

Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 74 MAI 2005

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

ÉDITORIAL

0,5‰, une campagne mensongère

L'introduction au 1^{er} janvier de cette année du nouveau taux d'alcoolémie au volant provoque chez le consommateur suisse une réaction sous-estimée par les milieux de la filière viti-vinicole. En effet, la mise en vigueur de cette nouvelle mesure a été accompagnée d'une campagne d'information ayant pour but de faire connaître la nouvelle législation à chaque conducteur. Cette campagne est toutefois exagérée, tendancieuse et mensongère.

Initialement, les milieux viti-vinicole ne s'étaient pas opposés à l'abaissement du taux d'alcoolémie au volant, sachant qu'il était politiquement incorrect de contester des mesures vouées à améliorer la sécurité routière. Toutefois, personne n'avait été informé que cette nouvelle prescription serait assortie d'une campagne – orchestrée par les fonctionnaires du BPA – qui se révèle aussi excessive et qui, avec le recul, ne semble pas être destinée à informer uniquement les conducteurs, mais bien à lutter contre la consommation d'alcool.

Cette campagne, malheureusement, est plus que réussie, car le consommateur a brusquement changé ses habitudes, véritablement paniqué par la peur du gendarme et par la sévérité des sanctions. Il n'ose plus consommer du vin au restaurant et a même modifié ses usages à domicile.

Il faut savoir que le fameux slogan «Un verre, un seul», diffusé partout sur le territoire helvétique, est parfaitement erroné, particulièrement pour des boissons fermentées comme le vin, qu'il faut absorber en quantité



Dans quel but pervers veut-on culpabiliser l'honnête consommateur de vin et le priver du plaisir raisonnable de boire sa boisson préférée?

bien supérieure pour atteindre 0,5‰.

Déjà sous le régime du 0,8‰, la très grande majorité des conducteurs de ce pays adoptait une attitude responsable et, aujourd'hui, elle n'a pas à changer ses habitudes de consommation. En effet, on sait que, lors d'un repas, une personne en bonne santé peut consommer trois verres de vin sans pour autant atteindre la norme fatidique.

Preuve en est le petit dépliant publié par le même BPA qui confirme cette affirmation.

Alors, pourquoi mentir à la population avec cette campagne fallacieuse? En laissant ainsi faire des fonctionnaires, l'autorité politique porte un coup de poignard dans le dos de l'en-

semble de la filière viti-vinicole, elle qui est déjà malmenée par une régression régulière de la consommation et par une libéralisation très brutale des marchés.

Nous n'allons toutefois pas nous laisser endormir par cette psychose, ni nous laisser embo-

biner par un prétendu ordre moral nouveau qui, sous le couvert de la sécurité et du risque zéro, est en train de diaboliser l'image du vin. Il est temps de réagir. Sur l'initiative de l'Interprofession vaudoise, l'Office des Vins Vaudois va lancer une campagne d'information objective sur les bienfaits d'une consommation modérée de vin dans le but de faire contrepoids à cette désinformation.

En plus, une intervention politique au niveau fédéral est en cours, afin que l'information officielle devienne enfin objective et que la psychose auprès du consommateur s'estompe.

Il est évident que, comme tout bon citoyen, la filière viti-vinicole souhaite qu'il y ait moins de drames sur les routes. En revanche, il est de notre devoir de protester vivement contre une campagne de contrevérités, payée de surcroît par l'argent du contribuable.

Jean-Claude Vaucher

Une gamme d'actualité !

La collection «Class 50 SEDUCTION»,

qui permet de concilier le respect des lois et l'amour du vin...

Des vins haut de gamme, millésimés, aux personnalités bien affirmées, offerts en élégantes bouteilles de 50 cl avec bouchage traditionnel.



Un grand classique de belle tenue

Le 3^e millénaire, poursuivant sur sa lancée, nous gratifie véritablement d'un départ en fanfare de par ses premiers millésimes, haut en couleurs et qualités. C'est ainsi qu'après l'exceptionnel 2003, le 2004 se révèle un beau classique plein de promesses.

L'année viticole

Arrêtons-nous, dans un premier temps, sur les conditions climatiques qui ont présidé à l'éclosion de ce nouveau millésime. Au vu de la pluviométrie enregistrée sur le bassin lémanique de janvier à septembre, 2004 peut être globalement considérée comme une année sèche. En effet, durant cette période, il est tombé environ 690 mm de pluie pour une moyenne de l'ordre de 830 mm; il est intéressant de noter au passage les 595 mm de précipitations de 2003 à comparer avec les 1395 mm de 2001 pour la même période.

Sur le plan des températures, il y a lieu de relever que les mois d'avril à septembre ont été plus chauds que la normale, la somme des écarts à la moyenne se situant à +9°C, soit très proche de 2002 (+8°C) mais sensiblement inférieure à 2003 (+22°C). Il s'ensuit un nombre élevé de «jours chauds», soit 43 jours où la température max. va dépasser 25°C. Et, là aussi, il est intéressant de remarquer que 2004 est très proche des excellents millésimes 2002 (39) et 2000 (45), toutefois très éloigné de 2003 (80). Au vu de ce qui précède, on peut dès lors affirmer que 2004 se révèle une année plus sèche et plus chaude que la moyenne: heureux prémices!

Ces conditions météorologiques favorables vont permettre à la vigne, plante n'appréciant pas d'avoir les pieds dans l'eau et ne supportant que l'ombre du vigneron, de vivre harmonieusement son cycle végétatif et ses stades phénologiques. Sans être pressée, elle



Le soleil de septembre ayant pris sa revanche sur un août maussade, la vendange 2004 a atteint une belle maturité, avec un excellent équilibre sucre-acidité. Se distinguant par un généreux fruité, les vins du millésime sont bien structurés et évolueront favorablement.

débouffe vers mi-avril selon les zones et régions et se trouve en pleine fleur entre les 15 et 25 juin avec, à la clé, la perspective d'une récolte généreuse qu'il s'agira de régler rigoureusement. Suivant son rythme de croisière, la majorité du vignoble est en pleine véraison à mi-août, année plus ou moins similaire à 2000.

Un beau millésime se mûrit

A la suite d'un mois d'août quelque peu maussade, Dame Nature nous a gratifiés d'un splendide mois de septembre, favorisant une excellente évolution de la maturation du raisin. Alors qu'en début d'étude de la maturité (24 août), on accusait un léger retard sur une année normale, dans une situation assez proche de 1999, l'ensoleillement et les températures de septembre ont permis de largement combler ce retard. La teneur en sucre progresse d'environ 1°Oe par

jour, conjointement à l'acidité totale qui régresse normalement, pour nous conduire à la veille des vendanges à un indice de maturité de 110 à 120 dans les Chasselas, ce qui est excellent, laissant présager des vins bien équilibrés et d'excellente qualité.

A quelques exceptions près pour certains lots précoces, le gros des vendanges démarre au cours de la première dizaine d'octobre. Les récoltes ayant bénéficié de soins attentionnés du vigneron sont saines et de belle qualité. Les teneurs naturelles en sucre s'élèvent à un très bon niveau et oscillent, pour la grande majorité, entre 70 et 85° Oe pour les Chasselas, 80 et 95° Oe dans les Spécialités blanches, 80 et 90° Oe pour les Gamays, 85 et 95° Oe dans les Gamarets, Garanoirs, Pinots Noirs et autres Spécialités rouges. Quant à l'acidité totale, suite à une harmonieuse évolution, elle se stabilise vers 6,5 g/l pour les Chasselas et entre 8,0 et 9,5 g/l dans les

rouges qui bénéficient en outre d'une bonne maturité des polyphénols. A partir de là, tous les paramètres sont réunis pour entrevoir les perspectives d'un très beau millésime pouvant s'apparenter au 2002.

Un beau millésime se révèle

Les vinifications se déroulent dans de bonnes conditions, sans problèmes majeurs et sous l'experte conduite des œnologues et maîtres de chais; la plupart des vins ont accompli leur rétrogradation malolactique à Noël.

Dès les premières dégustations, le nouveau millésime s'affirme très fruité. Après l'incomparable et exceptionnel 2003, tout de concentration et de complexité, le 2004 met en évidence et avec bonheur la typicité des cépages. Les Chasselas sont friands à souhait sur des notes florales et aux saveurs légèrement minérales. Quant aux Spécialités blanches, elles s'expriment par des parfums de fruits mûrs bien personnalisés et un palais au caractère racé, qui ne demandent qu'à s'épanouir. Concernant les rouges, Gamays et Pinots Noirs plus particulièrement, ils se distinguent par l'harmonie de leurs bouquets et saveurs de fruits rouges, enrobés par des tanins souples et fins. Les Gamarets, Garanoirs et autres Spécialités rouges, parés de rubis pourpre et foncé, exhalent des arômes de fruits noirs soutenus par une pointe d'acidité bienvenue sur une trame de bons tanins soyeux.

En conclusion, le 2004 s'affirme, tant dans les blancs que dans les rouges, être un millésime élégant et bien équilibré, tout en fruit et harmonieux, soutenu par une belle structure charpentée. Il s'avère doté d'un potentiel de garde non négligeable et saura pleinement satisfaire, par sa personnalité, le palais des gourmets avertis.

Armand Dufour

Signée «MezzaCorona», la sélection «Maioliche» offre des vins d'une grande pureté d'expression variétale

Créée en 1904, la maison «MezzaCorona» a montré la voie du renouveau dans les années septante et huitante. Respectueux des équilibres naturels, les vignerons de «MezzaCorona» appliquent les règles de la production intégrée. Disposant d'installations très performantes pour la vinification et l'élevage, «MezzaCorona» propose sous le nom de «Maioliche» une sélection au top de l'appellation «Trento DOC». Tous les vins offerts sont issus d'un cépage unique, la volonté étant ici d'exprimer de manière optimale la typicité et la personnalité de chaque variété.



Etagés sur des terrasses escarpées, les vignobles du Trentin bénéficient d'un ensoleillement qui compte parmi les plus longs d'Italie. Le climat, la nature des sols et la topographie constituent un terroir d'exception pour de nombreux cépages.

Un fruit franc et charnu très séducteur, une mousse ferme avec de fines petites bulles, une belle structure, de l'élégance, de la fraîcheur et de la vivacité!



Les trois critères de qualité qui font le succès du «ROTARI BRUT»:

1. Son origine du Trentin (Trento DOC), région réputée pour la production de ses vins effervescents.
2. L'assemblage des cépages Chardonnay et Pinot Noir, unis dans une somptueuse cuvée.
3. La «Méthode classique» qui garantit son processus qualitatif d'élaboration.



VIN BLANC

TRAMINER AROMATICO TRENTINO DOC

Intensément aromatique, il se distingue en bouche par son bel équilibre, mettant le fruit en évidence. Un vin à recommander avec les entrées, les plats à base de fruits de mer, de poissons, avec les fromages.

VINS ROUGES

TEROLDEGO ROTALIANO

Ce cépage figure en tête des vins rouges du Trentin. Son caractère est marqué par un léger parfum d'amande amère. En bouche, il révèle une belle

puissance dans des saveurs toniques, souples et fruitées. Recommandé avec les viandes grillées et rôties, les fromages bien mûrs.

TEROLDEGO ROTALIANO RISERVA

Un élevage de douze mois en barriques, suivi d'un temps égal de vieillissement en bouteilles, confère à cette «Riserva» un tempérament seigneurial. Cela se traduit par des arômes de fruits très mûrs, une belle tenue en bouche dans des sensations racées, où le fruit s'allie aux tanins. Recommandé avec les viandes rôties ou grillées, un risotto aux morilles, un plateau de fromages.

CABERNET SAUVIGNON

Vinifié en barriques, ses arômes révèlent de riches senteurs vanillées. En bouche, il présente une excellente structure et une belle élégance. Recommandé avec les viandes grillées et rôties, les fromages goûteux.

MERLOT

Le Merlot s'est largement imposé dans tout le nord de l'Italie viticole. Elevé en foudres de chêne, il offre des saveurs corsées, avec un beau capital en tanins souples et ronds. Recommandé en compagnie des viandes rouges et fromages.

Retour à une année classique

Climat et vignoble

L'hiver a été plus doux que la normale. Le printemps, froid sec et bien ensoleillé, a été suivi d'un mois de juin exceptionnellement chaud, ce qui a favorisé une floraison rapide et homogène.

L'été a été marqué par un mois d'août particulièrement humide, lequel a engendré – selon les régions – quelques développements d'oïdium, mais sans gravité. La véraison a été moins précoce qu'en 2003 et assez régulière.

Dès septembre, tout est rentré dans l'ordre grâce à un ensoleillement optimum et durable. Les températures diurnes étaient élevées, alors que les nuits étaient fraîches, soit des conditions idéales pour une parfaite maturation des raisins.

Les grappes étaient alors nombreuses et bien fournies, d'où un éclaircissage absolument nécessaire. Dans bien des propriétés, on a effectué deux passages pour supprimer un maximum de raisins, tant la nature était généreuse.

L'effeuillage, dans le but d'optimiser l'ensoleillement et de se prémunir de l'oïdium, a été également très efficace.

Vendanges

Elles ont commencé à fin septembre pour se prolonger jusqu'au 15 octobre, soit dès l'arrivée des premières pluies.

A part quelques exceptions, la maturité et l'état sanitaire des raisins étaient parfaits. Malgré la récolte abondante, les peaux sont restées épaisses, donnant de belles couleurs. Plus l'éclaircissage a été important, plus les degrés ont été élevés. On retrouve souvent dans ce millésime le classicisme de 1996.

Saint-Emilion/ Pomerol

Les Merlots n'ont pas souffert du stress hydrique de l'année précédente et, spécialement dans les terres argileuses, les résultats furent excellents.



Les conditions climatiques ont contribué au bon déroulement de la maturation de tous les cépages. La structure des vins invite à la comparaison avec le millésime 1996.

Partout, on observe de belles réussites, qui laissent présager d'une excellente évolution.

Une grande année pour les Cabernets Francs qui ont atteint une maturité optimale. Les grappes étaient nombreuses et bien fournies, ce qui engendra un important travail de sélection pour obtenir les concentrations désirées.

Les robes sont intenses, avec des reflets violacés, les arômes expriment des notes de mûres et de myrtilles. Les vins sont charnus, pleins, avec des tanins denses, et une bonne persistance en bouche.

Médoc

On pourrait croire qu'une récolte généreuse ne puisse donner un grand vin.

Bien au contraire, on trouve dans ce millésime des indices de tanins encore plus élevés qu'en 2003, une extraction en couleur parfaite, ainsi qu'un excellent équilibre sucre/acidité. Les vins sont davantage personnalisés par le terroir que par le climat, donc d'une grande noblesse.

Les robes sont profondes et denses, presque noires. Le bouquet, très complexe, avec de la typicité et de la fraîcheur.

En bouche, les vins sont puissants, concentrés, avec des tanins mûrs et riches, synonymes d'un millésime de bonne garde.

Graves/ Pessac-Léognan

A fin août, on craignait quelques problèmes d'oïdium, lesquels ont été résolus par le temps exceptionnel du mois de septembre.

Grâce à l'homogénéité de maturité et, surtout, à l'équilibre des Sauvignons et Sémillons, nous aurons un millésime meilleur qu'en 2003 ou 2001.

Les vins sont d'une grande fraîcheur, avec des notes florales et fruitées (citrons, fruits exotiques). En bouche, on perçoit de la finesse, du gras, de la plénitude et de la longueur.

Quant aux rouges, bien que les tanins soient très concentrés, ils sont enveloppés et soyeux. Les couleurs tirent sur le grenat foncé, le nez est dominé par les petits fruits, légèrement épicé. En bouche, une belle structure, de l'élégance et de la finesse.

Sauternes/Barsac

Année extrêmement difficile par rapport à 2003. Le développement du botrytis fut assez hétérogène, d'où la nécessité de procéder à de nombreuses tries (6 à 7 passages) et l'élimination de beaucoup de raisins, donnant lieu à des rendements très faibles.

La qualité du millésime dépendra beaucoup du sérieux des viticulteurs, des terroirs et des volumes récoltés.

Les vins sont en général bien botrytisés, équilibrés, présentant des arômes de miel et de pêche. L'harmonie sucre/acidité est remarquable, donnant beaucoup de moelleux et de finesse.

Campagne «primeur» 2004.

Suite au dérapage des prix du 2003, il serait temps de revenir à des cours plus raisonnables, tout au moins à ceux de 2002. Dans cette hypothèse, nous aurions un rapport qualité/prix intéressant, tout en sachant que seule une catégorie de quelque vingt-cinq châteaux bénéficierait de cette situation, ce qui risque de ne pas être le cas des autres. En effet, les stocks pèsent au niveau du négoce et les USA ne prendront peut-être pas le risque de se porter acheteurs ou, alors, pour de faibles volumes. Une légère baisse semble toutefois se confirmer pour certains crus classés ou bourgeois qui viennent de sortir.

Evolution du millésime 2003

Le caractère atypique de ce millésime se confirme et quinze mois d'élevage apportent un complément tannique appréciable, vu son manque d'acidité. La robe reste profonde, le nez de fruits mûrs, raisins de corinthe. En bouche, une densité et une puissance exceptionnelles, presque trop de générosité sur une finale tannique bien présente.

Bernard Junod