

Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 81 NOVEMBRE 2008

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

ÉDITORIAL

Vers une extension des aires d'appellations vaudoises



André Fuchs
Directeur
SCHENK SA

Pourquoi une nouvelle réglementation sur les appellations vaudoises? La procédure a été initiée à la suite des objectifs fixés par la Confédération dans le cadre de la PA 2011, qui ont notamment pour but d'adapter la législation vinicole suisse aux normes européennes.

Personne ne conteste l'opportunité pour nos produits d'être en conformité avec les prescriptions édictées par l'Union européenne et de favoriser ainsi nos échanges avec ses pays membres.

Les ajustements qui découlent de cette situation impliquent principalement le renoncement à la règle admise dans le canton de Vaud du coupage de 49-51% entre appellations voisines. Sujet d'ailleurs souvent débattu et critiqué par certains observateurs qui jugent ce procédé contestable en soi et d'une crédibilité douteuse.

Confrontées à cette nouvelle donne, nos organisations professionnelles ont engagé une procédure de révision de nos appellations vaudoises, qui a été validée par le chef du Département vaudois de l'économie. Un groupe de travail, présidé par M. Dominique Favre, chef de l'Office cantonal de la viticulture, et formé de M. Bernard Klein, chimiste cantonal, ainsi que du Comité interprofessionnel de la viticulture vaudoise, a été chargé de projeter un nouveau découpage de nos appellations. Le calendrier de travail établi prévoit la mise en consultation du projet à mi-février 2009 et, sauf imprévu, la mise en application des nouvelles dispositions à l'horizon des vendanges 2009.

La refonte des appellations vaudoises est basée sur trois niveaux hiérarchiques, soit l'AOC, le Grand Cru et le 1^{er} Grand Cru, cette dernière mention devant faire l'objet d'une définition à part.

Avant d'aller plus avant dans l'analyse des projets à l'étude, rappelons que la répartition du vignoble vaudois en cinq régions (Côtes de l'Orbe, Bonvillars, Vully/La Côte [subdivisée avec les districts de Morges et Nyon, d'une part, et le Cœur de la Côte d'autre part] / Lavaux et Chablais) demeurera inchangée. C'est donc au niveau de l'extension des AOC locales existantes que se situent les questions. L'idée maîtresse est de regrouper plusieurs communes viticoles sous une appellation phare. Par exemple, l'ensemble du Chablais vaudois (Ville neuve, Yverne, Aigle, Ollon, Bex) pourrait adopter l'appellation unique de «Aigle AOC». Pour autant, les appellations communales pourraient être conservées, à condition que le 100% de la production offerte sous cette dénomination soit récoltée sur le territoire de ladite commune. Ces vins porteraient alors la mention «Yverne AOC Grand Cru», «Ollon AOC Grand Cru», etc.). De même, les vignobles partielle ment ou totalement inclus dans les zones d'appellations d'ensemble actuelles pourraient garder le droit à ces mentions (par exemple «Montsur-Rolle AOC Grand Cru» pour Perroy), aux conditions énoncées plus haut.

Pour notre part, nous nous associons pleinement à cette initiative. Force est de constater que, privés de la faculté d'un coupage à raison de 49-51% entre appellations voisines, nous ne disposerions plus alors que de volumes réduits à des portions congrues et que, conséquemment, nous ne serions plus en phase avec les besoins du marché. Il est évident que toute notre économie viticole vaudoise en pâtirait. Nécessité faisant loi, tous les milieux intéressés participent d'ailleurs activement à trouver les meilleures solutions. C'est ainsi que, dans chaque région, les producteurs s'interrogent et débattent du choix des appellations d'assemblage jugées les plus adéquates et les plus fiables.

En l'état, nous ne pouvons que former des vœux pour l'aboutissement des travaux entrepris, et ceci dans des conditions auxquelles pourront se rallier tous les acteurs concernés.

LE MONDE DU VIN

Bolle & Cie SA: un vrai pactole de domaines et de marques



Ancrée dans la cité morgienne depuis un siècle et demi, Bolle & Cie SA garde fermement le cap sur la valorisation de ses terroirs et la promotion de ses marques. Axée

sur le négoce traditionnel, l'entreprise exploite quarante-quatre hectares de vignes à La Côte, avec pour fleurons les domaines réputés de Sarraux-Des-sous, du Plessis et du Château de Vufflens. Atouts auxquels s'ajoutent des marques solidement implantées, connues sous les noms de «La Licorne», «Barrique Jean-Jacques Bolle», «Les Dioscures» ou «Les 5 Sens». La partition de ses vignobles en deux tiers de cépages rouges et un tiers de cépages blancs confère à Bolle & Cie SA une singularité dans le paysage vaudois. En effet, la maison s'est toujours profilée comme un pionnier et un leader dans la production de vins rouges d'une belle typicité. En attestent ses succès et les hautes distinctions qui lui sont régulièrement décernées pour ses cuvées de Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir.



Actif chez Bolle & Cie SA depuis 2005, Blaise Hermann est appelé à sa direction au début de 2008. Tout entière consacrée à la filière du vin, sa trajectoire le destinait tout naturellement à piloter l'entreprise. D'emblée, Blaise Hermann affiche un bel optimisme en déclarant: «Nos Chasselas vaudois ont le vent en poupe et la réputation de nos rouges s'impose de plus en plus largement.» Voilà qui contraste singulièrement avec la morosité rampante en d'autres lieux!

Maison fondée à Morges en 1865, Bolle a pris son véritable essor au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, sous l'impulsion de Jean-Jacques et Pierre Bolle, petits-fils du fondateur. Pendant des décennies, les deux frères se sont activés à développer leurs ventes au travers des canaux de l'hôtellerie-restauration et de la clientèle particulière en Suisse romande notamment, mais également en Suisse alémanique, grâce à une chaîne bien maillée de revendeurs-négociants. Leurs successeurs sont demeurés fidèles à cette stratégie, tout en élargissant l'horizon de la société familiale, désormais affiliée au groupe Schenk, qui assume la diffusion nationale des produits, Bolle & Cie SA conservant le contact direct avec la clientèle régionale.

(Suite en p. 2)



Le Château de Vufflens – Grand Cru – Morges AOC.

Les valeurs sûres de son patrimoine viticole

Bolle peut se targuer d'offrir à sa clientèle une gamme privilégiée de grands crus de La Côte vaudoise. Etabli sur 18 hectares dans l'aire d'appellation de Luins, le «Domaine de Sarraux-Dessous» bénéficie depuis des générations de la faveur des connaisseurs, autant pour son Chasselas que pour ses cuvées de Gamay, Pinot Noir et Garanoir.

Doté d'une architecture emblématique – illustrée sur les étiquettes du cru – le «Château de Vufflens» (propriété de la famille de Saussure) est dans le giron viticole de Bolle depuis 1950. Son Chasselas a eu les honneurs du *Guide Hachette des vins 2008*, où on le présente «dans une robe jaune d'or, exhalant des parfums de fleurs, vif, assez ample, le palais se terminant sur une pointe d'amertume, signe de minéralité».

Ce terroir de huit hectares au total donne également naissance à des

lustre par le dynamisme de ses producteurs. Bolle & Cie SA exploite vingt-six hectares de son territoire, dont huit au «Domaine du Plessis», situé à Vufflens-le-Château. Cette propriété de la famille Bolle donne des vins riches d'un beau fruit en Chasselas, Gamay, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Servagnin et Chardonnay.

Bolle & Cie SA dispose encore de l'exclusivité de vente des domaines de la «Ville de Morges».

Des cuvées haut de gamme

Issues d'une volonté de se classer parmi les meilleurs producteurs de vins rouges vaudois, les cuvées de «La Licorne – Pinot Noir», «Barrique Jean-Jacques Bolle», «Les Dioscures» et les «5 Sens» témoignent toutes d'une parfaite maîtrise des contrôles qualitatifs et des vinifications.

L'implantation des nombreuses variétés cultivées (Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir et Servagnin) est en rigoureuse adéquation avec les critères sols/cépages. A juste titre, Bolle & Cie SA peut s'enorgueillir d'avoir été le premier producteur vaudois à élever un Pinot Noir en barriques de chêne.

Déjouant les pièges tendus par la vogue pour les vins boisés, la maison a su remarquablement imposer un style misant sur la préservation de l'expression du fruit et de sa fraîcheur. Difficile de ne pas succomber au charme de ses vins qui symbolisent avec éclat un équilibre très abouti. Ces réussites répondent pleinement à l'ambition de Bolle & Cie SA: demeurer fidèle à son image de grande maison des vins rouges vaudois.



Le Domaine de Sarraux-Dessous – Grand Cru – Luins AOC.

cuvées de Pinot Noir, de Gamaret et d'Œil de Perdrix, aux personnalités bien affirmées. Cerise sur le gâteau, le Château de Vufflens fait valoir sa haute silhouette au nombre des membres de la prestigieuse association «Clos, Domaines et Châteaux».

Sur la carte des vignobles vaudois, l'aire d'appellation de Morges s'il-

Une nouvelle charte de qualité pour le Salvagnin

Consacré par arrêté cantonal, le «Salvagnin» devenait, en 1960, l'appellation contrôlée de nos vins rouges vaudois. Réservée aux vins issus de Pinot Noir ou de Gamay, ou à un assemblage des deux cépages, son utilisation demeure soumise à l'approbation d'un jury de dégustateurs nommés par le Conseil d'Etat vaudois. Son identification s'affiche sous forme d'un label *Salvagnin appellation contrôlée* dans la partie supérieure droite de l'étiquette du vin agréé. Pour la petite histoire, rappelons que le Salvagnin a été le premier vin suisse à être doté d'une *Appellation contrôlée*.

Depuis lors, le Salvagnin a coulé dans les verres... Avec des hauts et des bas, mais avec une notoriété qui ne s'est jamais démentie des deux côtés de la Sarine.

Il convenait cependant d'actualiser le concept, afin de renforcer l'image de qualité du Salvagnin et lui redonner de nouvelles couleurs.

Sur la base d'un accord de partenariat, Uvavins, Hammel et Schenk ont pris l'initiative de rédiger une charte de qualité définissant de nouveaux critères de production et de commercialisation.

C'est ainsi qu'après avoir énoncé le type de vin du Salvagnin (coloré, fruité, épicé, d'une structure tannique moyenne, charnu et souple, plaisant à boire en toutes circonstances), les initiants ont déterminé les cépages autorisés et leurs proportions respectives, à savoir:

- Gamay, minimum 50 %
- Pinot Noir, minimum 15 %
- Gamaret et/ou Garanoir, minimum 15 %
- Autres cépages européens, maximum 20 %.

Voilà qui doit contribuer fortement à répondre aux reproches parfois adressés au Salvagnin d'être une appellation «fourre-tout»!

Ainsi solidement recadré, le Salvagnin disposera désormais de nouveaux avantages substantiels pour séduire les amateurs et s'imposer sur le marché.

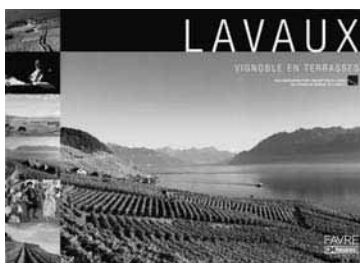
Une campagne de promotion sur le thème «Nouveau Salvagnin, nouveaux mariages» (slogan réservé aux signataires de la charte de qualité) est d'ores et déjà programmée pour les premiers mois de 2009.

Salvagnin

Un logo, spécialement créé et réservé aux vins d'appellation Salvagnin produits selon la nouvelle charte de qualité, servira d'emblème à la campagne de promotion projetée pour début 2009.

LAVAUX À L'HONNEUR

Les lauréats du «Prix du Château de Châtagneréaz 2008»



Doté d'un montant de cinq mille francs par Schenk SA, le «Prix du Château de Châtagneréaz 2008» a été attribué par la Confrérie du Guillon à l'ouvrage *Lavaux – Vignoble en terrasses* (Editions Favre). Publié comme dossier à la candidature de Lavaux au Patrimoine mondial de l'Unesco, ce livre évoque dans ses textes et ses images tous les aspects de la ré-

gion. On passe de la vie quotidienne à la mémoire et à la géographie des lieux, de l'architecture des paysages à l'art de la vigne et du vin, des traditions et des mœurs à l'économie et à l'écologie.

Une somme que tout amoureux du Pays de Vaud et de ses vignobles se doit de posséder!

Une «Mention spéciale du jury» – accompagnée d'un chèque de deux mille francs – a été décernée à l'ouvrage *Merlot del Ticino – 1906-2006* (Salvioni Edizioni), voué à la célébration centenaire des noces entre le Merlot et le Tessin.

La cérémonie de remise de ces distinctions s'est déroulée dans le cadre de Vinea, à Sierre, le vendredi 5 septembre 2008. Elle a été suivie d'une dégustation technique de crus du prestigieux Domaine du Mont d'Or, à Sion, en présence d'une foule de journalistes, œnologues et connaisseurs.

Une belle brochette de distinctions

PINOT NOIR DU PAYS DE VAUD 2007 – LA LICORNE

– Sélection des vins vaudois 2008: 93/100 points

PINOT NOIR DU DOMAINE DE SARRAUX-DESSOUS

– Millésime 2005: COUP DE CŒUR au *Guide des Vins Hachette 2007*

– Millésime 2006: VINEA D'OR au concours 2007

– Millésime 2007: VINEA D'OR au concours 2008



Du nouveau chez



MURVIEDRO

Optimisation des emballages de toute la gamme

Les Bodegas Murviedro, à Valencia, ont profité de la sortie de trois nouveaux produits pour revoir le look de leurs emballages. Si la silhouette générale n'a pas changé, l'accent a été mis sur le symbole de l'entreprise (un faune dionysiaque dansant la bacchanale), ainsi que sur une meilleure mise en évidence des marques et appellations. Des fonds de couleur déclinent les différents types de vins de l'assortiment. Dans la partie inférieure de l'étiquette, un cartouche souligne la spécificité du produit. Enfin, une contre-étiquette apporte des informations relatives à la nature du vin et aux accords de table. Au total, une visibilité accrue des produits de la gamme et de leur positionnement dans la distribution.


**ALBA DE MURVIEDRO 2007 –
SAUVIGNON BLANC &
MUSCAT – 50 CL ET 75 CL**

L'assemblage de ces deux cépages aromatiques nous donne un vin aux parfums intenses et exubérants. Le nez s'épanouit dans des notes fruitées (pamplemousse, abricots secs, fruits exotiques) qui se conjuguent avec des senteurs florales. En bouche, la vivacité des arômes s'allie à une matière subtile, pleine d'harmonie et de fraîcheur. Idéal à l'apéritif, avec les tapas, les huîtres et les fruits de mer. Son élégance lui a valu une Médaille d'Or au Concours mondial de Bruxelles 2008.


**CUEVA DE LA CULPA 2006 –
MURVIEDRO – 75 CL**

Issu de vignes d'un âge vénérable (plus de 50 ans), le cépage typique de la région levantine Bobal (60%) s'unit au Merlot (40%) pour conférer à cette cuvée une superbe armature. Le nez offre un boisé fondu qui laisse la vedette aux arômes de fruits rouges très murs et d'épices. Concentrée, la bouche séduit par sa rondeur et sa plénitude sur des tanins veloutés. Un vin qui a sa place aux côtés des viandes rouges, de la charcuterie, des fromages corsés.


**VINO BLANCO DULCE DE MOSCATEL 2006 –
MURVIEDRO – 50 CL ET 75 CL**

Brillant de reflets or, 100% Moscatel, ce vin doux naturel explose en senteurs de fleurs, de miel et d'écorce d'orange, puis livre une bouche tout en tendresse et douceur mais empreinte d'une vivacité et d'une fraîcheur fruitée qui signent une belle harmonie. A boire très frais (2-4°C) et à marier avec les tapas, les poissons et les fromages persillés.

Retour en force des vins autrichiens sur le marché international

Après l'épisode malheureux des vins frelatés du début des années 1980, le vignoble autrichien a intelligemment rebondi. Il doit son rétablissement à la qualité et à la diversité de ses terroirs tout autant qu'à la volonté et à la discipline de ses vignerons. L'aide inconditionnelle de l'Etat autrichien à leur cause pourrait servir d'exemple à d'autres pays européens. L'Autriche a durci sa réglementation viticole en limitant le rendement à l'hectare à 9000 kg (à peu près 60 hectolitres) pour les vins autorisés à porter un nom géographique. La chaptalisation, autrefois courante, est interdite pour les vins de qualité.



Le haut degré d'expression des vins de la famille Temer

Etablie dans la région du «Burgenland», située sur la frontière de la Hongrie, la famille TEMER a su tirer le meilleur parti des terroirs du Neusiedlersee, qui conviennent à de nombreux cépages. Des quatre zones du Burgenland, le Neusiedlersee est celle qui fait les meilleurs vins d'Autriche. C'est la contrée viticole la plus chaude du pays, ouverte sur l'influence tempérée de la plaine de Pannonie, de sorte que les cépages rouges (cultivés dans un

paysage qui rappelle le Médoc) mûrissent complètement chaque année. Les meilleurs vins rouges proviennent des vignobles les plus élevés, situés plus loin du lac vers les villages de Mönchhof et de Gols, là

où réside la famille Temer. S'étendant sur quelque 5 hectares, le domaine familial consacre le 60% de sa production aux vins blancs et le 40% aux vins rouges.

1. Grüner Veltliner Classic 2007 – Weingut Temer

Le cépage emblématique de l'Autriche nous donne ici un vin merveilleusement frais et fruité dans des arômes évoquant les agrumes, avec une touche délicatement épicée et poivrée. La bouche est une explosion de fraîcheur. On y retrouve les parfums déjà perçus au nez, avec des notes de fruit du verger, légèrement acidulées. Cette sensation dominante de fraîcheur l'associe tout naturellement à des mets tels que les sushis, rouleaux de printemps, truite au bleu, sandre rôti, quenelles de brochet.

2. Blaufränkisch Classic 2007 – Weingut Temer

Le Blaufränkisch est un cousin du Gamay. Il donne naissance à un vin aux arômes expressifs de cerise et de prune, nuancés de poivre, précédant une bouche ronde, harmonieusement équilibrée, au fruité persistant. Il se plaît en compagnie d'une assiette de charcuterie, de viande séchée, d'une terrine de lapereau, d'un jambon persillé, d'une pintade fermière, de fromages pas trop affinés.

3. Zweigelt Classic 2007 – Weingut Temer

Issu du croisement du Saint-Laurent (un cépage souple et fruité) et du Blaufränkisch, le Zweigelt affirme sa personnalité dans une belle teinte rubis. Il exprime des parfums de fruits frais, avec des notes épicées et poivrées. La bouche est tout à la fois dense, ronde et gourmande, avec une charpente tannique discrète. Accords avec un couscous, une côte de bœuf grillée, des brochettes de bœuf et d'agneau grillées.

4. Heideboden 2006 – Weingut Temer

«Heideboden» est le nom d'un lieu-dit, terroir réputé des rives du Neusiedlersee. Cette cuvée est formée par l'assemblage de cépages rouges, élevés en barriques de chêne. Elle révèle son opulence dans une couleur grenat foncé, un nez puissant alliant la cerise, la mûre, le cassis, le pain brioché et le poivre. Au palais, les sensations évoluent en douceur et en soyeux, avec des tanins ronds et murs, constitutifs d'une belle structure. Il a sa place en compagnie d'une daube de bœuf, d'un chevreuil aux baies de cassis, de lasagnes à la bolognaise.





SCHENK en tête du classement de la sélection des VINS VAUDOIS 2008

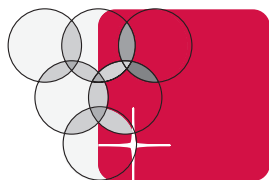
Avec 15 vins primés, Schenk a pris la tête de la dégustation des crus du canton de Vaud, organisée par l'Office des vins vaudois, sous l'égide de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois (CIVV) et sous le haut patronage de l'Union suisse des œnologues (USOE), à laquelle ont pris part 65 spécialistes. Au nombre des vins ayant obtenu le meilleur pointage, figure dans le trio

de tête le «Nyon AOC, Chasselas, Clos des Verchères 2007», vinfifié par le jeune œnologue Thierry Ciampi pour la Cave de Jolimont. Honneur à lui, dont le talent a également été distingué lors de sélections pour le *Grand Prix du Vin Suisse* et le *Guide Hachette des vins 2009*, sous les raisons sociales de la Cave Saint-Georges et de la Cave Saint-Pierre.



Aux côtés d'Alain Gruaz (à droite) – lui-même chargé aujourd'hui de la direction technique – Thierry Ciampi a déjà gagné ses galons de brillant œnologue lors de nombreux concours, en Suisse et à l'étranger.

Grand Prix du Vin Suisse 2008



Grand Prix du Vin Suisse

Grosser Preis des Schweizer Weins
Gran Premio del Vino Svizzero
Swiss Wine Award

Château Maison Blanche et Pinot Noir Cave Saint-Georges nomines pour le sprint final

Au cours d'étapes précédant la proclamation du palmarès final du *Grand Prix du Vin Suisse 2008* – avec 1860 concurrents en lice – une première grande sélection avait désigné les gagnants d'une «médaille d'or», parmi lesquels:

- la Cuvée du 5^e Millénaire 2006 de la Cave Saint-Pierre, à Chamoson
- la Syrah 2006 – Réserve des Administrateurs de la Cave Saint-Pierre, à Chamoson
- au Château Maison Blanche 2007 – Grand Cru – Yvorre AOC

(nominé dans la catégorie Chasselas)

- au Pinot Noir de Sierre 2006 AOC Valais – Cave Saint-Georges (nominé dans la catégorie Pinot Noir). On sait aujourd'hui que, finaliste du concours dans la catégorie «Chasselas», le «Château Maison Blanche 2007» s'est fait coiffer au poteau en prenant la deuxième place sur 502 compétiteurs...

A un souffle du vainqueur, on ne va pas lui chipoter son grand succès. Honneur à lui!

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2009

Cinq crus de nos caves en vedette dans le Guide Hachette des Vins 2009

CANTON DE VAUD

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ 2007 **

«Cuvée issue de gamay complété de gamaret et garanoir (...) Bouquet mêlant les petits fruits rouges et la cerise noire à la violette. (...) Bouche fraîche (...) développant une chair aux tanins fins et enrobés, avant une finale sur le sureau.»

CANTON DU VALAIS

CAVE SAINT-GEORGES – PETITE ARVINE 2007 *

«(...) nez mariant le pamplemousse rose et la rhubarbe, ponctué de notes de glycine. Puissante, veloutée, la bouche se termine par une pointe de chaleur.»

CAVE SAINT-PIERRE – PETITE ARVINE RÉSERVE DES ADMINISTRATEURS 2007

«(...) nez de fruits exotiques, attaque souple et caressante ouvrant la voie à une chair ample et enrobée.»

CANTON DE GENÈVE

DOMAINE DES ALOUETTES SATIGNY PINOT NOIR 2006 **

«(...) nez flatteur de fruits rouges. L'attaque franche annonce un palais tout aussi fruité, sur le noyau de cerise, qui se termine sur une fraîcheur agréable.»

Trois médailles d'Or, plus une d'Argent AU MONDIAL DU PINOT NOIR VINEA 2008

Tir groupé pour la Cave Saint-Pierre, à Chamoson, et Bolle & Cie SA, à Morges avec trois Médailles d'Or:

- Pinot Noir de Sierre 2006 – Réserve des Administrateurs – Elevé en fûts de chêne – Cave Saint-Pierre
- Pinot Noir de Salquenen 2007 – Réserve des Administrateurs – Cave Saint-Pierre
- Domaine de Sarraux-Dessous 2007 – Bolle & Cie SA et une Médaille d'Argent dans la catégorie des vins effervescents pour:

- Rosé Brut du Château d'Allaman millésimé 2006



VAINQUEURS DANS LES CONCOURS INTERNATIONAUX

Médaille d'Argent

- SYRAH DU MONDE 2008 Cave Saint-Georges, Sierre – SYRAH 2006
- CHARDONNAY DU MONDE 2008 Cave Saint-Pierre – Chardonnay 2006 – Elevé en fûts de chêne – Réserve des Administrateurs

Médaille d'Or

- Cave Saint-Georges – Chardonnay 2006
- MONDIAL DU VIN – BRUXELLES 2008 Château de Châtagneréaz 2006 – Grand Cru
- SÉLECTION MONDIALE MONTRÉAL 2008 Cave Saint-Georges – Heida 2006

Grande Médaille d'Or

- MURVIEDRO RESERVA 2004

Résultats complets des concours et distinctions sur www.schenk-wine.ch