

Le Courrier du Vin

BULLETTIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 80 MAI 2008

Pour plus d'informations, rejoignez-nous sur Internet: www.schenk-wine.ch

ACTUALITÉS

Le millésime 2007, miraculé de l'automne

On en est quitte pour une grande peur. Fin août, après un été maussade et pluvieux, qui aurait pris le risque de pronostiquer un avenir glorieux? Le miracle est venu du temps radieux des mois de septembre et d'octobre, qui nous ont permis de conclure sur une réussite inespérée.



Bref rappel des conditions climatiques de l'année

Après un hiver doux, l'année démarre sur les chapeaux de roues. Dans le canton de Vaud, le Chasselas débouffe extrêmement tôt, le 8 avril déjà. Le printemps joue également en douceur avec une floraison particulièrement hâtive (le 3 juin), battant le record de précocité enregistré en 2005 (le 6 juin). Un sinistre temps d'averses, de mai à août, se charge de battre un autre record, de pluviométrie celui-là, avec 500 à 800 mm d'eau. Cette situation provoque des conditions très propices à la propagation du mildiou, qu'il est impératif de combattre dès la moindre éclaircie. On constate également une certaine coulure lors de la floraison, en particulier dans le Pinot Noir. Cette régulation naturelle de la charge étant toutefois très variable selon les parcelles, il est nécessaire de pratiquer des vendanges en vert dans nombre de vignes. A la mi-août, l'état du vignoble est préoccupant: les sols regorgent d'eau, des foyers localisés de botrytis font leur ap-

parition. Se produit alors un formidable retournement de situation. Une bise se lève brutalement. Elle sèche l'ensemble du vignoble et crée des conditions de maturation très prometteuses. Suit une alternance de jours chauds et ensoleillés avec des nuits fraîches qui entraîne dans son heureux sillage une constante et régulière accumulation des sucres dans les baies et active la synthèse des polyphénols (les tanins et les anthocyanes).

Une vendange idyllique

La récolte se déroule entre le 20 septembre et le 7 octobre dans des conditions idéales. Les raisins sont sains et de bonne maturité. Les moûts blancs sont fruités, la typicité des cépages bien affirmée. Quant aux rouges, ils laissent augurer de très belles couleurs violacées, une bonne richesse alcoolique et des tanins de bonne qualité.

Des vinifications sous bonne garde

Après ces vendanges parfaites, les vinifications se présentent bien. Dans les vins blancs, les sucres sont bien assimilés, les arômes sont fins, les vins vifs et frais. Les vins rouges sont expressifs, corsés et colorés. Ils ont toutefois une certaine tendance à la réduction. Un travail méthodique d'oxygénation doit être pratiqué, en particulier pour les vins riches en tanins. A la fin décembre, l'ensemble des vins est stabilisé. Les blancs se présentent tout de suite à leur meilleur niveau. En revanche, les rouges nécessitent un élevage, soit en barriques, soit par micro-oxygénation, afin d'assouplir les tanins et de révéler la richesse et l'intensité de leur gamme aromatique.

Le profil des vins du millésime 2007

En ce printemps 2008, nous vous ferons découvrir une belle famille de vins au caractère affirmé et dotés de qualités qui font notre légitime fierté. Vous serez séduits par les belles constitutions de nos blancs, fruités, racés, typés et minéraux. Bien charpentés et colorés, les rouges offrent une

superbe palette aromatique, ainsi que des tanins souples et ronds.

Les crus du millésime 2007 peuvent se prévaloir d'un très bon potentiel de garde. Leurs caractéristiques nous les font rapprocher du millésime 2000, qui nous vaut aujourd'hui de magnifiques moments de dégustation.

Alain Gruaz

EN VEDETTE

Reconnu universellement pour son terroir exceptionnel, le Domaine du Mont d'Or reste incontournable!

Il peut revendiquer les éloges les plus flatteurs et les distinctions les plus hautes. N'a-t-on pas dit du Domaine du Mont d'Or qu'il était l'honneur de la vigne valaisanne? Ce vignoble arraché aux épines, aux éboulis, a été créé en 1848. Il s'étend aujourd'hui sur plus de 20 hectares et produit des crus dignes des plus grands. Leur réputation a fait le tour du monde. Qui ne connaît le légendaire *Johannisberg Mont d'Or*, l'*Ermitage Merle des Roches*, la *Petite Arvine Sous L'Escalier* pour ne citer que quelques-uns des trésors de ce haut lieu de la vigne et du vin? Directeur du domaine depuis 1992, Simon Lambiel nous dit quels sont les enjeux actuels.



(Suite en p. 2)



Directeur du domaine, Simon Lambiel n'a de cesse de vouloir porter au plus haut degré de qualité et de notoriété les vins liquoreux du Mont d'Or.

(Mont d'Or, suite de la p. 1)

Le Courrier du Vin: Lorsqu'on parle du Domaine du Mont d'Or, on l'associe spontanément à ses vins liquoreux. Pour des générations d'amateurs, posséder des bouteilles de Johannisberg Saint-Martin ou de Petite Arvine Sous l'Escalier a toujours été le must absolu. Qu'en est-il aujourd'hui?

Simon Lambiel: L'histoire et la notoriété du Mont d'Or sont effectivement étroitement liées à ses vins liquoreux. La situation exceptionnelle du domaine, son sol schisteux, ses «brisés», la déclivité du coteau, la densité de plantation: tout concourt à produire ici des vins issus de vendanges tardives d'une nature impressionnante par leur densité et leur complexité aromatique. Aujourd'hui, comme hier, ils subjuguent les connaisseurs et constituent les fleurons les plus prestigieux de notre patrimoine. Le palmarès de leurs distinctions est vraiment spectaculaire. C'est ainsi que – pour ne donner qu'un exemple – notre *Johannisberg – Saint-Martin 2004* a obtenu l'or aux Vinalies 2007, alors que le millésime 2005 a été distingué d'un «coup de cœur» au Guide Hachette 2008 et qu'il a été cité dans *Vinum* (mars/avril 2008) comme «ce qui se fait de mieux dans l'univers du vin».

C.V.: Les acceptions données aux «vins doux» ou «liquo-

reux» prêtent parfois à confusion, en ce sens qu'elles s'appliquent souvent à des types de vins différents (demi-secs, moelleux, passerillés, surmaturés, botrytisés, etc.). Comment se dépatouiller entre tous ces termes?

S.L.: Si tous ces vins s'imposent par leur richesse, ils n'ont effectivement pas le même mode d'élaboration et le même profil gustatif. N'entrons pas ici dans un lexique de toutes leurs définitions. Bornons-nous à dire que, quant à nous, nous avons classifié nos vins de ce type en deux catégories spécifiques: d'une part, les «blancs moelleux» (Johannisberg *Mont d'Or*, Petite Arvine *Aphrodite*) et, d'autre part, les «Grains Nobles» (Johannisberg *Saint Martin*, Petite Arvine *Sous l'Escalier*, *Ermitage Merle des Roches*). La qualification «moelleux» correspond à des vins qui n'éveillent pas une sensation de «sucrosité», mais plutôt une impression d'onctuosité, synonyme de gras, de rondeur, de volume. Des qualités très appréciées en gastronomie pour leurs accords avec de nombreux styles de cuisine. Quant à la dénomination de «Grains Nobles», elle s'applique exclusivement aux vins issus de vendanges tardives, de raisins flétris sur souches, souvent sublimés par la pourriture noble que leur donne le fameux *Botrytis cinerea*. Nous sommes là au cœur d'un royaume où

le Mont d'Or excelle avec des crus à un niveau éblouissant.

C.V.: L'assortiment du Mont d'Or n'est toutefois pas limité à ces sublimes vins moelleux et «Grains Nobles». Pourquoi ne pas accorder une priorité absolue à ces crus renommés pour leur typicité sans rivale?

S.L.: Avec ses vingt hectares de vignes, le Domaine du Mont d'Or constitue une entité viticole importante. Le terroir offre des potentialités de réussites à de très nombreux cépages. C'est pourquoi, il y a une vingtaine d'années, nous avons diversifié notre encépagement, notamment dans les variétés rouges. Aujourd'hui, la tendance est plutôt à réévaluer notre politique en nous concentrant sur les produits qui ont fait et font toujours la réputation emblématique du Mont d'Or, là où nous pouvons revendiquer le sommet de la hiérarchie. Une légitimité qui nous est conférée par les dons uniques de notre terroir, notre savoir-faire et nos performan-

ces. Le regain d'intérêt, voire l'engouement que l'on observe en faveur de ces vins, nous engage tout naturellement dans cette voie. Notre image n'en sera que mieux profilée et valorisée. Cela étant dit, notre volonté est de demeurer pleinement fidèles à notre vocation, qui s'étend également à d'autres types de vins comme, en blanc, le Riesling sec *Amphitryon* ou, en rouge, notre assemblage *Romance*. Deux vins qui peuvent se prévaloir de personnalités très affirmées et d'une totale authenticité. Enfin, le Sion *Perle du Valais* et la Dôle Blanche *La Confidente*, ainsi que l'assemblage rouge *Perle Noire*, tous trois sélectionnés et conditionnés par le domaine, garderont toujours leur place au sein de la famille «Mont d'Or» pour le grand bonheur de leurs fidèles compagnons.

Tout savoir sur le Domaine du Mont d'Or, son histoire, ses vins, ses distinctions: www.montdor-wine.ch



Des vins de grande réputation qui exaltent l'âme de leur terroir.

Un joyau du Médoc – Exclusivité Schenk

Château de Villegeorge Haut-Médoc – Cru Bourgeois

Le nom de Villegeorge est ancré dans le terroir du Haut-Médoc depuis le XVIII^e siècle. En 1932, le Château de Villegeorge est classé «Grand Cru Exceptionnel» dans les crus bourgeois. Mais c'est en 1973 que le château commence à afficher ses potentialités. En effet, la propriété est acquise cette année-là par Lucien Lurton, qui compte parmi les grandes familles bordelaises et possède les grands crus de Brancantenac, Durfort-Vivens (tous deux Margaux), Climens et

Doisy-Dubroca (tous deux Barsac). Fidèle à sa méthode, Lucien Lurton fait alors appel au célèbre professeur Emile Peynaud pour le conseiller dans une refonte complète du vignoble et une restauration du cuvier et des chais. La propriété est aujourd'hui en mains de Marie Laure Lurton (fille de Lucien Lurton). Elle s'est entourée d'une équipe d'éminents spécialistes pour développer le travail entrepris par son père. Au cours de ces dernières années, le Château de Vil-

legeorge a encore gagné en expression de son terroir. Très propices à la vigne de qualité, les sols de Villegeorge sont graveleux (graves profondes du quaternaire –10 m), d'une constitution proche de celle de Margaux. D'une surface de 15 hectares, le vignoble mérite une mention particulière au chapitre de son encépagement. En effet, le Merlot (60%) domine le Cabernet-

Sauvignon (40%) à tel point qu'il confère un type très personnel au cru du Château de Villegeorge. Vinification classique, avec des remontages fréquents, cuvaison thermorégulée de 15 à 17 jours, élevage en barriques (dont 30% de neuves) durant 9 à 12 mois. Le Château de Villegeorge est réputé pour son caractère charnu, son fruité profond. C'est un vin aux volumes sphériques, aux tanins lissés, d'une belle plénitude.

Olivier Barthassat

Année qualifiée de «mythique», 2005 a été couronnée par de grandes réussites. Dans le Médoc, les vignes ont toutefois souffert par endroits d'un stress hydrique. Tel n'est pas le cas au Château de Villegeorge où les souches plongeant leurs racines à plus de 10 mètres de profondeur ont bien résisté. En outre, une attention vigilante a été accordée à ne récolter des raisins qu'à pleine maturité physiologique, les degrés naturels élevés, du fait de la petitesse des raisins et de l'effet de concentration, ne pouvant être les seuls indicateurs. Les Merlots ont été ramassés du 21 au 26 septembre, alors que les Cabernets Sauvignons l'étaient du 30 septembre au 10 octobre 2005.

D'un volume modeste, mais parfaitement saine, la vendange a donné un vin d'une belle couleur profonde, d'une structure tannique charnue, avec des arômes de fruits rouges. Un millésime complet, bien équilibré, qui allie complexité et longueur en bouche. Accords parfaits avec des volailles de Bresse aux morilles, un carré de veau Choisy, des rognons d'agneau au sang, un vacherin Mont d'Or.



LE MONDE DU VIN

DIAM: une réponse efficace au goût de bouchon!



Domaine hypersensible pour tous les œnologues, le problème du bouchage des vins n'en finit pas d'animer le débat. La réflexion est liée non seulement au redoutable «goût de bouchon», mais aussi à la conservation des vins. Pour les blancs, la solution de la capsule à vis s'est largement imposée. Partie de Suisse, elle a conquis de nombreuses autres régions viticoles (jusqu'aux grands crus du Chablisi!). Les résultats de

dégustation sont largement concluants. Non seulement les vins offerts sous ce conditionnement ne pâtissent plus du «goût de bouchon», de surcroît ils sont préservés d'une oxydation qui nuit à leur fraîcheur dans la durée.

Toute autre est la question pour les vins rouges, notamment pour ceux de garde moyenne ou, plus encore, de longue garde. Leur vieillissement en bouteilles doit per-

mettre aux tanins de s'assouplir et à l'astringence de diminuer afin d'offrir un caractère homogène, dans lequel se fondent harmonieusement toutes les saveurs.

Pour ce type de vins, après de longues études et analyses, nous avons opté pour les bouchons «DIAM». Il s'agit d'un bouchon «technologique», obtenu à partir de liège traité par un procédé exclusif. Ce produit cumule l'avantage de se présenter au consommateur sous la forme d'un liège traditionnel – associé dans son esprit à une matière noble – tout en lui épargnant les affres du «goût de bouchon».

Mis au point après sept ans de recherche, le bouchon DIAM offre une sécurisation optimale tant sous l'angle de ses propriétés physiques et mécaniques que du point de vue de ses performances organoleptiques. De plus, sa perméabilité favorise un lent et régulier épauvrissement du vin dans le temps. Une bonne nouvelle, non seulement pour les amateurs de grandes bouteilles en procès avec des bouchons défectueux, mais encore pour tous les métiers de la filière, négociants, hôteliers, restaurateurs empêtrés dans des flots de réclamations!

Alain Gruaz

Dans une année chaotique comme 2007, le savoir-faire vigneron a fait la différence

«Ceux qui ont pris leur temps pour gérer le millésime et qui ont vraiment bossé dans leurs vignes s'en sont mieux sortis.» Cette citation traduit bien la situation.

Oui, dur et compliqué pour tout le monde, le millésime 2007 a offert de belles réussites chez les producteurs qui ont su faire face aux défis climatiques. Après un avril très chaud, favorisant un débourrement précoce de la vigne, la floraison en mai se montre également très précoce, mais hétérogène. Juin apporte deux fois plus de pluies qu'en 2006 et 2005. Les mois de juillet et août, frais et humides, sont propices au développement du mildiou. A fin août, l'évolution de la maturation des cépages rouges fait craindre le pire. Le prodige arrive en septembre et se prolonge en octobre. Durant ces deux mois, un magnifique été indien permet enfin aux raisins de mûrir tranquillement et de compenser le retard pris. Les vendanges ont été longues, s'effectuant parcelles par parcelles. Selon les appellations, les propriétés et les terroirs, les bonnes surprises viennent des producteurs qui ont fait preuve de perspicacité. Partout où on a eu la sagesse de préserver l'équilibre du fruit et la finesse des tanins, le millésime 2007 suscite une réelle admiration.

PESSAC-LÉOGNAN BLANCS SECS

2007 est un grand millésime. Il dépasse 2006, en associant la qualité et l'intensité des arômes, le gras de la maturité, la fraîcheur du fruit et son acidité. Le Sauvignon a donné les meilleurs résultats grâce à de petites grappes et de modestes rendements. Les après-midi ensoleillés et les nuits fraîches ont contribué à un bon état sanitaire et à une lente maturation favorisant l'équilibre et la fraîcheur du fruit.

SAUTERNES - BARSAC BLANCS LIQUEUREUX

Pour les vins liquoreux de ces régions, 2007 peut d'ores et déjà être qualifié de très bon millésime, voire d'exceptionnel: une très belle fraîcheur des arômes avec un bel équilibre liqueur-acidité.

PESSAC-LÉOGNAN ROUGES

Les vins sont très hétérogènes. De nombreux crus préservent leurs qualités grâce à des sélections drastiques. Les nez sont parfois marqués par des notes vertes ou ils présentent des notes de fruits cuits. Mais dans les beaux vins, nous avons de la fraîcheur et du fruité. En bouche, les vins sont tendres, avec peu d'acidité. Les tanins sont souples et sans dureté. 2007 n'est pas un millésime puissant.

GRAVES ROUGES

La qualité des vins est très homogène. Les vins sont moelleux, souples avec de la vivacité, mais leur présence s'impose davantage par la subtilité et la délicatesse que par la puissance.

POMEROL

D'une façon générale, les conditions climatiques de septembre ont assuré une maturation lente des raisins qui ont gagné en «maturité technologique, phénolique et aromatique». Les vins présentent ainsi des «acidités révélatrices d'un bon équilibre des vins en devenir», une couleur «impressionnante», une «superbe complexité aromatique» et enfin des tanins «fins, ronds et fondus».

SAINT-ÉMILION

A Saint-Emilion, la qualité est très hétérogène, entre de belles réussites et des déceptions. Les vins les plus réussis sont fruités, gourmands, avec des tanins souples et de la fraîcheur. Cependant, ils manquent de longueur, faute d'un temps favorable au millésime.

MÉDOC - HAUT-MÉDOC

Les vins sont très hétérogènes. Les producteurs qui se sont montrés les plus appliqués ces dernières années su-

bissent moins que d'autres les aléas du millésime. Les meilleurs vins sont bien construits: fruités, gras, avec des tanins fins.

SAINT-JULIEN

Dans ce millésime hétérogène, l'appellation se distingue par une homogénéité sans faille et chaque cru garde son profil particulier. Le Cabernet-Sauvignon et le Cabernet Franc voient leurs proportions augmenter dans les assemblages. Les vins ont une belle intensité aromatique. En bouche, ils ont un bon équilibre avec de la souplesse et sans rigidité. Des vins un peu plus «classiques».

SAINT-ESTÈPHE

Finalement, les Saint-Estèphe 2007 sont souvent joliment boisés, avec de belles notes de fruits rouges et une maturité appréciable.

PAUILLAC

Les primeurs sont encore hétérogènes, entre des vins fins nobles, avec de la profondeur et un joli boisé, et des vins qui manquent de puissance.

MARGAUX

A Margaux, 2007 est un millésime qui présente peu d'intensité. La plupart des crus non classés sont en dessous des normes habituelles. Les crus classés tirent leur épingle du jeu au prix d'un gros travail. Margaux donne comme toujours de l'élégance, de la finesse, mais manque presque toujours d'ampleur, de concentration, avec des tanins un peu secs.

En 2007, les sols argileux et calcaire semblent avoir donné de meilleurs résultats que les sols de graves sèches, plus répandus à Margaux que dans les autres grandes appellations communales.

CONCLUSION

Les vins du millésime 2007 sont plus souples et faciles à déguster que ceux de 2006.

Ils sont d'un niveau qualitatif inférieur à 2005. Les différences se situent au niveau de chaque château. La conjoncture internationale et le niveau qualitatif risquent de peser sur les prix.

Olivier Barthassat



2007 ou le triomphe de l'art vigneron.