

Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 68 - MAI 2002

ÉDITORIAL

Société Vinicole de Perroy Soft Landing

Décidément, la viticulture de ce pays passe par des moments bien délicats. Voilà plusieurs années déjà que le secteur de l'encavage souffre d'un excédent chronique de vin. Le rôle de régulateur des marchés, que les grandes entreprises d'encavage et les coopératives ont toujours assumé, est devenu, au fil des années, toujours plus difficile et inconfortable à honorer. Les prémices de cette situation remontent aux années quatre-vingt où, année après année, le volume produit s'est constamment révélé légèrement supérieur à la consommation.

L'économie tournait alors à plein régime, les banques ne lésinaient pas sur les lignes de crédit et le vin s'écoulait bon an, mal an, et indépendamment de sa qualité grâce, entre autres, aux limitations des importations viticoles. Personne ne s'offusquait des grosses récoltes, chacun étant persuadé que les suivantes seraient plus modestes et rétabliraient l'équilibre. Des récoltes inférieures à la consommation, nous n'en avons connu en réalité qu'en 1988 et, plus récemment, en 1997 et 1998. En fait, l'excédent des volumes sur le long terme était devenu chronique et, gentiment, on assista à l'érosion des prix qui commença tout d'abord à Genève, pour s'étendre ensuite en Valais, mais aussi en Pays vaudois.

Les encaveurs-négociants condamnés à disparaître

Ces pertes de valeur, d'abord limitées, puis cumulées sur plusieurs exercices, se sont finalement avérées catastrophiques pour bien des entreprises d'encavage et de négoce. Si l'on ajoute à cette dégradation des résultats, une économie plus fragile, des bailleurs de fonds devenus plus frileux et, surtout, des changements dans les habitudes de consommation (l'heure de l'apéritif n'étant plus réservée qu'aux périodes de loisirs), vous obtenez la somme des principaux ingrédients qui expliquent la disparition de plusieurs fleurons de la viticulture, dont tout récemment, pour le seul canton de Vaud,



Réputés, se distinguant par leurs bouteilles bordelaises, les crus du Château d'Allaman - tant en blanc qu'en rouge - sont désormais commercialisés par Schenk SA.

les sociétés Chevalley et SVP. A nous lire, vous aurez constaté que, dans ce tableau, nous n'avons même pas fait état des circonstances aggravantes engendrées par l'application beaucoup trop rapide des accords de l'OMC en matière d'importation de vins blancs étrangers. Ainsi, après plusieurs années de pertes cumulées et mal-

gré une recapitalisation intervenue voilà quatre ans, SVP cesse toute activité, la position d'encaveur-négociant n'étant tout simplement plus viable. Fort heureusement, cette information publiée à la veille des Fêtes n'aura pas déstabilisé un marché déjà très difficile. Grâce à l'actionnariat qui a dégagé des liquidités suffisantes, personne n'aura été lésé, tous les fournisseurs ayant été payés, ou leurs contrats repris et les engagements respectés. Seule ombre au tableau: plusieurs dizaines de postes de travail passent à la trappe.

Notre contribution à une solution profitable à tous

Nous n'osons toutefois imaginer ce que serait devenu aujourd'hui le marché si nous avions assisté à une faillite retentissante. Pour sa part, notre entreprise a largement œuvré pour que cet «atterrissage» s'opère en douceur, en reprenant par exemple les récoltes de vins suisses 2001 et antérieures. Notre action n'a pas été dictée par un opportunisme économique, mais bien plutôt par une volonté de jouer un rôle régulateur, en sachant que nous aurions été aussi affectés par une dévalorisation brutale des prix des vins, au même titre d'ailleurs que l'ensemble de la filière. Nous espérons vivement que tant les fournisseurs que les clients de SVP auront compris notre action et qu'ils nous resteront fidèles.

Jean-Claude Vaucher



2001: un millésime de vérité

Le premier millésime du millénaire, et par là du siècle, est loin de nous laisser indifférent. Faisant suite à la prestigieuse décennie qui l'a précédé, 2001 se devait de viser haut. S'il n'a pas atteint les sommets de 2000, il demeurera un millésime généreux, récompensant avec largesse celui qui l'aura minutieusement soigné, dès les premières heures de vie de ses grappes naissantes, et tout au long de l'année.

L'année viticole

Alors que le nouveau millésime révèle ses premiers traits de caractère, considérons brièvement les conditions climatiques qu'il vécut sur souche.

2001, de janvier à août, est marqué par une pluviométrie d'une rare abondance (1250 mm sur le bassin lémanique, pour une moyenne de 725 mm durant la même période); il faut remonter à 1937 pour retrouver des conditions similaires. A titre de comparaison, il est intéressant de relever que 1999 et 1995 ont été arrosés par environ 1000 mm, alors que 1988 se situe à 510 mm, 1971 à 670 mm et 1945 à 610 mm de précipitations. En examinant de plus près la période de végétation (avril à août), on constate que 2001 se compare, avec 690 mm, à 1999 et

des 12,2°C de 2000, mais en très bonne compagnie en regard des millésimes 1997, 1995, 1990, 1989 et 1988. Quant au nombre de jours chauds (temp. max. sup. à 25°C), ils s'élèvent à 47 (43 en 2000), alors qu'une année est estimée normale entre 30 et 40 jours chauds. Dès lors, 2001 peut être considéré comme une année humide, très chaude et bien ensoleillée.

Ces conditions météorologiques vont induire directement le cycle physiologique de la vigne et ses stades phénologiques. Les chaleurs de mars favorisent le débourrement qui se manifeste entre le 10 et le 20 avril selon les régions. Le froid de fin avril va freiner les ardeurs printanières que les chaleurs de mai ne pourront que partiellement compenser. Le mois de juin, chaud et humide,



Avec un bon équilibre entre alcool et acidité, les vins du millésime 2001 offrent une excellente structure et de prometteuses aptitudes d'évolution.

juillet et août nous conduisent à la véraison entre le 15 et le 25 août, soit avec une bonne semaine de retard sur 2000.

Un joli millésime se prépare

L'étude de maturité, qui débute dans nos domaines au 21 août, met en évidence quelques similitudes avec 1999. Les conditions météorologiques favorables de l'été font fortement grossir les baies, ce qui implique un dernier réglage important de la récolte. A fin août, l'indice

1997, ce qui est globalement réjouissant.

Le gros des vendanges démarre les tout premiers jours d'octobre à Genève; Vaud et Valais suivent à une semaine. La réception des raisins et des moûts, comme évoqué plus haut, met en exergue de notables variations sur le plan qualitatif. Les livraisons, issues de récoltes bien limitées et soignées comme il se doit, sont d'un parfait état sanitaire et atteignent ou dépassent même 75° Oe (Chasselas), 80° Oe (Gamay) et 85° Oe (Pinot Noir). Malheureusement, certains apports en restent passablement éloignés.

Dès les premières dégustations des moûts et des jeunes «nouveaux», la qualité de la matière première est mise en évidence et se révèle déterminante; fruité et harmonie dans les Chasselas, robe et concentration dans les rouges sont autant de caractères réjouissants qui laissent présager de très agréables surprises. Les vinifications se déroulent normalement et sans problèmes majeurs. Quant aux petits caprices de certains nouveau-nés, ils sont réglés par les soins attentionnés de nos œno-



1997, mais dépasse largement les grandes années au cours desquelles il n'est tombé qu'entre 300 mm (1947) et 500 mm de pluie.

Concernant le bilan des températures, on peut relever que mai, juillet et août sont particulièrement chauds; la somme des écarts à la normale, d'avril à août, s'élève à 6,9°C, largement en dessous

Au total, un très bon millésime, mais où la différence s'est faite en bridant les rendements.

voit la floraison se dérouler dans de bonnes conditions durant sa deuxième quinzaine, avec quelque dix jours de retard sur les millésimes précoces de 1945 et 1947. Les fortes chaleurs estivales de

de maturité correspond à celui de 1997 et nous laisse plein d'espoir. Septembre, relativement froid et maussade, freine quelque peu la maturation, contrairement au poids des baies. On se retrouve à la veille des vendanges avec une récolte dont le niveau de qualité et de maturité (indice dépassant 100) se situe entre 1999 et

BORDEAUX 2001

Un millésime controversé et difficile

logues. La grande majorité des vins sont stabilisés à fin décembre et les premières mises de 2001 voient le jour en janvier 2002.

Le 1^{er} du millénaire se présente

Après le « Seigneur 2000 », son « Ecuyer 2001 » laisse apparaître discrètement ses charmes, qui ne demandent qu'à se faire connaître. Les Chasselas se montrent fringants, agrémentés de senteurs florales, bénéficiant d'une structure équilibrée et de saveurs légèrement minérales. Quant aux rouges, les Gamays semblent passer à nouveau devant les Pinots Noirs pour la majorité d'entre eux; certains excès de production n'y sont certainement pas étrangers. Habillés de belles robes aux reflets rubis, ils dégagent de subtils arômes de fruits rouges accompagnés de saveurs de cerises noires, soutenues par des tanins discrets, mais présents. Il y a lieu de rendre hommage également au Valais qui, grâce à des conditions météorologiques très favorables, peut offrir, lorsque la récolte a été bien maîtrisée, un millésime d'un excellent niveau, caractérisé par la richesse et la typicité des cépages.

D'une façon très générale, nous pouvons affirmer être en présence d'un très bon millésime qui saura révéler charme, fruité, rondeur, richesse et race, dans la mesure où il aura pu bénéficier des soins et rigueurs de ses géniteurs, depuis la terre jusqu'au verre. Ces considérations doivent nous aider et nous inciter à poursuivre sur la voie de la sagesse et du professionnalisme. Ouvrons largement les yeux autour de nous et plus loin encore, et offrons au consommateur des vins « Haut de Gamme » et en adéquation avec le marché.

Armand Dufour

Suite à un hiver pluvieux, mais particulièrement doux, la vigne a débourré presque un mois plus tôt que d'ordinaire. La floraison s'est déroulée vers mi-juin, de façon homogène et rapide. Les températures irrégulières de juillet et août ont passablement perturbé et retardé le cycle végétatif. Il a fallu patienter jusqu'à mi-septembre pour retrouver des conditions propices à une bonne maturité polyphénolique, restant toutefois assez hétérogène. S'il est encore prématuré d'évaluer toutes les qualités et les potentialités du millésime, on peut le qualifier de très honnête, quand bien même il manque d'opulence et de concentration. L'intensité colorante est bonne, sauf quelques exceptions. Le caractère fruité est généralement dominant. Par contre, la densité, la profondeur et la chair somptueuse des 2000 font défaut. Les tanins sont bien présents, sans être agressifs.

SAINT-ÉMILION POMEROL

On a enregistré d'excellents degrés dans les Merlots, ainsi que dans les Cabernets Francs, lesquels furent vendangés quinze jours plus tard. Grâce à une longue maturation, l'équilibre sucre/acidité est optimal.

Les rendements sont peu élevés (35-40 hl/ha), en raison, d'une part d'un certain millerandage et, d'autre part, de rigoureuses sélections.

La couleur est profonde, marquée par des reflets violacés. Le nez offre beaucoup de fraîcheur, avec des arômes dominés par les fruits

rouges et la cerise noire. En bouche, l'attaque est ronde, la texture veloutée avec des tanins fondus, de l'harmonie et de la finesse.

MÉDOC

De gros efforts ont été entrepris au niveau des travaux préliminaires dans le vignoble (palissage, épamprage, effeuillage) et de sélections parcelles. Les vendanges commencèrent début octobre.

On a constaté un décalage entre la maturité alcoolique et polyphénolique. L'explication en est que les raisins de Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot ont été vendangés très mûrs, alors que ceux de Cabernet Franc ont déçu. Les faibles rendements ont été déterminants pour la qualité finale.

Les robes sont d'un pourpre intense. Les arômes sont axés sur les fruits noirs, cassis et réglisse, le bois étant généralement bien intégré. En bouche, les vins présentent de l'équilibre, des tanins soyeux, une trame moyenne, avec cependant un certain manque de profondeur.

GRAVES

Ici, l'année a été tardive. En fin de vendanges, des températures tro-

picales ont provoqué une concentration et une déshydratation des raisins, d'où des peaux épaisses et des rendements plus faibles en jus. En dépit de ces éléments, la maturité des Cabernets Sauvignons a été assez irrégulière.

Les Sémillons ont été vendangés très tard et ont obtenu des degrés élevés.

2001 s'annonce comme une très grande année en blanc, supérieure à 1999 et 2000. Les vins sont très expressifs, avec des notes d'agrumes et de pain grillé. Ils possèdent du gras, de la longueur et une belle harmonie.

Les rouges ont une robe très profonde et sont caractérisés par un fruité presque confit, une bonne structure, sans toutefois être très charnus.

SAUTERNES

Très grand millésime dans le Sauternais, grâce à une parfaite botrytisation, très uniforme.

On a rarement vécu des vendanges aussi rapides et concentrées dans le temps, car tous les raisins ont été botrytisés en quelques jours. La récolte s'est achevée à fin octobre.

Les résultats sont exceptionnels, tant au niveau de la richesse naturelle en sucre (22-25 degrés potentiels) qu'à celui de la teneur en acidité.

Les vins sont dorés, avec une remarquable complexité aromatique (fruits exotiques, abricot, miel, figue), liquoreux avec un très bel équilibre.



Dans le Sauternais, les raisins parvenus à un stade maximal de maturité et botrytisés en un temps record ont donné de très grands vins liquoreux.

Perspectives du marché dès 2001

Chacun est d'avis qu'après les prix pratiqués par certains propriétaires en 2000, les cours doivent être sérieusement revus à la baisse. Cela d'autant plus que la qualité du 2001 n'atteint pas celle du millésime qui l'a précédé.



Privilégiant la finesse et l'élégance à Saint-Emilion et Pomerol, un fruit très mûr dans les Graves, une bouche souple et onctueuse dans le Médoc, le millésime 2001 se situe au-dessus du 1999, mais, hélas, loin du 2000.

Certains gros acheteurs étrangers ont déjà mis en garde le négoce bordelais, ainsi que les courtiers, afin qu'ils interviennent dans ce sens auprès de la propriété. Il est clair toutefois que la baisse ne sera pas uniforme, certains crus classés ayant été nettement plus raisonnables l'an dernier.

On devrait logiquement revenir aux prix des 1999, mais la propriété est réticente, arguant de la supériorité des 2001.

A l'évidence, un retour à des prix jugés normaux doit obligatoirement avoir lieu.

Bernard Junod

Evolution du millésime 2000

La qualité exceptionnelle de ce millésime se confirme et l'élevage lui aura été très bénéfique. En effet, les tanins se sont encore affinés. Les vins ont gagné en harmonie, en élégance et en complexité. Une toute grande année!

CASTILLO DE LUZÓN: un vin espagnol d'expression

Les caves Finca Luzón ont été fondées en 1916 par des familles traditionnellement viticultrices. Les vignes en propriété s'étendent sur plus de 200 hectares dans la dénomination d'origine «Jumilla». L'objectif du domaine est d'élaborer des vins de qualité complexe, de grande structure et de belle expression. Pour y parvenir, on pratique un soin permanent à la vigne, une limitation de la production et un contrôle constant des processus d'élaboration, du vieillissement jusqu'au conditionnement.

Les vignobles

Ils sont situés entre 500 et 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, à l'ouest de Jumilla. Le sol y est sablonneux, calcaire et couvert de galets dans une bonne partie du domaine. Le climat est

continental, avec des différences de température entre la journée et la nuit qui peuvent dépasser les 20°C à certaines périodes de l'année. L'hydrométrie annuelle est rarement supérieure à 300 mm. Cet ensemble de caractéristiques confère au vignoble des conditions idéales à la production de raisins de qualité.

Les cépages cultivés sont, en plus du Monastrell, cépage autochtone du Sud-Est espagnol, les variétés Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah, tous parfaitement adaptés au terroir.

Les caves

Les caves jouissent d'installations modernes. Une petite équipe trie soigneusement le raisin au moment des vendanges.

Les caves comprennent également une partie enterrée possédant plus de 1500 fûts pour l'élevage, parmi lesquels 30 % sont de chêne américain et 70 % de chêne français.

CASTILLO DE LUZÓN

Le vin se présente dans une bouteille très élégante. Il est issu d'un assemblage de quatre cépages: Monastrell, Tempranillo, Merlot et Cabernet Sauvignon qui, après

une sélection rigoureuse, ont été vinifiés séparément en barriques bordelaises de chêne français (80 %) et américain (20 %), avant d'être assemblés et mis en bouteilles.

Ce vin a été récompensé par le 1^{er} prix des vins de l'appellation «Jumilla» dans la catégorie «Crianza». En plus, il vient de recevoir le ZARCILLO DE ORO, décerné cette année en Rueda (Valladolid), la distinction la plus prestigieuse d'Espagne, con-



Symbole de la reconversion des vignobles de la région, le Castillo de Luzón joue la diversité des cépages en alliance avec un élevage en barriques de chêne pour offrir un vin de grande classe.

cours auquel – en plus des vins espagnols – participent des vins étrangers. Dans la presse spécialisée et dans les guides des vins, il est distingué parmi les meilleurs vins d'Espagne.

Note de dégustation

Une sélection rigoureuse des raisins donne à ce vin un caractère très personnel. Robe rubis-tuilée, limpide et brillante. Grande complexité d'arômes, avec des notes animales et de baies des bois en compote. En bouche, ample et généreux, il possède du corps, de l'équilibre et de la rondeur, ainsi qu'une grande persistance.

