

Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 66 MAI 2001

ÉDITORIAL

«SWISS PARADOX»

La ratification des accords de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a eu pour conséquence d'ouvrir plus largement les portes du marché suisse aux vins étrangers. Avec les nouvelles facilités d'importation, nous aurions dû assister à une substitution progressive des vins indigènes par des vins étrangers, en sachant que le rapport qualité/prix de ces derniers est a priori plus attractif pour le consommateur. Paradoxalement et fort heureusement, nous assistons à un phénomène inverse. Les importations de vins étrangers en Suisse sont à la baisse, particulièrement dans les rouges, alors que les parts de marché des vins indigènes progressent. En chiffres, la consommation de vins suisses passe de 117,5 à 125 millions de litres, soit une évolution positive de plus de 6,3% en deux ans. Nos vins rouges du pays profitent tout particulièrement de cette situation, puisque leur consommation augmente de 11%, tandis que nos vins blancs, loin de céder la place aux blancs étrangers meilleur marché, progressent de 2,3%.

L'explication de ce paradoxe est simple. Suite à la très forte récolte de vins indigènes (130 millions de litres en 1999), les disponibilités sur le marché sont importantes, la récolte 2000 - d'une masse une fois encore supérieure à celle de la consommation - ne faisant qu'accroître les volumes à disposition. Cette offre généreuse a pour conséquence une pression importante sur les prix unitaires des vins du pays, ce qui les rend particulièrement attractifs.



En termes de marketing, le développement de l'offre vers le haut et vers le bas contribuerait également à mieux occuper le terrain, la présence de nos vins étant aujourd'hui trop concentrée dans le milieu de gamme.

L'augmentation constante de la qualité, associée à une baisse du prix unitaire, positionne le vin suisse à un rapport prix/qualité très compétitif.

Le revers de la médaille

Cette situation devrait bien sûr nous réjouir. C'est sans compter, toutefois, sur le fait que la production viti-vinicole du pays est soumise aux coûts et aux contraintes helvétiques. Le marché est globalisé, alors que notre production reste confinée dans une structure politico-économique spécifiquement suisse, soit d'un niveau très élevé. D'autre part, les fameux «coûts de production» ne sont pas compressibles à l'infini.

La baisse du prix unitaire de

nos vins induit de sérieux problèmes à la filière, puisque les coûts de production du vigneron et ceux de l'encaveur ne sont, dans certaines régions, plus couverts. Autre source d'inquiétude: une baisse du prix unitaire de nos produits pourrait entraîner, à terme, une perte d'image aux yeux des consommateurs et cela indépendamment de la qualité intrinsèque de nos vins. Le seul fait d'être vendus à bon marché pourrait à terme reléguer nos produits au simple rôle de vins courants.

Un tel scénario du marché n'est pas viable pour notre viticulture. Travailler dans un cadre où les coûts de production sont parmi les

plus élevés du monde nous oblige à jouer dans la cour des grands en produisant des vins de très haute qualité, à forte valeur ajoutée. Certains cantons ont parfaitement négocié ce virage (Tessin, Grisons). Toutefois cette philosophie n'est malheureusement pas encore suffisamment développée dans les autres régions du pays.

Une offre diversifiée

Il serait également faux de croire que l'ensemble de la production du vignoble suisse puisse se vendre à un prix très élevé; d'autre part, le marché des vins faciles et abordables ne doit pas être négligé. Pour ce faire, une différenciation très claire des droits de production entre les catégories 1 et les catégories 2 doit être envisagée, certaines régions pouvant parfaitement choisir entre la production de vins élitaires ou la production de vins plus courants.

Les gros volumes de vins indigènes à disposition sur le marché ont pour effet d'activer la concurrence et de provoquer une dégringolade des prix de vente. Outre que la rentabilité de la production est compromise à plus ou moins long terme, cette situation est préjudiciable à l'image des vins suisses. La solution devrait passer par une diversification de l'offre en vins de qualité supérieure (catégories 1) et en vins de qualité courante (catégories 2).

Un grand seigneur

En d'autres termes, la solution que nous préconisons est une gestion globale de l'offre des vins suisses, à l'intérieur de laquelle les limites de production des catégories 1 seraient réduites pour tous les AOC du pays, tandis que celles des catégories 2 seraient plafonnées - pour tous les cantons - aux normes fédérales actuelles. Cette proposition aurait pour avantage de renforcer et d'accroître sensiblement encore les qualités de nos crus élitaires, tout en assurant l'équilibre du marché et en évitant du même coup un dérapage des prix. Quant aux catégories 2, elles alimenteraient un marché en quête de vins très abordables.

De telles mesures d'intérêt général devraient être accompagnées par l'introduction d'un label d'authenticité garantissant que toutes les mesures qualitatives, ainsi que l'origine des crus offerts, respectent parfaitement la législation mise en place. Ce label de garantie, facilement identifiable pour tous les vins suisses, aurait l'avantage de présenter un aspect promotionnel indéniable, tant sur le marché intérieur qu'à l'exportation.

Ces réflexions sont en parfaite concordance avec ce que souhaite mettre en place le nouvel Organisme de promotion des vins suisses (OPVS) qui, par de telles mesures, espère améliorer considérablement l'image et la reconnaissance des vins du pays, tout en favorisant leur écoulement.

En conclusion, les coûts n'étant plus compressibles, il s'avère plus que jamais indispensable de produire des vins de qualité à forte valeur ajoutée et d'adapter l'offre à la demande. Une très légère raréfaction de l'offre favorisera d'autant l'image, la reconnaissance et la valorisation de nos meilleurs crus.

J.-C. Vaucher



Un millésime qui fera sûrement figure de champion dans les annales.

De la fermeture des pressoirs aux premiers verres sur la table, que de chemin parcouru! Aux grandes promesses d'une vendange de haute lignée succèdent les soucis de l'œnologue dans la conduite de la vinification du nouveau millésime, d'un caractère bien marqué, riche et généreux, mais pas toujours très docile à suivre le chemin souhaité. Si la fermentation alcoolique se déroule sans problèmes majeurs, en revanche la rétrogradation malolactique s'avère plus capricieuse, laissant apparaître parfois quelques nez un peu lourds, tout particulièrement lors de la stabilisation. Froid et préfiltration permettent d'affiner ce cossu millésime qui, au fil des jours, révèle avec fierté tout son potentiel. Alors que le 1999 - tout de friandise, au fruité floral et soutenu par une structure svelte et équilibrée - surprend souvent par son harmonieuse maturité, le nouveau-né 2000 dévoile patiemment, discrètement mais avec assurance, des atours cachés qui ne demandent qu'à se manifester aux amateurs avisés. Les Chasselas, porte-étendards de nos vins blancs, exhalent des arômes de fruits mûrs dans des notes de tilleul et de miel. Ils sont très structurés, dotés d'une belle longueur en bouche, agrémentés de moelleux, de saveur étoffée et de richesse. Quant aux rouges, et particulièrement les Gamays, ils sont tout simplement superbes. Jouant selon les cépages sur des arômes de fruits rouges ou noirs bien mûrs, ils offrent une chair gourmande, une belle vinosité, du gras et de l'ampleur. Les robes, aux reflets rubis foncés et pourpres, mettent en évidence la magnifique maturité physiologique des raisins, prodiguant à ces nectars des tanins souples et soyeux.

Le nouveau millésime 2000 est, sans aucun doute, à classer parmi les grands seigneurs. Il se caractérise par sa vinosité, sa race et sa noblesse. Promis à un bel avenir, il se veut le digne représentant de nos crus indigènes.

Armand Dufour

Pari gagné pour la gamme «Réserve des Administrateurs» de la Cave Saint-Pierre

C'est toujours un exercice périlleux que de faire évoluer l'image des marques et des produits. Avec à son actif plusieurs décennies de notoriété, la gamme de la «Réserve des Administrateurs» de la Cave Saint-Pierre s'est imposée comme un des leaders des grands vins du Valais. Il s'imposait cependant de recentrer la marque, de la revaloriser et de mieux la positionner dans le marché. Les valeurs d'authenticité évo-



Pour la nouvelle Réserve des «Administrateurs» de la Cave de la Pierre

acquiescées par la Valaisanne en costume du pays et par le logotype en forme de cœur ont été reprises dans la nouvelle identité visuelle, en accord avec les nouvelles formes de bouteilles adoptées. Alliant la typicité de leur terroir à l'élégance de leur nouvelle présentation, les grands vins du Valais de la «Réserve des Administrateurs» se déclinent désormais sous deux conditionnements qui les profilent avec distinction aux yeux du consommateur :



- en bouteilles bordelaises «haut de gamme» de 75 cl, pour les vinifications traditionnelles (Fendant, Muscat, Malvoisie, Johannisberg, Dôle, Pinot Noir, Humagne Rouge) ;

- en bouteilles bourguignonnes «haut de gamme» de 75 cl, pour les vins élevés en fût de chêne (Pinot Noir de Sierre, Syrah, Chardonnay).

L'accueil très positif qui a salué le repositionnement de cette gamme réputée devrait se traduire par l'extension de son implantation dans le marché et par une appréciable augmentation des ventes (Exclusivité Schenk - Rolle).

Un prestigieux partenariat: RUPERT & ROTHSCHILD



L'idée d'une collaboration entre la famille Rupert, établie depuis trois siècles en Afrique du Sud, et le baron Edmond de Rothschild – propriétaire de Château Clarke, dans le Bordelais – se concrétise en 1991. Dans la corbeille de noces, Rupert apporte un important vignoble, une situation idéale, une bonne réputation.

Rothschild offre son nom, des moyens matériels considérables, le savoir-faire de son équipe bordelaise, à laquelle il adjoint le célèbre œnologue Michel Rolland, qui conseille quelques-uns des grands producteurs du monde. L'exploitation du domaine est confiée à Anthonij Rupert et à Benjamin de Rothschild, fils du baron Edmond. Deux vigneronnés auréolés du prestige de leurs dynasties.

Les vins sont issus de vignobles situés dans la vallée de Franschhoek (dans la région de Paarl et Stellenbosch, dont sont originaires la grande majorité des meilleurs crus d'Afrique du Sud). Les méthodes les plus modernes sont au service d'une tradition bien comprise, d'inspiration bordelaise. D'année en année, les vins de Rupert & Rothschild gagnent en notoriété. Ils se classent désormais aux premiers rangs des crus d'Afrique du Sud.

RUPERT & ROTHSCHILD - VIGNERONS

BARONESS NADINE • 1998 CHARDONNAY

WINE OF ORIGIN COASTAL REGION

Au nez, il suggère des parfums de poire, pomme et melon bien mûrs, avec des notes citronnées, vanillées et toastées. En bouche, corps et arômes se fondent dans un ensemble somptueux. Onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et profond, il possède toutes les grâces.

RUPERT & ROTHSCHILD - VIGNERONS

CLASSIQUE • 1998 VINTAGE

WINE OF ORIGIN COASTAL REGION

Assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot, la cuvée «Classique» joue le charme et la complexité dans de fins arômes de cerise, de cassis et de tabac. En bouche, son fruit s'épanouit dans des saveurs alliant élégance et concentration, d'une belle rémanence aromatique. Les tanins sont soyeux, le boisé bien tempéré. La finale, longue et prégnante. Un vin racé, digne de sa parenté bordelaise.

RUPERT & ROTHSCHILD - VIGNERONS

BARON EDMOND • 1998 VINTAGE

WINE OF ORIGIN COASTAL REGION

Egalement issue d'un assemblage de Merlot et de Cabernet Sauvignon, cette cuvée se distingue par sa densité fruitée. Ses arômes sont opulents, extravertis, dans des notes de cerise noire, d'épices douces et de bois précieux. En bouche, il offre un caractère charnu, des tanins de velours, une finale longue et délicate. C'est un vin auquel sa sensualité et sa rondeur goûteuse accordent une grande séduction.



Bordeaux 2000

Un grand classique

SAINT-ÉMILION

POMEROL

Très belle concentration dans les Merlots, avec un bon potentiel acide. Quant aux Cabernets Francs, ils ont été récoltés dans d'excellentes conditions au tout début d'octobre. L'intensité colorante est supérieure à la moyenne, les arômes de petits fruits sont très expressifs. En bouche, on perçoit une belle richesse (degrés naturels élevés), du moelleux soutenu par des tanins très soyeux.

MÉDOC

Une année exceptionnelle pour les Cabernets, qui présentent une maturité parfaite, exempte de notes de verneur ou végétales. Suivant les terroirs, un léger stress hydrique s'est fait ressentir, mais a été plutôt bénéfique à la concentration des baies.

Les Petits Verdots étaient également très mûrs. Seuls les Cabernets Francs furent quelquefois irréguliers.

Les robes sont très profondes, voire noires d'encre. Les arômes présentent souvent des notes de cerises noires, de cassis et d'épices.

En bouche, les vins sont denses, harmonieux, bien équilibrés avec des tanins présents, mais mûrs.

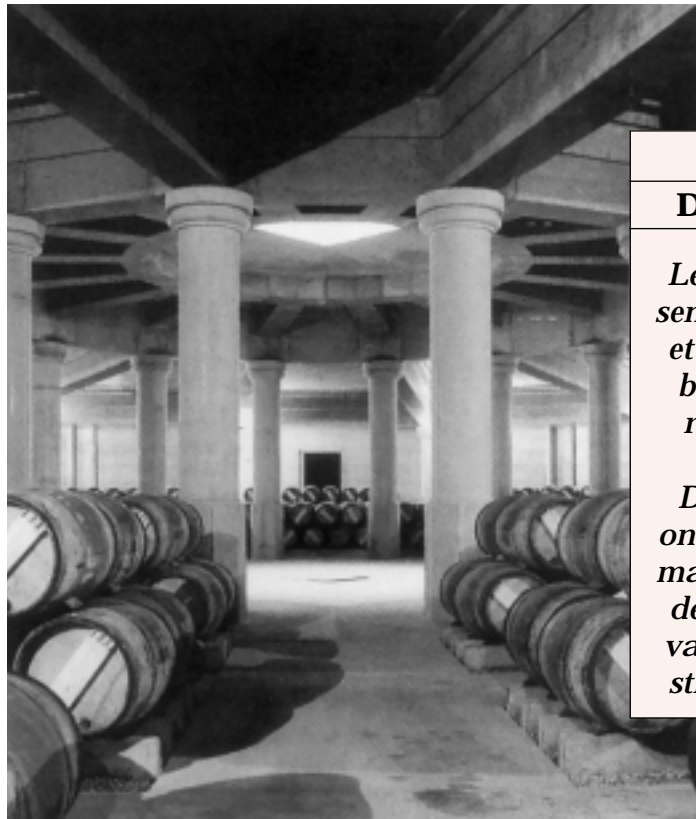
GRAVES

PESSAC-LÉOGNAN

On a procédé à des sélections parcellaires très poussées, permettant ainsi de récolter les cépages blancs à leur pleine maturité. Les degrés sont en général élevés, surtout dans les Sémillons qui offrent beaucoup de gras, mais en revanche des acidités légèrement plus basses que celles de l'an dernier.

Les blancs sont marqués par des arômes de citronnelle, pamplemousse et amandes. Ils ont du fruit, de l'ampleur

A fin juin, début juillet, Bordeaux affichait un pessimisme marqué pour le futur millésime. En effet, bien que les conditions climatiques clémentes du premier trimestre aient déclenché une floraison plutôt précoce, les pluies ne cessèrent ensuite de tomber jusqu'au 15 juillet. Puis, le miracle s'accomplit : un temps chaud et sec s'établit sans discontinuer jusqu'à la fin des



Des crus magnifiques de concentration, de richesse de fruit et de maturité des tannins.

vendanges et sauve ce premier millésime du siècle de la catastrophe. Les différents cépages atteignent leur pleine maturité et peuvent être récoltés dans des conditions idéales. Le bilan est aujourd'hui très largement positif. On constate une grande homogénéité dans la qualité et peu d'écarts d'une appellation à l'autre. On reste stupéfait par l'extrême intensité colorante, de même que par le caractère charnu du vin et l'étonnante souplesse des tanins. Sans avoir le côté surmaturé de certains 1982 ou 1990, ce millésime 2000 exprime une richesse en fruits rouges et un équilibre remarquable. Il possède toutes les aptitudes d'un grand vin de garde.

et une bonne longueur. Quant aux rouges, les deux cépages majoritaires ont été récoltés à leur optimum. Les vins sont très colorés et d'une belle complexité aromatique.

En bouche, ils sont classiques, vineux et se terminent sur des tanins enrobés.

SAUTERNES

Lors des premières tries, on a récolté des baies bien botrytisées, avec beaucoup de complexité et de concentration. On s'attendait donc à un grand millésime. Malheureusement, la pluie se mit à tomber sans discontinuer à

partir du 10 octobre et transforma la pourriture noble en pourriture acide.

Les terroirs précoces furent privilégiés et, grâce à une sélection sévère (par exemple 3,5 hl/ha de Grand Vin sur 12 hl/ha de récolte à Rieussec), on a réussi à élaborer de très beaux Sauternes, avec de la richesse,

ÉVOLUTION

DU MILLÉSIME 1999

Les crus de la rive droite semblent mieux se profiler et se fondent bien avec le bois. Ils s'épanouissent, restent charnus et sont très harmonieux.

Dans le Médoc, les vins ont de la typicité, du fruit, mais manquent parfois de densité. Par contre, l'élevage leur a apporté de la structure et de la finesse.

un bon potentiel aromatique et de la typicité.

Perspectives du marché des 2000

L'effet cumulé du premier millésime du siècle, du phénomène «2000» et d'une grande année donne un intérêt tout particulier à cette campagne qui s'annonce très mouvementée.

On a rarement senti un tel intérêt de la part des acheteurs étrangers et la propriété en est parfaitement consciente. Bien qu'elle prêche la sagesse, elle risque de se laisser entraîner par le flux des offres spéculatives. Les premiers Grands Crus Classés ne semblent pas vouloir sortir leurs prix trop tôt, ce qui pourrait freiner quelque peu les ardeurs de certains «super-seCONDS». L'avenir nous le dira!

Bernard Junod