

Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 72 MAI 2004

ÉDITORIAL

L'incomparable 2003 se révèle exceptionnel

Sept mois nous séparent des dernières et mémorables vendanges 2003. Rappelons qu'elles se déroulent alors dans d'excellentes conditions et que la récolte encavée laisse présager un millésime hors catégorie. En effet, les teneurs élevées en sucre, les faibles acidités, le très bon état sanitaire du raisin et des rendements modestes sont déjà les prémices d'un tout grand cru. Un tel niveau de maturité met les œnologues en présence de moûts délicats, nécessitant la plus grande attention et des soins adéquats. Toutefois, sans poser de graves problèmes – hormis quelques fermentations au cours desquelles la température a tendance à s'élever, voire de petits sucres résiduels ou encore quelques nez réducteurs –, la vinification se déroule dans de bonnes conditions et la très grande majorité des vins sont stabilisés avant la mi-décembre. Puis, une bonne période de froid, affinage et préfiltration permettent à notre nouveau-né à la carrure imposante de mettre en évidence de belles et prometteuses rondeurs.

Des vins riches et complets

Les premières mises sous verre s'effectuent courant février et révèlent la noblesse des caractères du jeune 2003.

Les Chasselas, grands dignitaires de nos vins blancs, sont parés d'un jaune or éclatant. Ils développent des arômes épanouis de fruits mûrs légèrement confits aux tons de miel.

En bouche, ils présentent une trame charnue et grasse, pleine de saveur et de vinosité avec, en



Millésime magique, 2003 nous offre des vins de grand caractère. Attaque très ronde, bouche généreuse et longue, ils possèdent un beau potentiel d'évolution.

finale, une très légère note tannique.

Quant aux rouges, ils sont momentanément sur la réserve et la retenue. Dans de somptueuses robes d'un pourpre intense et profond aux reflets légèrement violacés, les bouquets, encore discrets, sont les témoins de fruits mûrs et confits aux notes de cerises, de pruneaux, de cassis (selon les cépages ou assemblages). Le

palais met déjà en évidence leur grande richesse; ils sont denses et gras sur une magnifique structure tannique, témoignant d'une belle maturité physiologique.

En conclusion, le 2003 se révèle être un millésime de très haute tenue et doté de magnifiques promesses d'avenir. Si les Chasselas pourront dévoiler toute leur personnalité après 12 ou 18 mois, il faudra attendre 2 à 3 ans pour permettre aux rouges d'exprimer pleinement leur potentiel, tout de race et de complexité.

Le 2003... c'est vraiment de l'EXCEPTIONNEL !

Armand Dufour

LA TECHNIQUE AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Contrôle Qualité SCHENK: les nectars passent au microscope

Une enquête satisfaction client – réalisée en 2003 à notre demande par MIS Trend auprès d'un éventail représentatif de clients – a fait clairement ressortir les principaux points forts de Schenk, en plus de son service à la clientèle:

- Relation qualité/prix très attractive

- Qualité des produits fiable et constante

Ce résultat est particulièrement satisfaisant, car il n'est pas le fruit du hasard. En effet,

il atteste concrètement de la volonté stratégique de fidéliser la clientèle grâce à une relation basée sur la confiance.

Dans cette optique, et depuis plusieurs années déjà, Schenk a mis en place un système de contrôle de qualité exemplaire qui permet de proposer à sa clientèle des produits répondant pleinement aux attentes du marché (prix/qualité) et aux exigences légales.

Placée sous la direction de Kay Pfluger, une équipe spécifiquement formée et dotée d'un matériel de pointe contrôle chaque jour près de 100 échantillons, ce qui représente plus

de 1800 analyses quotidiennes, auxquelles s'ajoutent plusieurs dizaines de contrôles microbiologiques et des tests physiques.

Ces chiffres impressionnants se comprennent facilement lorsqu'on sait que chaque vin est régulièrement soumis à un contrôle portant sur 23 paramètres prenant notamment en compte l'alcool et les sucres, l'extrait sec, l'anhydride sulfureux, les métaux, l'intensité colorante, etc... et ce à tous les stades critiques, de la réception de la vendange ou du vin jusqu'à la mise en bouteilles, soit: —>

Une année d'excellence et de progrès



De la vendange à la mise en bouteilles, Kay Pfluger et Cécile Thiébaud procèdent à de rigoureux contrôles et analyses afin d'assurer une qualité irréprochable à la totalité des vins de l'assortiment Schenk.

- **Pendant les vendanges**
Prélèvement pour contrôle de l'état sanitaire et de 18 paramètres analytiques de chaque apport.

- **En cours de vinification**
Analyse de chaque cuve 2 fois par semaine.

- **A l'achat**
Analyse de chaque échantillon sur 23 paramètres.

- **Durant l'élevage et le stockage**
Lors de chaque opération de cave ou au moins chaque 4 semaines pour tous les vins, suisses et étrangers.

- **Lors de la mise en bouteilles**
Chaque lot est soumis à des contrôles de stabilité physique et chimique en plus des paramètres analytiques

complets et des analyses microbiologiques systématiques permettant ainsi de garantir la qualité de la filtration.

- **Avant mise sur le marché**
Chaque lot subit encore un dernier contrôle organoleptique, analytique et microbiologique.

Ces paramètres sont enregistrés et vérifiés afin de pouvoir déceler immédiatement toute éventuelle anomalie ou évolution suspecte.

La systématique et la fréquence des contrôles et analyses que nous nous imposons est certes très contraignante, mais nous l'estimons judicieuse et nécessaire pour pouvoir garantir à nos clients une qualité constante, fiable et mesurable.

Kay Pfluger

Climat et vignoble. Suite à un hiver plutôt froid et humide, le printemps sec et doux est favorable à un débourrement homogène de la vigne, cela pour tous les cépages. Quant à la floraison, bien qu'elle se soit déroulée dans d'excellentes conditions, elle provoque un peu de coulure dans les Merlots. Ensuite, un été chaud et sec s'installe, pour se prolonger en un mois d'août caniculaire, dont les températures ne descendront pas en dessous de 30° C et dépasseront parfois les 40° C.

Une situation exceptionnelle qui donnera quelques grosses inquiétudes aux producteurs, car le vignoble commence alors à présenter des signes de ralentissement de maturité, voire de blocage physiologique. Heureusement que quelques orages, parfois violents, viennent réduire le déficit hydrique et permettent aux raisins d'acquiescer leur pleine maturité phénolique, ce pour autant que l'on ait eu la patience d'attendre.

Vinification / Qualité. La richesse en sucre dépassait largement la moyenne. Malgré cela, les cuvaisons se sont déroulées normalement. Les raisins affichaient des taux d'acidité très bas (peu d'acide malique), qui sont heureusement remontés après fermentation. Les peaux étaient épaisses, d'où un rendement en jus relativement faible. Vu les grosses chaleurs, la maîtrise des températures a été primordiale. Sur le plan qualitatif, l'extraction de couleur est bonne, voire intense. On aurait pu redouter des arômes de surmaturé. Au contraire, ce millésime exprime une belle fraîcheur, de la matière, une bonne densité, des tannins puissants, mais fondus. En conclusion, un bon vin de garde.

Saint-Emilion / Pomerol. Ces deux appellations présentent davantage d'hétérogénéité dans



Marquée par un été caniculaire, l'année a engendré un millésime qui devrait redonner des couleurs

les qualités que les autres régions. Cette année exceptionnellement chaude n'a pas toujours été très propice au cépage Merlot, lequel, de par sa précocité, a dû être récolté plus tôt et n'a pas toujours pu atteindre une maturité phénolique optimale.

Par contre, on trouve de magnifiques réussites dans les Cabernets Francs, qui ont été intégrés au maximum dans les assemblages. Deux autres éléments déterminants pour la qualité furent la sélection parcelle et la composition du sous-sol.

Les robes sont soutenues, le bouquet révèle des notes de fruits mûrs avec une fraîcheur moins marquée que dans le Médoc.

Les vins sont riches, gras et charmeurs, avec quelquefois une légère note végétale en finale.

Médoc. De grandes réussites dans les cépages Cabernet Sauvignon et Petit Verdot, lesquels sont parvenus à pleine maturité. Les sols argilo-calcaires ont gardé suffisamment d'humidité pour que la plante ne souffre pas de la sécheresse, cela étant particulière-

ption, de canicule écocité



ire et une extrême précocité,
me 2003 hors classe. Voilà qui
à un marché déprimé !

ment typique dans les appel-
lations Saint-Estèphe et Saint-
Julien. Le Médoc nous réserve
des crus de très grande classe,
certains encore supérieurs à
2000.

Les robes sont profondes, les
arômes de cerise noire et de
petits fruits sont très présents et
marquent une belle fraîcheur.
En bouche, le côté charnu et la
puissance sont rehaussés par
des tannins denses et soyeux.

Graves. Les sols graveleux sur
des terroirs trop filtrants ont
réserve quelques surprises
dans des parcelles de Merlot,
qui ont eu à souffrir du stress
hydrique. De ce fait, les rende-
ments ont été faibles.

Par contre, on a connu moins de
problèmes dans les Cabernets
Sauvignons et les Cabernets
Francs.

Robe très intense, grande com-
plexité aromatique, de la struc-
ture, de la chair, complétées par
une belle harmonie, des tannins
mûrs et une bonne persistance.
Quant aux blancs, les Sauvi-
gnons étaient parfaitement
mûrs et ont pu être récoltés
dans de très bonnes condi-
tions. Il en a été de même pour
les Sémillons, dont les rende-
ments ont été un peu plus

faibles. Ces vins développent
des arômes très prononcés
d'agrumes, de fruits mûrs avec,
en bouche, beaucoup de gras,
de richesse et de longueur.

Sauternes. Année très parti-
culière dans le Sauternais, qui
se distingue par le fait que les
vendanges furent très précoces
et très courtes. Elles s'achevè-
rent à fin octobre. En consé-
quence, on remarque une très
grande homogénéité dans la
maturité et dans le développe-
ment du botrytis.

Avec des notes exotiques, de
raisins mûrs, de pêche, de miel
et discrètement botrytisés, les
vins sont puissants, liquoreux,
pourvus d'une grande richesse
en sucre.

**Prochaine campagne «Pri-
meur».** Après deux cam-
pagnes (2001 et 2002) assez
difficiles, cela malgré des prix
plus accessibles, nous devrions
logiquement rester au niveau
des cours des 2002. Cela ne
semble toutefois pas être du
goût des «premiers crus» et
«super seconds» qui préten-
dent que, compte tenu des fai-
bles rendements et de l'excel-
lente notoriété du millésime,
une hausse des prix de l'ordre
de 15 à 20 % serait pleinement
justifiée. Dans ces conditions,
on peut se demander quelle
sera l'attitude des autres châ-
teaux. Les stocks en propriété
sont encore importants, sans
parler du négoce qui les porte
également depuis quelques
années.

Evolution du millésime 2002.
Autant ce millésime nous appa-
raissait charmeur l'an dernier,
autant on le trouve aujourd'hui
un peu fermé. Le côté tannique
domine un peu trop et s'ac-
centue encore avec les tannins
du bois. Par contre, les vins
sont denses et charpentés.
Toutefois, il sera intéressant de
revoir notre appréciation de ce
millésime après quelques mois
de bouteilles.

Bernard Junod

Les Trésors du Château d'Allaman

Pôle d'attractions touristiques et culturelles, le Château d'Allaman se profile fièrement parmi les grands crus de La Côte vaudoise. A ses traditionnelles bouteilles de blanc et rouge s'ajoute aujourd'hui un précieux vin doux passerillé.

Que l'on vienne de Genève
ou de Lausanne par la
route du lac, le Château
d'Allaman s'impose au regard.
Sa silhouette seigneuriale, ses
hautes tours et sa cour monu-
mentale font l'admiration des
voyageurs de passage. Si ses
fondations datent du XIV^e siècle,
c'est le style Renaissance qui
donne ses lignes au Château
d'Allaman d'aujourd'hui. Re-
constitué en 1959 par le comte
Gérard de Loriol, alors proprié-

taire des lieux, le vignoble du
Château d'Allaman s'est con-
sidérablement développé au
cours des dernières décennies,
jusqu'à compter 15 hectares
aujourd'hui. Des terrasses de
gravier, formées d'alluvions,
constituent un terroir d'except-
ion, propice à la culture de
nombreux cépages. La part
belle est faite aux variétés
rouges (Pinot Noir, Gamay,
Gamaret, Garanoir) qui cou-
vrent les deux tiers de la



CHÂTEAU D'ALLAMAN AOC VIN DOUX PASSERILLÉ

Sait-on que des vins chargés d'histoire, comme le vin de paille du Jura, le fameux Amarone ou encore les célèbres vini passiti d'Italie sont tous des vins de raisins passerillés? C'est dans cette longue tradition que s'inscrit le vin doux passerillé du Château d'Allaman. Le choix des cépages révèle un des attraits originaux de ce nectar: en adéquation avec le terroir, Chardonnay et Gewürztraminer rivalisent de richesse et de puissance aromatique pour composer de somptueux parfums d'agrumes, de miel et d'épices. Le passerillage du vin s'obtient en déposant les grappes - vendangées à pleine maturité, triées et sélectionnées - sur des nattes de paille permettant la circulation de l'air. Elles y resteront deux à trois mois, durant lesquels les baies se dessèchent, les sucres et les arômes se concentrent. Le raisin est alors foulé, pressuré et vinifié en fût. Dans un or intense, ce vin doux passerillé nous emporte dans un paradis de sensations amples, moelleuses, veloutées, d'un équilibre parfait entre fraîcheur et douceur, avec une finale d'une flatteuse et infinie longueur. Service à 8° C, avec le foie gras, la cuisine au curry, une fine tarte aux pommes.

superficie, alors que le tiers restant est occupé par le Chasselas, ainsi que par – nouveauté! – le Chardonnay et le Gewürztraminer. Conduites en taille mi-haute (cordon permanent ou Guyot), les vignes sont travaillées en lutte raisonnée (Production Intégrée).

Se donner les moyens de ses ambitions

Vigneron en charge du domaine depuis 2001, Samuel Brocard s'est rapidement convaincu que ce beau terroir pouvait donner des vins de haut niveau. Grâce à des investissements importants, tant à la vigne qu'à la cave, ainsi qu'à une politique de qualité très suivie, avec des rendements qui restent en dessous de 1 kg au m² pour le Chasselas et de moins de 800 gm pour les cépages rouges, Samuel Brocard réalise aujourd'hui toutes ses ambitions.

Les vendanges sont manuelles et les vinifications très soignées: pour les rouges, égrappage systématique, fermentations à température modérée (28° C), remontages légers, mais fréquents, macérations de douze jours en moyenne et élevage, pour partie, en barriques de chêne de 225 l. Pour le Chasselas, on procède à un débouillage à froid et les fermentations alcoolique et malolactique s'opèrent en cuves inox thermorégulées.

Les vins se présentent en bouteilles bordelaises et les étiquettes reflètent le même esprit d'origine.

Des crus brillamment sélectionnés

Avec un «Coup de Cœur» accompagné de trois étoiles (vin exceptionnel, modèle de l'appellation) dans le «Guide Hachette des vins 2004», le Chasselas du Château d'Allaman 2002 signe une réussite spectaculaire. Pour sa part, issu d'un assemblage, le Château d'Allaman rouge 2002 offre un charme fou. Construit sur un fruit de belle matière, c'est un vin qui s'affirme par sa structure, son relief, sa sève et son tempérament. Oui, les crus du Château d'Allaman font honneur au palais!

M.L.

Les joyaux du vignoble vaudois sous une bannière unique

Ah mon beau château! Déjà, la magie du conte opère... Ces grandes demeures du temps jadis nous fascinent. Faisant partie intégrante du paysage vaudois, elles portent les traces de l'histoire de ce canton déjà bien avant sa naissance officielle en 1803.

Certaines des terres qui entourent ces maisons de maître sont toujours, comme jadis, vouées à la culture de la vigne. Aujourd'hui, tournés vers l'avenir, une vingtaine de propriétaires de ces précieux témoins du patrimoine vaudois se sont unis afin de faire connaître leurs crus sous un label de qualité qui identifie la noblesse de leurs terres.

Ainsi est née l'Association «Clos, Domaines et Châteaux», dont le lancement officiel coïncide avec celui de l'exceptionnel millésime 2003. Sous cette marque distinctive, les membres de l'Association ont souscrit à une Charte et à un règlement, dont les exigences sont plus contraignantes que celles prescrites par la législation sur les «Appellations d'Origine Contrôlées». Chacune des bouteilles issues de ces domaines porte à son col une banderole rouge, signe distinctif de cette recherche d'excellence.

En signant cette Charte, les propriétaires de ces Clos, Domaines ou Châteaux, s'engagent à se conformer aux normes formulées en matière d'environnement, de limitation des rendements et de qualité des raisins récoltés. Une commission technique contrôle et soutient les producteurs. Lors de visites régulières, elle s'assure

CMT 03
CLOS, DOMAINES ET CHÂTEAUX
1/1 bt



La marque distinctive «Clos, Domaines et Châteaux» a valeur de garantie d'authenticité et de qualité.

que les travaux à la vigne et les bonnes pratiques œnologiques sont pleinement respectés. Le label de qualité n'est décerné qu'après une ultime dégustation finale des crus.

Une initiative couronnée de succès

Dès sa première année d'existence, l'Association regroupe plus de 100 hectares de vignes répondant aux exigences du label. Quelques-uns des plus beaux fleurons du patrimoine viticole vaudois ont tenu à s'associer à ce projet. Au nombre des membres fondateurs, on

peut citer des domaines aussi réputés que le Château de Vinzel, le Château de Châtagnéaz, le Château de Mont, le Château d'Eclépens, le Château d'Allaman ou encore le Château de Vufflens.

Rappelons que les Clos, Domaines et Châteaux sont considérés par la législation vaudoise comme des appellations de cru et, qu'à ce titre, les vins qui en sont issus ne peuvent être assemblés avec des vins d'autres origines. Ce sont donc d'authentiques vins de terroir, provenant de vignes strictement délimitées et dont seules les récoltes ont droit à la dénomination cadastrale idoine. La commission de dégustation veille particulièrement au respect de cette règle et n'admet aucune dérogation.

«Clos, Domaines et Châteaux», c'est aussi l'incarnation de la tradition d'accueil chère au vignoble vaudois. Les portes de ces propriétés prestigieuses sont ouvertes à toutes celles et ceux qui souhaitent pénétrer dans ce monde légendaire. Ces visites seront l'occasion pour les amateurs de découvrir les vins à travers les propos des vignerons ou des propriétaires. Chaque année, l'Association organisera des événements sur le parcours de ces sites illustres et conviera les visiteurs aux dégustations des nouveaux millésimes. Le souhait des membres fondateurs est de voir très bientôt leurs rangs grossir par l'arrivée de nouveaux domaines, eux aussi séduits par cette image de qualité. La bannière rouge et argent deviendra ainsi toujours davantage le signe fort de nos plus beaux terroirs.