

Plus de 500 vins en lice au Mondial du chasselas

Le premier concours œnologique dédié au cépage emblématique de la viticulture romande aura lieu fin juin à Aigle.

Chasselas, fendant, gutedel: essentiellement consommé comme raisin de table, ce cépage blanc aux dodus petits grains dorés, tantôt roux tantôt tirant sur le violacé, est cultivé dans de nombreux pays – sans pour autant qu'on puisse parler d'un cépage «international». Il est pourtant vinifié en volumes importants dans plusieurs régions viticoles: en Suisse bien sûr, mais aussi en Hongrie, dans le Markgräferland allemand et en France, notamment en Alsace, où il n'a toutefois pas la qualité de «cépage noble» attribuée au riesling, au pinot gris ou au gewurztraminer.

Plus discret que des stars comme le chardonnay ou le viognier, le chasselas n'en mérite pas moins son concours mondial, agendé depuis plusieurs mois; les dégustations proprement dites auront lieu les 1^{er} et 2 juin à Lausanne tandis que la proclamation des résultats aura lieu le 6 juillet à Aigle. En attendant de connaître les lauréats, le concours a déjà rempli tous ses objectifs en termes de participation, pour la plus grande satisfaction des organisateurs, qui rappellent le scepticisme suscité par l'annonce de l'épreuve (morceaux choisis: «avec tous ces concours, ils n'auront qu'une cinquantaine d'inscriptions!» «Un Mondial du chasselas à Aigle? Ce ne sera que des vins suisses. Pire que des vins du Chablais!» et autres traits d'esprit...)

«Nous sommes aujourd'hui en mesure de vous annoncer que les objectifs du comité sont largement atteints, se félicite Claude-Alain Mayor, secrétaire de l'Association pour la promotion du chasselas. Plus de 500 vins ont été inscrits. En comparaison, le Mondial des pinots



Chasselas, le raisin de table des uns fait le vin de gastronomie des autres...

de Sierre totalisait 1310 vins lors de sa 14^e édition et le Mondial du merlot annonçait 300 crus dégustés lors de sa 4^e édition, toutes deux en 2011.»

Comme on pouvait s'y attendre, une majorité de vins présentés au concours provient du canton de Vaud, seule région à le promouvoir en tant que spécialité haut de gamme. Néanmoins, une forte proportion de crus valaisans et des autres cantons romands laisse imaginer de belles bagarres pour l'attribution des places d'honneur. Autre motif de satisfaction, les «petites» régions viticoles comme le Vully Fribourgeois ou le Lac de Biemme sont bien représentées, avec respectivement 18 et 9 chasselas inscrits.

A l'échelon international, le succès est aussi au rendez-vous, puisque pas moins de quarante-cinq vins étrangers sont annoncés. Leurs régions de production: Allemagne, Alsace, Savoie, USA et Canada! Notons enfin que ces vins seront jugés par des panels eux aussi très diversifiés puisque parmi les quelque cinquante dégustateurs inscrits, on recense sept professionnels venus de France et autant d'Allemagne. (blg)

Premiers Grands Crus vaudois: à moitié plein ou à moitié vide?

Les voici, après plus de 15 ans de tâtonnements, ces «1^{ers} Grands Crus vaudois». Mais que signifie cette cerise sur le gâteau des AOC cantonales? Petit exercice de

Ils sont 11 chasselas pour l'année 2011, portés sur les fonts baptismaux par le président de l'Office des vins vaudois, Pierre Keller, et le président (bientôt sortant) du Gouvernement, Pascal Broulis. L'Etat, a-t-il annoncé, va aussi se lancer dans la compétition, en désignant dès cette année un «vin officiel» cantonal. Du côté des arguments en faveur de ces vins, répondant à un cahier des charges plus sévère que les AOC et les grands crus, ces exigences, d'abord: un peu plus d'une bouteille de 75 cl au mètre carré (0,8 litre), densité de plantation de 6000 pieds au moins, âge des vignes de plus de 7 ans, richesse en sucre de 75° Oechsle au moins (pour le chasselas), aucun coupage, soit 100% de la parcelle enregistrée.

Ces conditions sont renforcées par deux étapes draconiennes. D'abord, un dossier technique et une illustration organoleptique; la moitié des vins candidats cette année ont péché à ce niveau. Leur producteur, surtout en ce qui concerne les rouges, consécutivement absents de la sélection 2011, n'a pas pu présenter cinq millésimes sur dix ans, jugés à l'aveugle par une commission de dégustation, émanation du label Terravin, présidée par Marco Grognoz.

Redégustés chaque année

Les onze premiers y sont tout de même parvenus... Mais rien ne leur est acquis définitivement: une dégustation aura lieu chaque année pour confirmer leur présence dans la sélection annuelle. L'éventuelle sanction peut paraître sévère. Elle est déjà pratiquée, chaque année, pour les grands crus communaux du Valais, et vient d'être mise en œuvre pour les crus bourgeois du Bordelais. On n'entrera donc pas parmi ces 1^{ers} Grands Crus vaudois comme dans une amicale, même si la liste des 11 élus de 2011 n'offre pas de surprise marquante. On savait l'association des Clos, Domaines et Châteaux, chaperonnée par le groupe Schenk, en pointe: elle place 5 vins dans la sélection. Parmi ceux-ci, le plus vaste domaine, le Château de Châtagneréaz, à Mont-sur-Rolle, avec 8 hectares (85 000 bouteilles potentielles). André Fuchs, directeur de Schenk et président de Clos, Domaines et Châteaux, assure qu'il n'y aura pas d'autre vin sous l'étiquette de ce château que du 1^{er} Grand Cru. D'autres propriétaires ont choisi des surfaces bien moindres, représentant à peine plus de 10 000 bouteilles à commercialiser.

S'il paraît indéniable que la démarche, exigeante à la base, devrait permettre de profiler des terroirs favorables à l'élaboration de grands chasselas – Mont-sur-Rolle parvient à glisser quatre domaines dans cette première sélection, Yvorne, trois –, sa réussite commerciale est plus difficile à cerner. Les «grandes maisons», comme le groupe Schenk, avec Châtagneréaz et les deux domaines d'Obrist (Autecour et le seul Lavaux, le Château de Chardonne), et Hammel (quatre domaines, de Fischer, à La Côte, Clos du Châtelard, à Ville-neuve, et Clos de la George et L'Ovaille 1584, à Yvorne) pourront profiler leurs chasselas dans le haut de leur assortiment. Mais les autres? C'est ce qui a retenu plusieurs candidats, qui se demandent si le jeu en vaut la chandelle.

Un manque d'ambition

Le point faible du système réside dans un manque d'ambition. Les critères énoncés ci-dessus sont à relativiser. Sévère, le rendement de 0,8 litre par mètre carré? En 2010 et 2011, en moyenne cantonale, la production s'est élevée à 0,819 l et 0,854 l pour les cépages blancs. Et la richesse en sucre à 75° Oechsle? En 2010 et 2011, elle était de 79°, puis de 75,36°, en moyenne cantonale de tous les chasselas des quatre coins du canton... Le texte légal prend



ovv

de la marge pour une «petite année» à venir. Car, que faire d'un vin qui n'atteindrait pas les exigences d'un 1^{er} Grand Cru? On peut le déclasser en Grand Cru, voire en vin de château ou de domaine classé AOC régionale, mais avec un coupage limité à 90% du domaine et 10% de la région. Et chacun est libre d'annoncer la surface qu'il désire classer au sommet de la pyramide des AOC vaudoises, de sorte qu'on pourrait retrouver sur le marché la même étiquette «répartie» sur trois «étages», AOC régionale château, grand cru et 1^{er} grand cru.

Le système laisse une large part de liberté à chaque producteur. Ces 1^{ers} Grands Crus, on les avait annoncés drapés dans du papier de soie – symbole repris par le site Internet www.premiersgrands crus.ch –, en réalité,

cet habillage est facultatif. La commission vaudoise n'a pas cru bon d'imposer une bouteille – alors que les Valaisans ont choisi le flacon commun de Vétroz pour leurs «simples» grands crus. Pas de prix imposé, non plus, la gamme allant de 15 à 22 francs. Pas de contribution solidaire, pour assurer une publicité à long terme, par exemple en consacrant 1 ou 2 francs par flacon pour promouvoir cette élite, ce qui aurait permis de lever d'emblée de 200 000 à 400 000 francs.

Une démarche à long terme

Ainsi nés, ces 1^{ers} Grands Crus paraissent, pour l'instant, davantage se juxtaposer aux autres vins vaudois, logés dans le demi-pot traditionnel, munis du label «Lauriers d'or Terravin», médaillés ici ou là, que de les coiffer au sommet d'une pyramide bien floue pour le consommateur. Mais, promet Charles Rolaz, président de la commission des 1^{ers} Grands Crus et copropriétaire de Hammel à Rolle, on n'est qu'au début d'une démarche qui, «à long terme, dans 15 ou 20 ans, devrait logiquement déboucher sur une hiérarchie territoriale des vins vaudois». «Patience et longueur de temps font plus force ni que rage», écrivait La Fontaine. Une leçon qui vaut bien une pinte de chasselas.

Pierre Thomas

LES ONZE ÉLUS 2011 ET LEUR SURFACE

La Côte, 6 domaines, dont 4 à Mont-sur-Rolle:

- × Château de Châtagneréaz, Mont-sur-Rolle, 8 ha, Schenk, membre de Clos, Domaines & Châteaux (CDC);
- × Domaine de Autecour, Mont-sur-Rolle, 1,4 ha, Obrist, CDC;
- × Domaine Es Cordelières, Mont-sur-Rolle, famille Gränicher, 3,3 ha, CDC;
- × Château de Mont, Mont-sur-Rolle, famille Naef, 1 ha, CDC;
- × Au Fosseau, Vinzel-Bursins, Reynald Parmelin, 0,3 ha;
- × Domaine de Fischer, Bougy-Villars, 1 ha, Hammel, Rolle.

Chablais, 4 domaines, dont 2 à Yvorne:

- × Clos du Châtelard, Villeneuve, 2 ha, Hammel;
- × Clos de la George, Yvorne, 2 ha, Hammel;
- × L'Ovaille 1584, Yvorne, 2 ha, Hammel;
- × L'Ovaille, Yvorne, 2,3 ha, Deladey et fils, Yvorne.

Lavaux, 1 domaine:

- Château de Chardonne, 1,7 ha, Obrist, membre CDC.

www.premiersgrands crus.ch

ANNONCE

Cueillis le jus des champions!



Sebastian Vettel
World Champion
Red Bull Racing,
World Champion
2010 & 2011



C'est l'air des champions:

- goût des champions
- qualité suprême
- choix grandiose
- meilleur rapport qualité-prix

Répondre à la question & gagner!

3 x voyages au Grand Prix de Formule 1 en Hongrie les 28 et 29 juillet 2012

6 x week-ends Bien être

Qualification pour des gastronomes, dépositaires et commerce de détail en Suisse. Des collaborateurs de Feldschlösschen et Rauch sont exclus de la participation. Tout recours juridique est exclu. Pas de paiement en espèces. Voir des détails sur www.rauch.ch/weltmeistersaft



Qui est devenu champion du monde du Formule 1 en 2010 et 2011 ?

- Sebastian Vettel
- Didier Cuche

• vite et confortable on-line sur www.rauch.ch/weltmeistersaft

• envoyez carte postale avec réponse et indication de votre société, adresse et no. de téléphone à: RAUCH, mot de passe: jus champion du monde, Espenstr. 127, CH-9443 Widnau

• date limite des envois 29 juin 2012