

# Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 77 NOVEMBRE 2006

Pour plus d'informations, rejoignez-nous sur Internet: [www.schenk-wine.ch](http://www.schenk-wine.ch)

## ÉDITORIAL

# L'année 2006 restera comme celle de tous les contrastes

Le printemps avait démarré avec un début de végétation difficile, suivi d'une floraison dans la norme (aux environs du 10 juin). Après un mois de juillet chaud et sec, souvent caniculaire, les sondages laissaient présager une récolte exceptionnelle. Patatras! Alternant le chaud et le frais, la pluie et le beau temps, un mois d'août brouillon ralentit la maturation et la véraison s'effectue lentement. Les pluies de septembre et la chaleur de certaines journées favorisent ensuite l'apparition de foyers de pourriture. Heureusement, la maturité s'accélère et l'on peut commencer les vendanges le 25 septembre. Paramètre capital, le soleil d'octobre dissipe les ultimes craintes et la qualité s'affiche avec bonheur. Evidemment, il existe d'importantes différences d'une région à l'autre, d'un producteur à un autre. Trier! Trier! Trier! Le mot d'ordre aura été de rigueur dans les cantons de Vaud et de Genève. En revanche, le Valais a été épargné par le fléau de la

pourriture et le temps a permis de garder un très bon état sanitaire. Partout, les moûts blancs sont francs, fruités et sucrés avec une acidité bien équilibrée. Pour leur part, les moûts rouges se parent d'une belle couleur et présentent des tanins souples. Les fermentations se déroulent à merveille et l'on peut se faire déjà une heureuse idée du millésime 2006.

Alain Gruaz



*Jusqu'au dernier moment, on a retenu son souffle et croisé les doigts. Ouf! Le soleil d'octobre a donné l'ultime coup de pouce. Les vendanges augurent que 2006 sera un bon millésime, avec des vins bien constitués.*

## Nos vignobles face au réchauffement climatique

Une suite de millésimes qui vont de l'excellence à l'exceptionnel pose fatalement la question de l'incidence du réchauffement climatique sur le profil de nos vins. Le réchauffement de 1° C de la température moyenne équivaldrait, selon les spécialistes, à un déplacement du climat d'environ 200 kilomètres vers le nord. Ne dit-on pas que la limite septentrionale de la vigne recule et qu'une maison de champagne aurait même acquis des terres crayeuses en Grande-Bretagne? Voilà qui serait de nature à bouleverser fondamentalement les notions de terroir et d'image que nous avons de nos vignobles! Il apparaît toutefois téméraire de tirer des conclusions hâtives de l'évolution du climat. Il faut sereinement analyser, non seulement les hypothèses des climatologues mais encore les

confronter aux travaux des spécialistes de la recherche agronomique sur de longues périodes. C'est en faisant la synthèse de toutes ces observations que l'on pourra alors formuler des réflexions valables et envisager de revoir certaines pratiques, tant dans le domaine de la culture de la vigne que de celui de la vinification. Pensons simplement aux problèmes liés à la surface foliaire de la vigne en phase avec la consommation d'eau, à la baisse constante de l'acidité dans les baies, à l'acidification des moûts, à l'acidification tartrique qui en découle, sans parler de l'adéquation des cépages aux terroirs. Certes, il n'est pas temps de s'en inquiéter, mais on doit légitimement s'interroger sur l'impact du réchauffement climatique et de ses conséquences pour nos vignobles. *A suivre.*

### LE PREMIER 2006 en avant-garde!

*Charmeur et friand!  
Avec son goût de petits fruits,  
accompagné d'une note vive  
et tonique, tout en fraîcheur,  
le «PREMIER 2006»  
s'annonce comme idéal pour  
égayer les grises journées  
de novembre et décembre.  
Sur la lancée, vous pourrez  
même le savourer  
durant toute l'année 2007.  
Et hop! allons-y,  
il est temps d'ouvrir la porte  
à des ardeurs juvéniles...  
Disponible dès  
le 10 novembre 2006.*



## Alain Gruaz et Olivier Barthassat en charge de nouvelles responsabilités

Actif chez Schenk SA comme œnologue depuis dix-neuf ans, M. Alain Gruaz succède à M. Armand Dufour comme responsable des services cave/œnologie, coordination et contrôle de cave. Cette promotion n'est pas une surprise. Elle ne fait que valider le travail considérable accompli par M. Alain Gruaz pour l'élévation constante de la qualité des vins que notre entreprise vinifie, élève et met en bouteilles. Sa connaissance du terrain et des producteurs constitue un atout primordial pour la poursuite de sa mission. Il sera secondé dans ses tâches à la cave par M. Thierry Campi. Nul doute que cette nouvelle équipe continuera à répondre à l'actualisation permanente des techniques et à la valorisation des crus qui font la renommée de Schenk SA. Nous remercions MM. Alain Gruaz et Thierry Campi de leur engagement et leur souhaitons plein succès dans leurs fonctions respectives.



Responsable des achats en vins suisses depuis plus de sept ans, M. Olivier Barthassat reprend en outre la charge des achats en vins étrangers, confiée jusqu'ici à M. Bernard Junod. Bien intégré aux structures de l'entreprise, M. Olivier Barthassat dispose en outre d'une vaste expérience dans tous les domaines de la vigne et du vin. Attentif aux attentes de la clientèle, il veut toujours davantage axer ses efforts sur la recherche de vins intéressants et originaux, de produits innovants, qui offrent un bon rapport qualité/prix. Nos vœux de réussite accompagnent M. Olivier Barthassat dans ses activités. Dans le même temps, il nous importe de rendre hommage à MM. Armand Dufour et Bernard Junod, qui nous ont quittés pour une heureuse retraite. On sait le rôle éminent qu'ils ont tous deux joué au sein de notre entreprise et la part qu'ils ont prise à son développement. Leurs qualités professionnelles et humaines étaient appréciées de tous, collaborateurs, partenaires et clients. Ils savent que notre reconnaissance leur est acquise. *André Fuchs*



# Chianti et Supertoscans



*Outre du Chianti Classico, Alessandro François et son épouse Maria Antonietta Corsi, propriétaires du Castello di Querceto, produisent une large gamme de vins. Le «WINE SPECTATOR» du 31 octobre 2006 leur réserve une place d'honneur: «TOP VALUES» pour le «Castello di Querceto – Chianti Classico 2004», avec un score de 88 sur 100; «Chianti Classico Il Picchio Riserva 2003», avec un score de 91; «Colli della Toscana Centrale La Corte 2001», avec un score de 87.*

## La gamme de CASTELLO DI QUERCETO poursuit sa conquête des connaisseurs

**Avec son riche assortiment de vins du Chianti Classico et ses supertoscans, le «Castello di Querceto» réalise une remarquable entrée en scène sur le marché suisse. Un succès qui s'explique autant par la typicité et le caractère des vins offerts que par leur diversité d'accents.**

Nombre de personnes présentes à nos journées de dégustation des 14 et 15 juin dernier, à Pully, ont eu le plaisir de faire la connaissance des propriétaires du «Castello di Querceto», Alessandro François et son épouse Maria Antonietta Corsi. Mathématiciens et archéologues anoblis par les Habsbourg, les François acquièrent le château au XIX<sup>e</sup> siècle. Ce n'est toutefois que dans les années 1970 qu'Alessandro François et son épouse quittent Milan pour s'installer à demeure dans leur château du Chianti et donner une impulsion et une extension nouvelles à leurs vignobles. Un domaine qui s'étend aujourd'hui sur 190 hectares, non seulement sur les terres du Chianti Classico, mais encore dans les collines toscanes qui font la

fortune des fameux supertoscans. Dans l'annexe de la forteresse, les visiteurs peuvent découvrir la cave agrandie et entièrement restaurée. Les amoureux des paysages toscans peuvent même séjourner dans un des appartements du château, entouré de forêts profondes, de chênes verts, d'olivieraies chatoyantes et de vignobles. Avis aux amateurs!

**La gamme de «CASTELLO DI QUERCETO» se décline en deux cuvées de «CHIANTI CLASSICO» et en trois cuvées issues des collines toscanes, auxquelles s'ajoute un «VINO SANTO».**

**CHIANTI CLASSICO DOCG 2004 – CASTELLO DI QUERCETO**  
37,5 cl – 75 cl – 150 cl – 500 cl



*Robe cerise noire, ornée de reflets grenat. Au nez, se développent des arômes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise), avec des notes de fruits noirs. En bouche, l'attaque révèle le fruit et l'étoffe. La richesse se fond dans une trame soyeuse de fins tannins pour composer un ensemble d'une grande harmonie, pleine et persistante. Accords: carpaccio de bœuf, risotto aux légumes de printemps, viandes rôties, grillées et en sauce.*

**CHIANTI CLASSICO DOCG – RISERVA 2001 – CASTELLO DI QUERCETO**  
37,5 cl – 75 cl



*Robe intense et sombre. Subtil, le nez dévoile des arômes de venaison et de cuir, apanage du Sangiovese bien mûr. Très aromatique, la bouche met en évidence une structure fondue, une matière satinée, d'une belle densité, superbement équilibrée entre des tannins poivrés et une vivacité bien marquée. Un vin complexe, d'une grande élégance. Accords: viandes en sauce poivrée, gibier, abats, fromages puissants, affinés, un peu secs.*

**LA CORTE 2000 –  
CASTELLO DI QUERCETO –  
COLLI DELLA TOSCANA  
CENTRALE IGT 75 cl**

D'une robe d'un rubis dense, ce vin est caractéristique d'un pur Sangiovese élevé en fûts de chêne durant douze mois. Les arômes composent une symphonie de notes fruitées et épicées, avec des senteurs vanillées. Bâtie sur un fruit sensuel et gourmand, associée à un grain fin, la bouche affirme une belle carrure et une longue persistance aromatique. Accords: petits gibiers, viandes blanches et rouges en sauce, plats à base de champignons.

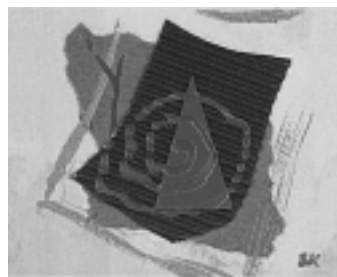


**QUERCIOLAIA 2000 –  
CASTELLO DI QUERCETO –  
COLLI DELLA TOSCANA  
CENTRALE IGT 75 cl**

Issue de l'assemblage de Sangiovese (65%) et de Cabernet Sauvignon (35%), cette cuvée se présente sous une robe d'un pourpre profond, qui signe une parfaite maturité et un long élevage en barriques de 18 à 20 mois. Le nez révèle une belle complexité aromatique dans des notes de vanille mêlées aux fruits noirs et cerises confites. Ronde, la bouche bénéficie de tannins soyeux et l'ensemble dégage une impression d'harmonie, avec un boisé subtilement dosé. Accords: viandes rôties, braisées ou grillées, gibiers, abats nobles, fromages affinés.



**IL SOLE DI ALESSANDRO  
2001 –  
CASTELLO DI QUERCETO –  
COLLI DELLA TOSCANA  
CENTRALE IGT 75 cl**



Belle robe, d'un rubis intense. Le nez est révélateur d'un Cabernet Sauvignon (100%) cultivé dans une région chaude et élevé pendant 20 à 24 mois en barriques de chêne: cassis mûr, réglisse, arômes boisés et vanillés, notes de sous-bois. Charnue et dense, la bouche s'appuie sur des tannins d'une grande rectitude pour offrir une matière veloutée et subtilement épicée. Un vin riche et séducteur, doté d'une généreuse longueur. Accords: plats en sauce (canard, agneau, volailles grasses), viandes rôties et grillées.

**VINO SANTO 2001 –  
CASTELLO DI QUERCETO  
50 cl**



Dans la tradition toscane, le «VINO SANTO» du Castello di Querceto est produit en petite quantité. On met à sécher les raisins des deux cépages blancs, le Trebbiano et la Malvasia, sous le toit d'une grange pendant l'hiver, afin que l'eau contenue dans les baies s'évapore et que les arômes se concentrent. Vieilli durant quatre ans en barriques, cet élixir est doté d'un caractère suave et flatteur. Servi avec des «cantucci» (biscuits secs aux amandes), ce «Vino Santo» fait le délice des amateurs de vins liquoreux.



**Le Prix du  
Château de Châtagneréaz 2006  
distingue les auteurs  
du «Guide des vins suisses»**

C'est dans le cadre prestigieux de VINEA, à Sierre, au Château Mercier, que s'est déroulée la manifestation du «Prix du Château de Châtagneréaz 2006», le samedi 2 septembre dernier.

En présence de très nombreux représentants de la presse suisse et étrangère, la réunion a commencé par la dégustation analytique d'une verticale de huit millésimes du «Château de Châtagneréaz» (de 2005 à 1990). Cette dégustation a permis aux participants de se convaincre des potentialités de garde et de la superbe évolution des crus de ce terroir.



A la suite, entouré des Conseils de la Confrérie du Guillon, M. Gérard Tschopp, directeur de la Radio Suisse Romande et président du Jury du Prix de Châtagneréaz, a souligné l'intérêt et l'importance du «Guide des vins suisses», dont la première édition 2005/2006 sera suivie d'une prochaine parution 2007/2008. Puis, M<sup>me</sup> Evelyn Kobelt, membre du jury, a prononcé l'éloge des auteurs du guide consacré, soit M. Paul Vetter et M<sup>me</sup> Eva Zwahlen, et leur a remis, au nom de la Confrérie du Guillon, le prix de Fr. 5000.- en hommage et considération pour leur travail de pionniers. Enfin, lauréate d'une «Mention spéciale», dotée d'un montant de Fr. 2000.-, M<sup>me</sup> Patricia Briel, rédactrice au journal «Le Temps», a été présentée par M. Philippe Mottaz qui a loué ses compétences professionnelles et son esprit d'indépendance.

Attribué tous les deux ans par la Confrérie du Guillon, le «Prix du Château de Châtagneréaz» est parrainé par Schenk SA.

**MONDIAL DU PINOT NOIR 2006  
Avec 1098 vins de Suisse et  
de l'étranger en compétition,  
le jury de Vinea a placé  
très haut la barre**



**VINEA D'ARGENT**

- Genève – DOMAINE DES ALOUETTES, Jean-Daniel Ramu, Satigny – Pinot Noir 2005
- Vaud – BUJARD VINS ROLLE – Pinot Noir Vaudois Sept Murs 2005
- Vaud – SCHENK SA ROLLE – Œil-de-Perdrix Charmelieu 2005
- Valais – CAVE SAINT-GEORGES, Georges CLAVIEN & FILS, SIERRE Pinot Noir de Sierre élevé en fût de chêne 2004
- Valais – CAVE SAINT-PIERRE, Claude CRITTIN, CHAMOSON Pinot Noir Réserve des Administrateurs 2005
- Valais – CAVE SAINT-PIERRE, Claude CRITTIN, CHAMOSON Pinot Noir de Salquenen 2005



**CHARDONNAY DU MONDE 2006  
Une confrontation entre  
Chardonnays de plus de trente pays**

**MÉDAILLE D'OR**

- Vaud – DOMAINE DU MARTHERAY, FÉCHY – GRAND CRU Chardonnay élevé en barrique 2004

**MÉDAILLE D'ARGENT**

- Genève – DOMAINE DES ALOUETTES, SATIGNY Chardonnay de Satigny 2004
- Genève – DOMAINE DES ABEILLES D'OR, SATIGNY Chardonnay de Genève 2004

## DOMAINE DE LA DOLLE GRAND CRU DE LA CÔTE COTEAU DE VINCY AOC BUJARD

Bien avant «Da Vinci Code», La Dolle de Vincy était en honneur chez les grands de ce monde... Propriété du comte Amédée de Savoie au XIV<sup>e</sup> siècle, le «Domaine de La Dolle» faisait le bonheur de ses courtisans. Aujourd'hui, la famille Claude-Eric Dufour, à Gilly, se consacre à perpétuer la vocation de ce vignoble de 7,6 hectares, cultivé en production intégrée.

Situé au cœur de «La Bonne Côte», il est logé dans une combe protégée sur ses deux côtés, qui lui confère un climat favorable. On est ici sur un sol de moraine, dans des terres assez lourdes, argilo-calcaires, favorables à la production d'un Chasselas bien typé. Certaines parcelles sont réservées

aux cépages  
rouges  
Pinot Noir,  
Gamay,  
Gamaret et  
Garanoir.



Avec des  
arômes  
déclinés dans

de fines notes de tilleul, il respire la pureté du Chasselas. Friand, flatteur, il offre en bouche une belle alliance entre le floral et le fruité. En finale, une pointe saline le dote d'un cachet original. Son caractère fringuant et amène s'invite à l'apéritif, avec les mets au fromage et les poissons du lac.



Ce bel assemblage des cépages Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir charme par sa palette aromatique aux intenses senteurs de fruits rouges, relevées de

notes épicées. En bouche, il se montre tout à la fois puissant et frais, avec une chair dense et de fins tannins. Finale persistante sur le fruit. En alliance gourmande avec des viandes grillées ou rôties avec aromates et épices, des fromages affinés.

## LA LÉGENDE DE SAINT GEORGES VALAIS AOC GEORGES CLAVIEN & FILS SA, SIERRE

Connu pour avoir transpercé de sa lance un dragon diabolique au III<sup>e</sup> siècle, saint Georges fait à nouveau parler de lui. Il offre son symbole à une somptueuse cuvée construite sur l'assemblage de cinq cépages (Syrah, Humagne Rouge, Merlot, Cabernet et Diolinoir). Chacune des cinq variétés est vendangée à son meilleur stade de maturité. Les vins issus de chacun des cépages sont ensuite vinifiés et élevés séparément durant douze mois en barriques de chêne. Ils sont enfin réunis avant la mise en bouteilles. Une attention toute particulière est vouée au respect de la complémentarité des caractères des cinq cépages, de manière à gagner en harmonie et en complexité.

La robe, d'un grenat profond, est annonciatrice d'un vin concentré et puissant. La richesse aromatique de senteurs de fruits noirs et de baies sauvages, auxquelles s'ajoutent des notes délicatement vanillées, subjugué par sa complexité et son intensité. La bouche s'impose, volumineuse et pourtant élégante, avec de savoureux tannins. Longueur et plénitude couronnent sa félicité. Un vin qui ne peut que s'épanouir avec les années. Accords avec une cuisine goûteuse, viandes grillées, rôties, aux herbes, fumées, plats épicés, gibiers, fromages affinés.



## EXPOVINA

### CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS ZURICH 2006

De l'or pour le Château Maison Blanche,  
le Domaine du Martheray  
et le Château de Châtagneréaz



Des critères de sélection et de jugement plus rigoureux, conjugués avec une attribution plus parcimonieuse de distinctions, ont redoré le blason du Concours International des Vins de Zurich. Dans le cadre de l'édition 2006, seules dix-huit **Grandes Médailles d'Or** ont été décernées à l'ensemble des vins suisses. Parmi elles, élu au rang suprême, le **CHÂTEAU MAISON BLANCHE 2005 - YVORNE AOC GRAND CRU** a obtenu la note de 92 points, se situant ainsi dans le peloton de tête de cette catégorie d'élite.

Deux autres grands crus des domaines SCHENK le suivent de très près: le **DOMAINE DU MARTHÉRAY 2005 - FÉCHY AOC** avec 90 points et le **CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ 2005 - MONT-SUR-ROLLE AOC** avec également 90 points. Un score qui leur vaut à tous deux un **Diplôme d'Or**.

Succès également pour **BUJARD** avec son **AIGLE 2005 - ST-ÉLOI** et son **SALVAGNIN 2005 - GRAND VENEUR**, qui remportent aussi un **Diplôme d'Or**.

Le Valais n'est pas en reste, avec la **PETITE ARVINE 2005 - Réserve des Administrateurs** et le **JOHANNISBERG 2005 - Réserve des Administrateurs** de la **CAVE SAINT-PIERRE**, tous deux comblés d'un **Diplôme d'Or**.

Du côté de Genève enfin, le **DOMAINE DES ABEILLES D'OR**, à Satigny, s'illustre brillamment avec un **Diplôme d'Or** décerné à son **SAUVIGNON 2004**.

## Un palmarès impressionnant

- S'affichant ici au sommet de la hiérarchie, le **DOMAINE DU MARTHÉRAY 2005** triomphe avec un **Coup de cœur**.
- On reste au niveau de ces hautes cimes avec le **PINOT NOIR DE SIERRE AOC 2004** de la Cave Saint-Pierre, également gratifié d'un **Coup de cœur**.
- Troisième **Coup de cœur** pour le **DOMAINE CHATELANAT - PERROY - CHASSELAS 2005** qui l'emporte avec une mention spéciale à son producteur, Raymond Metzner, pour ce «vin puissant et structuré» sous un air de fraîcheur.
- Déjà récompensé d'une Médaille d'Argent au Concours Mondial du Vin, Bruxelles 2006, le bel assemblage de Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Gris 2004 **L'AS DE CŒUR** de la Cave de Jolimont s'adjuge une place d'honneur avec **trois étoiles (vin exceptionnel)**.
- Également distinguées d'une «Médaille d'Argent» au Concours Mondial du Vin, Bruxelles 2006, **LES BUJARDISES - MONT-SUR-ROLLE - Cuvée spéciale élevée en barrique 2004** sont saluées d'une étoile (vin très réussi).
- Crédité de deux étoiles (vin remarquable), le **HEIDA AOC VALAIS 2005** de la **CAVE SAINT-GEORGES** a séduit le jury par «sa rondeur et ses arômes complexes et persistants à dominante de réglisse».

Hit-parade complet des distinctions  
en ligne sous rubrique «Médailles»: [www.schenk-wine.ch](http://www.schenk-wine.ch)

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2007