

Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 65 NOVEMBRE 2000

ÉDITORIAL

Vendanges 2000: du jamais vu!

A l'heure où nous fermons nos pressoirs, nous ne pouvons résister au plaisir de vous faire part de nos premières impressions sur le potentiel qualitatif des dernières vendanges du millénaire. Raisins exceptionnels, année de tous les records, millésime du siècle: autant de titres qui foisonnent et se multiplient dans les médias depuis de longues semaines. Mais s'il est vrai que le monde viti-vinicole a tendance à abuser parfois de termes très – ou trop – flatteurs pour qualifier les promesses du nouveau millésime, les superlatifs adoptés cette année ne sont en rien usurpés, tant les conditions climatologiques qui ont prévalu tout au long de son cycle végétatif ont été profitables à la vigne.

Ce millésime met un point final, sous forme d'apothéose, à une décennie déjà riche en nombreuses années de haute qualité.

Au dire d'anciens vigneron, les derniers raisins encavés présentent toutes les qualités des plus grands millésimes; certains s'aventurent même à comparer dès maintenant le 2000 aux légendaires 1947, 1945 ou 1934... Laissons à nos aînés la paternité de ces propos et contentons-nous, pour le moment, de dire que 2000, c'est du «jamais vu» et que ce millésime met un point final, sous forme d'apothéose, à une décennie déjà riche en nombreuses années de haute qualité.

Quelques repères pour y voir clair. Globalement, 2000 peut être qualifiée d'année facile pour la culture de la vigne. En dévoilant le bout de son nez (pointe verte) vers le 20 avril dans le bassin lémanique, la plante n'a pas montré un empressément particulier au dé-

bourrement, tout en respectant cependant la moyenne.

Le mois de mai engendre une croissance très rapide et le stade de la pleine floraison est atteint vers le 10 juin, soit avec dix jours d'avance sur 1999 et 1998. Les conditions sont parfaites, la coulure quasi inexistante, le mois de juin étant considéré, au même titre que mai, comme un mois très chaud, caractérisé par des températures supérieures à la moyenne de plus de 3 degrés. On se met à rêver aux millésimes du siècle: 1945 en pleine fleur le 3 juin, 1947 et 1952 le 7 juin.

Un juillet frais et humide donne un sérieux coup de frein à cette superbe précocité et les rêves les plus fous s'émeussent. Toutefois, la pleine véraison est enregistrée le 8 août déjà, soit avec une semaine d'avance sur 1999, mais trois jours seulement sur 1998. Un retard de dix jours a été pris sur les années records de 1945, 1947 et 1952, mais 2000 s'annonce malgré tout remarquable. La preuve en est attestée par les premiers chiffres de l'étude de maturité conduite par le canton et par les prélèvements de raisins effectués dans nos domaines. Ceux-ci sont de sept à dix degrés supérieurs à 1999 pour le Chasselas, alors que les rouges présentent une avance plus confortable encore. A titre d'exemple, le 22 août, on enregistre plus de 55° Oe pour les blancs, chiffre dépassé deux fois seulement en vingt-cinq ans: en 1998, considéré comme particulièrement précoce, et en 1976, première année de notre étude de maturité.

Sec et ensoleillé, septembre poursuit sur la lancée du mois d'août et la maturité se parfait dans des conditions idéales. Mi-septembre, les sondages dépassent alors ceux de 1976 et rattrapent ceux de 1998. Quant aux acidités, elles sont déjà basses, influencées par un fort ensoleillement et par la grosseur des baies. Les vendanges débutent le 19 septembre pour les

parcelles les mieux exposées et les premiers raisins encavés font rêver. Qualité sanitaire parfaite, acidité basse mais bien dotée en acide tartrique, très belle maturité physiologique, tout est au rendez-vous. Les rouges bénéficient tout particulièrement de ces conditions en offrant, en plus des sondages records, une maturité excep-

fortement dégrapper les ceps, jusqu'à quatre fois durant l'été, la nature se montrant une fois de plus très généreuse. Mais alors, quelle récompense! Les premiers blancs fermentés s'affirment comme merveilleusement aromatiques, structurés et tendres, alors que les rouges déçus offrent des robes d'une profondeur rare; de plus, ils sont dotés d'un potentiel tannique imposant, qui se présente – avant fermentation malolactique – comme déjà très souple et très soyeux.

Quant aux volumes finaux, ils resteront dans la norme, c'est-à-dire inférieurs aux limites fédérales, influencés aussi à la baisse par un rendement plus faible au pressurage du fait d'une pulpe plus charnue et plus concentrée.

Ajoutez à ce potentiel qualitatif d'exception quinze jours de beau temps pendant les vendanges (ce qui n'avait pas été le cas en 1998) et vous avez devant vous un professionnel, ayant plus de vingt ans de métier à son actif, qui peut s'écrier: *millésime 2000, du jamais vu!*

J.-C. Vaucher

Les premiers blancs fermentés sont merveilleusement aromatiques, structurés et tendres. Les rouges déçus offrent une profondeur rare, un potentiel tannique imposant.

tionnelle des pellicules, facteur de base de la qualité des tannins et de l'intensité colorante.

Toutefois, pour arriver à pareil résultat, les vigneron ont dû

DISTINCTIONS ET MÉDAILLES

Pour sa 3^e édition, le Mondial du Pinot Noir 2000 a réuni 798 vins en provenance de 14 pays

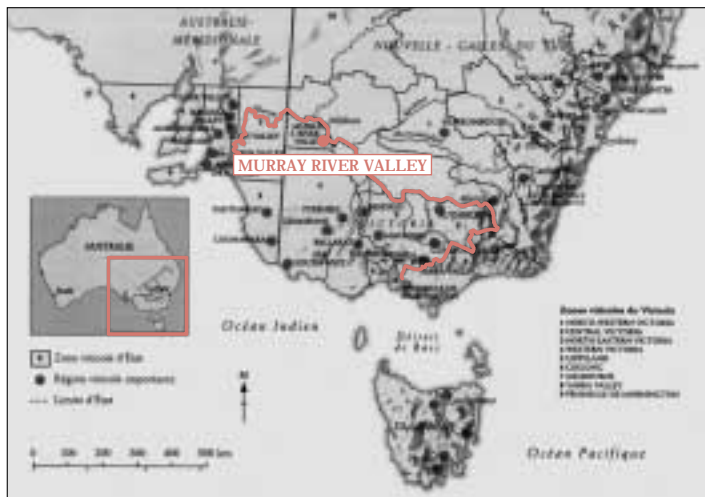
Sur les quatre «Vinea d'Argent» attribués à la Bourgogne (aucun «Vinea d'Or»), trois reviennent aux crus de la «Collection Arthur Barolet & Fils, à Savigny-les-Beaune»:

1997 POMMARD VIGNOTS
1997 BEAUNE
Les Grèves, 1^{er} Cru
1997 VOLNAY
Les Eschards



Pour sa part, la Cave Saint-Pierre obtient également un «Vinea d'Argent» pour son «Pinot Noir de Salquenens AOC Valais 1999». Un coup de maître pour le premier millésime de cette appellation de la Cave Saint-Pierre!

Dans un style original, Roberts Estate Wines s'impose avec ses types d'assemblage de deux cépages



Le potentiel vinicole de l'Australie s'affirme chaque jour davantage. Réputé pour la qualité de ses nombreux terroirs, le vignoble de l'Etat du Victoria couvre une superficie de 23 088 ha et l'on produit 1 216 000 hl de vin dans quatorze sous-régions (plus de 30% du total national). Le Murray River, où réside Roberts Estate Wines, marque la frontière nord du Victoria. Les températures diurnes élevées sont propices à la production d'un raisin extrêmement mûr, et les nuits fraîches lui permettent de conserver une bonne teneur en acidité. Les vins se distinguent par leur caractère riche et séveux, en rouge comme en blanc.



ROBERTS ESTATE
BIRDWOOD
COLOMBARD
CHARDONNAY 1999
VICTORIA



D'origine charentaise, le cépage Colombard est apprécié dans l'Etat du Victoria, où sa bonne dose d'acidité naturelle permet d'équilibrer le chaleureux fruité d'autres cépages blancs, notamment le Chardonnay. La méthode de vinification consiste à le clarifier par stabilisation à froid et à mener la fermentation dans des cuves en inox à température strictement contrôlée.

Afin de conserver au vin un fruité intense et beaucoup de fraîcheur, il est mis en bouteilles dans les trois mois suivant l'arrêt de la fermentation. Très séduisant et flatteur, le duo Colombard Chardonnay présente une belle robe d'un jaune or, d'excitantes arômes d'agrumes, une structure riche, ample et généreuse, une texture merveilleusement soyeuse. Accord parfait avec les poissons grillés, les fruits de mer et les viandes blanches.

ROBERTS ESTATE
BIRDWOOD
CABERNET MERLOT 1999
VICTORIA



Bien qu'en Australie on cultive le Cabernet et le Merlot sous des climats et sur des sols très variés, les vins qu'on en tire se caractérisent par une homogénéité surprenante, avec de la souplesse et un fruité exubérant. La fermentation est conduite dans de grandes cuves en inox à une température contrôlée (de 25 à 30°C) et on procède au remontage deux ou trois fois par jour. La durée de macération varie entre 10 et 20 jours. On assemble ensuite les vins de Cabernet et de Merlot. Les arômes de fruits mûrs se marient à des senteurs vanillées. La bouche est ronde, généreuse, flattée par des tannins veloutés et bien fondus. Une bouteille à boire dans les deux à trois ans, en compagnie de viandes rouges cuites au barbecue, d'une entrecôte grillée aux sarments, d'un civet de lièvre, d'une platée de champignons.

ROBERTS ESTATE
BIRDWOOD
CABERNET SHIRAZ 1999
VICTORIA

Jusque dans les années 1960, presque tous les grands vins rouges australiens étaient issus de la Syrah (nommée là-bas Shiraz). Si elle a été supplantée depuis lors par le Cabernet Sauvignon dans le cœur des Australiens, elle demeure néanmoins le cépage majoritaire. Comme dans la vallée du Rhône septentrional, la Shiraz réagit aux différences de climat et de terroir, mais les Australiens pensent que le premier joue un rôle beaucoup plus grand que le second. Expressif de l'Etat du Victoria, le style de Shiraz est ici d'un type épicé, aux arômes de cerise. Les vins font leur fermentation malolactique en cuve, puis sont filtrés et élevés en barriques jusqu'au mois de juillet de l'année suivante. Robuste, concentré, il offre une richesse olfactive époustouflante dans des arômes de fruits à noyau, associés à une touche vanillée. La bouche n'est pas en reste: elle révèle un ensemble corsé, dense et charnu, doté d'une magnifique structure et de doux tannins. Un vin d'un charme immédiat, mais assuré d'un bel avenir dans les trois à cinq ans. Classique avec les grillades, il crée une merveilleuse symphonie de saveurs avec les viandes marinées ou en sauce au vin. Il a un faible pour les fromages corsés.

Huitième producteur de vin du monde, l'Afrique du Sud reste néanmoins un pays émergent, dont les crus sont à découvrir

BON COURAGE

ESTATE WINE

SOUTH AFRICA W.O.

ROBERTSON

SHIRAZ 1999

C'est dans la contrée de Robertson, dans la vallée de la Breede, que, depuis 1818, trois générations de la famille Bruwer se sont succédé en demeurant fidèles aux traditions de leurs ancêtres français, venus de la vallée de la Loire. Ses vins, offerts sous la marque «Bon Courage», sont particulièrement appréciés des connaisseurs. D'implantation relativement récente, la Shiraz (nom donné en Afrique du Sud au cépage Syrah) connaît une popularité grandissante. Elevée durant douze mois dans le chêne, parée d'une belle robe sombre et brillante, cette Shiraz 1999 unit d'élégants arômes de petites baies à des notes de pruneau dans une remarquable harmonie. Par sa charpente, son gras et son ampleur, la bouche confirme cette impression dans des saveurs finement épicées, avec des tannins souples et bien dosés. Peut être bue dès à présent ou conservée pendant six ans.

BON COURAGE

ESTATE WINE

SOUTH AFRICA W.O.

ROBERTSON

CABERNET SAUVIGNON 1999

Se qualifiant de vin de «Modern Style», ce Cabernet Sauvignon fait preuve d'une parfaite réussite dans l'art de marier la typicité du cépage à un boisé bien maîtrisé. Sa belle robe rubis invite à découvrir un nez aux arômes de fruits mûrs associés à des senteurs de torréfaction. Epaulée par des tannins fermes et rigoureux, déjà soyeux, la bouche se développe dans des notes de vanille et de poivrons. Une bouteille dont on peut faire son bonheur aujourd'hui, mais qui donnera tout son potentiel dans les trois à cinq ans.

Même si l'Afrique du Sud peut se vanter d'un passé viticole d'au moins deux siècles dans la province du Cap, elle n'a opéré sa véritable reconversion que dans les dernières décennies. Le vignoble de ce vaste pays s'étend sur 103 325 ha, dont 93 889 ha sont réservés aux raisins de cuve. En 1999, quelque 9 millions d'hectolitres ont été produits. Le vignoble est divisé en régions viticoles qui constituent le cadre géographique du système des appellations d'origine contrôlée d'Afrique du Sud. La mention «Estate Wine» s'applique uniquement aux vins d'une propriété agréée élaborant et élevant ses pro-



pres vins. Les premières vignes sud-africaines ont été plantées au Cap et, aujourd'hui encore, la plupart des vignobles sont concentrés dans cette région, de climat méditerranéen. Vers le nord, le climat devient plus sec. Derrière la première chaîne de montagnes, séparant l'intérieur du pays de la région côtière, la vallée de la Breede (Breede River) est située entre 300 et 400 m au-dessus du niveau de la mer. Environ 30% des vignobles se trouvent dans cette région, où sont établies les exploitations «Bon Courage» et «Bergsig» qui, toutes deux, produisent des vins renommés.



BERGSIG ESTATE WINE

SOUTH AFRICA

BREEDER RIVER VALLEY

PINOTAGE 1999

Connue sous le nom de «Bergsig Estate Wine», cette propriété a été créée en 1843 par Willem Hendrik Lategan. Ses vignobles sont implantés dans la région de la vallée de la Breede, à proximité de la ville de Worcester. Son Chenin Blanc 1999 a reçu la distinction des «Vinalies d'Or», concours organisé sous le haut patronage de l'OIV. Cépage rouge d'Afrique du Sud, le Pinotage est une variété issue du croisement de Pinot Noir et de Cinsault. Le Pinotage 1999 de Bergsig Estate Wine peut être adopté comme modèle de réussite. Au nez, il révèle de délicieux et intenses arômes de prune. Avec une belle concentration, il se montre en bouche richement fruité, empreint de rondeur

dans des tannins caressants. Sa teneur en alcool (13,5% Vol) n'entame en rien sa fraîcheur et son élégance. Ce vin de belle tenue est armé pour bien vieillir.

BERGSIG ESTATE WINE

SOUTH AFRICA

BREEDER RIVER VALLEY

CABERNET SAUVIGNON 1999

Racé et élégant, ce Cabernet Sauvignon 1999 exprime tout le potentiel aromatique du cépage sous un climat chaud et sec. Les arômes se partagent entre les fruits rouges à pleine maturité et les notes épicées, subtilement mêlées à une touche vanillée. La bouche est ronde, charnue, bien fruitée, avec une belle structure. La finale met en valeur des tannins mûrs et veloutés. Un vin bien bâti qui donne tout son plaisir aujourd'hui, mais qui possède tous les atouts d'une bonne longévité.



Médailles d'or pour près de la moitié des vins présentés par Schenk au concours international des vins - CH 2000

Alors que la moyenne des médailles d'or attribuées a été de 25 %, Schenk a remporté un beau succès avec un total de 44 %. Dix appellations ont été couronnées d'or, à savoir :

- Domaine de Beurenard, Châteauneuf-du-Pape AOC, 1998
- Conde de Siruela « Crianza », Ribera del Duero, 1996
- Château de Châtagneréaz, Mont-sur-Rolle AOC, 1999
- Castillo Perelada « Reserva », Ampurdan / Costa Brava DOC, 1996
- Salvagnin « Duc de Beauvoir », Chablais AOC, 1999
- Domaine du Martheray, Féchy AOC, 1999
- Pommard « Vignots » AOC, 1997, Arthur Barolet
- Domaine de Beurenard, Châteauneuf-du-Pape AOC, 1998
- Château Maison Blanche, Yvorne AOC, 1999 (rouge)
- Volnay « Les Echards » AOC, 1997, Arthur Barolet



Consécration internationale pour le « Domaine du Martheray 1998 », ainsi que pour le « Chardonnay 1997 » et le « Fendant 1998 » de la Cave Saint-Pierre

Dans le cadre du concours « International Wine and Spirit Competition Ltd », organisé à Londres, le Domaine du Martheray 1998 a été honoré d'une médaille d'argent.

Déjà lauréat de nombreux concours en Suisse, dont la dégustation « OVV / Guillon » où il a obtenu la meilleure note (19) de l'année, ce Grand Cru de Féchy des domaines Schenk se voit ainsi gratifié d'une reconnaissance internationale qui confirme la typicité de son terroir et sa pleine mise en valeur par son vigneron, Jean-Paul Suardet. Une récompense hautement méritée.

Au palmarès 2000 « Chardonnay du Monde », seules neuf médailles d'argent ont été décernées à la Suisse. L'une d'elles revient au « Chardonnay du Valais AOC 1997 - Elevé en fût de chêne - Réserve des Administrateurs - Cave Saint-Pierre ».

« Mention Découverte » pour le « Fendant du Valais AOC 1998 - Réserve des Administrateurs », également signé de la Cave Saint-Pierre lors des « Sélections Mondiales 2000 », à Montréal.

Le concours international du Chasselas, organisé en Allemagne, a vu le « Fendant du Valais AOC 1999 » de la Cave Saint-Pierre, paré de son habillage « Alpes », se classer au 4^e rang.

Bravo à nos amis valaisans !



Le « Prix du Château de Châtagneréaz » attribué à Jacqueline Veuve pour son film *Chronique vigneronne*

Créé par la Confrérie du Guillon pour honorer une œuvre consacrée à la vigne et au vin, et doté d'un montant de Fr. 5000.- par la maison Schenk, le « Prix du Château de Châtagneréaz » 2000 a été attribué à Jacqueline Veuve pour son film *Chronique vigneronne*. Le jury s'est plu à relever les qualités de ce film, reflétant les jours et les saisons d'une famille vigneronne vaudoise, au travers d'images d'une grande authenticité et d'une parfaite maîtrise technique. Ajoutons que le choix du jury du « Prix du Château de Châtagneréaz » a été confirmé depuis lors par l'Office International du Vin (OIV) qui lui a décerné le « Prix du public pour le meilleur long métrage », le « Trophée d'excellence », le « Trophée de la meilleure bande-son », ainsi que le Prix OIV dans la catégorie « Vigne et Vin, composante d'une civilisation ». Outre ce prix, une mention d'excellence, dotée d'un montant

de Fr. 2500.- par la Confrérie du Guillon, a récompensé M. Pierre Thomas pour son *Guide des vignerons de Suisse romande*, réalisé avec la collaboration de M. Yves Jault, et édité par « 24 heures ». Dans ce cas, le jury a particulièrement apprécié l'aspect pratique, utile et pertinent de ce guide. Soulignons que le jury a eu la tâche difficile pour départager les candidats. En effet, coïncidant avec la Fête des Vignerons de 1999, la période des années 1998 et 1999 s'est montrée riche en nouveautés. C'est ainsi que vingt-six œuvres étaient en compétition, dont beaucoup présentaient un réel intérêt. Présidé par M. Gérard Tschopp, directeur de la Radio Suisse Romande, le jury est formé de personnalités du monde des médias et de représentants des milieux viti-vinicoles, soit M^{me} Evelyn Kobelt, MM. Philippe Mottaz, François Murisier, Marcel Schwander, Christophe von Ritter et Michel Logoz.

Des étoiles dans le Guide Hachette 2001



Le Gamay du « Château de Châtagneréaz 1999 » gagne une étoile (très réussi), avec ce commentaire : « Ce 99 évoque agréablement la violette et la cerise au nez. Cette même fraîcheur se retrouve dans une matière fruitée, dotée de jolis tannins et d'une légère douceur. L'équilibre entre acidité et alcool est réussi, et la finale nette et racée. Un vin friand qui pourra être conservé pendant deux ans. »

Quant au Chasselas du Domaine de Haute-Cour, il est crédité de deux étoiles (vin remarquable), avec ces louanges : « Le jury a jugé remarquable ce 1999 floral (fleur de tilleul), légèrement salin et fruité (ananas). Bien en fruit, le palais revêt un parfait équilibre entre vivacité et rondeur, et se prolonge dans une finale finement terroirée. Un vin élégant, typé La Côte, qui excellera à l'apéritif. »