

# Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 71 NOVEMBRE 2003

## ÉDITORIAL

# 2003: Comparer l'incomparable

STADES PHÉNOLOGIQUES + PARAMÈTRES DE MATURITÉ

CHASSELAS DU DOMAINE DE CAUDOZ À PULLY (SFRPV DE CHANGINS)

Année	Débourrement	Floraison		Véraison Début	Vendanges		Maturité (°C)	Ac. totale	Indice de maturité
		Début	Fin		Début	Fin			
1934	9 avril	5 juin	20 juin	9 août	.....	.....	85,8	7,1	121
1945	31 mars	27 mai	10 juin	25 juillet	24 septembre	29 septembre	85,0	7,0	121
1947	15 avril	30 mai	17 juin	30 juillet	29 septembre	2 octobre	84,3	6,0	141
1949	10 avril	10 juin	27 juin	5 août	11 octobre	13 octobre	85,0	6,3	135
1952	5 avril	3 juin	15 juin	24 juillet	3 octobre	7 octobre	80,0	7,1	113
1959	4 avril	30 mai	27 juin	29 juillet	5 octobre	12 octobre	79,0	7,0	113
1964	16 avril	8 juin	28 juin	8 août	6 octobre	12 octobre	73,0	7,1	103
1971	14 avril	10 juin	25 juin	11 août	8 octobre	13 octobre	77,0	8,6	90
1976	6 avril	10 juin	18 juin	28 juillet	21 septembre	28 septembre	77,0	7,7	100
1989	30 mars	13 juin	20 juin	31 juillet	25 septembre	10 octobre	77,6	6,5	119
1990	19 mars	6 juin	24 juin	1 <sup>er</sup> août	1 <sup>er</sup> octobre	12 octobre	77,0	7,1	108
1992	13 avril	12 juin	20 juin	6 août	2 octobre	8 octobre	74,3	7,1	105
1995	8 avril	20 juin	30 juin	11 août	2 octobre	12 octobre	75,0	8,4	89
1997	8 avril	11 juin	20 juin	13 août	9 octobre	16 octobre	75,0	6,1	123
1998	12 avril	8 juin	23 juin	10 août	1 <sup>er</sup> octobre	13 octobre	75,2	6,3	119
2000	21 avril	7 juin	13 juin	4 août	19 septembre	26 septembre	71,5	6,0	119
2002	11 avril	12 juin	22 juin	12 août	3 octobre	16 octobre	71,1	6,5	109
<b>2003</b>	<b>15 avril</b>	<b>4 juin</b>	<b>9 juin</b>	<b>23 juillet</b>	<b>15 septembre</b>	<b>20 septembre</b>	<b>78,0</b>	<b>4,1</b>	<b>190</b>

### Tentons l'analyse comparative

*Entraînés par la curiosité dans la découverte des «Vieux», considérons quelques paramètres entre le millésime 2003 et ses illustres prédécesseurs. Comme déjà évoqué, la date du débourrement ne montre rien de particulier. Quant à la floraison, elle se manifeste comme la plus précoce avec 1945, 1947, 1952 et 1959 mais se termine plus rapidement en moins d'une semaine. La véraison démarre également en première ligne, suivie de très près par 1952 et 1945.*

*En ce qui concerne les vendanges, après avoir débuté dans la première semaine de septembre, voire fin août pour quelques spécialités, elles se sont terminées à fin septembre, fait rarissime s'il en est.*

*Sur le plan de la maturité, tenant compte de la mesure différenciée (sonde/réfractomètre), il faut remonter aux grands millésimes de 1959 et antérieurs pour retrouver des teneurs en sucres si élevées. Quant à l'indice de maturité, fortement influencé par l'acidité totale, excessivement basse en 2003 (4,1 g/l), il crève tous les plafonds pour s'élever à 190. Alors qu'à partir de 100, on se trouvait déjà en présence de bons à très bons millésimes, au-delà de 120, c'est la catégorie des excellents crus. Dès lors, que dire à 190? ... «Hors Classe!» Pour compléter notre tour d'horizon comparatif et confirmer l'excellence du millésime 2003, nous nous sommes passionnés à analyser quelques données*

*caractéristiques de la vendange de certains domaines de La Côte. Sur la vingtaine de millésimes pris en considération entre 1911 et 2003 de par leur niveau qualitatif reconnu, il y a lieu de relever que seul 2003 a été totalement vendangé en septembre. Puis, comme dans l'analyse précédente, il faut remonter aux super millésimes antérieurs à 1971 pour retrouver des teneurs en sucre aussi élevées (80 à 95°C); à noter toutefois que les rendements de ces grands millésimes n'ont jamais dépassé les quotas actuels et, dans certains cas, en étaient même très éloignés.*

*En guise de point d'orgue, et en agrémentant notre curiosité, que vont engendrer nos réflexions en appréciant à leurs justes valeurs, relatives peut-être, les prix payés pour des vins de La Côte à Fr. 0.75/l pour le prestigieux 1934 et Fr. 0.40/l pour le pléthorique 1935, sachant toutefois que la récolte 1935 a pu être de 50 à 100% plus importante que celle de 1934? Cet exercice, quoique différemment, va se répéter entre 1945 et 1947, à nouveau deux prestigieux millésimes mais dont les récoltes avoisinant le l/m<sup>2</sup> sont payées entre Fr. 1.30 et Fr. 1.60 le litre, alors que la petite récolte de 1946, inférieure d'environ 40% et de qualité moyenne, allait voir son prix s'envoler aux environs de Fr. 1.70/2.- le litre. La loi de l'offre et de la demande n'est vraiment pas d'aujourd'hui.*

*Mais trêve de comparaison et vivons pleinement le moment présent.*

Deux mois se sont bien-tôt écoulés depuis la fermeture des pressoirs et l'enthousiasme, engendré par l'encavage d'une vendange 2003 de haute lignée suite à un été exceptionnel, demeure intact. Les superlatifs manquent pour qualifier le nouveau millésime déjà comparé à ses plus illustres ancêtres.

Il est vrai que tous les paramètres ont été réunis pour permettre au raisin de se développer dans des conditions idéales et arriver au pressoir paré d'une rare splendeur.

En effet, si l'on peut considérer un débourrement vers mi-avril comme plus ou moins normal, il y a lieu de relever qu'une floraison terminée aux environs du 10 juin, une véraison qui démarre vers le 20 juillet et, en corollaire, des vendanges achevées à fin septembre, cela tient vraiment de l'exceptionnel.

Mais comment aurait-il pu en être autrement, considéré la faible pluviométrie, l'extraordinaire ensoleillement et les températures tropicales qui ont présidé aux conditions météorologiques de cet été 2003 hors norme? C'est ainsi que le vignoble, dans la mesure où il fut épargné par la grêle, resplendissait de santé tout au long de son cycle végétatif. Il s'ensuivit un état sanitaire de la vendange quasi parfait pour une récolte bien maîtrisée, voire relativement faible selon les cépages et les régions.

Dès lors, vu le caractère exceptionnel du millésime 2003, il nous a paru intéressant de tenter quelques comparaisons, conscients toutefois que comparaison n'est pas forcément raison, avec certains millésimes reconnus pour leur haut niveau de qualité. Pour ce faire, nous avons repris les données relatives aux stades phénologiques et paramètres de maturité que nous a transmis la «Section de Viticulture et d'Œnologie» de la SFPV de Changins, par l'entremise de MM. Fr. Murisier et J.-L. Spring, que nous remercions chaleureusement.

## Premiers clins d'œil de 2003

Au terme de vendanges effectuées en conditions quasi estivales, une grande satisfaction habitait les cœurs des professionnels. Les Chasselas encavés titraient entre 75 et 90° C et les rouges entre 90 et 105° C, des sommets rarement atteints.

Quant à l'acidité, il n'y a pas lieu de s'en soucier. L'insignifiante teneur en acide malique ne provoquera qu'une très légère chute de l'acidité totale, engendrant par là des vins d'une grande souplesse. Aujourd'hui, grandit dans nos caves un nouveau-né au potentiel prestigieux, entouré des soins attentionnés des œnologues.

Les mouûts, riches et dorés à souhait, tendres, moelleux et structurés ont fermenté leurs sucres sans problèmes particuliers et les rétrogradations malolactiques touchent à leur fin. Les blancs, sous des arômes encore discrets de raisins très mûrs, manifestent déjà de belles structures rondes et moelleuses. Quant aux rouges, parés de robes aux reflets d'un violacé sombre et profond, ils exhalent déjà certains bouquets de fruits bien mûrs selon les cépages; ils sont très structurés et concentrés, soutenus par de beaux tanins. Sur le plan des volumes récoltés, nous n'en connaissons pas encore les chiffres officiels à l'heure où ces lignes sont écrites. Toutefois, nous pour-

rions globalement estimer que les «quotas-prévisions» seront réalisés, selon les régions, à raison de 75 à 95 % pour les blancs et de 65 à 90 % pour les rouges. A partir de là et vu le haut niveau qualitatif du millésime, nous ne pouvons que souhaiter voir le marché se redynamiser progressivement. Toutefois, armons-nous de patience et laissons à ce jeune premier le temps de faire ses premières gammes dans l'atmosphère feutrée de nos caves. C'est alors au printemps, avec le réveil de la nature, que nous pourrions à coup sûr nous laisser séduire par les charmes, la générosité, la richesse et la race de L'INCOMPARABLE 2003.

Armand Dufour

## A bouchon pervers, bouchon malin !

*Il est incontestable que le liège dégage une image de tradition et de qualité. Cependant ce potentiel émotionnel compense-t-il la déception que génère la présence d'un goût de bouchon quand, lors d'un souper, on s'apprête à épater ses invités? Cumulant les avantages techniques du bouchon à vis et l'émotion du rituel du débouchage, le bouchon synthétique apporte une solution à ce dilemme.*

*Des variations de goût, représentatives des conditions climatiques spécifiques à chaque millésime, sont non seulement acceptables mais même souhaitables car signes d'authenticité et ne peuvent en aucun cas être assimilées à un manque de qualité. Par contre un goût de bouchon, même s'il s'explique par l'origine naturelle de la matière première, est perçu comme un défaut. A ce titre il revient aux producteurs de tout entreprendre pour l'éliminer.*

*Un secteur économique est-il crédible et viable à long terme s'il considère comme normal et acceptable que le taux de produits défectueux dépasse régulièrement les 5%. Poser la question c'est y répondre. Il va de soi que de nos jours chacun attend d'un produit quel qu'il soit une qualité irréprochable. De plus en plus les consommatrices et consommateurs considèrent le zéro défaut comme un droit acquis. Pourtant, quand bien même les problèmes liés à des goûts de bouchon sont de plus en plus fréquents, on constate une réticence à évoluer.*

*Dans ces circonstances, Schenk a pris ses responsabilités. La satisfaction de nos clients étant notre préoccupation prioritaire nous avons fait notre choix entre traditionalisme béat et modernisme pragmatique. Pour remplacer le bouchon en liège naturel, source de nombreux défauts*



*impossibles à maîtriser, nous avons opté pour l'introduction du bouchon synthétique.*

*Les essais réalisés depuis près de 3 ans dans nos laboratoires nous donnent l'assurance que ce produit répond pleinement à nos attentes aussi bien au niveau œnologique que commercial.*

- *Le rituel du débouchage, spécifique à la culture et à la tradition du vin est maintenu.*
- *L'aspect visuel est très ressemblant, un examen attentif est nécessaire pour les différencier.*
- *Les cas de bouchons cassés, ou de «voltigeurs» que l'on retrouve dans la bouteille et dans les verres sont éliminés.*
- *Le bouchon synthétique est organoleptiquement neutre.*
- *La perméabilité permet une évolution du vin en bouteille pour le moins aussi bonne qu'avec un bouchon en liège au moins pendant 3 ans.*
- *Le bouchon synthétique est moins sensible aux conditions de stockage.*

*Ce n'est en aucun cas un calcul économique qui dicte ce choix. Le bouchon synthétique est de prix comparable voire même plus cher qu'un bouchon en liège. En profitant du progrès technique tout en restant dans le respect de la tradition, nous avons franchi une étape importante vers une qualité plus régulière pour la pleine satisfaction de nos clients.*

*De très nombreux producteurs soucieux de satisfaire leurs clients et de préserver intacte la qualité de leurs vins obtenue à force de sacrifices et de soins méticuleux l'ont également compris.*

Jean-Marc Amez-Droz

# Un l'ac

## Notre nouvelle ligne «Class 50 SEDUCTION» invite, à prix tendre, à conjuguer le plaisir d'une cuisine raffinée avec un vin idéalement élu.

Tendance à manger léger (en osmose avec les rythmes de vie et la crainte d'épaissir), hésitation à commander une bouteille de 75 cl (tant par peur d'être piégé au volant que par souci d'économie): voilà quelques bonnes raisons qui font le succès des vins offerts en flaconnages de 50 cl.

Oui, mais pour autant, on ne veut pas renoncer aux plaisirs d'une cuisine raffinée et d'un vin qui l'accompagne idéalement. Se contenter d'un vin de qualité standard? Non, merci! C'est pour répondre aux attentes d'une nouvelle génération d'épicuriens que la ligne «Class 50 SEDUCTION» a été créée.

## Des vins haut de gamme, aux personnalités bien affirmées, millésimés, offerts en élégantes bouteilles avec bouchage traditionnel.

La particularité de la nouvelle ligne «Class 50 SEDUCTION» est de proposer exclusivement des vins de crus et des cuvées d'une authentique typicité. Des vins haut de gamme, millésimés, conditionnés avec bouchage traditionnel, destinés à des accords parfaits avec des cuisines d'inspirations ou de traditions différentes. Pourquoi désormais se satisfaire d'un vin unique pour tout un repas festif? La ligne «Class 50 SEDUCTION» ouvre un grand espace de découvertes, adaptées à chaque situation, avec un vin différent à chaque plat.

# vin, un mets, accord parfait!



## UN UNIVERS D'ALLIANCES GOURMANDES

*En guise d'apéritif, avec les entrées et les poissons  
des vins blancs secs, au goût de fruit*

**Domaine de Chatelanat - Grand Cru - Féchy AOC**  
**Château de Montagny - Grand Cru - Villette AOC**  
**Clos du Château - Grand Cru - Vinzel AOC**

*Une Syrah qui se marie à merveille avec des mets goûteux.*

**Syrah du Valais AOC - Elevée en fût de chêne -  
Réserve des Administrateurs - Cave Saint-Pierre**

*Le Moulin-à-Vent souligne et relève les plats mitonnés.*

**Moulin-à-Vent AOC - Vieux Domaines**  
**Arthur Barolet & Fils**

*Le Santenay fait équipe avec les plats,  
leur apporte son soutien tannique et charpenté.*

**Santenay 1<sup>er</sup> Cru AOC - Arthur Barolet & Fils**

*La présence majoritaire du Merlot confère au  
Lussac Saint-Emilion une rondeur qui constitue un  
atout majeur pour mettre les viandes en valeur.*

**Lussac Saint-Emilion - Château Pichon AOC - MO**

*Le Châteauneuf-du-Pape est magnifié  
par des plats qui s'accordent à sa puissance.*

**Châteauneuf-du-Pape AOC - Vieux Remparts**  
**Arthur Barolet & Fils**

*On apprécie le Primitivo pour son harmonie, sa  
tenue en tannins, ses notes épicées, qui se combinent  
admirablement avec les grillades.*

**Primitivo del Salento DOC - Cavatina**

*Ample, riche et corsé, le Vino Nobile di Montepulciano  
joue tout son rôle de faire-valoir avec des plats  
longuement braisés.*

**Vino Nobile di Montepulciano DOC - Poggio Ulivi - MO**

*Le Rioja Crianza s'allie idéalement à une paella,  
un risotto aux champignons, à des plats à base de truffes,  
d'olives noires et d'herbes aromatiques.*

**Rioja Crianza DO - Marques del Puerto - MO**

*Le Carmenère affectionne les entrées à base de bœuf,  
de poulet ou de lapereau, ainsi que les plats composés.*

**Carmenère Casablanca Valley - Albamar - Chili -  
William Cole - MO**

# Au tableau d'honneur

## EXPOVINA - ZURICH 2003

### Médailles d'or pour

- Syrah du Valais AOC 2001- Elevée en fût de chêne - Réserve des Administrateurs - Cave Saint-Pierre
  - Malvoisie du Valais AOC 2002 - Réserve des Administrateurs - Cave Saint-Pierre
- As de cœur - Assemblage Gamaret-Garanoir 2001 Cave de Jolimont SA
  - Château de Châtagneréaz - Grand Cru - Mont-sur-Rolle AOC 2002

### Médailles d'argent pour

- Cuvée du 5<sup>e</sup> Millénaire 2001 - Cave Saint-Pierre
  - Nero d'Avola Boccantino 2001, Sicile IGT
  - Noir Plaisir 2002 - Domaine des Alouettes
    - Château d'Allaman - Rouge - 2001
    - Yvorne - Maison Blanche - Rouge 2002
- Johannisberg - Réserve des Administrateurs 2002 - Cave Saint-Pierre
- Volnay - Les Echards 1999 - Arthur Barolet & Fils
  - Las Lomas Bobal 2001 - Bodegas Murviedro

## LE DOMAINE DES ALOUETTES SE CLASSE AU SOMMET DE LA «SÉLECTION DES VINS GENEVOIS» AVEC:

- le Gamay de Satigny AOC 2002
- le Chasselas de Satigny AOC 2002
- le Rosé de Satigny AOC 2002

## BRILLANT PALMARÈS POUR LES VINS VAUDOIS PRÉSENTÉS AU CONCOURS OVV GUILLON 2003

### Vins blancs

Château de Châtagneréaz 2002	points: 87/100
Domaine du Martheray 2002	points: 94/100
Domaine Le Petit Cottens 2002	points: 87/100
Château d'Allaman 2002	points: 91/100
Domaine de Chatelanat 2002	points: 91/100
Caprice de Madame 2002	points: 89/100
Domaine de Haute-Cour 2002	points: 91/100

### Vins rosés

Domaine de Valmont 2002	points: 85 /100
Château d'Eclepens 2002	points: 87/100

### Vins rouges

Château d'Eclepens 2002	points: 89/100
Domaine Le Petit Cottens 2002	points: 97/100
Château de Châtagneréaz 2002	points: 87/100
Château d'Allaman 2002	points: 91/100
Duc de Beauvoir - Salvagnin 2002	points: 90/100
Salvagnin Le Paon 2002 - Bujard	points: 86/100
Salvagnin 2002 - Grand Veneur	points: 89/100
Salvagnin 2002- Cave de Jolimont	points: 85/100
Salvagnin 2002 - Domaine de Valmont	points: 91/100
As de Cœur 2002 - Cave de Jolimont	points: 91/100

## GUIDE HACHETTE DES VINS 2004

Plébiscité par les amateurs de vins, réputé pour la rigueur de ses sélections, le Guide Hachette des Vins 2004 a distingué:

### Vins blancs

- Château d'Allaman - Allaman 2002  
*Coup de cœur et trois étoiles (vin exceptionnel, modèle de l'appellation)*
- Château de Châtagneréaz - Mont-sur-Rolle 2002  
*Trois étoiles (vin exceptionnel, modèle de l'appellation)*
- Domaine de Haute-Cour - Mont-sur-Rolle 2002  
*Deux étoiles (vin remarquable par sa structure)*
- Domaine du Martheray - Féchy - Chardonnay - Elevé en barriques 2001  
*Deux étoiles (vin remarquable par sa structure)*

### Vins rouges

- Cave Saint-Pierre - Pinot Noir Réserve des Administrateurs - Elevé en fût de chêne 2001  
*Trois étoiles (vin exceptionnel, modèle de l'appellation)*
- Domaine des Alouettes - Satigny - Gamay 2002  
*Deux étoiles (vin remarquable par sa structure)*

## EN VEDETTE, LA CAVE SAINT-PIERRE À CHAMOSON

Unique Grande Médaille d'Or suisse au concours des vins de Ljubljana 2003 (sous le patronage de l'Office International du Vin)

Trois étoiles (Vin exceptionnel, modèle de l'appellation) dans le Guide Hachette des Vins 2004

Médaille d'Or Expovina 2003

- Syrah du Valais AOC 2001 Elevée en fût de chêne Réserve des Administrateurs

—  
Label Nobilis

Médaille d'Or Expovina 2003

- Malvoisie du Valais AOC 2002 - Réserve des Administrateurs

—  
Médaille d'Or au Concours des vins de Ljubljana 2003

- Malvoisie du Valais AOC 2001 - Réserve des Administrateurs

—  
Médaille d'Argent au Concours Mondial des vins de Bruxelles 2003

- Cuvée du 3<sup>e</sup> Millénaire 2001

—  
Médaille d'Argent au Concours des meilleurs Muscats du Monde - Frontignan 2003

- Muscat du Valais AOC 2002 - Réserve des Administrateurs

## MONDIAL DU PINOT NOIR SIERRE 2003:

*Médaille d'Or pour le*

- Pinot Noir de Sierre AOC 2001 Cave Saint-Georges Elevé en fût de chêne

—  
*Médaille d'Argent pour*

- Domaine de Valmont rouge 2002

- Domaine Le Manoir 2002

- Cave Saint-Pierre Pinot Noir de Sierre 2001 Elevé en fût de chêne

- Cave Saint-Georges Pinot Noir 2002

- Volnay - Les Echards 2000 Arthur Barolet & Fils

- Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Grèves 2000 Arthur Barolet & Fils

- Pommard - Vignots 2000 Arthur Barolet & Fils

# Cave Saint-Pierre

## La force tranquille au service des grands vins

**Présente depuis plus de 30 ans au cœur du magnifique vignoble de Chamoson, la Cave Saint-Pierre est la «force tranquille» des grandes entreprises viticoles valaisannes. La maison dirigée par Pierre Crittin jusqu'en 2001, puis par son fils Claude, a traversé sans vagues ces trois décennies, en poursuivant sa politique résolument axée sur la qualité.**

### 2003: l'année de la consécration

Témoins du succès de cette démarche, les nombreuses récompenses obtenues ces dernières années dans les plus grands concours mondiaux. La plus prestigieuse a certainement été la Grande Médaille d'Or attribuée à la Syrah 2001 - Réserve des Administrateurs - par le jury de Vino Ljubljana, une des huit compétitions majeures au niveau mondial. Seuls 14 des 766 vins présentés peuvent se targuer d'avoir obtenu une telle distinction. Aucun autre cru helvétique n'en a fait autant. Pour compléter ce tableau, la Malvoisie 2001 Réserve des Administrateurs a, quant à elle, obtenu une Médaille d'Or dans ce même concours.

### La première exigence commence à la vigne...

Plusieurs facteurs expliquent le succès de la Cave Saint-Pierre. En effet, la société achète le produit des récoltes de quelque 500 fournisseurs établis entre Martigny et Salquenen. «Beaucoup d'entre eux participent à l'aventure depuis ses débuts», explique le directeur Claude Crittin. «La fidélité réciproque entre l'entreprise et ses fournisseurs a permis d'instaurer une véritable politique d'excellence basée sur la confiance. Leur nombre s'est cependant réduit au fil des années. La proportion de professionnels a ainsi augmenté en même temps que s'accroissaient les exigences qualitatives. Nous avons chaque année plusieurs rencontres



avec nos partenaires. Nous visitons les vignes, dégustons les produits. Les rendements exigés sont adaptés à chaque cépage et, d'ici peu, l'ensemble des parcelles sera travaillé selon les directives respectueuses de l'environnement fixées selon les exigences de Vinatura.»

### La Réserve des Administrateurs: la référence

La Cave Saint-Pierre présente sa sélection haut de gamme de très haute qualité, il s'agit de la Réserve des Administrateurs, une ligne complète déjà forte d'une douzaine de vins. Du Fendant à la Petite Arvine, de la Dôle à la Syrah, tous les grands classiques du Valais sont proposés. On peut y ajouter la Cuvée du 3<sup>e</sup> Millénaire, un assemblage rouge de haute tenue, et le Pinot Noir de Salquenen présentés tous les deux en bouteilles bordelaises Bellissima. «La Réserve des Administrateurs est une sélection des meilleures cuves de chaque cépage que nous encavons», précise Claude Crittin. Après le travail viticole de la rigoureuse sélection des parcelles, l'œnologue conseil Alain Gruaz effectue un tri de la vendange, puis une sélection des

meilleures cuves qui donneront naissance à la Réserve des Administrateurs.

Le haut de gamme de la Cave Saint-Pierre possède un avantage sur nombre de ses concurrents: la production n'est pas strictement confidentielle, comme c'est trop souvent le cas. La clientèle peut trouver les bouteilles sur le marché. Des bouteilles qui, pour marquer l'entrée dans le 3<sup>e</sup> millénaire, ont revêtu de nouveaux atours. Le modèle choisi diffère en fonction de l'élevage, bordelaise pour la cuve, bourguignonne pour la barrique. Les étiquettes ont conservé le visuel qui a fait la réputation de la maison tout en bénéficiant d'un graphisme moderne et dynamique.

### L'amélioration dans la continuité

Pour pouvoir présenter des vins de grande qualité, la Cave Saint-Pierre s'est dotée d'installations de haut niveau. Lors de la construction des locaux au cœur de Ravanay, un des terroirs les plus célèbres de la commune de Chamoson, Pierre Crittin a fait œuvre de précurseur. La Cave Saint-Pierre fut l'une des premières caves modernes, pensée en fonction d'une rationalisation du travail. Bâtie sur un niveau, elle permet aujourd'hui encore d'œuvrer dans les meilleures conditions et cela d'autant plus que les installations ont été régulièrement modernisées. «Nous avons surtout acquis des machines permettant de soigner mieux encore la vendange: pressoir pneumatique, contrôle informatisé des températures de fermentation... Nous visons l'amélioration constante de la qualité dans le respect de la tradition et la continuité.» Une continuité dont Alain Gruaz est le garant, lui qui veille à toutes les opérations œnologiques de main de maître.