

Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 70 – MAI 2003

ÉDITORIAL

2002: Un millésime prometteur

L'année viticole

Le nouveau millésime dévoilant au printemps son potentiel et sa personnalité naissante, il est toujours très intéressant de se rappeler les conditions qui l'ont vu grandir en pleine vigne.

2002 se réveille au terme d'un hiver marqué par des gels relativement précoces – phénomène suffisamment rare pour être relevé – causant certains dégâts en Valais et plus particulièrement sur le Diolinoir et les vieilles vignes de Johannisberg. La pluviométrie, de janvier à septembre, peut être considérée comme proche de la normale sur le bassin lémanique avec des précipitations de l'ordre de 630 à 750 mm selon les régions (env. 800 mm en 2000 et 1350 mm en 2001), pour une moyenne se situant aux environs de 670 à 830 mm. Concernant le bilan des températures, pratiquement tous les mois se caractérisent par une température supérieure à la moyenne et juin bat tous les records ($\Delta +3,8^\circ\text{C}$ et 10 jours à plus de 30°C). La somme des écarts s'élève à $+8^\circ\text{C}$ alors qu'elle était de $+5,5^\circ\text{C}$ en 2001 et de $+14,8^\circ\text{C}$ en 2000. Quant aux jours chauds (temp. max. sup. à 25°C), on en compte 38, pour 43 en 2000, en se rappelant qu'une année est perçue comme chaude entre 35 et 40° et très chaude au-dessus de 40° . Cette même période ayant bénéficié d'un ensoleillement supérieur à la moyenne de plus de 90 h, on peut qualifier 2002 d'année normalement humide, plus ensoleillée et plus chaude que la normale.

Ces différents paramètres, définissant dans les grandes lignes les conditions météorologiques de 2002, vont déterminer les stades phénologiques et

En ce début du millénaire, après une très agréable mise en bouche à la faveur de son premier-né le 2001, nous sommes à nouveau en présence d'un millésime de belle lignée. En effet, 2002, gratifié de conditions météorologiques très variées d'une région à l'autre, se révèle être un millésime généreux qui saura se faire attendre et récompenser son vigneron attentionné.



Ayant bénéficié de conditions climatiques très favorables, le vignoble de La Côte se classe parmi les grands gagnants du millésime 2002.

par là le cycle végétatif de la vigne. Un débourrement relativement précoce se manifeste par les premières pointes vertes entre le 10 et le 15 avril, comme en 2001, mais avec quelques jours d'avance sur 2000. Cependant, suite aux nuits froides des 15 et 16 avril (-2 à -5°C), les cépages précoces du vignoble genevois subissent quelques dégâts de gel localisés. Mai, pluvieux et un peu frais, donne un coup de frein à la vigne qui se réveille de plus belle en juin sous l'effet des jours chauds. La floraison bat son plein entre le 15 et le 20 juin, avec une semaine d'avance sur 2001 et une dizaine de jours de retard sur

2000. Les conditions sont idéales et la vigne se retrouve à nouveau généreusement chargée, impliquant un dégrappage important. Les conditions météorologiques de juillet et août, dont les températures sont très légèrement supérieures à la moyenne, vont conduire la future récolte en pleine véraison vers le 15 août, comme en 2001 et avec une petite semaine de retard sur 2000.

Une maturation prometteuse

L'étude de maturité effectuée dans nos domaines débute le 20 août. Dès les premiers prélèvements, on peut voir

poindre un bon millésime au potentiel très intéressant. Toutefois, grâce aux bonnes conditions météorologiques de l'été, on se trouve à nouveau en présence de baies d'un poids impressionnant. Un dernier réglage de la récolte s'impose afin de la conduire à bon port, ou mieux à bonne cave. Un mois de septembre favorable, tout particulièrement à Genève, à La Côte et dans le Nord vaudois, gratifie le nouveau millésime d'une belle évolution de la maturité qui, avec la chaude première quinzaine d'octobre, se finalise dans la sphère des millésimes 97 et 98. Les vendanges démarrent à Genève à mi-septembre pour les jus de raisin et battent leur plein à partir des tout premiers jours d'octobre à La Côte. Le Lavaux, le Chablais et le Valais suivent à quelques longueurs, suite à des conditions météo légèrement moins favorables. La vendange est très saine.

En présence d'une récolte bien maîtrisée, l'indice de maturité s'élève à plus de 110 et les sondages approchent les 80°Oe dans les Chasselas. Les Gamays sont superbes en se situant entre 85 et 90°Oe et certains Pinots atteignent même 95°Oe . Quant aux Gamarets et Garanoirs, bénéficiant d'une bonne maturité, ils se situent entre les beaux Gamays et les Pinots. La maturité polyphénolique est excellente et les couleurs se révèlent déjà très soutenues.

Les acidités ont évolué harmonieusement pour se stabiliser, en moût, vers $6,5$ g/l dans les Chasselas, entre 8 et $9,5$ g/l pour les Pinots et les Gamays, et aux environs de 6 g/l dans les Gamarets et les Garanoirs. Ces normes de maturité laissent présager un millésime 2002 de belle tenue.



En limitant sévèrement les rendements d'une récolte qui s'annonçait abondante, les vignerons consciencieux – la majorité – ont largement contribué à la réussite du millésime 2002.

Que nous dit le 2002 ?

Les premières dégustations confirment les attentes et mettent en évidence les qualités des récoltes limitées et soignées avec professionnalisme. Les bouquets sont purs quoique encore discrets. Au palais, les nouveaux se révèlent bien structurés. Les rouges, déjà très tôt, se caractérisent par des couleurs intenses et une présence tannique affirmée. Les vinifications se déroulent sans problèmes particuliers; la plupart des vins sont stabilisés à fin décembre et les premières mises en bouteilles sont effectuées en février.

Comme déjà partiellement évoqué au début de nos propos, le nouveau millésime va se caractériser et se singulariser par sa grande diversité selon les régions, soumises, il est vrai, à des conditions météorologiques particulières et par les effets des plus salutaires de la limitation de récolte.

Il n'est plus à démontrer que, même au bénéfice de conditions très favorables, une charge rigoureusement maîtrisée ne pourra que contribuer à l'équilibre, à l'harmonie et à la structure de nos vins. Les 2002 de La Côte, sans fanfaronnade excessive, pourraient en être la démonstration vivante après avoir été les premiers de classe au bulletin des vendanges.

Les Chasselas se découvrent discrètement, mais avec de belles perspectives.

Leur fruité, aux notes de miel-agrumes, se fond harmonieusement dans une structure bien charpentée aux saveurs minérales; ils ne demandent qu'à s'ouvrir. Quant aux rouges, parés de robes aux reflets d'un pourpre profond et lumineux, ils sont magnifiques. Leurs arômes de fruits mûrs s'ouvrent tranquillement, mais avec générosité. Ils sont concentrés et soutenus par de beaux tannins, leur conférant gras et racé, garants d'un bel avenir. Les Gamays, mariant avec bonheur fruit, saveur et complexité sur des tannins denses et soyeux, sont particulièrement séduisants. Ils se révèlent, conduits dans les règles de l'art, comme le cépage de base promis à un bel avenir pour nos vins rouges. Quant aux Gamarets et aux Garanoirs, dans la mesure où l'on respecte une éthique professionnelle digne de ce nom, ils confirment toutes leurs valeurs et leur potentiel, tant comme vins d'assemblage que vinifiés pour eux-mêmes.

Au terme de ce survol d'un millésime 2002 des plus prometteur, nous appuyant avec confiance sur la valeur de nos vins indigènes et en maîtrisant les règles de notre profession, nous devrions pouvoir envisager l'avenir avec sérénité, conscients que le chemin demeurera quelque peu escarpé, mais non sans issue. Et que vive le 2002!

Armand Dufour

Bujard

TRADITION ET AMOUR DU VIN

Un no cap!

Connus dans toute la Suisse depuis des décennies, les vins Bujard ont acquis un capital appréciable de confiance et de sympathie. Offert sous la signature «Bujard, Tradition et Amour du Vin», reposant sur des marques solides et fiables, l'assortiment s'est fait largement connaître par sa sélection de grandes appellations vaudoises. Aujourd'hui en de nouvelles mains, les vins Bujard doivent conforter leur présence sur le marché. Tout en restant fidèle au style qui a fait jusqu'ici le succès de la gamme, la stratégie de développement consiste notamment à privilégier la qualité en solidarissant plus étroitement les producteurs à cet objectif. «Il s'agit de créer un authentique partenariat avec nos fournisseurs de vendanges», déclare Alain Gruaz, l'œnologue rollois réputé en charge



Associée à la grande tradition du vin vaudois, la signature de «Bujard, Tradition et Amour du Vin» offre au consommateur une image de qualité. Au profit d'une nouvelle stratégie de développement, son identité ne peut que croître et grandir.

de la ligne. «En sensibilisant les vignerons à nos efforts et à notre démarche qualitative, en dialoguant avec eux, nous sommes persuadés d'obtenir des résultats significatifs. C'est

Rejoignez Schenk su

Un site attractif et informatif

Visionnaire, M. Philippe Chapuis, responsable informatique de Schenk, lance en 1996 déjà la première version du site internet de la maison. Il comprenait quelques pages décrivant la société et ses marques. Depuis lors, le site n'a cessé d'évoluer, le but étant d'apporter à la clientèle et aux fournisseurs le maximum d'informations en un minimum de temps sur les activités de l'entreprise et ses produits. C'est pourquoi, depuis deux ans, il est actualisé en interne par M^{me} Françoise Konic, la web-publisher qui travaille sans relâche à la mise à jour des données.

Le site www.schenk-wine.ch représente à la fois une vitrine des grands noms du vin en vente chez Schenk, mais il

est également un portail d'informations générales sur le vin en Suisse et dans le monde.

Pour citer quelques pages intéressantes, on peut parler de la section «assortiment vins» regroupant les articles phares de Schenk, avec des fiches techniques sur les vins et des informations sur les caves qui les produisent. Autres pages attrayantes, celles de la section «Photothèque» où le client peut lui-même aller chercher les photos des produits dont il a besoin pour ses propres promotions et publicités; ou encore «Le Courrier du Vin», présentant les éditions des numéros précédents. Chaque médaille obtenue, chaque pré-



uveau

Le millésime 2002 à Bordeaux

dans l'intérêt bien compris de chacun», poursuit Alain Gruaz. Le nom de Bujard possède des atouts incontestables. Le consommateur l'associe à la grande tradition des vins vaudois, à l'expérience et au savoir-faire du négociant-éleveur. Passant d'une appellation à une autre, la clientèle doit être assurée, dans l'avenir, de retrouver la même satisfaction au travers de la diversité des origines.

Nul doute qu'en maîtrisant toujours mieux toutes les étapes de la production et de la vinification afin d'offrir des produits haut de gamme, exprimant la typicité de leurs terroirs, l'identité de la signature de Bujard s'en trouvera renforcée. Avec des moyens de communication et de promotion adaptés aux ambitions affichées, les vins Bujard disposent maintenant de toutes les clés du succès.

r le net!



sence de Schenk dans des foires et salons, ou encore chaque article de presse se doivent d'être présents sur le site Schenk, car on sait aujourd'hui qu'internet a pour mission d'apporter une information précise, factuelle et ponctuelle.

Visiter le site Schenk, c'est s'informer tout en se distrayant, cela en temps réel.

Schenk SA:
www.schenk-wine.ch

«L'année du Cabernet»

Contrairement à 2001, l'hiver 2002 a été très froid et sec. Le débourrement de la vigne fut assez précoce. La sécheresse se maintiendra jusqu'à mi-avril et sera suivie d'une période pluvieuse et fraîche qui perturbera la floraison, surtout pour les cépages précoces tels que le Merlot, et dans certains terroirs. On constatera effectivement beaucoup de millerandage et de coulure, ce qui réduira fortement la récolte. Un été relativement frais et manquant d'humidité provoquera une maturation lente et assez hétérogène. Jusqu'au début de septembre, la propriété était très soucieuse au sujet de la réussite de ce millésime. Heureusement, grâce aux quatre semaines de beaux temps qui précédèrent les vendanges, la récolte fut sauvée.

Evolution qualitative du millésime

Malgré les conditions de cette année atypique par ses diversités climatiques, on trouve une richesse exceptionnelle, complétée par une bonne acidité, dans les Cabernets Sauvignons, qui donneront une typicité particulière à ce millésime selon les proportions du cépage entrant dans les assemblages.

En règle générale, l'intensité colorante est bonne. L'excellente maturité du Cabernet Sauvignon donne un côté charnu et apporte de la fraîcheur, rendant les vins très attrayants. La densité est correcte, les tannins ronds et soyeux. Au total, un millésime plutôt charmeur, bien équilibré et d'un bon potentiel tannique.

SAINT-ÉMILION

POMEROL

La rive droite, ayant généralement une majorité de Merlot dans son encépagement, se



La cote du millésime 2002 sera dépendante autant de la bonne qualité de la récolte que de l'évolution d'un marché soumis aux aléas de la situation économique et politique.

trouve un peu défavorisée par rapport au Médoc. Toutefois, grâce à une belle maturité des Cabernets Francs, certaines propriétés ont réalisé un beau millésime 2002.

Un important travail de tri s'est imposé pour les vendanges millerandées, avec pour conséquence des rendements très faibles.

Les robes sont noires, légèrement violacées. Les arômes sont complexes (cassis et cerise). L'attaque est assez ferme, suivie d'un léger creux. Les tannins sont en général denses, mais manquent de rondeur.

MÉDOC

On n'avait jamais vu une telle richesse en sucre dans les Cabernets Sauvignons, qui ont

souvent dépassé les 13,5 % Vol. Dès lors, on a renoncé à la chaptalisation dans de nombreuses propriétés et on a incorporé un maximum de vin de ce cépage dans les assemblages afin de compenser le déficit quantitatif et qualitatif des Merlots.

Les robes sont profondes. Parfois les arômes explosent de fraîcheur, de floral et de fruit, s'accompagnant de notes épicées. En bouche, on est surpris par le caractère gras et charnu complété par une belle trame de tannins souples et soyeux.

GRAVES

Dans les Merlots, de petits rendements suivis d'un tri sévère pénalisent sérieusement le volume de cette récolte. On compensera partiellement cette perte par les Cabernets Sauvignons, dont la maturité a été optimale.

Les robes sont intenses, les bouquets présentent des notes minérales, de fruits rouges et de pain grillé, pour s'ouvrir sur des tannins très présents et de la complexité.

Dans les blancs, la sortie des Sauvignons a été faible et les Sémillons ont été victimes de coulure, d'où des rendements extrêmement bas.

Par contre, ce millésime sera excellent, gratifié d'arômes citronnés, d'agrumes et de pamplemousse, bien typé Sauvignon. Du fruit, du gras et une bonne longueur.

SAUTERNES

Les premiers grains, bien botrytisés et fortement concentrés en sucre, furent récoltés mi-septembre. Ensuite, il fallut attendre jusqu'au 15 octobre pour qu'une nouvelle attaque de botrytis se déclenche suite aux pluies. On est vraiment satisfaits des résultats: les vins sont concentrés, typés, riches, avec des arômes de miel et de mangue qui se couronnent d'une grande finesse en bouche.

Perspectives du marché des 2002

Plusieurs facteurs, tels que le déroulement chaotique des ventes «en primeur» des 2001, la situation économique mondiale, l'évolution de la guerre en Irak, font que les acheteurs s'attendent à une nouvelle



baisse des cours, malgré le fait que le millésime 2002 soit d'un bon niveau qualitatif et d'un volume restreint.

La propriété en est parfaitement consciente, cela d'autant plus qu'elle a dû supporter une partie des 2001 invendus. On se pose sérieusement la question de savoir si l'intérêt des ventes «en primeur» existe encore. Le négociant bordelais estime toutefois qu'elles seront maintenues pour une trentaine de crus haut de gamme, sur lesquels il y aura toujours une certaine plus-value, mais qu'en revanche elles seront difficilement jouables pour le reste des autres châteaux.

Nous sommes donc arrivés à une phase critique et il est fort probable que la campagne qui s'annonce risque de s'échelonner sur une plus longue période que dans le passé.

D'autre part, le fait que Robert Parker ne soit pas venu déguster les 2002 pourrait également influencer leur commercialisation. Donc, passablement d'incertitudes à la clé.

Evolution du millésime 2001

Bien qu'on ne se trouve pas face à un grand millésime, les vins ont gagné en finesse durant leur élevage en barriques. Malgré cela, ce millésime reste assez hétérogène, les vins manquant de profondeur et de matière.

Bernard Junod

J.-C. Beauvoir, la référence de qualité des vins de cépages de Pays d'Oc

L'arrivée sur le marché des vins du Nouveau Monde a bousculé le système de classification des produits et ouvert un nouvel espace de consommation.

Jusqu'alors, le consommateur avait le choix entre, d'une part, les VQPRD (Vins de qualité produits dans des régions déterminées) et, d'autre part, les vins de table. Avec les vins de cépages, le Nouveau Monde s'attaquait à un nouveau marché, correspondant à une catégorie intermédiaire de consommateurs, séduits par l'exotisme d'origines lointaines, certes, mais aussi et peut-être surtout conquis par une offre claire et lisible. En effet, perdu dans le maquis des appellations, le consommateur sortait soudain de ce labyrinthe pour trouver devant lui des noms de cépages, tels que Cabernet-Sauvignon, Syrah ou Merlot, beaucoup plus évocateurs, d'un accès plus facile et d'une identification plus aisée. L'Europe se devait de réagir.



En pleine mutation, le vignoble du Languedoc avait tous les atouts en main pour mener la contre-offensive. Au XIX^e siècle déjà, le fameux Docteur Guyot écrivait «...quand les vigneronns de l'Hérault auront compris qu'en limitant les ren-

dements, ils seront à même de produire des Cabernets, des Syrahs, des Merlots qui donneront des vins tout à fait supérieurs et des boissons recherchées...» Il aura fallu patienter longtemps avant que les circonstances lui donnent raison. Mais, à partir des années septante et surtout dans la dernière décennie, le Languedoc a connu une véritable révolution, en faisant le choix de la qualité et en développant une notoriété, notamment au travers de ses vins de cépages. La ligne créée sous le nom de J.-C. Beauvoir en est la parfaite illustration. Bien vinifiés, avec une belle pureté aromatique, typés, chacun dans son style, avec un grand respect des arômes variétaux, les vins J.-C. Beauvoir offrent beaucoup de charme et de plaisir. Au bénéfice d'une belle identité visuelle et d'un positionnement clair, la ligne J.-C. Beauvoir peut prétendre s'imposer toujours plus largement dans un marché à fort potentiel.



Cabernet-Sauvignon 2002 Vin de Pays d'Oc J.-C. Beauvoir

Un Cabernet-Sauvignon parfaitement réussi, avec une couleur intense, des arômes riches et complexes dans d'harmonieuses notes de cassis et de poivre, des tannins ronds et bien lisses. Une très séduisante bouteille!

Merlot 2002 Vin de Pays d'Oc J.-C. Beauvoir

D'un beau rubis, ce Merlot offre un fruité pur et gourmand, très éloquent. Les arômes s'envolent sur des notes de fruits rouges. La bouche est délicieuse. De la grâce et de la profondeur.

Black Shiraz – Sirah 2002 Vin de Pays d'Oc J.-C. Beauvoir

Pleine de tempérament, la Syrah exprime toute sa vitalité dans des arômes de fruits bien mûrs. D'une cordialité communicative, avec de doux tannins fondus dans un ensemble bien équilibré, elle se montre pleine, entière et conquérante.

Syrah Rosé 2002 Vin de Pays d'Oc J.-C. Beauvoir

Orné d'une robe flatteuse, ce rosé allie fraîcheur et élégance avec une même finesse aromatique. Son beau fruité, sa bouche tendre et savoureuse éveillent des sensations festives. Oui, un vrai moment de fête!