

# Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 67 NOVEMBRE 2001

## ÉDITORIAL

### Les raisons de la colère

C'est bien la première fois que nous assistons à une démonstration spectaculaire organisée par des vigneron romands, venus en tracteurs jusqu'à Berne pour manifester leur colère sur la place Fédérale. Voilà une pratique peu fréquente dans les milieux de la vitiviniculture helvétique et l'on peut se poser la question: «Comment en est-on arrivé à de telles extrémités?»

Voilà plus de dix ans que le vignoble genevois vit une crise économique sérieuse et ceci bien avant que soient intervenus les changements en matière d'importation. Depuis longtemps, les prix payés aux producteurs ne couvrent plus les fameux frais de production. D'autre part, la viticulture genevoise souffre d'un cruel manque d'image et il est excessivement difficile d'écouler des vins de la République hors de leur canton d'origine. Fait néanmoins positif: ils ont réussi une percée absolument remarquable dans toute la gastronomie genevoise.

C'est donc toujours plus du 60% de la production qui, année après année, est déclassé en Cat. II, soit en Gamay ou en Chasselas romand. Le drame de ce déclassement réside dans le fait que les autres cantons romands peuvent, lors d'un excédent de vins AOC, en reléguer une partie en catégorie inférieure avec, pour conséquence, un brusque accroissement de l'offre globale. Qui dit excédent de l'offre, dit diminution des prix. Dès lors, les vins genevois sont en première ligne pour voir leurs prix unitaires s'effondrer. La colère des vignerons



*Sur fond de revendications et de contestations, la vendange 2001 réalise un score supérieur à celui auguré en septembre. Les producteurs qui ont patiemment attendu les dividendes du soleil d'octobre pour vendanger peuvent se flatter d'une qualité sensiblement égale, sinon meilleure que celle du millésime 1999.*

du bout du lac est d'autant plus légitime qu'ils avaient pris des dispositions sévères pour limiter la récolte 2000, ceci contrairement aux deux autres grands cantons viticoles romands. Cette responsabilisation salutaire avait pour but de réduire l'offre tout en maintenant un prix au kilo décent, ne couvrant toutefois que partiellement les coûts de production.

Quelle n'a pas été la déconvenue des producteurs lorsque, vu les grandes difficultés économiques et la lourdeur persistante des stocks en Cat. II (alimentée par d'autres cantons), ils ont constaté que les promesses de prix escomptées n'étaient pas respectées par de nombreux encaveurs. Avouons que l'on était en droit d'être en colère pour moins que cela. Ajoutons encore l'aspect psy-

chologique de la globalisation des contingents tarifaires rouges et blancs et voilà que, en désespoir de cause, on enfourche son tracteur pour se rendre sur la place Fédérale.

Soulignons toutefois que la modification du régime d'importations n'a pas fondamentalement changé le marché vinicole suisse puisque le volume total des vins importés n'a pas soudainement explosé au 1<sup>er</sup> janvier 2001. Traditionnellement, la Suisse a toujours importé un volume de vin à peu près équiva-

lent. Seul effet négatif perceptible, la progression de vin blanc étranger au détriment de l'importation de vin rouge, ce qui concurrence d'autant les producteurs de Chasselas.

#### Le rôle des organisations interprofessionnelles

Le but de cet éditorial n'est pas de cautionner une manifestation spectaculaire de vignerons, bien au contraire. Nous sommes persuadés que la négociation avec nos autorités, via les structures interprofessionnelles ou par les associations, est nettement plus efficace qu'une telle médiatisation.

De telles actions irritent le monde politique, tout en donnant une image confuse, voire négative, du vin suisse auprès du consommateur.

Pourquoi donc – me direz-vous – les associations professionnelles n'ont-elles pas pressenti la colère des vignerons et ne sont-elles pas intervenues auprès des autorités fédérales? La disparité des intérêts des milieux de la production ainsi que la divergence d'avis entre les vignerons des différents cantons et des différentes régions viticoles font que les organes interprofessionnels n'ont jamais pu défendre d'une seule voix des mesures concertées, claires et unanimes, auprès des autorités politiques.

**Pour tout savoir sur Schenk, ses activités, ses produits, ses services, cliquez sur: [www.schenk-wine.ch](http://www.schenk-wine.ch)**

**Vous y trouverez également un panorama complet des distinctions obtenues par nos crus lors des dernières compétitions nationales et internationales. Un palmarès qui vaut son pesant d'or, d'argent et de bronze.**

# Féchy - Domaine du Martheray

## L'honneur du terroir

La mise en place douloureuse et de triste mémoire du PLC vaudois exprime d'ailleurs clairement les dissonances exprimées par les milieux de la production. Ce défilé de tracteurs est donc l'expression externe d'un malaise certain et compréhensible des vignerons et des encaveurs de toute une région qui ont vu leurs efforts qualitatifs annihilés par un pur manque de solidarité vigneronne intercantonale.

Il est donc grand temps que des solutions d'ensemble soient trouvées pour notre vitiviniculture comme, par exemple, l'introduction d'un label d'authenticité et de qualité. Dénominateur commun des soutiens promotionnels à nos vins, il doit permettre, de surcroît, de lutter efficacement contre le marché noir, véritable cancer de notre économie vitivinicole. Ajoutons à ce label d'autres moyens importants de communication pour légitimer l'image et la qualité des vins suisses. Osons aussi introduire une limitation généralisée de la production pour tout le pays, en fixant des normes capables de garantir un niveau de qualité élevée, même en année climatique défavorable.

D'autre part, un soutien fédéral à la reconversion variable du vignoble permettrait encore de diversifier l'offre de nos vins. Ces soutiens, prévus dans la politique agricole 2007, pourraient entrer en vigueur en 2004 déjà. Quant à revenir sur le système d'importation négocié dans le cadre de l'OMC, il nous paraît dangereux et illusoire de vouloir suivre cette démarche car elle irait à l'encontre de la liberté et du choix du consommateur suisse, qui aurait d'autant plus de difficultés à reconnaître la qualité et l'image de nos crus.

Jean-Claude Vaucher



*Le Chasselas du Domaine du Martheray est marqué par la conjonction de deux terroirs, l'un de caractère limoneux, l'autre d'origine morainique. Est-ce pour ce motif que ce Grand Cru adopte une personnalité et une race qui le distinguent du profil habituel des Féchys?*

**T**rois grands crus vaudois se partagent la fierté du patrimoine viticole de Schenk SA. Deux d'entre eux, Châtagneréaz et Maison Blanche peuvent se flatter du nom de «château», alors que le Martheray affiche plus humblement la désignation de «domaine». Pour autant, il serait absurde de considérer le «Domaine du Martheray» comme étant d'un rang inférieur. Nul doute qu'Arnold Schenk savait où il mettait les pieds quand, en 1919, il fit l'acquisition de cette ancienne seigneurie, première propriété à entrer dans le giron de l'entreprise. Ténor de l'appellation «Féchy», le Martheray compte 14,8 hectares de vignes, superficie qui en fait l'un des plus vastes domaines du cœur de La Côte vaudoise. Une large prépondérance est donnée au Chasselas (14,3 ha), le reste (0,5 ha) étant voué au Chardonnay. Les sols se partagent entre, d'une part, des terres limoneuses, à fines particules de sable, d'argile et de silt dans la partie inférieure du coteau et, d'autre part, des terres argileuses et profondes, d'origine morainique, dans la partie supérieure, l'altitude variant entre 450 m et 550 m. Le cru est évidemment marqué par les caractéristiques de ces deux terroirs qui jouent la complémentarité, l'un donnant un Chasselas

souple et tendre, alors que l'autre se distingue par sa robustesse et sa charpente. Unique à Féchy, cette alliance de deux types de sols ferait à elle seule la différence, si l'on ne soulignait que la notoriété du Domaine du Martheray doit également beaucoup aux mérites de son vigneron.

### Au service de la perfection

Les Suardet, le père d'abord de 1945 à 1973, le fils à sa suite, font partie de cette race de vignerons qui se consacrent corps et âme à leurs vignes, qui veulent toujours faire mieux et meilleur. Ce n'est pas une mince satisfaction pour Jean-Paul Suardet de constater que ses choix s'avèrent pleinement judicieux dans la durée. D'une moyenne d'âge élevée, les vignes sont conduites en cordon royat, méthode de culture qui influe sur les rendements (1 kg/m<sup>2</sup>) et permet de maintenir une densité de plantation élevée (10 000

pieds à l'hectare). La viticulture, pratiquée selon les normes de la «culture intégrée» ou «lutte raisonnée», est ici très rigoureuse. Des amendements organiques, des soins constants, des vendanges manuelles triées sur souche témoignent d'une maîtrise absolument exemplaire de tous les paramètres qui concourent à l'élaboration de vins exceptionnels. A les déguster, on comprend qu'ils fassent l'unanimité des connaisseurs et qu'ils soient régulièrement distingués par les jurys des concours.

### L'apothéose du Chasselas

Edifiée au XVI<sup>e</sup> siècle dans un style cossu, la maison vigneronne est en parfaite symbiose avec le caractère du cru. Pas de donjons et de créneaux ostentatoires mais du solide dans la bâtisse. Les installations du Domaine du Martheray sont à la hauteur de ses ambitions. Les caves s'ouvrent sur neuf superbes foudres de bois dont les

Le Chasselas 2000 du Domaine du Martheray a été distingué de deux étoiles par le «Guide Hachette 2002», avec le commentaire suivant: «Clair et brillant, ce chasselas livre un nez assez puissant. Le brûlon s'associe à la pêche, à l'ananas et au tilleul. Sphérique, la bouche bénéficie d'une légère vivacité. Elle s'équilibre ainsi autour d'arômes fruités et minéraux jusqu'à une jolie amertume finale. Un vin persistant et typique du terroir, qu'un vacherin accompagnerait bien.»  
Pour sa part, le Chardonnay 2000 a décroché une Médaille d'argent au Concours «Chardonnays du Monde».

heray

# A la redécouverte des vins mousseux!



*Le but de Henriot est de produire un champagne qui ait du caractère et non une simple marque commerciale. La maison dispose de tous les ingrédients nécessaires à la production de vins qui aient un goût et une personnalité propres, dont 115 hectares de vignes en propriété classés en moyenne à 96%.*

## CHAMPAGNE HENRIOT:

### UN STYLE ORIGINAL ET AUTHENTIQUE,

### GARANTI PAR LA SIGNATURE D'UNE FAMILLE

Enraciné depuis 1808 dans la tradition champenoise, il a l'insolence de ne pas chercher à plaire à tout le monde. Echappant aux modes éphémères, le Champagne Henriot cultive avec succès un style affirmé.

### Le style Henriot

Cette marque est avant tout un nom de famille. Sous leurs signatures, les descendants, Joseph Henriot et son fils Stanislas, s'engagent à offrir des vins qui font preuve d'une forte personnalité fondée sur trois caractéristiques dominantes.

#### 1. L'encépagement

Alors qu'il représente un tiers de l'encépagement champenois, le Pinot Meunier n'entre pas dans les assemblages de la Maison Henriot. Ici, seuls les nobles cépages que sont le Pinot Noir et le Chardonnay sont associés pour exprimer toute l'élégance et la légèreté d'un grand champagne.

#### 2. L'assemblage

Les assemblages Henriot se différencient nettement des

autres produits de Champagne. Comme nous l'avons vu, l'absence de Pinot Meunier constitue un premier élément. Le deuxième, tout aussi prépondérant, réside dans la forte proportion de Chardonnay, qui peut varier de 40 à 60% selon les cuvées (alors qu'il n'est présent qu'à raison de 25% seulement dans la moyenne champenoise).

#### 3. L'élevage

En Champagne, le minimum légal de vieillissement en bouteilles est fixé à quinze mois. La Maison Henriot, quant à elle, se fait fort de prolonger la phase de vieillissement pendant trois ans au minimum. Cette période permet au champagne de développer toute sa complexité et son raffinement.

## LES PRINCIPALES CUVÉES HENRIOT

### Le «Brut Souverain»

*Brut non millésimé, il reflète le style d'une maison de champagne, puisqu'il représente en général le 80% de sa production. Assemblage unique de Pinot Noir et de Chardonnay, ce champagne se caractérise par son élégance et sa légèreté.*

*Sa grande proportion de Chardonnay lui confère cette personnalité très «racée», si recherchée des connaisseurs.*

### Le «Blanc de Blancs»

*C'est un vin extrêmement aromatique, tout à fait particulier et caractéristique du Chardonnay de la Côte des Blancs. Doré avec des nuances de vert annonçant sa fraîcheur, ourlé d'une mousse fine et délicate, ce champagne est un bouquet de fleurs. Un vin subtil, vif, fruité, rayonnant et gai.*

### La «Cuvée des Enchanteleurs»

*Ce champagne est issu d'une sélection extrêmement rigoureuse, réalisée uniquement dans les meilleures années et dont la production est quasiment confidentielle.*

*L'objectif est d'offrir aux amateurs les plus exigeants une cuvée d'exception, une réserve très privée illustrant le savoir-faire ancestral de la famille Henriot.*

*Si on la compare à d'autres cuvées de prestige, la «Cuvée des Enchanteleurs» se distingue par sa légèreté et son élégance. Voilà la quintessence du style Henriot!*

contenances s'échelonnent entre 10 et 17000 litres. Des cuves inox autorégulées permettent de pratiquer des contrôles de température précis. Les vins sont vinifiés de façon classique, de manière à mettre le terroir en évidence. Le Chasselas est issu de pressurage direct, débouillage à froid, levurage, fermentation à une température de 18 à 20°C, puis malolactique. La cuvée de Chardonnay est élevée en barriques de chêne sur fines lies, avec bâtonnages réguliers jusqu'à sa mise en bouteilles au mois de juin.

Cela nous vaut un Chasselas d'une grande personnalité. Il offre au nez une belle finesse aromatique dans des senteurs de tilleul associées à une légère touche d'agrumes. La bouche est d'une harmonie parfaite dans des fragrances évoquant les raisins de Corinthe, avec une finale très expressive, légèrement poivrée. Un vin qui présente une remarquable structure, assez rare dans les Chasselas pour qu'on le souligne. Epanoui après un an de bouteille, il se pare d'une merveilleuse complexité dans le temps. Un millésime 1976 dégusté sur les lieux exhalait des arômes de caramel et de cognac absolument fastueux. Un bel or habille le Chardonnay. Les fleurs le parfument, accompagnées d'une pointe de noisette et d'une nuance beurrée très typée. Rond et vif à la fois, il révèle une riche matière et un boisé bien maîtrisé qui respecte le fruit, avec une finale dans des notes subtilement vanillées. Un vin d'un bonheur parfait après un an de bouteille mais qui grandit en finesse et en élégance en vieillissant.

On le voit, les crus du Domaine du Martheray n'ont pas à craindre l'avenir. Il suffit d'y goûter pour en être convaincu.

M.L.

**ROTARI:**  
LA MÉTHODE  
CLASSIQUE  
À L'ITALIENNE



*Le Rotari Brut s'apprécie principalement à l'apéritif (très frais à 7-8°C). Il fait également merveille aux côtés du saumon fumé, des terrines de poisson ou encore du vitello tonato.*

**B**rut italien élaboré selon la méthode classique (dite aussi traditionnelle) dans la région du Trentin (Trento D.O.C.), le Rotari est un mousseux royal à proprement parler car il tire son nom de «Re Autari», roi lombard ayant vécu de 606 à 652 après J.-C. et qui guerroya dans la Plaine rotalienne.

### Caractéristiques

Le Rotari Brut est élaboré à partir de 90% de Chardonnay et de 10% de Pinot Noir, les raisins provenant des vignobles étagés sur les pentes douces des collines de Mezzacorona et Trento. C'est un mousseux à qui une maturation de plus de vingt-quatre mois en bouteilles garde une fraîcheur intacte et un côté pimpant.

*Sélectionnés également par Schenk:*

**LA CLAIRETTE DE DIE**  
- TRADITION -  
CUVÉE TITUS

*Avec ses fins arômes de Muscat, la Clairette de Die, élaborée dans le plus pur respect de la méthode traditionnelle, est la compagne idéale de vos apéritifs et de vos desserts. Température de service: 6-8°C.*

**LE PROSECCO**  
**DI CONEGLIANO**  
TOFFOLI



*Elaboré selon la méthode Charmat ou cuve close, le Prosecco est un vin blanc légèrement pétillant au bouquet harmonieux et fleuri, dont les doux arômes fruités évoquent la pomme verte. Le servir idéalement entre 8 et 10°C à l'apéritif, avec les poissons et les desserts.*

**LE MOSCATO D'ASTI**  
FRATELLI BARALE

*Le Moscato est un cépage dont la richesse en arômes se concentre dans la peau du raisin. Seul un pressurage précautionneux et prolongé permet d'exprimer toutes ses qualités aromatiques. La fermentation du moût s'opère à une température constante de 15°C maximum, maintenue sous pression jusqu'à l'obtention d'un degré alcoolique de 5,5% Vol. Ce vin mousseux exhale des senteurs de fleurs d'acacia, d'abricot, de pomme verte. Il allie merveilleusement douceur et vivacité. Vin de dessert idéal, il révèle toute sa fraîcheur et son fruité à une température de service de 8°C.*

## Un authentique Barbera d'Asti «nouveau style»: le Castello di Razzano

**T**rès largement implanté en Italie, le cépage Barbera a été longtemps synonyme de vins rustiques. Ce n'est que dans les années quatre-vingt – parallèlement aux «Super-toscans» issus du Sangiovese – que des producteurs entrepreneurs font la démonstration de toutes les potentialités du Barbera. Cette métamorphose s'opère avec l'adoption de nouvelles sélections clonales et une limitation drastique des rendements, un Barbera de qualité n'étant pas de nature à soutenir des excès de charge qui amplifient son acidité naturelle. De même, l'élevage en barriques de chêne confère au Barbera un caractère épicé et des tannins qui raffermissent sa structure et contribuent également à atténuer son acidité.

Les terroirs les mieux adaptés au Barbera se situent dans certains coteaux d'Alba, ainsi que dans ceux de la province d'Asti, notamment dans la région proche de Monferrato, où se trouve le vignoble du Castello di Razzano, d'une superficie de 30 hectares, cultivés en Guyot. Le mérite de son propriétaire, Alfiano Natta, est d'avoir compris tout l'intérêt de ce nouveau type de Barbera. Fruit de faibles rendements, d'une vinification soignée et d'un élevage d'un an en barriques, le Castello di Razzano s'affirme comme un vin charnu et aromatique, de classe internationale.

*La structure, de grande puissance a été arrondie par un élevage d'un an en barriques de chêne. Offrant une belle complexité au nez dans des notes de violette, avec une touche épicée, il se montre d'une rare plénitude au palais. Il sait avantagement allier la concentration à l'élégance du fruit et conclut sur une finale éclatante et persistante. Un vin savoureux, qui se fait aimer pour sa typicité et sa distinction aux côtés des viandes rouges, des viandes mijotées et des spécialités italiennes. Température de service: 16-18°C.*

«MEDAILLE D'OR  
X<sup>e</sup> CONCOURS INTERNATIONAL  
DES VINS - ZURICH 2001»



**CASTELLO DI**  
**RAZZANO**

**VIGNA DEL BENEFICO**  
**BARBERA D'ASTI**  
**SUPERIORE DOC 1998**  
**TENUTA CASTELLO**  
**DI RAZZANO**  
**ALFIANO NATTA**