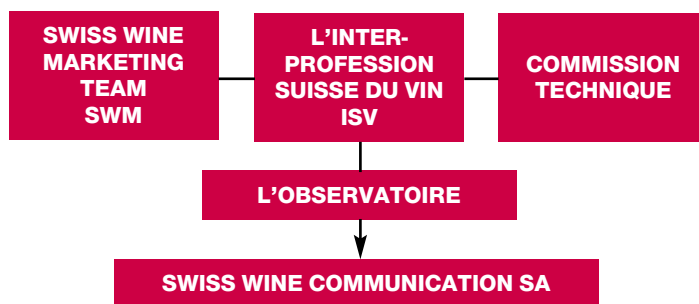
Une vinification classique pour extraire le cœur du raisin

Outre la rigoureuse limitation des rendements et les contrôles de maturité des vendanges – facteurs bien sûr essentiels à la qualité finale du vin – le type de macération des raisins joue un rôle déterminant. Ce n'est pas par hasard ou par simple respect de nos traditions que, pour l'élaboration de ce jeune premier Gamay 2005, nous avons fait le choix d'une vinification classique plutôt que celle de la macération semi-carbonique adoptée en Beaujolais. La méthode choisie permet d'extraire idéalement le cœur du raisin et d'écarter les tannins astringents, vecteurs de goûts herbacés. De surcroît, en optant pour une vinification classique, nous répliquons aux reproches formulés par nombre de consommateurs qui, à juste titre, mettent en cause la capacité des vins issus de macération « à la beaujolaise » à se conserver au-delà de quelques très courts mois. « Le Premier 2005 » ne se donne pas des allures de gavroche. C'est un vin de qualité, digne de son cépage et de son millésime, qui doit être bu dans sa jeunesse, mais possède néanmoins de bonnes aptitudes de garde (1 an). Il dissipe les brumes automnales et se montre jouissif à table en compagnie de mets goûteux, comme les cochonnailles, un pot-au-feu ou de bons plats du terroir.



Avons-nous les moyens de promouvoir nos vins?

Oui, les outils existent, mais encore faut-il les connaître. L'interprofession suisse du vin (ISV), qui réunit les associations importantes de la production du vin et de l'encairage, a créé une structure professionnelle et spécialisée dans la promotion et la communication. Il s'agit de:



Trois branches bien précises viennent épauler l'ISV dans les objectifs fixés et permettre à Swiss Wine Communication de les exécuter dans l'intérêt de la profession:

Swiss Wine Marketing Team élabore la stratégie de commercialisation des vins suisses dans le pays et à l'étranger et gère les fonds attribués à la promotion,

Commission technique actualise les « définitions » et propose des projets pour les stations fédérales de recherche scientifique,

L'OBSERVATOIRE SUISSE DU VIN

- analyse les enquêtes et panels,
- analyse les prix de vente sur l'ensemble du marché de la distribution en Suisse,
- analyse les statistiques d'importation et de la consommation,
- analyse les stocks et les ventes,
- analyse l'image du vin suisse au travers des enquêtes régionales et nationales, ainsi que par le suivi des publicités,
- édite le journal « L'Observateur ».

Il s'agit d'un outil en perpétuel mouvement, qui demande une adaptation constante et dont chaque entrepreneur peut et doit prendre connaissance afin de définir sa stratégie commerciale.

SWISS WINE COMMUNICATION (SWC)

Avec l'aide des Offices cantonaux de promotion, des responsables marketing de sociétés de négoce, de producteurs, SWC est chargé de proposer, de coordonner les axes de promotion en Suisse et à l'étranger, sur divers niveaux d'activités.

Les axes les plus importants sont:

1. la plate-forme qualité avec l'organisation du Concours National (3000 vins), le Guide des Vins Suisses (tous les deux ans) et le Festival du Vin Suisse, également tous les deux ans. La sélection pour ces diverses manifestations est faite sur la base des meilleurs crus cantonaux,



2. l'accessibilité par les foires nationales (IGEHO, Gastronomie, les Swiss Wine Bars à Berne, Lausanne, Genève et Bruxelles,

3. l'organisation des concours cantonaux avec un palmarès régional qui servira de base à la sélection du Concours National, appelé «Gala des Vins Suisses»,

et pour l'exportation :

- l'organisation et la gestion des manifestations promotionnelles à l'étranger – Vinexpo-Prowein (Wine & Spirit en évaluation) – et les plus importantes expositions en Europe et en Asie,

- la gestion des opérations «Grands volumes», opérations qui permettent déjà l'introduction de certains vins suisses dans des marchés fortement concurrentiels,

- le support et la création de plates-formes logistiques (Swiss Wine Logistique) vers la Communauté Européenne et le Japon. Les mêmes supports sont en voie de création pour la Russie, la Chine et les USA.

La centralisation de toutes ces activités permet d'unir les forces, de cibler les objectifs et d'améliorer la qualité de l'image des vins suisses, tout en diminuant fortement les coûts. La manne fédérale ne correspond pas ou plus aux investissements que les producteurs helvétiques doivent consentir pour conquérir de nouveaux clients et conserver les marchés acquis.

Tous les moyens existent pour promouvoir nos vins, À NOUS D'ÊTRE CONQUÉRANTS ET ENTREPRENANTS!

François Rotzetter

Le blason de San Felice s'enrichit d'un vignoble de 50 hectares sur les terres de la magique côte toscane

Né en 1968 dans un petit village de la côte toscane, le fameux «Sassicaia» a ouvert la voie à nombre d'autres producteurs. En quelques années, avec l'implantation, aux côtés du Sangiovese, du Cabernet Sauvignon, puis du Merlot, aujourd'hui de la Syrah, cette région est devenue rivale des plus grands vignobles du monde. Remontant au milieu des années 1990, l'intérêt pour San Felice de s'implanter dans ce nouvel Eldorado s'est concrétisé avec l'acquisition de la «TENUTA PEROLLA», un domaine d'environ 1000 hectares – dont 50 en vignoble – situé autour de Massa Maritima, qui de la plaine s'étend vers les collines sous l'appellation «Maremma Toscana – Indicazione Geografica Tipica» (IGT). Tout a été dit sur ces vignobles bordés par la Méditerranée, où l'influence maritime joue un rôle essentiel (ventilation, amplitudes thermiques importantes entre jour et nuit) et dont les sols d'une extrême diversité (caillouteux, argileux, sableux et limoneux) offrent une divine mosaïque de terroirs. Mettant à profit sa longue expérience de la vigne à la cuve, San Felice a encépagé le domaine en Sangiovese (50%), Merlot (30%) et Syrah (20%) selon les règles d'une viticulture parcellaire respectueuse de toutes les conditions pédocli-

matiques. Les vendanges sont échelonnées selon la maturité des cépages, entre mi et fin septembre. Après fermentation et macération pelliculaire pendant neuf jours à une température de 28/30° C, suivies de la malolactique, les vins sont logés pour affinement en cuves d'acier.



MAREMMA TOSCANA

IGT 2004

TENUTA PEROLLA

MASSA MARITIMA

SAN FELICE

Il s'annonce par une robe profonde, d'un grenat soutenu. Au nez, il développe de généreux arômes de fruits rouges et noirs, avec des notes poivrées et épicées. Au palais, il offre beaucoup de densité, d'élégance et d'énergie dans un remarquable et subtil équilibre sur une structure de fins tanins. Une vivacité sous-jacente met pleinement en valeur le fruit. C'est un vin à carafier deux heures avant de le servir, à une température de 18° C, dans des verres suffisamment volumineux pour profiter de l'ampleur du vin. Ses saveurs sont complices de viandes rouges grillées, d'un steak au poivre, de brochettes d'agneau, de fromages de brebis.

HIT PARADE

Sélection des Vins Vaudois

Certificats de qualité (sur 100 points)

• Domaine du Martheray 2004 Grand Cru de Féchy AOC	87,3/100
• Domaine de Chatelanat 2004 Grand Cru de Perroy AOC	89/100
• Château Maison Blanche 2004 Grand Cru d'Yvorne AOC	89,8/100
• Château de Châtagnéréz 2004 Grand Cru de Mont-sur-Rolle AOC	87,6/100
• Château d'Allaman passerillé 2005 Grand Cru d'Allaman AOC	90,8/100
• Château de Crans 2005 Grand Cru – Crans AOC	87,5/100
• Les Bujardises blanc 2005 Mont-sur-Rolle AOC	90/100
• Domaine du Martheray 2004 Chardonnay – Grand Cru de Féchy AOC	89/100

Concours National du Guide des Vins Suisses Lauréats au titre de

«Ambassadeurs nationaux des Vins Suisses»

• Les Bujardises 2005 (blanc) – Mont-sur-Rolle AOC	
• Domaine du Martheray 2004 (blanc) Grand Cru de Féchy AOC	
• Domaine des Alouettes 2004 (Chasselas)	
• Fendant du Valais AOC 2004 – Cave Saint-Georges	

Chardonnays du Monde 2005

Médailles d'argent

• Domaine du Martheray 2005 Grand Cru de Féchy AOC	
• Domaine des Alouettes 2005	

Mondial du Pinot Noir

Vinea – Sierre 2005 Médaille d'Or

• Clos des Guettes 1 ^{er} Cru 2005 Savigny-les-Beaune AOC – Arthur Barolet & Fils	
--	--

Concours International des Vins

Zurich 2005 Médailles d'Or

• Les Bujardises 2005 (blanc) Mont-sur-Rolle AOC	95/100
• Domaine du Martheray 2004 (blanc) Grand Cru de Féchy AOC	91/100
• Château d'Allaman 2004 (blanc) Grand Cru d'Allaman AOC	90/100
• Château d'Aigueville 2005 (rouge) Côtes du Rhône AOC	90/100
• Nero d'Avola BOVO 2001 (rouge) – Sicile IGT	90/100
• Malvoisie du Valais AOC 2004 (blanc) Réserve des Administrateurs Cave Saint-Pierre	90/100