

Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 69 - NOVEMBRE 2002

ÉDITORIAL

Promotion du vin suisse: une nécessité

La suppression du protectionnisme douanier a rendu le marché du vin en Suisse particulièrement ouvert et concurrentiel. Peu de pays au monde, autant que le nôtre, offrent une palette de vins aussi large et aussi diversifiée, tant du point de vue de la qualité que du prix. Soumis à une très vive concurrence, nos vins indigènes ont, de surcroît, fâcheusement tendance à perdre des parts de marché. De plus, cette situation est encore exacerbée par les changements d'habitude d'achats que l'on peut observer chez les consommateurs. D'autre part, l'économie vitivinicole mondiale vit une crise grave (souvent plus sérieuse que celle que nous connaissons en Suisse), l'excédent chronique d'offres tirant inexorablement à la baisse les prix de vente unitaire des vins de qualité.

Cette crise mondiale incite certains pays à chercher leur salut, non pas en gérant sagement l'offre et la demande, mais en tentant d'exporter leurs excédents. Avec bien souvent l'appui des deniers publics, de vastes régions viticoles engagent des moyens massifs pour promouvoir et vendre leurs produits dans notre pays. Par ailleurs, grâce au protectionnisme douanier, la filière vitivinicole suisse s'est peu préoccupée jusqu'à ce jour de l'écoulement de ses produits et a le plus souvent négligé le rôle de la promotion et du marketing.

Un problème de notoriété

Il ne suffit plus aujourd'hui de produire un vin de qualité.



Si nous voulons prétendre gagner des parts de marché et nous forger une réputation nationale accrue, nous devons impérativement consacrer d'importants moyens à la promotion et à la publicité de nos produits.

Encore faut-il que le consommateur le sache. A titre d'exemple, il est étonnant d'apprendre - à la lecture de l'étude de marché réalisée par MIS Trend - que le consommateur régulier de vin place la Suisse en quatrième position en tant que pays producteur. Exprimée spontanément, voilà une notoriété bien modeste, si l'on songe qu'avec 42% de part du marché, le vin d'origine indigène reste le plus consommé. Autrement dit, cela signifie que nous ne sommes pas assez connus et que le consommateur suisse ignore ou sous-estime le haut niveau qualitatif de nos crus, ainsi que les techniques de pointe dont l'œnologie et la viticulture de ce pays peuvent se prévaloir.

Il faut donc investir massivement dans la promotion de nos crus si nous voulons que le consommateur identifie la Suisse comme un pays producteur de vins de haut de gamme, issus d'une viticulture respectueuse de l'environnement. Mais de telles promotions coûtent cher. Quand l'économie viticole se porte bien, les esprits chagrins nous

disent qu'il est inutile d'affecter des fonds à la promotion alors que nous manquons de marchandise et, quand l'économie se porte mal, les mêmes nous rétorquent que nous n'en avons plus les moyens... Erreur, car dans cette pléthore d'offres et cette jungle des prix, nous devons impérativement nous imposer par des moyens de marketing et de communication importants.

Le soutien des pouvoirs publics doit se doubler d'engagements individuels

S'appuyant sur l'ordonnance relative à la promotion des ventes de produits agricoles, les nouvelles conditions cadres de la politique agricole 2007 vont permettre à la branche, moyennant certaines conditions, d'obtenir un soutien financier de la Confédération en faveur des vins suisses. A titre de rappel, la Confédération n'a, jusqu'à ce jour, soutenu des actions promotionnelles que pour l'exportation de nos crus. A nos yeux, il est

prioritaire d'améliorer notre image et notre notoriété là même où les 99% de nos vins sont consommés.

Cette aide confédérale va nécessiter une mise en commun des fonds investis par la profession - via les offices cantonaux de promotion - dans le but de créer une communication commune sous l'égide de «Swiss Wine», dans le respect des régionalismes et des particularités cantonales. Cette mise en commun des fonds aura également l'avantage d'établir des complémentarités entre les régions, car nous sommes convaincus que le danger ne vient pas de Neuchâtel, de Satigny ou de Sion, mais bien davantage de l'Afrique du Sud ou de l'Australie.

Ces perspectives réjouissantes et surtout l'augmentation des moyens mis en œuvre pour promouvoir nos produits sont à la base de nos succès futurs. Pour autant, notre filière vitivinicole, en plus de ce soutien étatique, se doit également d'investir à titre individuel des sommes importantes afin d'assurer l'écoulement de ses produits.

Finalement, si les acteurs de la filière se persuadent chaque jour davantage de la nécessité absolue d'une promotion efficace et ciblée, cette dernière ne pourra être utile que pour autant que l'offre soit adaptée à la demande et que les produits que nous souhaitons voir diffuser soient d'une qualité incontestée. Adaptation de l'offre à la demande, haute qualité et promotion, telles sont les clés du succès de la viticulture suisse de demain.

Jean-Claude Vaucher

Gamaranoir – Ragamanoir – Garamanoir... Un bel avenir!



S'il est vrai que notre économie vitivinicole vit des turbulences inquiétantes, il nous incombe d'assumer nos responsabilités et de prendre les décisions adéquates.

Les statistiques fédérales du 30 juin 2002 confirment la régression globale de la consommation portant essentiellement sur les vins étrangers, alors que la consommation des vins suisses se stabilise, voire progresse très légèrement pour les rouges (1%).

Dès lors, il s'agit d'être prudent dans la réalisation du programme de reconversion de notre vignoble encouragée par des mesures fédérales. Afin de répondre à l'attente du consommateur, il faut tout d'abord lui offrir des vins de haute qualité, Chaselas compris! Quant aux rouges, un trend assez net se manifeste en direction de vins soutenus en couleur, gras et bien structurés sur des tanins fins, soyeux et bien présents. C'est dans cette optique que les GAMARET et GARANOIR devraient pouvoir répondre à notre attente. Considérons ces deux cépages de plus près.

Origine

Gamaret et Garanoir virent le jour en 1970 au Domaine expérimental de Caudoz, à Pully (Station fédérale de recherches agronomiques de Changins), sous l'expertise

conduite d'André Jaquinet. Tels de faux jumeaux, ils sont issus d'un croisement entre le Gamay Noir et le Reichensteiner (cépage blanc).

Gamaret et Garanoir sont les deux vainqueurs d'une rigoureuse sélection parmi une nombreuse descendance blanche et rouge, fruit de la fécondation du Gamay par le pollen du Reichensteiner.

Caractéristiques agronomiques

L'analyse du comportement du Gamaret et du Garanoir sur différents sites pédoclimatiques permet de tirer des enseignements intéressants. Sur le plan des rendements, il s'avère que nous sommes en présence de deux cépages garantissant une producti-

on élevée et régulière, impliquant une limitation de production adéquate.

Concernant la maturité «réfractométrique» (teneur en sucres), le Garanoir présente des valeurs oscillant entre celles du Gamay et du Pinot Noir, alors que le Gamaret se situe au niveau du Pinot Noir. En outre, il est des plus intéressant de constater qu'après avoir atteint leur maturité «réfractométrique», Gamaret et Garanoir ont besoin d'une bonne dizaine de jours pour atteindre leur maturité physiologique et plus particulièrement polyphénolique (matières colorantes et tanins); ce processus est rendu possible au vu de leur bonne résistance à la pourriture, malgré une acidité totale plus faible que

celle des Gamay et Pinot Noir.

Caractéristiques vineuses

Nos deux faux jumeaux, s'ils présentent comme il se doit des caractéristiques communes dans l'expression de leurs races respectives, se distinguent néanmoins par des qualités organoleptiques de haut niveau.

Intrinsèquement, le Gamaret se particularise par une personnalité affirmée dans la complexité de ses arômes aux notes épicées et sa structure charpentée, riche en tanins; il se révèle corsé et racé dans une robe aux reflets rubis sombre et profond.

Quant au Garanoir, tout d'élégance et de souplesse, il met en évidence d'intenses arômes de fruits rouges mûrs, voire de cerises noires; sa structure harmonieuse aux tanins soyeux en fait un vin fin et généreux, agrémenté d'une robe aux reflets rubis foncé.

Dès lors, de par leurs différences, leurs analogies et leur complexité, Gamaret et Garanoir peuvent s'exprimer

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

	GAMARET	GARANOIR
Vigueur	<i>moyenne; s'adapte aux porte-greffes usuels</i>	<i>plutôt faible; nécessite un porte-greffe légèrement vigoureux</i>
Fertilité	<ul style="list-style-type: none"> • bonne et régulière • sensible à la coulure si vigueur élevée • proche du Pinot Noir 	<ul style="list-style-type: none"> • plus élevée et régulière • proche du Gamay
Résistance	<ul style="list-style-type: none"> • pas de sensibilité particulière • bonne résistance à la pourriture 	<ul style="list-style-type: none"> • pas de sensibilité particulière • bonne résistance à la pourriture
Précocité	<ul style="list-style-type: none"> • débourrement et véraison précoces • maturité de 1^{re} époque (<i>idem</i> Pinot Noir) 	<ul style="list-style-type: none"> • débourrement et véraison précoces • maturité précoce (<i>avant</i> Pinot Noir)
Adaptabilité	<ul style="list-style-type: none"> • large et variée, des zones fraîches (<i>vu sa précocité</i>) aux zones chaudes (<i>vu sa résistance à la pourriture</i>) • attention aux zones à risque de gel (<i>vu sa précocité</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> • moyenne; de préférence en zones fraîches (<i>vu sa précocité</i>) et pas trop chaudes (<i>vu son acidité relativement faible</i>) • attention aux zones à risque de gel (<i>vu sa précocité</i>)
Aspects organoleptiques	<ul style="list-style-type: none"> • savoureux et structuré • soutenu en couleur et riche en tanins • vin équilibré, corsé et racé 	<ul style="list-style-type: none"> • fruité et souple • soutenu en couleur avec des tanins soyeux • vin fin, harmonieux et gras

Bourgogne

Des 1998 et 1999 d'Arthur Barolet à ne pas manquer

avec beaucoup de bonheur et de réussite dans la diversité et la complexité de vins de cépage ou d'assemblage, en vinification traditionnelle ou en barrique, voire en rosé pour le Garanoir. Un mariage de nos faux jumeaux (...sans crainte de consanguinité!) à prédominance de Gamaret, élevé avec doigté en barrique, pourra combler plus d'un amateur averti.

En outre, vu leur grand potentiel en couleur et structure tanique, agrémenté de fruités diversifiés harmonieusement fondus dans une chair grasse et veloutée, Gamaret et Garanoir peuvent apporter de très heureux et enrichissants compléments à nos traditionnels Gamay et Pinot Noir, tout comme aux plus récents hôtes de nos coteaux, les Cabernet et Merlot. L'avenir des vins d'assemblage est une réalité que d'autres grands vins ont mis en évidence bien avant nous (Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, etc.).

Cependant, il est primordial de rappeler que seule une production soignée et rigoureusement limitée par le vigneron, vinifiée et élevée avec sensibilité et passion par l'œnologue, prodiguera au consommateur avisé le plaisir mérité.

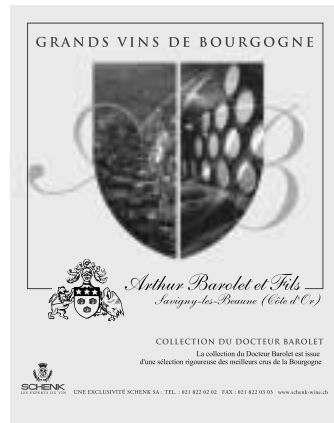
En conclusion, nous osons affirmer que de tels vins, aux nobles richesses, ont toute leur place sur les plus belles tables dans la cour des grands. Ils sauront combler les palais des gourmets, mis en éveil par un gouleyant et racé Chasselas.

Santé, prospérité et que vivent les crus de nos coteaux!

Sources techniques:
Station fédérale de recherches
agronomiques, Changins

Armand Dufour

Collectionneur de grands terroirs, le Docteur Arthur Barolet a imposé son nom comme gage d'élaboration et d'élevage de vins bourguignons de qualité. Son héritage s'affirme au travers d'une large gamme s'étendant à toutes les grandes appellations. On sait que le morcellement du vignoble bourguignon et la profusion d'appellations communales, de lieux dits, de climats, de crus et de grands crus qui en découle ont souvent pour effet de désorienter et d'égarer l'amateur qui, à l'inverse, se trouve beaucoup plus à l'aise dans l'univers des marques des châteaux bordelais. Comment se repérer dans le labyrinthe des origines bourguignonnes, fourmillant au surplus de petits producteurs? Cette situation a certainement favorisé l'émergence et la concentration des négociants-éleveurs, établis au cœur du vignoble, disposant d'équipes qualifiées et de structures adaptées à la commercialisation de vins représentatifs de toutes les régions. Ces maisons incarnent aujourd'hui la grande tradition de la Bourgogne et sont devenues des références incontournables. La Bourgogne leur doit une large part de sa réussite et de sa présence dans le monde. C'est ainsi que l'authentique amateur de Bourgogne, confronté à une carte des vins ou à un assortiment, s'est accoutumé à privilégier un nom auquel il fait totalement crédit, plutôt qu'une appellation – si glorieuse soit-elle – dont la redondance ne saurait, à elle seule, garantir une réelle satisfaction gustative. Avec ses vins élevés et mis en bouteilles dans ses caves de Savigny-les-Beaune, la «Collection Arthur Barolet» s'est acquis au fil des ans un réel capital de confiance, attesté par les



critiques et les guides, ainsi que par les nombreuses distinctions obtenues dans le cadre de concours et dégustations comparatives. Les moyens mis en œuvre pour y parvenir passent par une rigoureuse sélection des achats, de sévères tris de vendanges et une vinification dotée des outils les plus modernes. Mais une des raisons primordiales du succès de la «Collection Arthur Barolet» réside certainement dans la constance de son offre à un niveau de qualité en parfaite adéquation avec le prix de vente de chaque produit, la volonté clairement affichée étant de ne pas céder aux surenchères dans les appellations et les millésimes. La signature du «Docteur Arthur Barolet» a ainsi le mérite de répondre pleinement aux attentes du consommateur, en veine de trouver de remarquables cuvées bourguignonnes à des conditions raisonnables.

GEVREY-CHAMBERTIN
1^{ER} CRU
COMBE AU MOINE
1998

Très grande année en Bourgogne, 1998 révèle toute sa plénitude dans ce cru classé au rang des meilleurs climats de l'appellation. Dense, charnu et concentré, doté d'une grande

finesse, il présente un équilibre parfait et une finale d'un grand raffinement. Il dispose d'un potentiel de garde de plusieurs années.

BEAUNE 1^{ER} CRU
LES GRÈVES
1999

Médaille d'argent
Vinea 2001

Bien expressif de son terroir et de la remarquable qualité du millésime, ce 1999 séduit d'emblée par ses beaux accents fruités. Au palais, il allie élégance et charpente avec brio.

POMMARD
LES VIGNOTS
1999

Médaille d'or des Maîtres
Conseils en Vins de France
2002

Majestueux et puissant comme doit l'être un vrai Pommard, il sait aussi se montrer délicat dans ses arômes de fruits rouges. Sa générosité s'accorde à des tanins ronds et mûrs, gage d'une évolution prometteuse.

VOLNAY
LES ESCHARDS
1999

Médaille d'argent
Vinea 2001

Il s'affirme d'emblée par ses arômes évoquant la cerise et les fruits à noyau. Sa chair bien enrobée dans des tanins de qualité confirme tout l'éclat de son tempérament. Un vin charmeur, d'une tenue exemplaire.

Star du millésime 1999 à Châteauneuf-du-Pape: le Domaine de Beurenard

Propriétaire de ce domaine historique de 30 hectares, la famille Coulon a porté au zénith la réputation de «Beurenard». Les types de sols caillouteux et argilo-calcaires s'accordent à l'encépagement privilégiant le Grenache (70%), suivi de la Syrah (10%), du Mourvèdre (10%), du Cinsault (8%) et de diverses autres variétés (2%). Un des atouts majeurs de la propriété se trouve dans la situation de son vignoble, réparti sur les trois terroirs caractéristiques de Châteauneuf-du-Pape (galets roulés, terres graveleuses, sols sablonneux). Ce morcellement est à coup sûr un gage de complexité dans l'élaboration des vins. Le Beurenard naît de l'assemblage de ces différents terroirs, qui sont vinifiés séparément (le raisin parvient à maturité à des dates différentes selon les terroirs). La vendange suit un rituel rigoureux: près du 10% de la



récolte est éliminée. On ne garde que les raisins parfaitement sains et mûrs, qui seuls prennent le chemin des

cuves. Le vin est élevé de 9 à 13 mois en foudres et en barriques de chêne.

Empreint de richesse et de tonus, le millésime 1999 de Beurenard s'affirme comme un grand vin de caractère, prometteur d'une longue garde. Dès sa naissance, la *Revue de France* l'avait salué de la mention «Nous avons beaucoup aimé» en mettant l'accent sur «l'intensité de son nez au fruit framboisé, sa bouche axée sur le fruit et ses tanins fondus et poivrés». Avec le temps, sa stature n'a fait que grandir. Le *Guide Hachette des Vins 2002* le qualifie de «bouteille exceptionnelle» en lui décernant trois étoiles, accompagnées de ce commentaire louangeur: «Outre sa richesse aromatique, on peut apprécier sa structure forte et élégante et une parfaite harmonie. C'est un vin de longue garde (cinq à dix ans).» Qui se priverait d'un tel trésor?

Classe «exceptionnelle» pour les 2001 du Château de Châtagneréaz et du Domaine du Martheray

Le millésime 2001 de ces deux grands crus a été distingué de trois étoiles (vin exceptionnel) dans le *Guide Hachette des Vins - Sélection 2003*, avec les commentaires suivants:

**CHÂTEAU DE
CHÂTAGNERÉAZ 2001
MONT-SUR-ROLLE
AOC**

L'or de la robe annonce une expression finement minérale et florale, qu'un léger fruité exotique (ananas) nuance. L'amertume typique se fond dans le gras, tandis que se développent des arômes de tilleul, des saveurs de fruit et des notes minérales du plus bel effet.

Soulignons que le rouge 2001 du Château de Châtagneréaz - assemblage de Gamay, Pinot Noir et Garanoir, obtient deux étoiles (vin remarquable) pour son fruité.

DISTINCTIONS

Le Muscat de la Cave Saint-Pierre au sommet

Les amoureux du Muscat de la Cave Saint-Pierre (croyez-nous, ils sont nombreux!) se flatteront d'être plébiscités dans leur goût par les plus hautes instances de la dégustation. En effet, le **Muscat 2001 de la «Réserve des Administrateurs» est l'unique vin suisse à avoir décroché une «Médaille d'Or» aux «Sélections mondiales de Montréal 2002»,** organisées sous le patronage de l'OIV. Lors des mêmes jou-



tes, une «Mention découverte» est revenue au Fendant du Valais et à la Dôle du Valais «Alpes», également produits par la Cave Saint-Pierre. En outre, la Cave Saint-Pierre peut être également fière des nombreuses autres distinctions attribuées à sa sélection «Réserve des Administrateurs»:

- «Label Nobilis 2002» pour le Cornalin 2000 et pour le Fendant 2001.

- «Gran Menzione» pour le Muscat 2000 et pour la Malvoisie 2002, ainsi que pour la Cuvée du 3^e Millénaire, dans le cadre de Vinality 2002, à Vérone.

- «Médailles d'Argent» pour ses cuvées de Syrah 2000, Humagne 2000 et pour le Muscat 2000 à la Foire internationale de Ljubljana 2002.

- «Médailles de bronze» pour la Syrah 2000 et le Muscat 2000 lors de l'International Wine & Spirit Competition 2002, London/Ockley.

**DOMAINE DU
MARTHERAY 2001
FÉCHY AOC**

Typé La Côte, ce Chasselas floral et fruité laisse le souvenir du tilleul, de la pêche et de l'abricot comme une friandise. Du velouté, de la fraîcheur et un fruité pur prolongent le plaisir jusqu'à une finale expressive, discrètement minérale.

Pour sa part, le Chardonnay 2000, élevé en barriques, est jugé également exceptionnel pour son équilibre et son élégance avec des arômes de fruits confits nuancés de minéral. Une Médaille d'argent lui avait d'ailleurs été attribuée au «Concours Mondial des Vins du Monde 2002», à Bruxelles, et une Médaille de bronze dans le cadre des «Chardonnays du Monde 2002».