

ÉDITORIAL

Le marché du vin en Suisse selon MIS Trend

«**E**n cinq ans la Suisse a enfin acquis l'image d'un pays producteur de vin.» Voici comment nous pourrions résumer en une phrase la seconde étude de MIS Trend réalisée pour le compte de l'Interprofession suisse du vin.

Avouons que, dans la morosité ambiante, cette nouvelle agit comme un baume au cœur des vigneron et négociants de ce pays. S'il est permis de se réjouir d'une légitimité vitivinicole suisse reconnue et, surtout, d'une image de nos vins sensiblement améliorée, l'étude nous inquiète aussi puisqu'elle met clairement en évidence un marché qui rétrécit inexorablement. Tentons d'y voir plus clair.

Sur la structure du marché, l'étude enregistre une hausse réjouissante du nombre de consommateurs de vin, tout en déplorant que le rythme de consommation fléchit. Les consommateurs réguliers de vin, au moins une fois par semaine, baissent de 13%. Ce recul d'intensité est plus sensible en Suisse alémanique, où seulement 20% des consommateurs de vin apprécient une fine goutte plusieurs fois par semaine.

Les jeunes suivent très clairement cette tendance en répartissant, davantage que d'autres catégories d'âge, leur consommation d'alcool entre la bière, les alco-pops et surtout les alcools forts. Cette multiplicité des consommations ne nous aide pas, surtout dans un marché où la consommation globale d'alcool est en régression. Autre source d'inquiétude: la baisse de consommation en HORECA. Elle est influencée



essentiellement par les prix pratiqués – résolument jugés trop élevés par les sondés – ainsi que par la baisse du taux d'alcoolémie pour les conducteurs.

Ce fléchissement généralisé de la consommation se confirme particulièrement en semaine lors des repas d'affaires ou des repas de midi.

Par contre, le soir et à l'heure de l'apéritif, elle demeure stable. Cette évolution négative reste difficile à contrer, car il s'agit d'une tendance internationale constatée surtout dans les pays producteurs.

Une image des vins suisses en nette progression

L'étude MIS Trend confirme également le renforcement des grandes surfaces dans la distribution des vins, cela au détriment des magasins spécialisés, les achats auprès des produc-

teurs restant par ailleurs stables. Les jeunes et les moins de 45 ans s'approvisionnent principalement par les canaux modernes et cette tendance n'est pas prête à s'inverser.

La bonne nouvelle vient surtout du fait que la mode consistant à consommer essentiellement des vins étrangers est en baisse, au profit d'un partage plus équitable entre produits suisses et étrangers. Cette évolution, constatée principalement en Suisse alémanique, est réconfortante, même si elle ne se confirme pas dans le secteur HORECA.

Mais c'est essentiellement à l'image améliorée de nos vins que nous devons cette évolution favorable, puisque nos crus sont considérés, par une tranche croissante des sondés, comme de qualité équivalente à celle des vins étrangers et que le nombre de ceux qui se disent lassés de boire «suisse» recule.

Les enquêtes réalisées par MIS Trend révèlent que si la consommation totale régresse, en revanche le besoin de diversité des produits se traduit par un meilleur équilibre des achats entre vins suisses et vins étrangers.

Le consommateur ne boit plus seulement du vin indigène pour maintenir un paysage viticole, mais bien pour des raisons plus objectives comme la qualité ou le rapport prix/qualité qui s'est sensiblement amélioré.

La communication, qui s'est intensifiée pour nos vins, porte également ses fruits, en particulier sur l'aspect notoriété. Ces efforts sont d'autant plus nécessaires si l'on souhaite garder nos positions dans un marché en perpétuel rétrécissement.

Pour conclure, le nombre d'amateurs de vins – et de vins suisses en particulier – augmente; par contre, la consommation, tant en fréquence qu'en quantité, diminue.

Cette évolution parle en faveur des vins de haute qualité, mais de prix abordables (boire moins, mais mieux), tout en supposant la poursuite d'une communication efficace, intense et répétitive, permettant de se démarquer des nombreux concurrents étrangers.

Réjouissons-nous aujourd'hui du résultat concret que nous apporte cette étude après cinq ans d'efforts entrepris tant au vignoble et à la cave que dans la communication. La Suisse viticole se positionne enfin à sa juste place. Il serait faux de relâcher notre action en si bon chemin.

Jean-Claude Vaucher

En phase avec le nouveau monde du vin, Murviedro s'impose sur les marchés



Contraintes de quitter le quartier du port de Valencia – où elles étaient installées depuis 1927 – les Bodegas « Murviedro » ont relevé le défi. Profitant de l'opportunité qui s'offrait, l'entreprise s'est implantée sur les hauteurs de Requena. Partant de Valencia, de ses vergers d'orangers et de citronniers, on atteint Requena en longeant la crête rocheuse qui sépare le vaste plateau central (Meseta) du littoral méditerranéen. C'est là, sur ces terres rocailleuses, où la vigne s'allie aux cyprès, que l'on peut admirer les hautes silhouettes immaculées de grandes cuves d'acier inoxydable, les pompes bourdonnantes, les tableaux de contrôle clignotants qui composent le nouvel univers des Bodegas Murviedro. Il constitue l'aboutissement logique d'une réflexion nourrie des derniers progrès de l'œnologie, avec le recours aux techniques les plus modernes pour maîtriser comme jamais les processus de vinification et conquérir de nouveaux marchés, avec une offre qui répond aux attentes des consommateurs de tous les pays.

Plus grand pays viticole du monde en superficie, l'Espagne offre une impressionnante variété de situations géographiques. Connue également sous le nom de Levant (Levante en espagnol), la région située dans l'arrière-pays et à l'ouest de Valencia

compte plusieurs aires viticoles réputées, dont celle de Valencia et celle – plus haute en altitude – d'Utiel-Requena, installée sur des sols calcaires. Ces terroirs sont le domaine du cépage rouge Bobal, qui est le plus souvent assemblé avec le Tempranillo (cépage espa-

gnol par excellence, de la Rioja à la Ribera del Duero) et le Monastrell, qui n'est autre que le nom donné ici au Mourvèdre, également très présent en Espagne. Dans les blancs, les cépages Merseguera, Macabeu et Moscatel donnent le ton.

Avec une grande souplesse, on maîtrise ici tous les paramètres

Conçues pour développer les potentialités des aires d'appellations de Valencia et Requena, les Bodegas Murviedro ont du

DES VINS D'UNE BELLE TYPICITÉ

EN SUISSE, LES CAVES SCHENK PROPOSENT LA LIGNE «MURVIEDRO – VALENCIA DO», DÉCLINÉE EN «BLANCO», «ROSADO» ET «CRIANZA». SOUS LA MARQUE «LAS ALMENAS» EST OFFERT ÉGALEMENT UN VIN DE CARACTÈRE, D'UNE GRANDE TYPICITÉ, SOIT LE «BOBAL CRIANZA UTIEL-REQUENA DO».

MURVIEDRO BLANCO VALENCIA DO

Un vin blanc fringant issu des cépages Merseguera, Macabeo et Moscatel. D'une belle couleur jaune paille, il se révèle au nez par des arômes intensément fruités (poire, ananas). En bouche, il se montre alerte, à la fois vif et flatteur, dans une fraîche harmonie. Il accompagne à merveille poissons et fruits de mer.
Service à 8-10° C.



MURVIEDRO ROSADO VALENCIA DO

Les cépages Monastrell, Bobal et Tempranillo s'unissent pour conférer à ce rosé une robe d'un rubis nuancé de cuivre, un fruité qui s'exprime au nez et en bouche dans des notes de petits fruits, dans des saveurs fraîches et élégantes. Idéal avec les mets épicés et exotiques, ainsi qu'avec la cuisine estivale.
Service à 8-10° C.



MURVIEDRO CRIANZA VALENCIA DO

Se conjuguant avec la farandole des cépages Monastrell, Bobal et Tempranillo, l'élevage en fûts de chêne américain accorde à cette cuvée une personnalité bien affirmée. Elle donne à humer des senteurs fruitées associées à des notes de garrigue et de pinède. Avec des tannins fins et veloutés, la bouche offre rondeur et souplesse dans des sensations pleines de charme. Viandes rouges et fromages goûteux sont ici en parfaite alliance.
Service à 14-16° C.



LAS ALMENAS BOBAL CRIANZA UTIEL-REQUENA DO

Développant toutes ses qualités sur sol calcaire, le Bobal engendre ici un vin rouge corsé, d'une robe profonde, au nez riche en parfums de fruits rouges délicieusement vanillés et épicés. La bouche est pleine et généreuse, avec des tannins bien mûrs et une touche boisée donnée par l'élevage en fût de chêne. Ce Bobal Crianza se marie idéalement avec les viandes au barbecue.
Température de service: 14-16° C.



«BOVO» en tête !

e

même coup accompli une véritable révolution qualitative grâce à l'introduction de techniques innovantes. La rigueur se manifeste d'abord à la vigne, où la sélection des parcelles et le contrôle des vendanges sont gérés par informatique. La maturité des raisins est soigneusement contrôlée et les apports de vendanges doivent suivre un calendrier. Les vins rouges étant élaborés en macération carbonique, une attention toute particulière est vouée à l'état sanitaire des raisins. Pour leur part, les vins blancs subissent une macération pelliculaire, avec pressurage et débordage à froid. Avec une cuverie très divisionnaire, où chaque cuve est réglée individuellement en froid et en chaud, les Bodegas Murviedro disposent d'un outil extrêmement performant et d'une extrême souplesse pour la composition des assemblages.

Tout cela pourrait engendrer des vins anonymes, si les terroirs alliés aux cépages autochtones, ainsi que le talent des hommes en place n'imprisonnaient une marque très personnelle aux cuvées produites par les Bodegas Murviedro.

Il faut se souvenir qu'en Espagne, la tradition reste très forte. Elle est sauvegardée par les Consejos Reguladores dont chaque région viticole est pourvue. En liaison avec les autorités régionales, ils fixent les limites des aires d'appellation, les rendements et les cépages autorisés, etc.

Les vins de qualités supérieures sont offerts sous une «Denominacion de Origen» (DO), qui est l'équivalent de l'AOC française. Les vins étiquetés «Crianza» doivent être conservés au moins deux ans avant leur mise sur le marché; les vins rouges portant la mention «Reserva» doivent être conservés trente-six mois, dont douze mois en fût de chêne.



Tous les indicateurs l'attestent. La Sicile marque des points. Baignée de soleil, cette région italienne n'attendait qu'une nouvelle génération d'œnologues – habiles à perfectionner l'art de la vinification – pour se profiler sur la scène internationale. Avec des vins d'un haut niveau qualitatif, la Sicile fait aujourd'hui la démonstration de son énorme potentiel. De nombreux cépages autochtones sont à l'origine de ce succès. Parmi les cépages blancs, le Catarratto (45% du vignoble) est le plus réputé, alors que, dans les rouges, c'est le vigoureux Nero d'Avola qui a la cote. Depuis les années quatre-vingt, plusieurs cépages internationaux ont été introduits, tel le Chardonnay. Allié au Catarratto, il produit un vin blanc d'un bel équilibre.

Etablie dans la province d'Agri-gente, la «CANTINA LA TORRE» est située en altitude (400-600 m), au centre de la Sicile. Sur 900 hectares de coteau, le domaine vise à extraire la quintessence de chaque cépage. Utilisation de levures indigènes pour sauvegarder la typicité des variétés, macérations pelliculaires, fermentations conduites en cuves thermorégulées, élevage en barriques de chêne de Slovénie: voilà autant d'atouts qui confèrent aux produits des personnalités très affirmées. Le «BOVO – CATARRATTO-CHARDONNAY» et le «BOVO-NERO D'AVOLA» sont les deux vins de prestige de la «CANTINA LA TORRE».



«BOVO»
CATARRATTO-
CHARDONNAY
SICILE I.G.T.
CANTINA
LA TORRE

Après vinification, le vin a séjourné six mois en barrique. Rehaussé de reflets dorés, il dévoile au nez des arômes de fruits blancs (pêche, poire), associés à des notes épicées. Ronde et séduisante, la bouche s'accompagne d'un fruité flatteur et persistant dans des sensations fraîches et généreuses. Il s'accorde avec des poissons grillés (bar grillé au fenouil) ou meunière, des pâtes aux fruits de mer, des fromages de chèvre. Température de service: 12-14° C.



«BOVO»
NERO D'AVOLA
SICILE I.G.T.
CANTINA
LA TORRE

Issue à 100% de l'antique cépage Nero d'Avola, cette cuvée a été élevée en barrique durant six mois. Il en résulte un vin au bouquet intense dans des arômes de fruits rouges bien mûrs mariés à des notes vanillées. L'ensemble est d'un style puissant, musclé, bien enveloppé dans des tannins souples et ronds. On en fait son bonheur avec des viandes rouges rôties, un civet de lièvre, des fromages relevés. Température de service: 16-18° C.

«Les Bujardises» font rimer Bujard avec nectars !

*En haut de gamme, les vins «Bujard»
s'enrichissent de deux nouvelles cuvées
élevées sous bois.*

Seuls les vins bien constitués, à la fois riches et complets, gagnent à un élevage en fûts neufs de bonne provenance. En grand professionnel, Alain Gruaz ne cède pas à la mode de la barrique. Il est le premier à savoir que le bois ne doit jamais masquer le fruit. En élargissant la gamme «Bujard» à deux nouvelles cuvées élevées sous bois, proposées à l'enseigne «Les Bujardises», le but est d'offrir, tant en blanc qu'en rouge, deux vins qui, par leur caractère étoffé et leur complexité, répondent pleinement aux nouvelles attentes de la gastronomie.



MONT-SUR-ROLLE AOC BLANC - LES BUJARDISES

Issue des lourdes terres argilo-calcaires du Domaine de Beauregard, à Mont-sur-Rolle, bien structurée et robuste, cette spécialité de Chasselas est restée sur ses lies de vinification durant tout le temps des sept mois de son élevage en barrique de chêne. Des bâtonnages réguliers ont développé le gras du vin, son onctuosité, son volume et son expression aromatique.

● Il se présente sous une robe paille avec des reflets dorés et des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de miel, se conjuguant à des notes vanillées. L'avantage de son élevage sous bois apparaît dans un équilibre qui repose sur la richesse et la rondeur, une complexité aromatique très expressive au nez et en bouche. Long, rémanent, il possède une stature qui lui permet de dialoguer d'égal à égal avec des poissons nobles accompagnés d'un beurre manié, une volaille crémée (et truffée), un gratin de queues d'écrevisse, la viande de veau en général (vol-au-vent, ris de veau), les fromages d'alpage, le vacherin Mont d'Or ou le reblochon. Température de service: 12-14° C.

LA CÔTE AOC - ROUGE LES BUJARDISES

Cuvés séparément - avec des pigeages réguliers destinés à optimiser l'extraction de la couleur et des tannins - le Gamaret et le Garanoir ont été assemblés avant leur élevage en barrique durant dix mois. Contribuant à l'épanouissement aromatique, cet élevage apporte des notes vanillées qui s'accordent avec le fruit et, de surcroît, confère au vin une dotation en tannins nobles, gage précieux d'une longue et heureuse garde. ● Exhalant des senteurs fruitées, il affirme au palais une grande distinction. La juste proportion de chacun de ses constituants, la densité de sa chair, la finesse de ses tannins et la persistance de ses arômes en font un vrai régal. Charnu et velouté, avec un boisé bien fondu, il possède une race et un cachet qui se développent avec le temps. Il fait merveille sur une terrine de lapereau, avec les charcuteries, les viandes mijotées, un pot-au-feu ou encore un plateau de fromages.

Température de service: 14-16° C.



DÉGUSTATIONS OVV - GUILLOIN 2004

Aux premiers rangs des Chasselas

- Domaine du Martheray 2005 - Féchy - Grand Cru 96/100
- Domaine de Haute-Cour 2005 - Mont-sur-Rolle - Grand Cru 95/100
- Domaine Chatelanat 2005 - Perroy - Grand Cru 93/100
- Château Maison Blanche 2005 - Yverne - Grand Cru 91/100
- Château de Châtagneréaz 2005 - Mont-sur-Rolle - Grand Cru 91/100
- Château d'Allaman 2005 Allaman - Grand Cru 91/100
- Château de Crans 2005 Crans - Grand Cru 91/100

Parmi les 14 meilleurs rosés vaudois

- Château d'Eclépens - Rosé de Pinot Noir 2005 Grand Cru 91/100

Au tableau d'honneur des vins rouges

- Salvagnin vaudois 2005 - Grand Veneur - Bujard Vins 98/100
- Pinot Noir d'Epesses 2005 - Roche d'Or - Bujard Vins 93/100
- Gamaret/Garanoir 2005 - Les Bujardises - Bujard Vins 91/100
- As de Cœur 2002 - Cave de Jolimont 91/100
- Domaine de Valmont 2005 - Salvagnin de Morges 93/100
- Château de Châtagneréaz - Rouge 2005 91/100

Le Guillon



SÉLECTION DES VINS GENEVOIS 2004

Médailles d'Or (88 points au minimum)

- Domaine des Alouettes - Chardonnay 2005
- Domaine des Alouettes - Chasselas 2005
- Domaine des Alouettes - Rosé de Gamay 2005
- Domaine de Verbant - Chasselas 2005
- Domaine des Molards - Chasselas 2005

MONDIAL DU PINOT NOIR SIERRE 2004

Médailles d'Argent

- Cave Saint-Pierre - Pinot Noir 2005 - Réserve des Administrateurs
- Cave Saint-Georges - Pinot Noir 2005
- Cave Saint-Georges - Pinot Noir élevé en fût de chêne 2002
- Bujard - Pinot Noir - Epesses 2005 - Roche d'Or



SÉLECTIONS MONDIALES MONTRÉAL 2004

Médaille d'Or

- Cave Saint-Pierre - Muscat du Valais 2005 - Réserve des Administrateurs

Médaille d'Argent

- Cave Saint-Pierre - Syrah du Valais 2002 - Réserve des Administrateurs

MAÎTRES CONSEILS EN VINS DE FRANCE

Médailles d'Or

- Moulin-à-Vent 2005 - Vieux Domaines - Arthur Barolet
- Bordeaux Rouge 2005 - Réserve Louis de Montgérac
- Bordeaux Rosé 2005 - Réserve Louis de Montgérac
- Coteaux du Languedoc 2001 - Château Belles Eaux

GRAND PRIX DES VINS SUISSES 2004

Parmi les six nominés de la catégorie «Vins rouges monocépages sans élevage en barrique»

- Salvagnin 2002 - Le Petit Cottens



SÉLECTION «GUIDE HACHETTE DES VINS 2005»

**Vin remarquable

- Château d'Allaman 2005 - Blanc - Grand Cru
- Domaine de Haute-Cour 2005 - Mont-sur-Rolle - Grand Cru
- Petite Arvine 2005 - Cave St-Georges
- Muscat 2005 - Réserve des Administrateurs - Cave St-Pierre

*Vin très réussi

- Féchy 2005 - Fonterive - Bujard Vins