



Le vin révélé

En cette fin d'année 2005, les vins vaudois affichent clairement leurs atouts: de plus en plus présents, de plus en plus distingués que ce soit en Suisse ou à l'étranger. Au niveau régional, la *Sélection des vins vaudois* révèle de manière hautement professionnelle les crus qui sont soumis à son appréciation, les pages suivantes l'attestent. Sur le plan national et à l'étranger, le canton de Vaud a été tout particulièrement bien inspiré: trois victoires au Concours national, en octobre à Berne, et de nombreuses distinctions de part et d'autre de nos frontières. Autre révélation en rappel: la sublimation au nez et en bouche qu'offre à nos vins le verre Riedel Chasselas Suisse: un instrument précieux, du plus bel effet sur une table bien dressée. (FZi)



91.8

Dézaley, La Gruyre 2004

Hegg & Fils, 1098 Epesses,
021 799 14 51

Dans sa robe pâle et son nez empreint de notes minérales, ce Dézaley est encore sur la réserve, comme pris dans sa «gangu», mais quel potentiel! La bouche en dit davantage: vigoureuse, racée, ourlée d'un sillage minéral, elle explose sur la finale, en éventail, et impressionne par sa minéralité parfaitement enrobée.

CREATim Photographie

Sélection des vins vaudois, août 2005

L'excellence en point de mire

Le prestigieux patronage de l'Union suisse des œnologues (*) a donné une nouvelle impulsion aux sélections organisées sous l'égide de l'Office des Vins Vaudois. En leur servant de mentor aussi bien sur la scène nationale qu'internationale,

elle rend nos produits plus crédibles, plus lisibles aussi pour les consommateurs.

En effet, grâce au souci constant que l'USOE a de s'inscrire dans une logique valorisante des nations viticoles en terme de culture et de patrimoine, à sa recherche persévérante d'harmonisation des processus (règlement, tri, valorisation des résultats, etc.) et des systèmes techniques (coaching du panel, vérification du bon déroulement, respect des exigences, évaluation des procédures, etc.), elle offre, en amont d'abord, une garantie pour le producteur du respect des principes d'éthique et d'objectivité nécessaires à la dégustation, et, en aval, surtout, une garantie pour le consommateur, qu'il soit à Paris, Madrid, Rome, Berlin, Londres, Bruxelles, Zurich ou Lausanne, de la fiabilité des résultats et de la qualité des vins

distingués. Une meilleure «lecture» des vins, en somme.

Les jurys (voir ci-contre et en page 36), qui se sont rassemblés en août dernier au Centre de Congrès de Beaulieu à Lausanne, ont primé 102 vins qui, tous, visent l'excellence. Consultez la liste exhaustive de ces derniers dans les pages suivantes et savourez les «coups de cœur» de Jacques Perrin, un orfèvre en matière de dégustation. Des découvertes qui, nous l'espérons, vous guideront dans vos achats de fin d'année. (FZi)

(*) Fondée en 1987 et dirigée par Simone de Montmolin, 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 société spécialisée dans le tourisme viti-vinicole.

GWS, route de Denges 28G, 1027 Lonay
tél. +41 (0) 21 802 00 70
www.general-wine-services.ch
info@general-wine-services.ch

La Sélection de vins vaudois, édition août 2005, c'est:

- 334 échantillons de vin présentés, dont
- 115 chasselas
- 48 spécialités blanches
- 15 rosés
- 156 rouges et spécialités rouges
- 102 diplômes décernés

soit pour l'ensemble des sessions 2005:

- 1073 échantillons de vins pour
- 328 diplômes décernés.



93.5

Dézaley, L'Arbalète 2004

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

Belle robe brillante à reflets dorés. Nez à la fois très précis et subtil dans son expression aromatique qui exhale des notes florales sur un fond minéral. Attaque savoureuse caractérisée par des notes de noisette, de beurre frais. Evolution sur une bouche offrant un volume ample et généreux. Finale de caractère avec un «retour en bouche» complexe.



93.2

Ollon, Les Ménades 2004

Pierre Alain Meylan, 1867 Ollon,
024 499 24 14

Voilà un vin joyeux, festif même, dans un style opulent, presque baroque... Le nez est intense avec un côté «exotique» dans ses arômes: notes de pêche, d'abricot, de vanille. Le corps est consistant et pulpeux avec un caractère expansif et très pur dans son expression aromatique. Un joli vin de gastronomie.

Le vin révélé

Des coups de cœur et motifs de réjouissances

par Jacques Perrin

Les caractéristiques climatiques du millésime 2004 vous ont été présentées dans le précédent numéro du *Guillon*. On rappellera simplement que ce millésime généreux, voire abondant, est une vraie «année de vigneron». Ces derniers trouvent d'ailleurs leur récompense dans cette sélection. J'y ai rencontré de nombreux «coups

de cœur» et motifs de réjouissance. A commencer par les «classiques» qui, depuis longtemps déjà, ont contribué à la renommée du vignoble vaudois: les chasselas lumineux et ciselés ainsi que la friande constellation du pinot noir et de son complice, le gamay. Parmi les éclaireurs avancés, l'ambitieux gamaret affiche désormais son

incontestable présence, seul ou en association avec d'autres cépages. Et, pour le dessert, vous vous laisserez bien tenter par deux liquoreux d'exception, exubérants et festifs: dans la catégorie des vins doux, le vignoble vaudois a également beaucoup progressé ces dernières années et ne manque pas d'atouts!



Belle unité pour le collège des dégustateurs de la Sélection des vins vaudois du mois d'août 2005, bien encadré par les experts de l'USCE.



91.7

Assemblage, Carillon 2004*

Olivier Ducret, 1803 Chardonne,
021 921 55 68

Cet assemblage original de pinot gris, de sylvaner, de charmont et de chasselas fonctionne à merveille et révèle un vin aux notes de fruits mûrs macérés, de poire pochée. La bouche est dans la continuité du nez: généreuse dans son volume, assez ample au développement, elle s'épanouit doucement en une finale savoureuse et structurée, aux accents épicés subtils. C'est un vin qui donnera sa pleine mesure à table avec un poisson de lac ou de rivière.



91.2

Viognier de Corseaux 2004

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

Cépage à la mode, mais dont la diffusion demeure confidentielle, le viognier a fait la renommée du Condrieu, son berceau d'origine. Dans le canton de Vaud, il représente moins de 1% de la surface viticole. Une raison de plus pour apprécier celui-ci: notes de fruits très mûrs, de violette, léger côté miellé et grillé. La bouche, charnue et souple, révèle une texture raffinée et, bien que très mûr, l'ensemble garde une très jolie tonicité sur la finale.

La grande tradition des chasselas

LA CÔTE

- 87.8 **Morges, Vieilles Vignes 2004**
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64
- 88.3 **Begnins, Domaine des Grâces 2004**
Uvavins-Cave de La Côte, 1131 Tolochenaz,
021 804 54 54
- 88 **Vinzel 2004**
Jean-Paul & Martial Besson, 1184 Vinzel,
021 824 12 46
- 89.7 **Vinzel, Clos des Chaponnières 2004**
Philippe Straub, 1184 Vinzel, 021 824 15 48
- 90.8 **Mont-sur-Rolle, Clos des Cordelières 2004**
Hansruedi & Vincent Gränicher, 1180 Tartegnin,
021 825 10 52
- 87.5 **Mont-sur-Rolle, Le Cellier-du-Mas 2004**
D. & F. Blanchard, 1185 Mont-sur-Rolle,
021 825 19 22
- 89.8 **Féchy, Brez 2004**
Vins Kursner Frères, 1173 Féchy,
021 808 52 22

LAVAUX

- 90 **Villette, Chatagny 2004**
Joseph Hug-Guion & Fils, 1091 Aran/Villette,
021 799 15 43

- 89.8 **Villette, Bouton d'Or 2004**
Union Vinicole de Cully, 1096 Cully,
021 799 12 96
- 90.3 **Epesses 2004**
Denis Fauquex, 1097 Riex, 021 799 11 49
- 88 **Epesses, La Crosse 2004**
Luc Massy, 1098 Epesses, 021 799 21 47
- 90.3 **Epesses, Coup de l'Etrier 2004**
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully,
021 799 99 11
- 89.2 **Calamin, Les Caves du Petit Versailles 2004**
Dubois Frères SA, 1096 Cully, 021 799 22 22
- 89.8 **Calamin 2004**
Hegg & Fils, 1098 Epesses, 021 799 14 51
- 90.3 **Calamin 2004**
Ponnaz & Fils, 1096 Cully, 021 799 13 18
- 88.3 **Saint-Saphorin, Château de Glérolles 2004**
Cave du Château de Glérolles SA, 1071 St-Saphorin,
021 946 25 30
- 88.7 **Saint-Saphorin, Château de Glérolles Réserve blanche 2004**
Cave du Château de Glérolles SA, 1071 St-Saphorin,
021 946 25 30
- 91.2 **Saint-Saphorin, Domaine des Faverges 2004**
Domaine des Faverges, 1700 Fribourg,
026 305 22 65
- 91 **Saint-Saphorin 2004**
Les Frères Bovy, 1071 Chexbres, 021 946 51 25

96.6



**Assemblage,
Château de Crans Galise 2004**
Pierre Cretegny, 1299 Crans-près-Céligny,
079 301 34 04

Ce Galisse 2004 se pare d'une robe lumineuse aux chatoyants reflets dorés. Le nez poursuit sur cette lancée: vibrant d'arômes, dans l'éclat d'une composition aromatique où s'associent des notes florales, fruitées et épicées. La bouche est au diapason et se révèle harmonieuse, associant fraîcheur et opulence du fruit dans un registre aromatique d'une grande pureté (fruits exotiques, agrumes confits...). Un superbe liquoreux issu de passerillage sur le gewürztraminer et le chasselas.

95.8



Assemblage, Crioline 2003*
Frédéric Blondel, 1096, Cully,
021 799 34 94

Sous ce nom un brin mystérieux se cache un grand séducteur, un liquoreux de chardonnay et de müller-thurgau à la robe légèrement ambrée, aux notes aromatiques de fruits confits, de crème brûlée, de mirabelle, de café grillé et de marron. Le goûter, c'est l'adopter en savourant longuement sa texture ample qui se développe lentement dans le palais ainsi que sa finale qui fait la «queue de paon» sur des notes de fruits confits d'une très belle pureté.

Le vin révélé

- 89.3 **Dézaley, La Belle du Dézaley 2004**
Raymond Chappuis, 1071 Chexbres, 021 946 33 45
- 90.3 **Dézaley, Les Eboulis 2004**
P. & C. Correvon-Chevalley, 1071 Rivaz, 021 946 48 23
- 88.3 **Dézaley, L'Ermite 2004**
Pascal Fonjallaz, 1098 Epresses, 021 799 37 56
- 88.8 **Dézaley-Marsens, De la Tour Vase N°4 2003**
Dubois Frères SA, 1096 Cully, 021 799 22 22

CHABLAIS

- 91.8 **Ollon, La Faveur des Muses 2004**
Association Viticole d'Ollon, 1867 Ollon,
024 499 24 48
- 89.2 **Ollon, Antagnes 2004**
Association Viticole d'Ollon, 1867 Ollon,
024 499 24 48
- 92.5 **Aigle, Chasselas Barrique 2004**
Association Viticole d'Aigle, 1860 Aigle, 024 466 24 51
- 87.8 **Yvorne, Avy 2004**
Association Viticole d'Yvorne, 1853 Yvorne,
024 486 23 44
- 89.5 **Yvorne,
La Maison du Léopard Cuvée Prestige 2004**
Henri Badoux SA, 1860 Aigle, 024 468 68 88
- 93.3 **Yvorne, Clos de l'Abbaye 2004**
Commune d'Yvorne, 1853 Yvorne, 024 466 25 22
- 91.2 **Yvorne, Trechêne 2004**
Commune d'Yvorne, 1853 Yvorne, 024 466 25 22





91.5

Gamay 2004

Association Vinicole Aigle, 1860 Aigle,
024 466 24 51

Doté d'une robe rubis à nuances violines, ce très joli vin présente un profil aromatique de fruits rouges macérés, de cerise, avec un rappel de tabac blond et de vanille. La bouche met en relief un ensemble gourmand, expressif, sur des notes fruitées assez intenses, empreintes de la fraîcheur du millésime. Finale aux tannins souples et charnus. Un très joli vin de plaisir!



94

Gamay, Coeur de Presse 2004

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

Robe assez dense, légères nuances grenat. Il faut prendre son temps pour découvrir son profil original, un peu terrien, épicé, d'une belle densité aromatique: notes de giroflée, d'iris, de tabac blond sur un fond de mûre. La bouche est structurée, caractérisée par une très jolie trame savoureuse avec un fruité croquant. Un vin de caractère à savourer sur une volaille bien dodue ou une viande blanche.

Les spécialités blanches

VINS STRUCTURÉS

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

- 89.8 **Chardonnay 2004***
Alexandre Chappuis & Fils, 1071 Rivaz, 021 946 13 06
- 89 **Chardonnay, Domaine de Martheray 2004***
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 89.2 **Charmont 2004**
Rémy & Richard Aguet, 1173 Féchy, 021 808 62 92
- 89 **Chasselas, Les Bujardises 2004***
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 89 **Pinot Blanc, Château de Crans 2004**
Pierre Cretegy, 1299 Crans-près-Céligny,
079 301 34 04

- 89 **Assemblage, As de coeur blanc 2004***
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 89.2 **Pinot Blanc 2003***
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64
- 89.8 **Pinot Gris, La Maison du Léopard 2003***
Henri Badoux SA, 1860 Aigle, 024 468 68 88
- 89.8 **Pinot Gris, Les Oenocrates 2003***
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully,
021 799 99 11

VINS AROMATIQUES

- 91.6 **Gewürztraminer, Château de Crans 2004**
Pierre Cretegy, 1299 Crans-près-Céligny,
079 301 34 04
- 88.6 **Pinot Blanc, «Z» 2004**
Jean-David Rossier, 1175 Lavigny, 021 808 72 17
- 88.2 **Assemblage (chasselas/viognier/pinot blanc), Les Terrasses du Chatalet 2004**
Vincent & Henri Chollet, 1091 Aran, 021 799 24 85





93

Gamay, Le Corniolley rouge 2004

François Montet, 1807 Blonay,
021 943 53 35

On admire le rubis brillant de sa couleur qui annonce un nez pimpant et fruité où la cerise noire domine. D'une grande fraîcheur dès l'entrée en bouche, le vin offre un très joli volume au développement et s'articule sur une trame tannique fine et serrée. Très joli retour fruité en rétro-olfaction.



93.7

Pinot-Gamay, Château de Glérolles

Réserve noire 2004*,
Cave du Château de Glérolles SA,
1071 St-Saphorin, 021 946 25 30

L'œil est comblé par le rubis profond de sa robe. L'expression aromatique est encore sur la réserve, mais le potentiel est là: notes minérales, épicées; à l'évolution apparaissent des touches d'humus et de sous-bois. Au palais, il se révèle généreux, ascendant, avec une trame tannique rigoureuse, serrée. Finale aux notes poivrées et épicées. Un vin très original.

Le vin révélé

Les rosés

- 86.8 **Rosé de Gamay, Jalousie 2004**
Pierre Sauty, 1135 Denens, 021 801 16 53
- 87 **Rosé de Pinot Noir, L'Arpent Terre 2004**
Jean-Paul Forestier, 1803 Chardonne, 021 921 59 63
- 86.2 **Rosé de Gamay, Château d'Eclépens 2004**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 89.2 **Rosé de Gamay, Domaine de Marcy 2004**
Roland Locher, 1162 St-Prex, 021 806 27 81
- 86.5 **Rosé de Pinot Noir, Val d'Eve Oeil de Perdrix 2004**
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07

Les rouges et spécialités rouges

- 88.2 **Gamay, La Maison du Léopard 2004**
Henri Badoux SA, 1860 Aigle, 024 468 68 88
- 90.7 **Gamay, Domaine de Riencourt 2004**
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07
- 89.5 **Gamay, Château d'Eclépens 2004**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 89.3 **Pinot-Gamay, Souverain 2004**
Association Viticole Aigle, 1860 Aigle, 024 466 24 51
- 89 **Pinot-Gamay, Maillolles 2004**
Association Viticole Aigle, 1860 Aigle, 024 466 24 51
- 90.5 **Pinot-Gamay, Clos de la George 2004***
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07



- 95.7 **Pinot-Gamay, Aigle Terra Mater 2004**
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Le Treytorrens-Cully,
021 799 99 11
- 93 **Pinot-Gamay, Domaine de la Doges 2004**
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Le Treytorrens-Cully,
021 799 99 11
- 88 **Pinot-Gamay, Dézaley Terra Mater 2004**
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Le Treytorrens-Cully,
021 799 99 11



92.3

Pinot Noir, St-Saphorin 2004
Jean-Michel Conne, 1071 Chexbres,
021 946 26 86

Robe rubis léger. Le nez «pinote» avec grâce sur des notes de petits fruits rouges, de confiture de fraise. Une légère touche florale vient encore rehausser l'ensemble. A une attaque souple, succède un corps au volume assez généreux et à la finale expressive et soutenue.



95

Gamaret 2004*
Philippe Bovet, 1271 Givrins,
022 369 38 14

Belle robe sombre. Le nez témoigne d'une maturité parfaite du fruit avec un côté cerise prononcé. A l'ouverture, la violette et le cacao laissent une empreinte discrète. La bouche est remarquable: attaque enveloppée et chair d'anthologie, ample, presque onctueuse. Belle finale explosive qui s'exprime sur des notes de baies des bois.



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

- 88 **Pinot-Gamay, Château d'Allaman 2004**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 91 **Pinot Noir, Clos des Raisses 2004***
Domaine du Chêne SA, 1009 Pully, 021 721 46 33
- 92.2 **Pinot Noir, Indien 2004**
Philippe Bovet, 1271 Givrins, 022 369 38 14

- 89 **Pinot Noir, Dully 2004**
Robin Mani, 1195 Dully, 021 824 16 92
- 88.8 **Pinot Noir, Le Satyre 2004**
Noé Graff, 1268 Begnins, 022 366 12 96
- 88.3 **Pinot Noir, Château de Crans 2004**
Pierre Cretegny, 1299 Crans-près-Céligny,
079 301 34 04
- 88.8 **Pinot Noir, Domaine de la Doye 2004**
J.-J. Dutruy & Fils, 1297 Founex, 022 776 54 02
- 89.8 **Pinot Noir, Clos de la Péraille 2004**
Joël Favre, 1184 Luins, 079 210 59 26
- 88.3 **Pinot Noir, La Licorne 2004**
Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74
- 89.8 **Pinot Noir, Tulipe Noire 2004**
J.-C. Paley & Fils, 1098 Epresses, 021 799 14 75
- 88.8 **Diolinoir 2004***
Alexandre Chappuis & Fils, 1071 Rivaz,
021 946 13 06
- 92.2 **Gamaret 2004***
Alexandre Chappuis & Fils, 1071 Rivaz, 021 946 13 06
- 88.3 **Garanoir, Château Le Rosey 2004**
Pierre et Silvia Bouvier, 1183 Bursins,
021 824 14 49
- 88.8 **Assemblage (pinot noir/gamay/
garanoir/gamaret), L'Arquerouge 2004**
Cave des viticulteurs de Bonvillars, 1427 Bonvillars,
024 436 04 36
- 89.8 **Assemblage (gamaret/garanoir),
Mon Pichet 2004**
Jacques Pelichet, 1173 Féchy, 021 808 51 41



95

Gamaret 2004

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

Robe pourpre d'intensité moyenne. Le nez évoque tour à tour les fruits macérés, la réglisse, le poivre blanc, le girofle. L'entrée en bouche et la finale forment un contraste, mais pas une opposition. Souple au départ, le vin se raffermi progressivement et finit sur une structure ferme aux tannins légèrement réglissés.



94.2

Gamaret, Réserve d'Epicure 2003*

J.-C. Paley et Fils, 1098 Epesses,
021 799 14 75

La bouche révèle une belle intensité. Le profil aromatique est plutôt frais pour un millésime solaire. Les petits fruits macérés, les épices douces et quelques notes toastées en composent le paysage. Très jolie entrée en bouche, fraîche, élégante. La silhouette s'avère élancée, tonique, sertie de tannins fruités. La finale traduit des notions de framboise et de fruits épices à foison.

Le vin révélé

**90.8 Assemblage (gamaret/garanoir/gamay),
Château de Châagneréaz 2004**

Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02

93 Gamay 2003*

Cécilia Renaud, 1297 Founex, 022 776 97 37

90.3 Pinot Noir, Réserve du Capitole 2003*

Guillaume & Jean-Robert Tecon, 1274 Signy,
022 361 16 34

91 Pinot Noir, Yvorne Fût de Chêne 2003*

Association Viticole d'Yvorne, 1853 Yvorne,
024 486 23 44

89.5 Pinot Noir, Barrique Jean-Jacques Bolle 2002*

Bolle & Cie SA, 1110 Morges,
021 801 27 74

92 Pinot Noir Barrique 2003*

Association Viticole Aigle, 1860 Aigle, 024 466 24 51

91.2 Pinot Noir, Les Oenocrates 2003*

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

90.3 Pinot Noir, Bex 2000*

Société viticole de Bex, 1880 Bex,
024 463 25 25





91.2

Gamay, Domaine de la Treille 2003
J.-J. Dutruy & Fils, 1297 Founex,
022 776 54 02

Ce gamay arbore une robe intense aux reflets grenat. Les fruits confits, la vanille, un rappel de cannelle sur un fond de gelée de framboise composent un séduisant paysage olfactif. Le palais offre une synthèse très réussie entre la grande maturité du raisin et une fraîcheur bien préservée. Les tannins sont doux et fruités et la finale, soutenue, parachève l'ensemble.



95.8

Assemblage, Gamaret-Diolinoir 2003*
P. & C. Correvon-Chevalley P. & C.,
1071 Rivaz, 021 946 48 23

Robe à reflets grenat. Le nez exhale des notes boisées et épicées sur un fond de baies macérées. Ample et structuré, il témoigne au palais d'une belle richesse de constitution avec le côté solaire du millésime. Bouche sphérique qui s'épanouit sur une finale aux tannins veloutés. Complexe et persistante, la finale s'oriente sur des notes de tabac blond, d'épices douces, de fruits très mûrs. Très belle réussite pour cet assemblage original de diolinoir et de gamaret.

- 91 **Gamaret, Domaine Au Point du Jour 2003***
Eric Durand, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 16 61
- 90 **Assemblage (garanoir/gamaret/diolinoir), Triade 2003***
Association vinicole de Corseaux, 1802 Corseaux,
021 921 31 85
- 92.5 **Assemblage (gamaret/garanoir), Les Dioscures 2003***
Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74

- 89.5 **Assemblage (pinot/garanoir/gamay/merlot/gamaret), 5 Sens 2003***
Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74
- 89.2 **Assemblage (gamaret/garanoir/diolinoir), Valdensis 2003***
Les Frères Bovy, 1071 Chexbres, 021 946 51 25
- 93 **Assemblage (gamaret/garanoir/pinot noir), Crescendo 2003***
Alain Rolaz, 1182 Gilly, 021 824 15 87

LES DEGUSTATEURS

Richard Aguet

Vigneron-encaveur, Féchy
Alexandre Altenried
Œnologue,
Association Vinicole Aigle

Laurent Amiet

Œnologue, Ecole de Marcelin,
Morges

Martial Besson

Vigneron-encaveur, Vinzel,

Franco Bianco

Caviste, Union Vinicole,
Cully

Alain Durgnat

Caviste, Henri Badoux SA,
Aigle

Etienne Blanchard

Vigneron-encaveur, Tartegnin

Charles Bovy

Œnologie à façon SA, Perroy
Thierry Ciampi

Œnologue, Schenk SA, Rolle

Jean-Michel Conne

Vigneron-encaveur, Chexbres

Alexandre Gervais

Vigneron-encaveur,
Begnins

Eddie Good

Représentant/Chapeau Noir,
Epalinges

Vincent Graenicher

Vigneron-encaveur,
Tartegnin

Alexandre Groeneweg

Caviste, Hoirs Bettens,
Féchy

Claude Jotterand

Œnologue, Uvavins-Cave
de La Côte, Tolochenaz

André Linherr

Courtier en vins, Epalinges

Stéphane Locher

Maître caviste,
Dutoit SA, Perroy

Pierre-Alain Meylan

Vigneron-encaveur, Ollon

Raymond Monnard

Vigneron-encaveur,
Mont-sur-Rolle

Christophe Ormond

Vigneron-encaveur, Denens

Alain Parisod

Ing. Œnologue ETS,
Grandvaux

Gilles Pilloud

Chef de culture et œnologue,
Château de Crans,
Crans-près-Céligny

Alain Rolaz

Vigneron-encaveur, Gilly

Laurent Sommer

Maître caviste,
Grand Vino (Russie),
Vevey

Fabrice Thorin

Responsable «Nourriture
et Boissons»,
Paléo Festival, Nyon

Vins vaudois primés en 2005 par Pierre Thomas

De la douceur et du pinot

Dans la seconde moitié de l'année 2005, ce sont les vins liquoreux et les pinots noirs vaudois qui se sont distingués dans les concours internationaux réputés, dont deux se sont joués en Suisse, à Zurich et à Sierre.

Le concours d'Expovina, à Zurich, douzième du nom, s'est déroulé cet été, comme tous les deux ans. Sur 1255 vins suisses soumis aux jurys, 181 ont décroché l'or, 429 l'argent, 349 un diplôme d'honneur, 296 n'ont rien eu du tout... Les vins vaudois ont obtenu 47 diplômes d'or, 122 d'argent et 96 d'honneur.

L'inflation est telle que les organisateurs eux-mêmes ne communiquent plus à la presse la liste complète des médailles d'or, mais des statistiques. On apprend donc que 6 vins vaudois ont obtenu l'or à 89 points (sur 100), 28 à 90, 10 à 91, et trois au-delà. Ce trio est composé du *Quentus 2003* – blanc liquoreux des Frères Dubois SA, à Cully (94 points) –, devant le blanc de la ligne *Les Bujardises 2003* – de Bujard Vins à Rolle (du groupe Schenk, 93 points) – et d'un autre liquoreux, le *Corpus 2002* de la Cave des viticulteurs de Bonvillars (92 points). Ces trois

vins se classent parmi les dix-huit meilleurs vins suisses (dont huit valaisans et trois tessinois) notés à plus de 92 points.

Au huitième **Mondial du Pinot noir**, à Sierre, seul concours helvétique membre de la VinoFed – cercle fermé des plus grandes compétitions internationales –, Henri Cruchon & Fils, à Echichens, remporte deux Vinea d'or, avec le *Domaine de Champanel* et le *Raissennaz*, deux grands crus 2003. La maison Bolle & Cie SA, à Morges, fait de même avec son *Servagnin 2003*. Derrière ces leaders, vingt médailles d'argent vaudoises, dont une pour un rosé et une autre pour un mousseux (palmarès sur www.mondial-du-pinot-noir.com).

A noter que 1111 pinots noirs étaient en compétition, dont 384 étrangers, pour 438 suisses, dont 289 valaisans.

Autre concours fameux (le plus ancien, aussi, qui en était à la

51^e édition), celui de Ljubljana, en Slovénie. Face à neuf valaisans au sommet, une seule médaille d'or vaudoise, avec le *Trilogie 2003*, collection «Le vin vivant, Bernard Ravet» des Caves Cidis SA, à Tolochenaz. Ce même vin avait obtenu au printemps la seule médaille d'or suisse du Challenge du vin, à Bordeaux. Dans une compétition organisée quelques semaines plus tard à Bordeaux encore, avec Vinexpo, les **Citadelles du Vin**, un autre flacon de la même collection des Caves Cidis SA), le Chardonnay 2003, a obtenu un Trophée de prestige, qui équivaut à une médaille de bronze. Mais, histoire de relativiser le verdict des concours, les Suisses sont revenus bredouilles, hormis quatre médailles d'argent (aucune vaudoise), de **Mundus Vini**, organisé en Allemagne, début septembre, où, pourtant, 405 médailles d'or ont été attribuées à des vins du monde entier.

«Un vin de gastronomie, dit Jean-Paul Rogivue (à dr., avec son jumeau Jean-Daniel) du Dézaley, les Embleyres 2004, dont le léger tanin perçu en bouche soutient la minéralité.»





Le vrai secret de ce vin élevé par Gianni Bernasconi (à g.) et Alain Neyroud, c'est le mariage réussi de tous les cépages qui le composent.

Le vin révéle

Trois champions vaudois

Dévoilé le 22 octobre à la Berner Weinmesse, le palmarès du deuxième Concours national des vins suisses couronne trois champions issus du Pays de Vaud, sur douze vins.

Le palmarès de la compétition, organisée par Swiss Wine Communication SA, a réussi le tour de force d'être helvétiquement équitable. Le «meilleur pointage» a été obtenu par un gewürztraminer passerillé 2003 du vignoble de l'Etat de Genève. Pour le reste, quatre champions valaisans, deux tessinois et deux alémaniques. Et les trois vaudois. Avec un quart des titres, on retrouve au sommet, la même proportion de vins qu'à la base du concours: 251 échantillons vaudois sélectionnés à Lausanne, puis redégustés par d'autres jurés à Sierre, quelques semaines plus tard, parmi 998 échantillons de toute la Suisse.

Outres les champions, seuls distingués dans leur catégorie, les 300 meilleurs vins du pays sont nommés «ambassadeurs nationaux» (liste sur le site Internet www.swisswine.ch). Là, les crus vaudois sont proportionnellement plus nombreux: près d'un tiers (96), grâce au chasselas, qui aligne pas moins de 50 vins de format national. De même rang et de même origine, 13 pinots noirs, 9 spécialités rouges, 8 gamays, 7 assemblages rouges, 5 liquoreux, 2 merlots et 3 vins également répartis entre müllerturgau (riesling-sylvaner), vin doux et spécialité blanche.

Deux de Lavaux

Si, jamais encore, un Dézaley n'avait réussi à remporter la Coupe Chasselas, cette année, c'est le *Dézaley Les Embleyres 2004* des Fils Rogivue, à Chexbres, qui a été le mieux noté par le jury national. Les jumeaux Jean-Paul et Jean-Daniel Rogivue ont la particularité d'alterner, bon an, mal an, les tâches dans les vignes et à la cave. Le 2004 a donc été vinifié par Jean-Paul... et Jean-Daniel aura eu moins de travail en 2005, puisque le domaine a souffert de la grêle du 18 juillet. Raison de plus pour apprécier les 7000 bouteilles de ce (grand) cru 2004!

Pour Alain Rolaz, de Gilly, le titre national récompense son *Gamay 2003* de la gamme en barrique «Crescendo». Hélas, il ne reste plus un seul des 1300 flacons, tous achetés ou réservés. Du même millésime opulent, le meilleur assemblage rouge de tout le pays est le *Jardin secret*, d'Alain Neyroud et Gianni Bernasconi, à Chardonne. Gamaret, garanoir, merlot et diolinoir, plus quelques grappes de cépages confidentiels, se marient judicieusement et sont (bien) élevés en barrique. Au moment du couronnement, à Berne, il restait quelques bouteilles sur les 2500 du millésime. ■



Alain Rolaz se dévoile dans sa gamme Crescendo, «le fruit d'une passion et d'un long et patient travail jusqu'à la maîtrise de l'élevage en barrique».

Riedel Chasselas Suisse

par Philippe Margot*

*Auteur de
LE VIN, de la Bouteille au Verre,
Editions Ketty & Alexandre,
1063 Chapelle-sur-Moudon

Il n'y a pas si longtemps, on achetait un verre pour sa forme et son esthétique élégante, sans plus. Alors que la consommation de vin diminue, la production des verres de qualité progresse étrangement. C'est donc bien la volonté d'apprécier à leur juste valeur des vins toujours meilleurs. Désormais, les cristalliers s'adressent à des professionnels de la dégustation pour perfectionner leurs collections. Le lancement du verre spécialement créé par la cristallerie Riedel pour notre chasselas en 2002 a été l'occasion d'une expérience unique pour les nombreux participants présents: celle de pouvoir déguster cinq vins d'un même cépage, prove-

nant de terroirs et de millésimes différents. Cette confrontation ne visait pas à comparer les vins entre eux, mais de les déguster chacun dans quatre verres de formes et de volumes différents et d'analyser les performances de chaque vin, plus ou moins mis en valeur dans les différents verres. Ces verres avaient comme dénominateurs communs la même origine (Riedel), une matière première identique (cristal de plomb 24%) et deux procédés de fabrication, soufflé manuel ou mise en forme mécanique. Lors de cette expérience à la recherche d'un verre susceptible de valoriser la délicatesse et la plénitude du chasselas, nous avons d'emblée été stupéfaits de constater à quel point la forme d'un verre et son processus de fabrication influent sur les valeurs d'expression aromatique et gustative perçues. Cette dégustation hédonique a rapidement mis en valeur le verre Chasselas Suisse. Sa première particularité est qu'il est élégant, bien équilibré, très stable et parfaitement adapté à la belle harmonie d'une table dressée. Il en va de même pour mettre en valeur des vins présentés dans des

caveaux de dégustation ou chez le producteur. Sa résistance permet de le laver en machine. Son prix est attractif pour s'imposer chez les utilisateurs exigeants. Des dégustations comparatives successives par des experts ont permis de confirmer sa polyvalence, dans la même trame d'expression, pour la dégustation d'autres cépages, rouges et blancs. Le diamètre de son buvant permet une excellente prise de bouquet, tout en étant très confortable. Le contact en bouche est très agréable, il privilégie l'analyse des premières impressions gustatives. Sa grande force réside dans sa manière d'exprimer d'emblée l'âme d'un vin (ce qui le compose) dans sa globalité sur les plans visuels, olfactifs et gustatifs. Nous ne pouvons que vivement recommander ce parfait instrument sur la table de nos lecteurs. ■

*Riedel Chasselas Suisse
Le carton de 4 verres: Fr. 35.20,
TVA incluse. A retirer à l'Office
des Vins Vaudois, Ch. de la
Vuachère 6, à Lausanne
tél. +41 (0)21 721 24 24*

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
revueguillon@ovv.ch