



HAMMEL

TERRES DE VINS

24 heures

LUNDI 10 NOVEMBRE 2008
24 HEURES

ÉCONOMIE

9

Avec Charles Rolaz, Hammel a élevé le niveau de ses ambitions

» Le rendez-vous des entreprises vaudoises

Nom
Hammel SA

Secteur d'activité
Commerce de vin

Rolle

VINS

La concurrence s'est durcie et les habitudes de consommation ont évolué. Hammel SA, qui cumule la production, l'encuvage et le négoce des vins ne peut se contenter de qualité moyenne. L'entreprise mise sur la diversité de ses activités et vise l'excellence.

Chez Hammel, à Rolle, l'époque des vins génériques est bien révolue. Et l'encuvage des moûts s'effectue avec davantage de précautions. Aujourd'hui, la plupart des grandes cuves ont été remplacées par des plus petites, qui permettent de mieux distinguer les provenances, de mieux res-

pecter les différents cépages, bref, d'élever les vins tout en nuances.

Cette mesure appliquée à la cave illustre bien les efforts consentis par l'entreprise depuis quelques années. Efforts qui complètent l'amélioration du travail fourni à la vigne et qui se conjuguent à l'apport du savoir-faire œnologique de Fabio Penta et de Claude Croisier. Là derrière, il y a la patte de Charles Rolaz, qui codirige la société avec Gilbert Hammel.

Deux familles aux manettes

C'est la famille Hammel, spécialisée à l'origine en tonnellerie et en vinification, qui a créé la société en 1947. Peu après, Charles Auguste Rolaz, grand propriétaire de vignobles, s'alliait à elle. Depuis, les deux familles sont restées unies dans le développement de l'entreprise, qui compte désormais une cinquantaine de collaborateurs. A la barre, du côté des Hammel, il y a eu Richard et son frère Gilbert, puis Gilbert, le fils. Et, du côté des Rolaz, Michel, actuel président du conseil d'administration, a succédé à Charles Auguste. Puis Charles, juriste de formation, a rejoint la société en 1992, après avoir exercé le droit international et voyagé de par le monde.



Charles Rolaz pense qu'il serait par exemple intéressant d'élever des chasselas pour en faire des vins de garde. Cela constituerait d'ailleurs un retour aux sources.

Un des atouts majeurs de l'entreprise tient dans la diversité de ses secteurs d'activités. Propriétaires de près de 70 hectares de vignes (Domaines de Crochet, de la Bigaire et des Caillattes à La Côte; Clos du Châtelard, Clos de la George, L'Ovalle, Domaine du Montet au Chablais; Domaine de la Muraz en Valais; et Domaine des Varolles-Gevrey-Chamber-

tin en Bourgogne), et locataires d'une trentaine d'hectares, la famille Rolaz et la société Hammel s'occupent de leur production propre.

«La diversité de nos vignobles nous a permis d'expérimenter la diversification de l'encépagement et l'adéquation entre le terroir et des cépages nobles», souligne Charles Rolaz. Notre objectif est de démontrer

l'excellence des terroirs vaudois par rapport à d'autres terroirs réputés.»

La cave Hammel accueille aussi les récoltes de nombreux producteurs vaudois, genevois et valaisans. «Et une quarantaine de caves extérieures sont suivies par nos œnologues», ajoute le directeur. La société s'occupe également de distribuer ces vins, en Suisse essen-

tiellement - il y a une succursale à Herzogenbuchsee (BE) -, et peu à peu à l'étranger.

Enfin, l'importation et la distribution de vins du monde entier, mais provenant surtout de France, d'Italie et d'Espagne, représentent 35% de son volume d'affaires. «Cette diversité de nos activités permet d'assurer un service complet à notre clientèle et nous met à l'abri d'une crise qui toucherait l'un ou l'autre des secteurs», analyse lucidement Charles Rolaz.

Revaloriser les cépages traditionnels

L'avenir? «Notre entreprise, avec d'autres vignerons comme ceux d'Arte Vitis, a démontré quel était le potentiel de nos terroirs pour de nouveaux cépages», déclare fièrement le directeur de Hammel SA. Les vins de La Côte figurent en bonne place dans les palmarès des concours, dans les guides de référence, et sur les bonnes tables de restaurateurs réputés. On a bouclé la boucle. On a maintenant l'objectif de revaloriser les incontournables cépages traditionnels. Je pense qu'il serait par exemple intéressant d'élever des chasselas pour en faire des vins de garde, ce qui serait d'ailleurs un retour aux sources.»

YVES MERZ

VCI

Novembre 2008