

## Des rouges vaudois qui mettent la barre très haut

SE REPOSER SUR SES LAURIERS? CE N'EST PAS VRAIMENT LE STYLE DE CHARLES ROLAZ ET DE FABIO PENTA. LE TANDEM VISIONNAIRE DE LA MAISON HAMMEL SA, À ROLLE, POURRAIT POUTANT JOUIR TRANQUILLEMENT DES RÉSULTATS ATTEINTS EN VINGT ANS DE LABEUR: DES ROUGES MAGNIFIQUES.

Eva Zwahlen  
Photo: Vincent Jendly

Tout a commencé, pourtant, avec du blanc! Revenu de Londres et entré dans l'entreprise familiale Hammel SA, le juriste de formation et vigneron de vocation Charles Rolaz se rend très vite compte de l'énorme potentiel du domaine de sa famille. «Même si tout était en friches», s'étonne-t-il encore aujourd'hui. Poussé par sa flamme, il commence par planter différents clones de chardonnay, «non pas pour copier la Bourgogne, mais pour prouver que le canton de Vaud dispose d'extraordinaires terroirs». Ensuite, il va frapper chez le jeune œnologue de la maison, le talentueux Fabio Penta, pour le rallier à ses projets de production de vins du domaine, et se retrouve en train de prêcher un... converti. «Cela a été un défi incroyable», dit-il, en évoquant les débuts, c'est-à-dire les trois premières barriques de chardonnay.

*«Le premier objectif, c'est de montrer que nos vins sont concurrentiels internationalement parlant, au niveau de la qualité comme du prix.»*

Charles Rolaz

### Le pari des rouges

Des trois barriques naît alors née une entreprise florissante à l'intérieur même de la grande maison! Et aux chardonnays succèdent de grands cépages rouges, comme du cabernet, du merlot, de la syrah. Le goût du risque de l'époque s'avère payant: Charles

Rolaz et Fabio Penta font partie de l'élite, sont membres d'Arte Vitis et de Mémoire des vins suisses. «En Suisse, oui, confirme Charles Rolaz, nous avons convaincu. A l'étranger, en revanche, nous sommes encore peu connus.» C'est désormais l'ob-

jectif numéro 1: «Montrer que nos vins sont concurrentiels internationalement parlant, au niveau de la qualité comme du prix.»

### Retour aux racines

Leur secret de ces deux-là? Rien que du travail... Du travail méticuleux de A à Z, et de stricts petits rendements. Mais aussi de l'autocritique, de la fierté, de la passion, et de l'ouverture. «Nous voyageons beaucoup et nous discutons avec d'autres producteurs.» Fabio Penta souligne l'importance des petites choses: «Ce sont les détails qui font la différence. On doit se soumettre soi-même à des exigences très élevées.» Charles Rolaz confirme: «A deux, c'est plus facile de progresser. Nous nous complétons parfaitement.» Entre ces deux hommes qui se voulaient encore après toutes ces années, on sent un accord qui n'a aucunement besoin de mots. Rempli de respect mutuel.

Après la diversification globale de leur gamme de cépages, maintenant ils se concentrent de nouveau sur les classiques: pinot noir, gamay et chasselas. «Il y a beaucoup à faire. Nous travaillons surtout à la structure et au potentiel de vieillissement de ces vins, car seul un vin de garde correspond à nos exigences de qualité», explique Charles Rolaz. La biodynamie aussi est un thème d'actualité, les essais dans la vigne sont tout à fait prometteurs.

On peut donc attendre sans souci les futures réalisations du duo rollois. «Il nous faut encore une génération avant d'atteindre nos objectifs», reconnaissent-ils, mais cela ne semble pas les inquiéter. Ils ont appris la leçon: la prise de risques paie, et si ce n'est aujourd'hui, ce sera pour demain. ■

[www.hammel.ch](http://www.hammel.ch)

Après la diversification de leur gamme de cépages, le duo Charles Rolaz (à g.) et Fabio Penta entend se concentrer sur les grands classiques.

