

# Le Courrier du Vin

BULLETIN D'INFORMATION SCHENK SA 1180 ROLLE

N° 83 NOVEMBRE 2009

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

## ÉDITORIAL

### Ce qui va changer avec le nouveau «Règlement sur les vins vaudois»



André Fuchs,  
directeur SCHENK SA

**En novembre 2008 (C.V. 81), nous esquissons le schéma d'une future réglementation des vins vaudois. Ayant soulevé un tollé dans certains milieux, ces propositions – largement partagées par ailleurs – ont été emportées par le vent des critiques. L'ouvrage a été remis sur le métier. De nombreuses nouvelles versions ont été élaborées, toutes sujettes à discussions et oppositions.**

**Enfin, le Département de l'économie a tranché en imposant sa propre rédaction dans une nouvelle réglementation, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> juin 2009. Il s'agit d'un texte de compromis, conciliant les positions et revendications exprimées par les parties en présence. Nous revenons aujourd'hui sur les grandes lignes de la réglementation adoptée, en tentant d'en profiler les aspects essentiels et les conséquences de son application sur notre économie viticole vaudoise.**

Le vignoble vaudois est découpé en zones délimitées, allant de l'entité du canton – Appellation d'origine contrôlée «Vaud» ou comportant le terme «vaudois» – suivie des six régions viticoles (Chablais, Lavaux, La Côte, Côtes-de-l'Orbe, Bonvillars et Vully), elles-mêmes subdivisées en lieux de production. Constitués de plusieurs communes ou fractions de communes, ces lieux de production recourent les périmètres des aires d'appellation jusqu'ici connues, à l'exception d'Epesses et de Saint-Saphorin, qui ont obtenu une extension de leurs anciennes limites (plus respectivement 27 et 20 hectares).

Le sommet de la pyramide est occupé par les «désignations particulières», consacrées aux mentions

communales, aux désignations cadastrales, aux «Grands Crus» et «Premiers Grands Crus».

#### La règle du 60-40% pour tous les lieux de production d'une même région

Se substituant à la règle du 49-51% entre aires d'appellation périphériques, la nouvelle réglementation adopte la règle du 60-40% pour des assemblages entre tous les lieux de production d'une même région viticole. Elle se montre donc plus libérale que précédemment, tant au plan de la géographie que des proportions d'assemblages, et favorise dès lors une plus grande concentration de l'offre sous l'une ou l'autre des appellations phare d'une région.

► Ainsi, un vin issu du lieu de production d'Yvorne pour 60% et pour 40% d'un des autres lieux de production de la région du Chablais (Aigle, Villeneuve, Olon et Bex) pourra être offert sous le nom d'Yvorne, suivi (en toutes lettres) de «Appellation d'origine contrôlée Chablais».

► De même, un vin issu du lieu de production de Mont-sur-Rolle pour 60% et pour 40% d'un des autres lieux de production de la région de La Côte (12 au total) pourra être offert sous le nom de «Mont-sur-Rolle», suivi (en toutes lettres) d'«Appellation d'origine contrôlée La Côte».

(Suite en p. 2) ►

## ACTUALITÉ

### Le nec plus ultra pour le millésime 2009

Lorsqu'on lui parle des vendanges 2009, ses yeux brillent, sa voix s'étrangle d'émotion, les superlatifs lui manquent... Œnologue en chef chez Schenk, Alain Gruaz est un homme heureux. Des raisins d'une outrecuidante santé, une maturité phénoménale et, au-dessus de tout, un équilibre entre teneur en sucre et acidité si rarement observé qu'il vous arrache des cris d'enthousiasme... Avec une telle matière première, le millésime 2009 s'annonce sous les plus fastes présages. Verre en main, on en reparlera tout bientôt...



*Du jamais vu! Les degrés Oechsle battent des records et, bien qu'encore au berceau, le millésime 2009 a déjà une cote d'enfer!*

### Alain Leder succède à François Rotzetter à la tête de la Vente et du Marketing de Schenk SA Rolle

Durant vingt-trois ans, il a mené bataille après bataille sur le front de la vente et du marketing. Ayant décidé de prendre une retraite anticipée pour se ménager des jours plus paisibles, M. François Rotzetter part avec les honneurs rendus à son engagement au service de la clientèle et au développement de l'entreprise. Quand on lui demande quel a été pour lui l'événement majeur qui a marqué son activité, il n'hésite pas à répondre que c'est la libéralisation des marchés: elle a créé un nouveau besoin de diversité et bouleversé profondément les habitudes de consommation. Pour succéder à M. François Rotzetter,

Schenk a fait appel à M. Alain Leder qui, avec le titre de directeur adjoint, est désormais responsable de la Vente et du Marketing. Après une formation à l'École hôtelière de Lausanne (suivie d'un postgrade à HEC Lausanne), M. Alain Leder a travaillé pour le compte de Nestlé (Marketing Mexique, Etats-Unis) de 1998 à 2005, avant d'assumer la direction de Bolle & Cie SA à Morges, de 2005 à 2008. Puis, bref retour chez Nestlé Nespresso, de 2008 à 2009, avant sa nomination chez Schenk SA. Bon vent à lui dans cette nouvelle aventure!

André Fuchs, directeur



*Heureuse transmission du témoin entre MM. François Rotzetter (à droite) et Alain Leder!*

### La mention d'un nom de commune

Les appellations régionales formant l'axe central de la réglementation, les appellations communales sont condamnées à la portion congrue. En prescrivant que, lorsqu'un nom d'un lieu de production régional coïncide avec celui d'un nom de commune, le droit à la mention d'origine communale est supprimé, on en vient en fait à priver de nombreux producteurs de la faculté d'offrir leurs vins sous une désignation qualifiée par des exigences supérieures. En effet, ont seuls droit à la mention d'un nom de commune les vins provenant pour au moins 60% du territoire de ladite commune et pour 40% d'une autre commune située dans le même lieu de production.

On voit par là qu'un «Féchy» apparaîtra toujours aux yeux du connaisseur comme un vin constitué de 60% de Féchy et de 40% d'un des douze autres lieux de production de La Côte, quand bien même son origine réelle serait restreinte à Féchy et aux vignobles environnants.

Il est vrai que la possibilité d'affirmer la typicité de sa production est offerte par ailleurs avec la mention «Grand Cru». Mais il s'agit là d'un autre chapitre.

### Autres désignations particulières

Relevons que la mention «Grand Cru» n'est plus réservée – comme jusqu'ici – à des vins jouissant d'une désignation cadastrale, tels que «Clos, Château, Abbaye et Domaine». En relation avec une appréciation plus large de nos terroirs, elle s'étend aux vins «bénéficiant d'une mention de lieu de production ou de commune», mais encore «issus au moins à 90% de raisins récoltés sur le lieu de production ou la commune, et à 10% au plus de raisins provenant d'un autre lieu de production de la même région viticole».

En outre, les vins ne doivent pas être coupés et sont assujettis à des normes spécifiques, soit issus de vendanges d'une teneur naturelle en sucre supérieure de 5° Oechsle aux minima prévus par ailleurs. A ce jour, il est prématuré d'entrer en matière sur les conditions prescrites pour le droit à la mention de «Premier Grand Cru», dont l'entrée en vigueur sera fixée ultérieurement. Le cas échéant, nous y reviendrons donc en temps voulu.

### Les normes de production

Nous n'aborderons pas ici l'énoncé détaillé des modalités relatives à l'encépagement, aux méthodes de culture, aux teneurs naturelles minimales en sucre pour chaque région. De même, pour les rendements à l'unité de surface, les procédés de vinification ou de désignation des cépages, qui n'apportent pas de changement majeur. Nous nous bornerons tout au plus à signaler que le coupage avec des vins autres qu'exclusivement vaudois est interdit pour les vins blancs, mais autorisé à raison de 10% pour les rouges avec des vins suisses de «classe équivalente» ou mieux, dirons-nous, de classe supérieure. Certains s'avouent peut-être surpris par le maintien de la dénomination «Dorin» – tombée en désuétude – pour les vins issus de Chasselas vaudois. En revanche, personne ne contestera la validité confirmée pour le «Salvagnin», dont le nom peut être accompagné des termes «vaudois» ou «Vaud», ou encore du nom de la région dont il est issu.

### Premières conclusions

La pratique de ces prochaines années nous apportera certainement son lot de critiques et d'observations. Mais souvenons-nous que le but de l'exercice consistait à étendre les surfaces de nos aires d'appellation de manière à faciliter les choix des consommateurs en offrant une meilleure visibilité de la géographie des vins vaudois. En ce sens, on peut considérer l'opération comme réussie, avec le passage de vingt-huit AOC communales à six AOC régionales – bénéficiant d'une proportion d'assemblages portée à 60-40% – qui, à elles seules, devraient constituer le 65% de la commercialisation des vins vaudois, le solde étant représenté par 30% en Grands Crus et 5% en Premiers Grands Crus.

Réjouissons-nous que le nouveau règlement adopté, reflétant l'orientation donnée par les milieux de la production, ait trouvé l'accord de tous les intéressés! Puisse-t-il contribuer à mieux promouvoir nos vins vaudois avec une stratégie de communication adaptée à nos ambitions! Pour notre part, nous nous engageons à l'appliquer sans états d'âme, avec l'espoir qu'il donnera satisfaction tout à la fois à nos amis consommateurs et à l'ensemble de la profession.

André Fuchs, directeur

## A l'heure des vendanges 2009, l'euphorie est à son comble au Château de Châtagneréaz



«Cette année, la récolte est vraiment exceptionnelle», affirme Christophe Dupuis, qui a repris les rênes du vignoble du Château de Châtagneréaz. Avec à ses côtés Alain Gruaz, œnologue en chef chez Schenk, tous deux s'écrient en chœur: «Nous n'avons jamais vu ça. Les baies sont toutes à maturité, dans un état sanitaire parfait, avec un équilibre idéal. On pourrait presque s'éviter les analyses et contrôles traditionnels, tant les raisins

sont bons à croquer.» Les tableaux de bord restant toutefois de rigueur, on se réjouit de faire partager sa jubilation en affichant les degrés enregistrés: entre 82 et 86° Oe pour les Chasselas, entre 92 et 95° Oe pour les rouges. Les vendanges se sont déroulées du 24 septembre au 6 octobre, sous un ciel d'azur, par temps chaud. A quel millésime ressemblera le 2009? «Réservez nos pronostics pour le prochain printemps! Mais on peut affirmer sans se tromper qu'il sera tout en souplesse et en rondeur!» répond Alain Gruaz dans un sourire solaire...



**Entre autres conséquences de la nouvelle réglementation sur les vins vaudois, la mention «... du Pays de Vaud» n'est plus autorisée, sujette qu'elle serait à confusion avec les Vins de Pays. A noter qu'un «Grand Cru» peut être offert sous la mention «Appellation d'origine contrôlée Vaud», si l'on veut clairement identifier son origine vaudoise aux yeux du consommateur.**

## La reconnaissance d'un label d'excellence en terre valaisanne...



L'Association Clos, Domaines & Châteaux a eu le plaisir d'être conviée en tant qu'hôte d'honneur lors de la dernière édition de Vinea les 5 et 6 septembre 2009 à Sierre.

Outre la dégustation des crus des membres, le stand était aussi l'occasion de découvrir une nouvelle façon d'apprécier la richesse des vins grâce au nuancier CD&C, véritable invitation pour les cinq sens des visiteurs éblouis. Un parcours ludique et coloré a été mis en place, parcours où chacun pouvait sentir, humer, tester les différentes senteurs identifiées aux couleurs du nuancier. Un succès marquant pour des crus vaudois en terre valaisanne.

\*\*\*

Clos, Domaines & Châteaux est une association créée en 2004, composée de 18 membres propriétaires de domaine et 3 négociants en vins. Les crus des membres sont reconnaissables par leur banderole bordeaux et argent. Plus d'informations sur [www.c-d-c.ch](http://www.c-d-c.ch)

### MONDIAL DU PINOT NOIR 2009



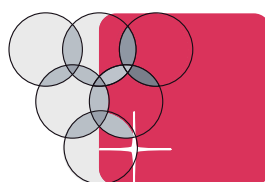
#### Unique effervescent vaudois à être couronné d'une médaille, le Rosé Brut du Château d'Allaman 2009 se pare d'argent

Pétillant d'allégresse, le «Rosé Brut 2009» du Château d'Allaman peut s'enorgueillir d'avoir conquis une place enviable au tableau d'honneur du «Mondial du Pinot Noir 09», concours qui s'est déroulé à Sierre, dans le cadre de Vinea 2009. Sa médaille d'argent met en exergue la typicité et la délicatesse du cépage (100% Pinot Noir) qui donne à ce «Rosé Brut» sa couleur flamboyante, la délicatesse de son fruité rond, ample et structuré, son élégante finesse qui lui donne un charme enchanteur.



**VINEA D'OR** POUR LE PINOT NOIR 2008  
DU «DOMAINE DE SARRAUX-DESSOUS»  
Bolle & Cie SA à Morges

**VINEA D'ARGENT** POUR LE PINOT NOIR  
«DOMAINE LE MANOIR-BONVILLARS»  
CAVE DE JOLIMONT



## Grand Prix du Vin Suisse

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

### LE FENDANT 2008 de la Cave Saint-Pierre au nombre des six Chasselas nominés pour la finale du Grand Prix du Vin Suisse 2009

Parmi les 2117 vins en lice pour le «Grand Prix du Vin Suisse 2009», le «Fendant 2008 – Réserve des Administrateurs – Cave Saint-Pierre – Chamoson» obtient une Médaille d'Or et régate en outre pour le titre suprême au nombre des six vins retenus dans la catégorie «Chasselas». Depuis le 25 octobre, on sait que c'est un autre Fendant qui lui a brûlé la politesse...

#### Toujours dans le cadre du Grand Prix du Vin Suisse 2009, des médailles d'or à foison pour :

- *Dôle du Valais 2008*  
Réserve des Administrateurs – Cave Saint-Pierre
- *Heida du Valais 2008*  
Réserve des Administrateurs – Cave Saint-Pierre
- *Cornalin du Valais 2008*  
Réserve des Administrateurs – Cave Saint-Pierre
- *Château Maison Blanche*  
Savagnin blanc 2008 – Yvorne Grand Cru
- *Domaine du Martheray*  
Chardonnay barrique 2008 – Féchy Grand Cru
- *Château d'Allaman*  
Chasselas 2008 – Allaman Grand Cru
- *Syrah du Valais barrique 2007*  
Cave Saint-Georges
- *Les Dioscures*  
Gamaret-Garanoir vaudois 2007 – Bolle & Cie SA

### En tête du classement de la sélection des vins vaudois 2009

– Domaine du Martheray – Chardonnay barrique 2008	<b>Lauréat</b>
– Château d'Allaman – Rouge 2008	<b>91,50 points</b>
– Sept Murs – Pinot Noir 2008 – Bujard	<b>91,20 points</b>
– Domaine de Valmont – Rouge 2008	<b>90,30 points</b>
– Pinot Noir Barrique 2006 Jean-Jacques Bolle – Bolle	<b>90,00 points</b>

## Une valeur absolue: le Domaine de Beurenard à Châteauneuf-du-Pape



**Il a sa place parmi les plus grands de Châteauneuf-du-Pape, ces vins aux parfums magiques, sublimes en bouche, d'une incroyable énergie, aptes à une somptueuse longévité, mais que l'on peut boire jeunes pour apprécier leur forte sensation de fruit.**

Propriété de la famille Coulon depuis sept générations – avec les deux frères Daniel et Frédéric aujourd'hui aux commandes – le Domaine de Beurenard s'étend sur 32 hectares de vignes à Châteauneuf-du-Pape et sur 25 hectares en Côtes-du-Rhône Villages Rasteau. Chacun a à l'esprit les images classiques des vignobles de Châteauneuf-du-Pape: galets roulés d'où émergent des ceps nouveaux sous un soleil de feu. Mais, tel Beurenard, les meilleurs Châteauneuf-du-Pape sont souvent produits sur des terroirs diversifiés de trois types: galets roulés (comme mentionné), terres graveleuses et sols sablonneux, parfois encore combinés avec l'argile et l'argilo-calcaire. A cette diversité géologique s'ajoute une multiplicité de situa-

tions (terrasses, côtes, etc.). Conjugée à un encépagement formé de multiples variétés (treize au total) adaptées aux différents sites, cette complexité de sols et de situations concourt à conférer aux vins du Domaine de Beurenard une personnalité et une typicité très originales. Par exemple, de la roche blanche des calcaires de l'Urgonien naissent des cuvées noires, élancées, aussi sauvages que le maquis environnant, auxquelles une note de graphite donne une caractéristique très particulière. Depuis plus de cinquante ans, les vignobles du Domaine de Beurenard sont cultivés avec des façons culturales respectueuses de la nature et de l'environnement: épandage de fumier, absence d'herbicides résiduels, enherbement

réfléchi. Evitant l'érosion, ce dernier facteur est également fondamental pour maîtriser la vigueur de la vigne, augmenter le taux de matière organique dans le sol, développer la vie en surface et favoriser l'enracinement en profondeur. Les vendanges sont manuelles et le tri des raisins est élevé au rang de dogme. Le rendement à l'hectare est l'un des plus sévèrement limités de France: 35 hectolitres/hectare (très inférieur pour certaines cuvées du Domaine de Beurenard). Les méthodes de vinification du Domaine de Beurenard ont beaucoup évolué.

Depuis 1988, un équipement technique avec égrappoir, pressoir pneumatique, cuves thermorégulées – dont certaines à pigeage – a été complété par une nouvelle cuverie, composée de petites cuves tronconiques de chêne. La fermentation dans le bois permet un pigeage efficace, une oxygénation modérée, un assouplissement et une polymérisation des tanins apportant plus de fond et de rondeur dans les vins. Des soins permanents sont apportés à l'élevage, d'une durée de 9 à 18 mois selon les cuvées.

### LES GRANDS CLASSIQUES



DOMAINE DE BEURENARD –  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – ROUGE

Avec 70 % de Grenache, 10 % de Syrah, 10 % de Mourvèdre, 10 % de Cinsault et divers cépages de l'appellation, la cuvée rouge du «DOMAINE DE BEURENARD» affiche une grande concentration, toujours en finesse, élégance et minéralité. Rond et d'une profondeur fruitée, gras et très onctueux, tanins lissés, longueur suave, finale de grande sève, notes épicées.

DOMAINE DE BEURENARD –  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – BLANC

En blanc (dans cette couleur, la production totale ne représente que le 7 % de l'appellation), le «DOMAINE DE BEURENARD» est issu des raisins blancs des cépages Clairette (30%), Grenache Blanc (20%), Bourboulenc (25%), Roussane (22%), Picpoul et Picardan (3%). Vinification sur le fruit, sans malolactique. Très subtilement constitué, large palette aromatique, charnu, persistant, d'une immédiate séduction.



### Pour une ambiance sympa, invitez le Cava «LUNA DE MURVIEDRO»!

Les effervescents ont le vent en poupe. Moins cérémonieux que le champagne, ils sont appréciés pour leur style sans fla-fla ou esbroufe, leur convivialité plus débonnaire. Dans ce marché international très disputé, les Cava espagnols, adulés par de nombreux connaisseurs, peuvent revendiquer une des premières places. Propulsée par la vague de notoriété qui lui a valu d'être distinguée au titre de «meilleure bodega de l'année», Murviedro se sent des ailes pour partir à la conquête des amateurs avec son Cava «LUNA DE MURVIEDRO». Elaboré dans des caves spécialement aménagées pour une production respectueuse des strictes règles de la méthode dite classique ou traditionnelle (avec une seconde fermentation en bouteille), le Cava «LUNA DE MURVIEDRO» est merveilleusement frais et aérien, tout à la fois floral et fruité, crémeux à souhait, avec beaucoup de classe et de finesse. Pas besoin d'attendre un événement exceptionnel pour faire sauter le bouchon! Le «LUNA DE MURVIEDRO» démarre au quart de tour et met de l'ambiance...

