



Le vin révélé

Que dit le vin dans la transparence des verres? Aimable ou réservé, mais en tous cas complexe comme toute matière vivante, il ne livre pas ses secrets d'un seul coup d'œil. L'intérêt de ce cahier est de lui permettre de révéler les nombreuses facettes de sa personnalité. Pour ce faire, *Le Guillon* rendra compte du parcours des vins vaudois dans les principales dégustations qui se tiennent en Suisse et à l'étranger, en réservant une attention très particulière à la *Sélection des vins vaudois*, organisée pour la première fois sous l'égide de l'Office des Vins Vaudois et patronnée par l'Union suisse des œnologues (USŒ).



Sélection des vins vaudois, mai 2005

Un «coach» pour les vins primés

CREATim Photographie

Viser le patronage de l'Union suisse des œnologues(*), cela représentait, pour les dégustations organisées sous l'égide de l'Office des Vins Vaudois, l'assurance d'obtenir une reconnaissance à l'échelle nationale et internationale. C'est désormais chose faite: la première Sélection des vins vaudois patronnée par l'USCE s'est tenue en deux sessions, à Lausanne et à Morges, au mois de mai dernier. Grâce à ce prestigieux «coaching», nos dégustations affichent clairement leurs ambitions qui sont: d'encourager la production de

vins de bonne qualité, de favoriser leur promotion en Suisse comme à l'étranger, de stimuler leur consommation raisonnable en tant que facteur de civilisation, d'aider à faire connaître au public les types caractéristiques des vins produits, d'élever le niveau technique et scientifique des participants ainsi que de contribuer à l'expansion de la notion culturelle de la viticulture et des vins vaudois. Un fameux dessein pour une noble cause. Consultez la liste exhaustive des vins primés par les jurys

professionnels dans les pages qui suivent et appréciez les notes de dégustation et «coups de cœur» de Jacques Perrin. (FZi)

(*) Fondée en 1987 et dirigée par Simone de Montmollin, l'Union suisse des œnologues se présente de manière détaillée sur le site www.usoe.ch

L'organisation de la dégustation a été assurée par General Wine Services SA, une toute nouvelle société spécialisée dans le tourisme viti-vinicole. GWS, route de Denges 28G, 1027 Lonay, tél. +41 (0) 21 802 00 70, info@general-wine-services.ch

Le Présidium à Beaulieu: de bas en haut, Robert Crüll, président, Alain Emery, expert USCE; Fabio Penta, vice-président, et Daniel Duffaux, délégué permanent de l'USCE auprès de l'OVV.

La Sélection des vins vaudois, édition mai 2005, c'est:

739 échantillons de vin présentés, dont
354 chasselas
112 spécialités blanches
41 rosés
232 rouges et spécialités rouges
225 diplômes décernés





94.3

Luins, Serreaux Dessus 2004

Matringe SA, 1268 Begnins,
022 366 29 47

Robe à reflets clairs. Nez fin, floral. Encore un peu discret, le fruit dénote toutefois une belle pureté. Très jolie attaque, fine, précise. La bouche est sertie d'une vivacité dynamique et le vin se révèle vibrant et racé. Délicieux.



93.5

Féchy, «P» 2004

Jacques Pelichet, 1173 Féchy,
021 808 51 41

Ce «P» arbore une très belle robe à reflets dorés. Le nez est exubérant, presque exotique dans ses arômes, laissant entrevoir le raisin bien mûr. L'entrée en bouche est ample, évasée, ouvrant sur un volume impressionnant. C'est un superbe «jus», complet, aromatique, d'une remarquable richesse de constitution et d'une grande plénitude aromatique. Finale longue et joyeuse dans son expression.

Le vin révélé

Millésime 2004, l'heureuse surprise!

par Jacques Perrin

Au printemps 2004, nombreux étaient celles et ceux qui s'interrogeaient sur le sort que la Nature allait nous réserver pour le nouveau millésime.

Après la canicule de 2003, certains se risquaient d'ailleurs à prédire une année abondante et plus fraîche. Et les faits allaient se charger de leur donner raison...

En dépit d'un début de printemps plutôt en demi-teinte, mai et juin, assez chauds et secs, favorisent une floraison homogène, et la sortie s'annonce très abondante. Il apparaît évident à ce moment-là – et c'est une constante dans la plupart des vignobles européens – que la récolte sera généreuse, comme si, après les conditions exceptionnelles connues en 2003, la vigne voyait sa vigueur renouvelée...

Il est clair, à ce stade, que la régulation de la charge va être une des clés de la réussite dans le millésime. L'été se caractérise par un climat chaud et humide, de quoi hélas réveiller *uncinula necator*, l'oïdium sournois qui n'attend que ce genre d'occasion pour se manifester. Vigilance donc durant tout l'été, d'autant que le mois d'août, plus chaud que la moyenne saisonnière, est marqué par une pluviométrie beaucoup plus abondante que la normale. Une nouvelle fois, le mois de septembre va faire la différence grâce à son temps sec et ensoleillé. Il accomplira un vrai miracle! De quoi récompenser les efforts des viticulteurs attentifs en les gratifiant, au final, de vins axés sur la finesse aromatique et sur la fraîcheur.

La grande tradition des Chassefas

VULLY

87.8 **Vully, Les Grappes 2004**
Daniel Matthey, 1586, Vallamand-Dessus,
026 677 13 30

LA CÔTE

87 **Morges 2004**
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

89.2 **Morges, Clos Rochette 2004**
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

88 **Morges, Clos des Abbesses 2004**
Henri Cruchon, 1112 Echichens, 021 801 17 92

88.4 **Morges, Les Pétoleyres 2004**
Henri Cruchon, 1112 Echichens, 021 801 17 92

91.2 **Morges, Château de Lonay 2004**
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully,
021 799 99 11

88.6 **Morges, St-Livres 2004**
Luc Pellet, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 44 48

90.2 **Morges, Fatourette 2004**
Pierre Sauty, 1135 Denens, 021 801 16 53

87.4 **Morges, Vufflens-Le-Château 2004**
Uvavins, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 54

88.5 **Nyon, Clos de Barin 2004**
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

87.3 **Nyon, Domaine de la Treille 2004**
J.-J. Dutruy & Fils, 1297 Founex, 022 776 54 02

87.3 **Nyon, Château de Crans 2004**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02

87.3 **Bursinel, Clin d'Œil 2004**
Robin Mani, 1195 Dully, 021 824 16 92



95.6

Villette, Champ-Noé 2004

Jean-Luc Blondel, 1096 Cully,
021 799 31 92

*Belle robe lumineuse.
Le nez s'avance sur des nuances
de fleurs blanches et de fruits
à chair jaune. Très jolie attaque,
stylée, finement perlante.
Le développement en bouche
est long, continu. La minéralité
laisse son empreinte discrète sur
la finale, caractérisée par une
persistance remarquable.*

96.4



Villette, Cuvée des Hélvètes 2004

Union Vinicole de Cully, 1096 Cully,
021 799 12 96

*Précédé par une robe lumineuse
à reflets clairs, le nez se profile sur
un fin sillage minéral agrémenté
de notes d'agrumes. L'attaque en
bouche est tonique, parfaitement
découpée. Evolution sur un corps
élanqué, d'une très belle fraîcheur
d'expression. C'est un vin qui allie
magistralement style ainsi que
caractère et qui s'achève sur une
finale d'une grande persistance.
Une réussite!*

- 88.8 **Bursinel, Au Grand Clos 2004**
Eric & Roland Widmer, 1195 Bursinel, 021 824 13 14
- 89 **Perroy, Domaine Chatelanat 2004**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 90.8 **Perroy, Clair Obscur 2004**
René Taurian, 1166, Perroy, 079 206 54 65
- 91.3 **Tartegnin 2004**
Claude Berthet, 1268 Begnins, 022 366 11 16
- 90.3 **Tartegnin 2004**
D. & F. Blanchard, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 19 22
- 91.8 **Tartegnin, Domaine de la Crosettaz 2004**
Daniel Bovy, 1182 Gilly, 021 824 13 52
- 90 **Tartegnin, Domaine des Caillattes 2004**
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07
- 92.3 **Tartegnin, Clos du Roussillon 2004**
Marcel Berthaudin SA, 1180 Tartegnin, 022 732 06 26

- 92.3 **Luins, Domaine de la Capîte 2004**
Claude Berthet, 1268 Begnins, 022 366 11 16
- 88 **Vinzel, La Cure 2004**
Claude Berthet, 1268 Begnins, 022 366 11 16
- 87.3 **Vinzel, Château Le Rosey, Vieilles Vignes 2004**
Château Le Rosey SA, Pierre & Silvia Bouvier,
1183 Bursins, 021 824 14 49
- 90.8 **Vinzel, Boiserie 2004**
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64
- 89.4 **Vinzel, Domaine Delaharpe 2004**
Yann Menthonnex, 1183 Bursins, 021 824 22 30
- 89.5 **Vinzel, Domaine Delaharpe 2004**
Yann Menthonnex, 1183 Bursins, 021 824 22 30
- 89.5 **Vinzel, La Céleste 2004**
Yann Menthonnex, 1183 Bursins, 021 824 22 30
- 89.8 **Vinzel, Château de Vinzel 2004**
Obrist SA, 1800 Vevey, 021 925 99 25
- 88.3 **Mont-sur-Rolle, La Montoise 2004**
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64
- 89.8 **Mont-sur-Rolle,
Domaine de Maison Blanche 2004**
Yves de Mestral, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 44 72
- 89.8 **Mont-sur-Rolle, Montbenay 2004**
Maurice de Watteville, 1185 Mont-sur-Rolle,
021 825 13 50
- 91.8 **Mont-sur-Rolle, Domaine Au Point du Jour 2004**
Eric Durand, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 16 61
- 87.6 **Mont-sur-Rolle, Château
de Châtagneréaz 2003**
Schenk SA, 1180, Rolle, 021 822 02 02



Saint-Saphorin, Château de Glérolles, Planète 2004
Cave du Château de Glérolles SA,
1071 St-Saphorin, 021 946 25 30



Ce vin séduit au nez par ses notes fruitées d'une bonne intensité, parmi lesquelles on distingue un sillage d'ananas frais, et on admire sa pureté d'expression. L'entrée en bouche est enveloppée, caressante et révèle un très joli volume à l'évolution avec une belle vinosité. C'est un vin de texture, d'une construction équilibrée et qui se distingue en finale par sa vibration aromatique originale.

Dézaley, Les Côtes-Dessus 2004
Pierre Monachon, 1071 Rivaz,
021 946 15 97



Il faut laisser un peu de temps au nez pour qu'il révèle pleinement toutes ses qualités: pour l'heure, des arômes miellés et boisés s'associent à des notes citronnées et de thé vert sur fond de minéralité. Il se distingue au palais par une «envolée» superbe: l'entrée en bouche est ample, caressante, et ouvre sur un volume impressionnant. La suite en bouche est fastueuse: très jolie texture, assez grasse, ourlée par une fine minéralité qui lui confère tenue et distinction. La finale se déploie longuement sur des senteurs d'anis et de réglisse.

- 87.3 **Féchy, Le Brez 2004**
Raymond Paccot, 1173 Féchy, 021 808 66 48
- 91.8 **Féchy 2004**
Jacques Pelichet, 1173 Féchy, 021 808 51 41
- 87.8 **Féchy, Mon Pichet 2004**
Jacques Pelichet, 1173 Féchy, 021 808 51 41
- 88.3 **Féchy, Domaine de Martheray 2004**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02

LAVAUUX

- 93.6 **Lutry, Moulin-la-Vignette 2004**
J. & M. Dizerens, 1095 Lutry, 021 791 34 97
- 90.2 **Montreux, Récolte choisie 2004**
La Cave Vevey-Montreux, 1820 Montreux,
021 963 13 48
- 89.4 **Montreux, Château des Crêtes 2004**
La Cave Vevey-Montreux, 1820 Montreux,
021 963 13 48
- 89.6 **Montreux, Blonay Le Sendey 2004**
François Montet, 1807 Blonay, 021 943 53 35
- 91.6 **Villette, Château de Montagny 2004**
J. & M. Dizerens, 1095 Lutry, 021 791 34 97
- 90.2 **Villette, Les Chenalettes 2004**
Bernard Gorjat, 1091 Aran/Villette, 021 799 22 28
- 88.2 **Villette, Domaine de la Grille 2004**
Alain Parisod, 1091 Grandvaux, 021 799 48 15
- 94.8 **Villette, Les Echelettes 2004**
Jean-Daniel Porta, 1091 Aran/Villette, 021 799 23 63
- 92.3 **Chardonne, Clos de Châtoneyre 2004**
Association Vinicole de Corseaux, 1802 Corseaux,
021 921 31 85

- 88.6 **Chardonne 2004**
Les Frères Bovy, 1071 Chexbres, 021 946 51 25
- 93.4 **Chardonne, Noble Terre 2004**
La Cave Vevey-Montreux, 1820 Montreux,
021 963 13 48
- 87.3 **Chardonne, Vignefol 2004**
J. & M. Dizerens, 1095 Lutry, 021 791 34 97
- 89 **Chardonne, La Confrary 2004**
Olivier Ducret, 1803 Chardonne, 021 921 55 68
- 92.3 **Epesses, Rieux 2004**
Denis Fauquex, 1097 Rieux, 021 799 11 49
- 87.8 **Epesses, Crêt-Roux 2004**
Pascal Fonjallaz, 1098 Epesses, 021 799 37 56
- 89.3 **Epesses, La Boursière 2004**
Hegg & Fils, 1098 Epesses, 021 799 14 51
- 91.2 **Calamin, L'Arpège 2004**
Jean-Luc Blondel, 1096 Cully, 021 799 31 92
- 90.6 **Calamin 2004**
Denis Fauquex, 1097 Rieux, 021 799 11 49
- 91.2 **Calamin 2004**
Jean-François Neyroud, 1803 Chardonne,
021 921 71 73
- 89 **Saint-Saphorin, Gueule de Loup 2004**
Roger Barbey & Christophe Francey, 1071 Chexbres,
021 946 12 56
- 87.4 **Saint-Saphorin, Pré-Lyre 2004**
Jean-Luc Blondel, 1096 Cully, 021 799 31 92
- 89 **Saint-Saphorin, Roche aux Vignes 2004**
Bernard Bovy, 1071 Chexbres, 021 946 10 64
- 91 **Saint-Saphorin, Domaine des Déserts 2004**
François Chappuis, 1071 Rivaz, 021 946 37 14



96.8

Yvorne, A la George 2004
Charly Blanc & Fils, 1852 Versvey,
024 466 51 45

La luminosité de la robe est à elle seule un enchantement. Le nez est complexe et racé: notes de fougère, caractère discrètement épicé et torréfié (noisette grillée). Il se présente au palais comme un vin subtil, de construction très précise, élancé, avec un milieu de bouche assez dense. Evasée et soutenue, la finale est éclatante par sa richesse de sève et sa pureté d'expression.



92.4

Sauvignon, Sous l'église, 2004
Daniel Rossier, 1175 Lavigny,
021 808 61 21

Avec son nez aux notes intenses de sureau et son rappel de fruits exotiques, il ne trahit pas son origine. Bien typé de son cépage, il ne manque pas d'éclat et se distingue par une bouche où richesse de constitution et fraîcheur s'équilibrent parfaitement. Un vin au style pétulant.

- 90.4 **Saint-Saphorin, Les Paleyres 2004**
Vincent Chappuis & Fils, 1071 Rivaz, 021 946 17 57
- 93 **Saint-Saphorin, Les Fosses 2004**
Bernard Chevalley, 1071 St-Saphorin, 021 921 73 20
- 89.4 **Saint-Saphorin, Le Sémillant 2004**
Jean-Michel Conne, 1071 Chexbres,
021 946 26 86
- 87.4 **Saint-Saphorin, Dubois 2004**
Dubois Frères SA, 1096 Cully, 021 799 22 22
- 91 **Saint-Saphorin, Mur Blanc 2004**
J.-L. Jomini & Fils, 1605 Chexbres, 021 946 24 46
- 93.2 **Saint-Saphorin, Tour de la Paleyre 2004**
Les Fils Rogivue, 1071 Chexbres, 021 946 17 39

- 88.8 **Dézaley, Côtes des Abbayes 2004**
Jean-Luc Blondel, 1096 Cully, 021 799 31 92
- 87 **Dézaley, La Guenietta 2004**
Vincent Chappuis & Fils, 1071 Rivaz, 021 946 17 57
- 87.8 **Dézaley, Les Embleyres 2004**
Les Fils Rogivue, 1071 Chexbres, 021 946 17 39
- 89.2 **Dézaley, Sous Marsens 2004**
L.-Ph. & Ph. Rouge, 1098 Epresses, 021 799 41 22
- 89.4 **Dézaley-Marsens, Hautcrêt 2004**
Dubois Fils, 1098 Epresses, 021 799 33 00
- 91 **Dézaley, La Borne 2003**
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully,
021 799 99 11
- 87.6 **Dézaley, Chemin de Fer 2003**
Luc Massy, 1098 Epresses, 021 799 21 47

LE CHABLAIS

- 91.6 **Villeneuve, Domaine Scex du Châtelard 2004**
Daniel Allamand, 1844 Villeneuve, 021 960 18 66
- 87.5 **Villeneuve 2004**
Association Viticole de Villeneuve, 1844 Villeneuve,
021 960 17 60
- 87.5 **Villeneuve, Clos du Châtelard 2004**
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07
- 88.8 **Bex, Le Courset 2004**
Bonvin Chesaux SA, 1892 Lavey, 024 485 33 05
- 87.3 **Bex, Domaine du Montet 2004**
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07





94.2

Chardonnay, Le Passerillé 2003Henri Cruchon, 1112 Echichens,
021 801 17 92

On admire la belle robe lumineuse et chatoyante à reflets dorés et on se laisse captiver par son nez expressif, délicieusement «rôti» et profond. La bouche est splendide, ample et généreuse dans son développement, éclatante dans sa finale déployée où les notes de miel, de fruits confits et de frangipane s'allient en complexité.



92.2

Assemblage, Elixir 2003*

Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07

La robe se pare de nuances dorées chatoyantes. Nez d'une grande finesse, précis: les nuances d'agrumes, de vanille, notes légèrement terpéniques et fruits confits en composent le paysage. Bouche empreinte d'élégance, presque aérienne dans son développement. Très belle finale aux notes d'écorces d'agrumes, d'abricot rôti et de fleurs blanches.

- 91.5 **Ollon, Domaine La Combaz 2004**
Emile Blum, 1867 Ollon, 024 499 21 47
- 91.5 **Ollon 2004**
Stéphane Borter, 1860 Aigle, 024 466 53 52
- 89 **Ollon, Vy-Forchez 2004**
Philippe Brunner, 1867 Ollon, 024 499 17 21
- 89.8 **Ollon, L'Oisemont 2004**
Jean-Michel Conne, 1071 Chexbres, 021 946 26 86
- 87.4 **Ollon, Les Baysannes 2004**
Bertrand Gaillard, 1867 St-Triphon, 024 499 18 71
- 94 **Aigle, Merveille des Roches 2004**
Association Viticole Aigle, 1860 Aigle, 024 466 24 51
- 89 **Aigle, Trois-Tours 2004**
Association Viticole Aigle, 1860 Aigle, 024 466 24 51
- 87.8 **Aigle, La Dame Vaudoise 2004**
Association Viticole Aigle, 1860 Aigle, 024 466 24 51
- 87.3 **Aigle, Le Golliez 2004**
Charly Blanc & Fils, 1852 Versvey, 024 466 51 45
- 89.2 **Aigle, Le Long Bec 2004**
Jean-Michel Conne, 1071 Chexbres, 021 946 26 86
- 93.5 **Aigle, Les Délices 2004**
Obrist SA, 1800 Vevey, 021 925 99 25
- 89 **Yverne, Le Florin 2004**
Association Viticole Aigle, 1860 Aigle, 024 466 24 51
- 89.8 **Yverne, L'Ouille 2004**
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07
- 89.8 **Yverne, Château Maison Blanche 2004**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 90 **Yverne, Cuvée Prestige 2003**
Henri Badoux SA, 1860 Aigle, 024 468 68 88

Les spécialités blanches

vins structurés

* L'astérisque après le nom du vin signifie que le vin est élevé en fût de chêne ou en barrique.

- 88.6 **Auxerrois, Domaine des Chentres 2004**
Jean-Luc Rochat, 1163 Etoy, 021 808 74 22
- 90.3 **Auxerrois, Domaine Au Point du Jour 2004**
Eric Durand, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 16 61
- 89.3 **Chardonnay 2004**
Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74
- 89.6 **Pinot Blanc 2004**
Henri Cruchon, 1112 Echichens, 021 801 17 92
- 88 **Pinot Blanc 2004**
A. Neyroud & G. Bernasconi, 1803 Chardonne, 021 921 81 27
- 88.5 **Pinot Gris 2004**
Raymond Paccot, 1173 Féchy, 021 808 66 48
- 91.2 **Chardonnay, Noblesse 2003**
Henri Cruchon, 1112 Echichens, 021 801 17 92
- 89.6 **Chardonnay 2003***
Philippe Bovet, 1271 Givrins, 022 369 38 14
- 88.5 **Chardonnay, «Le Vin Vivant, Bernard Ravet» 2003***
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64
- 90 **Chardonnay Réserve 2003***
Raymond Paccot, 1173 Féchy, 021 808 66 48
- 90 **Chasselas, Les Bujardises 2003***
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02



89.8

Rosé de Pinot-Gamay, Domaine des Châbles 2004

Martial Neyroud, 1807 Blonay, 021 921 26 56

Paré d'une robe rosée d'une belle intensité, il évoque la fraise bien mûre au nez, et sa bouche se distingue par son caractère pulpeux et par son intensité fruitée. Sa finale est au diapason et regorge de notes de fruits macérés agrémentés d'une touche anisée. Un très joli rosé de repas.



90.4

Rosé de Pinot Noir, Domaine des Chentres 2004

Jean-Luc Rochat, 1163 Etoy, 021 808 74 22

Belle robe aux reflets rubis légers pour ce rosé tonique et expressif. Sa structure est empreinte d'un très joli dynamisme, et il révèle un côté désaltérant qui fera le bonheur des amateurs sous la tonnelle cet été, lorsque le soleil sera au zénith. Le rosé d'apéritif par excellence.

89.8 Chasselas, Chardonne Alias 2003*

Association Vinicole de Corseaux, 1802 Corseaux, 021 921 31 85

93.8 Doral, Les Guérites 2003*

Domaine de la Ville de Morges, 1110 Morges, 021 801 60 19

90.2 Pinot Blanc, Bonvillars 2003

Cave des viticulteurs de Bonvillars, 1427 Bonvillars, 024 436 04 36

88 Pinot Blanc, Château de Crans Galisse 2003*

Pierre Cretegny, 1299 Crans-près-Céligny, 079 301 34 04

88.2 Gewürztraminer, Bonvillars 2003

Cave des Viticulteurs de Bonvillars, 1427 Bonvillars, 024 436 04 36

86.5 Gewürztraminer, Château de Glérolles 2003

Cave du Château de Glérolles SA, 1071 St-Saphorin, 021 946 25 30

88.6 Pinot Blanc, Petite Corniche 2003*

Vincent & Henri Chollet, 1091 Aran/Villette, 021 799 24 85

87.6 Sauvignon, La Céleste 2003*

Yann Menthonnex, 1183 Bursins, 021 824 22 30

91.8 Viognier, Domaine de Maison Blanche 2003*

Yves de Mestral, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 44 72

vins aromatiques

93.2 Gewürztraminer, Cave des Rossillonnes 2004

Jean-Paul & Martial Besson, 1184 Vinzel, 021 824 12 46

86.8 Gewürztraminer 2004

Jacques Pelichet, 1173 Féchy, 021 808 51 41

89.6 Riesling X Sylvaner 2004

Daniel Bovy, 1182 Gilly, 021 824 13 52

90.6 Sauvignon Blanc 2004*

Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

88 Viognier 2004

Caves Cidis SA, 1131, Tolochenaz, 021 804 54 64

92.2 Viognier, Domaine La Combaz 2004*

Emile Blum, 1867 Ollon, 024 499 21 47

86.5 Assemblage, Côtes de l'Orbe 2004

Christian Dugon, 1353 Bofflens, 024 441 35 01

vins liquoreux

86.2 Dézaley, Vendanges tardives 2003*

Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully, 021 799 99 11

92.6 Gewürztraminer, Feuillantines 2003

Marcel Berthaudin SA, 1180 Tartegnin, 022 732 06 26

91.8 Gewürztraminer, L'Evoeh 2003

Domaine du Chêne SA, 1880 Le Chêne-sur-Bex, 021 721 48 29

92.3 Pinot Gris, Le Scinque 2003

Domaine du Chêne SA, 1880 Le Chêne-sur-Bex, 021 721 48 29

91.4 Assemblage, Euphonie 2003

Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

90.8 Assemblage, Château d'Allaman 2003

Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02

90.3 Assemblage, Charme d'Or 2003*

Daniel Marendaz, 1438 Mathod, 024 459 17 90



94.5

Gamay, Le Satyre 2004

Noé Graff, 1268 Begnins, 022 366 12 96

Robe plutôt soutenue sur des nuances rubis. Le nez est chatoyant et s'avance sur des notes de fruits intenses avec une dominante de cerise. Souple, l'entrée en bouche révèle une belle présence fruitée. Evolution sur une texture très douce, pulpeuse et vibrante d'arômes. Un superbe vin de plaisir, savoureux, d'un naturel d'expression remarquable.



95

Gamaret, Domaine La Capitaine 2004*, Bio

Reynald Parmelin, 1268 Begnins, 022 366 08 46

Robe grenat intense. Passé un premier nez boisé, il révèle des notes fruitées, profondes, rehaussées d'une touche légèrement mentholée. Le palais est dans la continuité parfaite du nez et dénote un vin fin, équilibré, à la finale expressive et fraîche.

Le vin révélé

- 92.8 **Assemblage, Symphonie dorée 2003***
Michel Blanche, 1091 Grandvaux, 021 799 36 75
- 92.4 **Assemblage, Passerillé 2002**
Olivier Ducret, 1803 Chardonne, 021 921 55 68
- 90.2 **Assemblage, Le fruit défendu 2002***
Association Vinicole de Corseaux, 1802 Corseaux, 021 921 31 85

Les meilleurs rosés

- 85 **Rosé de Gamay, Rose des vents 2004**
Serge Dentan, 1180 Tartegnin, 021 825 23 70
- 87.5 **Rosé de Gamay, Follenvie, 2004**
Laurent Munier, 1180 Tartegnin, 021 825 46 38
- 88 **Rosé de Gamay, Coudrillon 2004**
Luc Pellet, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 44 48
- 87 **Rosé de Gamay-Pinot, Domaine de la Crosettaz 2004**
Daniel Bovy, 1182 Gilly, 021 824 13 52

- 87.6 **Rosé de Pinot Noir, Les Chaumes 2004**
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64
- 90 **Rosé de Pinot Noir, Œil de Perdrix Pressoir d'Or 2004**, Uvavins, 1131, Tolochenaz, 021 804 54 54
- 90.2 **Rosé de Pinot Noir, Serreaux Dessus Œil de Perdrix 2004**
Matringe SA, 1268 Begnins, 022 366 29 47
- 89.6 **Rosé de Pinot Noir, Œil de Perdrix 2004**
J. & M. Dizerens, 1095 Lutry, 021 791 34 97
- 85.8 **Rosé de Pinot Noir, Œil de Perdrix Feu d'Orée 2004**
Les Fils Rogivue, 1071 Chexbres, 021 946 17 39
- 88.8 **Rosé de Pinot Noir 2004**
Jean-François Morel, 1803 Chardonne, 021 921 96 19
- 89.4 **Rosé de Pinot Noir, Œil de Perdrix St-Vivien 2004**, Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully, 021 799 99 11
- 87.6 **Rosé de Pinot Noir, Œil de Perdrix Domaine de Montauban 2004**, Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully, 021 799 99 11





93.5

Pinot Noir, Servagnin 2003*

Henri Cruchon, 1112 Echichens,
021 801 17 92

La robe se pare de reflets grenat. Le nez est très solaire, associant des notes de fruits macérés et de confiture de fruits noirs à des notes légèrement boisées et épicées. Très jolie attaque, souple, caressante, dotée d'une fine vivacité qui équilibre parfaitement sa formidable richesse de constitution. Finale d'une grande amplitude, caractérisée par des tannins raffinés et une persistance superbe.



93.3

Garanoir, Château Le Rosey 2003*

Château Le Rosey SA, Pierre & Silvia
Bouvier, 1183 Bursins,
021 824 14 49

Robe rouge à reflets rubis. Nez fin et nuancé qui s'avance sur des notes boisées bien intégrées derrière lesquelles on perçoit des senteurs de fruits à noyau, d'épices douces. Très jolie entrée en bouche, souple et d'une bonne intensité aromatique. A l'évolution, le corps apparaît savoureux, ascendant, et prend appui sur une fine tannicité. Finale d'une grande élégance aux notes de framboise et de mûre écrasées.

Les rouges et spécialités rouges

* l'astérisque après le nom du vin signifie que le vin est élevé en fût de chêne ou en barrique.

88.6 **Gamay, Salvagnin Domaine du Manoir 2004**
Obrist SA, 1800 Vevey, 021 925 99 25

88.5 **Gamay, Château Lully 2004**
Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74

88.3 **Gamay, Cuvée St-Vincent 2004**
La Cave Vevey-Montreux, 1820 Montreux,
021 963 13 48

89 **Gamay, Tête de Cuvée 2004**
La Cave Vevey-Montreux, 1820 Montreux,
021 963 13 48

91.3 **Gamay, Vy-Forchez 2004**
Brunner Philippe, 1867 Ollon, 024 499 17 21

90 **Pinot-Gamay, Château de Glérolles Nobles Cépages 2004**, Cave du Château de Glérolles SA,
1071 St-Saphorin, 021 946 25 30

90.3 **Pinot Noir, Sur les Chaux 2004**
Didier Gaille, 1425 Onnens, 024 436 21 25

88.8 **Pinot Noir, Clos des Plantaz 2004**
Luc Pellet, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 44 48

88.4 **Pinot Noir, Vignereine 2004***
Samuel Cossy, 1071 Chexbres, 021 946 29 36

93.6 **Gamaret, Côtes de l'Orbe 2004**
Christian Dugon, 1353 Bofflens, 024 441 35 01

93.8 **Garanoir, La Terrade 2004**
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully,
021 799 99 11





95.8

Merlot, Domaine de Crochet 2003*
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07

Robe d'une très belle concentration. Pour l'instant, le nez est encore sur la prise de bois, mais on devine en filigrane des notions de fruits noirs très mûrs ainsi qu'un sillage de réglisse. Quelques notes mentholées discrètes lui confèrent fraîcheur et élégance. Très belle attaque, richement texturée. Le «toucher de bouche» est magistral, soyeux, rehaussé par une trame fine. Les tannins sont racés, profonds, et la finale, par sa très grande persistance, parachève le tout.



92.8

Merlot, Merle Noir 2003*Vincent & Henri Chollet,
1091 Aran/Villette, 021 799 24 85

Robe extraordinairement dense à reflets pourpres. Il regorge de fruits dans son profil aromatique et délivre des notes intenses de petite prune, de cassis et de fruits rouges. Dans un millésime très mûr, il préserve totalement sa fraîcheur et se caractérise par une bouche stylée et sapide. Les tannins sont croquants, enrobés par un très joli fruit, mais conservent une fermeté qui est le gage d'un beau potentiel de vieillissement.

Le vin révélé

- 93.7 **Mondeuse, Ollon 2004**
Jean-Marc Lagger, 1867 St-Triphon, 024 499 21 62
- 88.2 **Assemblage, Les Pallins 2004**
Maryline Lavenex, 1321 Arnex-sur-Orbe, 024 441 24 27
- 92.7 **Assemblage, Le Milliaire 2004**
Daniel Rossier, 1175 Lavigny, 021 808 61 21
- 91.8 **Gamay, Commugny en Terre-Sainte 2003**
Cave de la Grappe d'or-Cécilia Renaud, 1297 Founex, 022 776 97 37
- 90.6 **Gamay, Domaine de Valmont 2003**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 93.3 **Gamay, Le Clos, 2003***
A. & P.-Y. Poget, 1352 Agiez, 024 441 37 56
- 91.2 **Gamay, Crescendo 2003***
Alain Rolaz, 1182 Gilly, 021 824 15 87
- 89 **Pinot-Gamay, Château des Crêtes 2003**
La Cave Vevey-Montreux, 1820 Montreux, 021 963 13 48
- 88.8 **Pinot-Gamay, La Borgnette 2003**
Vincent Chappuis & Fils, 1071 Rivaz, 021 946 17 57
- 93.5 **Pinot Noir, Soleil de Minuit 2003**
O. Chautems & J.-J. Monnier, 1443 Champvent, 024 459 22 28
- 89.5 **Pinot Noir, Domaine de la Treille 2003**
Jean-Jacques Dutruy & Fils, 1297 Founex, 022 776 54 02
- 88.2 **Pinot Noir, Domaine de Sarraux 2003**
Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74
- 93.3 **Pinot Noir, Le Paradis 2003**
Jean-Pierre Decurnex, 1180 Bugnau, 021 825 21 70
- 89 **Pinot Noir, Sortilège 2003**
A. Neyroud & G. Bernasconi, 1803 Chardonne, 021 921 81 27
- 90.2 **Pinot Noir, Château de Glérolles 2003**
Cave du Château de Glérolles SA, 1071 St-Saphorin, 021 946 25 30
- 92 **Pinot Noir, Saint-Saphorin 2003**
J. & M. Dizerens, 1095 Lutry, 021 791 34 97
- 90.5 **Pinot Noir, Le Courset 2003**
Bonvin Chesaux SA, 1892 Lavey, 024 485 33 05
- 91.8 **Pinot Noir, Domaine Dillet 2003**
Eric Minod, 1853 Yvorne, 024 466 53 89
- 88.8 **Pinot Noir, Servagnin 2003***
Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74
- 90 **Pinot Noir, Château de Crans Galisse 2003***
Pierre Cretegny, 1299 Crans-près-Céligny, 079 301 34 04
- 91.8 **Pinot Noir, Begnins 2003***
Philippe Straub, 1184 Vinzel, 021 824 15 48
- 88.3 **Pinot Noir, Le Flambeur 2003***
Vins Kursner Frères, 1173 Féchy, 021 808 52 22
- 89.5 **Pinot Noir, Chardonne 2003***
A. Neyroud & G. Bernasconi, 1803 Chardonne, 021 921 81 27
- 89.8 **Pinot Noir, La Maison du Léopard 2003***
Henri Badoux SA, 1860 Aigle, 024 468 68 88
- 90.3 **Cabernet Franc 2003**
Jean-David Rossier, 1175 Lavigny, 021 808 72 17
- 91.5 **Cabernet Franc, Domaine de la Vissenche 2003**
Jean-Michel Dufour, 1182 Gilly, 021 824 20 65



92.4

Saint-Saphorin, Syrah 2003*

Grognuz Frères & Fils, 1814 La Tour-de-Peilz, 021 944 41 28

Robe d'une belle profondeur à reflets grenat. Nez fin et complexe, au boisé parfaitement intégré: il développe des notes de fruits mûrs, de violette, de bois de cade. L'entrée en bouche est caressante et expressive. Il se révèle à l'évolution comme un vin d'une grande finesse, aux tannins précis, nuancés, à la finale persistante et d'un grand raffinement aromatique.



92.8

Syrah, Clos de la George 2003*

Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07

La robe est profonde, ourlée de nuances pourpres. Au nez, il exhale des notes de fruits macérés, de cassis, de cerise noire, d'épices douces ainsi qu'une touche minérale. Belle attaque ample, caressante, qui ouvre sur un volume de bouche très large. A l'évolution, il dénote un caractère ascendant qui culmine sur une finale explosive aux tannins denses, serrés, mais sans aucune rigidité.

- 91.3 **Cabernet Franc, Franc-tireur 2003***
Vincent & Henri Chollet, 1091 Aran, 021 799 24 85
- 94.3 **Cabernet Franc, Ollon 2003***
Pierre-Alain Meylan, 1867 Ollon, 024 499 24 14
- 89.6 **Cabernet Sauvignon 2003***
Michel Martin, 1166 Perroy, 021 825 28 01
- 91 **Gamaret, Domaine de Fischer 2003***
Famille H.-B. Ris, Domaine de Fischer, 1172 Bougy, 022 366 08 46
- 91 **Gamaret, Le Floric 2003***
Philippe Jaggi, 1267 Coinsins, 022 364 19 52
- 89.3 **Gamaret, Vy-Forchez 2003***
Philippe Brunner, 1867 Ollon, 024 499 17 21
- 91.8 **Gamaret, Ollon 2003***
Pierre-Alain Meylan, 1867 Ollon, 024 499 24 14
- 91.2 **Garanoir, Le Grégeois 2003**
Philippe Jaggi, 1267 Coinsins, 022 364 19 52
- 93.3 **Merlot, Domaine de Marcy 2003***
Roland Locher, 1162 St-Prex, 021 806 27 81
- 91.8 **Merlot, St-Saphorin 2003***
Pierre Monachon, 1071 Rivaz, 021 946 15 97
- 88.3 **Merlot, Le Courset 2003***
Bonvin Chesaux SA, 1892 Lavey, 024 485 33 05
- 92.3 **Syrah du Dézaley 2003***
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully, 021 799 99 11
- 89 **Assemblage, Vent du Large 2003**
A.-C. & S. Ruchonnet, 1071 Rivaz, 021 946 23 27

- 91.5 **Assemblage, Domaine de Marcy 2003***
Roland Locher, 1162 St-Prex, 021 806 27 81
- 88.7 **Assemblage, Château de Crans Galisse 2003***
Pierre Cretegny, 1299 Crans-près-Céligny, 079 301 34 04
- 91.5 **Assemblage, Cuvée Charles Auguste 2003***
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07
- 88.3 **Assemblage, Domaine de Beau-Soleil Confiance (fût de chêne) 2003**
Thierry Durand, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 49 21
- 88.3 **Assemblage, La Colombe Rouge 2003***
Raymond Paccot, 1173 Féchy, 021 808 66 48
- 91.8 **Assemblage, Triade 2003***
Association Vinicole de Corseaux, 1802 Corseaux, 021 921 31 85
- 90.7 **Assemblage, Le Jardin Secret 2003***
A. Neyroud & G. Bernasconi, 1803 Chardonne, 021 921 81 27
- 91.3 **Assemblage, Grand-Vire du Courset 2003***
Bonvin Chesaux SA, 1892 Lavey, 024 485 33 05
- 91.7 **Assemblage, Côte Rousse 2003***
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07
- 93.7 **Assemblage, Quatuor 2003***
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07
- 89 **Assemblage, Merlin 2002***
Cave du Prieuré, 1860 Aigle, 024 466 46 35

96.3

Assemblage, Cellier du Mas 2003, Réserve
D. & F. Blanchard, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 19 22



Belle robe profonde pour cet assemblage «baroque» de garanoir, diolinoir, cabernet x sauvignon, gamaret et merlot, qui réalise en quelque sorte la synthèse entre Bordeaux et le Pays de Vaud! Ne nous y trompons pas: la synergie fonctionne parfaitement ici et révèle un vrai vin de caractère au nez de fruits mûrs, à la bouche généreuse dans sa texture et serrée dans la trame de ses tannins. Il commence en douceur et finit sur une assise tannique vigoureuse et fraîche que vient prolonger une saveur persistante.

Le vin révélé

LES DEGUSTATEURS

Alexandre Altenried

Œnologue, Association
Vinicole, Aigle

Richard Aguet

Vigneron-encaveur, Féchy

Laurent Amiet

Œnologue, Ecole de Marcelin,
Morges

Rodrigo Banto

Œnologue, Uvavins, Tolochenaz

Jean-Yves Beausoleil

Œnologue, Association
Viticole, Ollon

Martial Besson

Vigneron-encaveur, Vinzel

Franco Bianco

Caviste, Union Vinicole, Cully

Etienne Blanchard

Vigneron-encaveur, Tartegnin

Frédéric Blanc

Vigneron-encaveur, Yverne

Richard Bonvin

Œnologue, Lavey-Village

Marc-Henri Bovard

Vigneron-encaveur, Perroy

Philippe Bovet

Vigneron-encaveur, Givrins

Charles Bovy

Œnologue, J.-P. Guignard, Rolle

Thierry Ciampi

Œnologue, Schenk SA, Rolle

Paul-Olivier Cosendai

Œnologue, Badoux SA, Aigle

Jean-François Crausaz

Maître caviste,
Bolle & Cie SA, Morges

Philippe Deladoey

Propriétaire-encaveur, Yverne

Daniel Dufaux

Ing. Œnologue ETS
Jean & Pierre Testuz SA,
Le Treytorrens

Denis Fauquex

Vigneron-encaveur, Rieux

Gilles Favre

Vigneron-encaveur, Luins

Pierre Fonjallaz

Vigneron-encaveur, Cully

Vincent Graenicher

Vigneron-encaveur, Tartegnin

Marco Grognez

Vigneron-encaveur, Villeneuve

Alain Gruaz

Ing. Œnologue ETS,
Schenk SA, Rolle

Claude Jaccard

Ing. Œnologue ETS,
Œnologie à façon SA, Perroy

Francine Joris-Gonseth

Vigneronne-encaveuse, Aigle

Claude Jotterand

Œnologue, Uvavins, Tolochenaz

Denis Jotterand

Œnologue
Office cantonal de la
viticulture, Morges

Laurence Keller

Responsable de l'œnologie,
Association Viticole, Lutry

Jean Lauber

Courtier en vins, Allaman

André Linherr

Courtier en vins, Epalinges

Stephan Locher

Caviste-œnologue
Pierre Dutoit, Perroy

Luc Massy

Propriétaire-œnologue, Epesses

Pierre-Alain Meylan

Vigneron-encaveur, Ollon

Sarah Meylan

Ing. Œnologue ETS, Cologny

Jean-François Neyroud

Vigneron-encaveur, Chardonne

Vincent Niklaus

Œnologue, Lausanne

Alain Parisod

Ing. Œnologue ETS,
Grandvaux

Fabio Penta

Œnologue, Hammel SA,
Rolle

Frédéric Pernet

Œnologue,
Jean & Pierre Testuz SA,
Le Treytorrens

Gilles Pilloud

Vigneron-encaveur,
Crans-près-Céligny

Cécilia Renaud

Vigneronne-encaveuse,
Founex

Alain Rolaz

Vigneron-encaveur,
Gilly

Jean-Philippe Sieber

Œnologue, Aubonne

Fabrice Thorin

Responsable «Nourriture
et Boissons»

Paléo Festival, Nyon

2005: vins vaudois et concours internationaux

Un chasselas d'or

par Pierre Thomas

Les vins vaudois ont mieux brillé à Bruxelles, en Bourgogne et à Bordeaux qu'à Paris, dans les concours internationaux du début de l'année. Fait rare, un chasselas 2003 de La Côte, de surcroît original dans sa démarche, est le seul du cépage emblématique du vignoble vaudois à avoir décroché une médaille d'or, à Bruxelles.

Début avril, le **Concours mondial de Bruxelles** – qui se jouait cette année à Ostende, en attendant... Lisbonne l'an prochain! – a confirmé son «leadership» auprès des vignerons suisses, qui ont envoyé 185 vins (en augmentation de 21%). Si le rouge d'assemblage 2001 Clos Corbassières, de Provins-Vallais, a été le seul à obtenir une «grande médaille d'or», sur les 13 médailles d'or (7% des vins suisses dégustés), quatre sont vaudoises: un vin liquoreux, le *Fruit défendu 2002* de l'Association vinicole de Corseaux – un pinot gris passerillé, complété par un peu de sylvaner et élevé dix-huit mois en barrique –, deux vins rouges d'assemblage, le *Prestige 2001*, de Marc-Henri Leyvraz à Saint-Saphorin, et *La Saga 2002* (cabernet-sauvignon, syrah, merlot d'Yvorne) d'Obrist SA à Vevey; enfin, un blanc sec, nommé *Coteaux de Chasselas, Les Jardins du Léman 2003*. «Coteaux de Chasselas», késako? Il s'agit en fait d'une tentative de percer le marché belge avec un chasselas d'as-

semblage provenant de quatre domaines de La Côte, le Château de Luins, La Couronnette de Perroy, Les Dames de Hautecour, à Mont-sur-Rolle, et le Domaine de Serreaux-Dessus, à Begnins, explique Antoine Nicolas, du dernier domaine cité. Les quatre domaines (d'une surface cumulée de 21 ha) étaient déjà présents au Swiss Wine Bar à Bruxelles, sous leurs propres étiquettes. Mais, pour attaquer le marché belge, ils ont décidé de faire vignette commune, une démarche qui n'a pas encore porté ses fruits, même si cette médaille d'or constitue un excellent outil de promotion. Enfin, parmi les 46 médailles d'argent (25%), onze vins vaudois, dont quelques chasselas en barrique.

Palmarès complet sur www.concoursmondial.be

A Paris, aux **Vinalies internationales** début février, le palmarès des vins vaudois fut moins étoffé. Attention, la liste de départ n'est pas publiée, comme dans tout concours, mais on sait que



sur 176 vins suisses, 126 étaient valaisans! Sur les seize médailles d'or suisses (9% des vins suisses dégustés), une seule vaudoise, pour une vendange tardive, *Elixir 2003*, du duo Rolaz-Penta, de chez Hammel SA à Rolle. Et parmi les 46 médailles d'argent (26%), neuf vaudoises, dont sept pour des vins rouges, généralement d'assemblage.

Palmarès complet sur www.oenologuesdefrance.fr ou dans le guide 1000 vins du monde chez Hachette.

En **Bourgogne**, la confrontation **Chardonnay du monde** a récompensé également une *Vendange tardive de Villeneuve* – mais 2002 – des récidivistes Rolaz-Penta, Hammel SA à Rolle et le *Chardonnay en barrique 2003* de la collection «Le vin vivant, Bernard Ravet», Caves Cidis SA, à Tolochenaz. Ces deux médailles d'or vaudoises représentent la moitié de la vendange suisse (6% des 67 vins dégustés). Parmi les 14 médailles d'argent (21%), cinq vaudoises et, pour

parvenir aux 30% de vins distingués, soit la norme des concours internationaux, sur trois médailles de bronze suisses, une vaudoise.

Palmarès complet sur www.chardonnay-du-monde.com

Les grands concours (unis dans la VINO FED) se limitent à des médailles d'or et d'argent. Reconnu comme tel, le **Concours œnologique de Vinitaly**, treizième du nom à Vérone, en mars, se singularise pourtant. Exemple dans la catégorie des vins blancs tranquilles AOC: une grande médaille d'or, une médaille d'or, trois médailles d'argent et deux médailles de bronze, puis 95 «grandes mentions», dont cinq suisses et une seule vaudoise, pour un

Gewürztraminer 2003 de la Cave du Château de Glérolles. Même sélection pyramidale pour les vins rouges des trois derniers millésimes où, sur 156 «grandes mentions», une échoit au vin rouge *Glamour 2002* de Jean-Michel Conne, à Chexbres. C'est tout pour les Vaudois, sans doute peu nombreux en Italie...

Palmarès (téléchargeable) sur www.vinitaly.com

Grâce à un vin liquoreux, *Trilogie 2003*, de la collection «*Le vin vivant, Bernard Ravet*», Caves Cidis SA et son œnologue Rodrigo Banto ont remporté la seule médaille d'or suisse du **Challenge du vin**, fin avril, à **Bordeaux**, parmi les 269 plus hautes distinctions, un triom-

phe complété par une médaille de bronze pour le chardonnay de base de la coopérative de Tolochenaz. *Trilogie*, comme son nom le sous-entend, rassemble du chardonnay, du doral et du pinot gris, passerillés.

Palmarès sur www.challengeduvin.com

Tels étaient, à notre connaissance, les résultats des vins vaudois dans les concours internationaux qui ne cessent de croître et de se multiplier. La preuve? Après **Riesling du Monde**, nouveau venu à Strasbourg, **Pinot gris du Monde**, le 15 mai 2006, qui pourrait intéresser quelques vigneron vaudois.

Infos détaillées sur www.riesling-du-monde.com



Le vin révélé



9 au 11 septembre 2005

Tous à Grandvaux!

Expositions, concours d'artistes, dégustations et animations vous attendent.

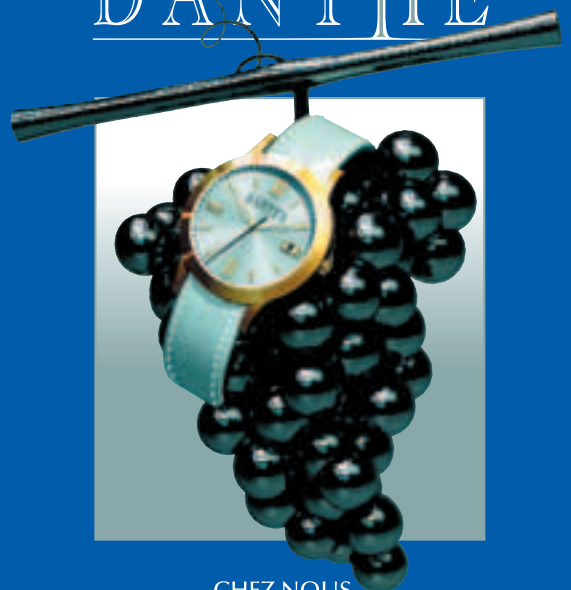
Une approche du vin qui sort des sentiers battus.

Renseignements et programme: www.grandvaux.ch



MARKETING VITICOLE
COMMUNICATION • CRÉATION & DESIGN

DANTHE



CHEZ NOUS,
LE MONDE DE LA MONTRE ET LE MONDE DU VIN
SE CÔTOIENT ET S'ENRICHISSENT MUTUELLEMENT

Nos réalisations sur danthe.ch
T +41 21 803 51 65 F +41 21 803 51 66
Rue de la Cité 2, 1135 Denens



*La naissance magique
d'un verre soufflé.*

Comprendre l'influence du verre

par Philippe Margot*

Reprenons l'analogie que nous fait découvrir Jean-Pierre Lagneau (créateur chez Spiegelau, cristallerie reprise en 2004 par le groupe autrichien Riedel) entre le vin et la musique. Comparons le terroir à l'œuvre musicale dans sa partition écrite: un riche potentiel en sommeil, avec toutes ses références de fond, de forme, de rythme. Les instruments choisis pour cette musique, avec leur timbre et leur sonorité spécifique, se comparent aux cépages. Le moment de l'exécution de cette musique dans sa durée fait référence au millésime, toutes les techniques de culture, de vinification et d'élevage, correspondant aux techniques instrumentales. Le coordinateur de l'ensemble, c'est le vigneron dans

Questions ou commentaires:

Exprimez-vous sur tout ce qui touche à cette rubrique.

Adressez-vous à:

Le Guillon
CP 1155, 1001 Lausanne
Fax: 021 721 24 25
info@vins-vaudois.com

son rôle de chef d'orchestre. Enfin, le verre se comparera facilement à la salle de concert, un intermédiaire entre l'œuvre du vigneron et les nombreux amateurs venus se délecter.

Salle ou verre inadaptés:

Dans une salle quelconque à l'acoustique déficiente, le chef aura du mal à coordonner l'orchestre. La qualité sonore insuffisante ne sera pas appréciée par l'auditoire. Si le verre déforme la palette aromatique, le dégustateur ne retrouvera pas l'harmonie du vin à l'olfaction. Les sensations en bouche seront appauvries.

Salle ou verre de choix:

Dans une salle parfaite, le chef et ses musiciens parviendront à décupler le plaisir émotionnel de leur jeu, et l'interprétation parviendra aux auditeurs dans l'émotion immédiate et générale, aussi bien pour l'ensemble et les solistes. Dans un verre parfait, les sensations visuelles, olfactives et gustatives s'harmoniseront, permettant aussi une lecture précise et complète du vin. Chaque arôme prenant part à cet équilibre général sera identifiable.

Le verre ne modifie pas directement le vin, mais il influence de manière déterminante les appréciations du dégustateur. Les acteurs que sont le vin et le dégustateur ont recours à cette passerelle que représente le verre et qui doit transférer tous les accords changeants entre ces deux acteurs.

Les autres facteurs décisifs d'un verre sont le volume, la forme, la finesse, la propreté, l'absence d'odeur et enfin le niveau de remplissage qui ne devrait jamais excéder le tiers de la capacité du calice, correspondant souvent à son plus grand diamètre.

Découvrez les différences entre les sensations que l'on peut éprouver en dégustant le même vin dans des verres de formes et de volumes différents. Cet exercice permet de vérifier qu'un vin moyen servi dans un excellent verre procure davantage de plaisir qu'un grand vin servi dans un verre mal conçu, sujet que nous développerons dans un prochain article. ■

*auteur de «LE VIN, de la bouteille au verre» aux Editions Ketty & Alexandre, 1063 Chapelle-sur-Moudon