

La Côte remporte le match des vins vaudois par 13 à 3



LAURÉATS Des représentants des vins de La Côte hier à Gstaad: Christian Dutruy (3e, rouge et 3e, blanc sec), Rodrigo Berto, de la Cave Cidis (2e, blanc sec), Alain Leder, de Schenk (1er, chasselas), Jean-Luc Kursner (3e, blanc doux et seul mousseux primé) et Thierry Clampi et Luc Delmair, de Schenk, GSTAAD, LE 27 JUILLET 2010

PROMOTION

Les seize meilleurs crus du canton ont été primés hier en marge de l'Open de tennis de Gstaad, où l'Office des vins vaudois mène une de ses campagnes de séduction.

ANNE GAUDARD - GSTAAD

Les vins locaux à Gstaad? Les vins vaudois bien sûr! Pour des questions de proximité géographique, mais aussi car ils accompagnent parfaitement la cuisine locale, que ce soit les mets au fromage ou les poissons d'eau douce. «Et la clientèle internationale apprécie beaucoup les produits régionaux», relève Claudio de Giorgi, de la vinerie du cru, Le Caveau de Bacchus.

L'ancien sommelier du Palace de Gstaad s'est prêt au jeu des dégustateurs de la Sélection des vins vaudois cuvée 2010, organisée par l'Office des vins vaudois (OVV), dont les lauréats ont été applaudis hier à l'ombre des courts de l'Open de tennis de la station bernoise.

Millésime d'exception

Ce n'est pas un hasard si les vins vaudois ont une tente à leur nom au village des sponsors. La démarche s'inscrit pleinement dans la stratégie de promotion de l'OVV. Une campagne qui se



«Les vins vaudois affichent une belle progression»

CLAUDIO DE GIORGI,
LE CAVEAU DE BACCHUS,
GSTAAD

décline désormais sur iPhone – l'application a été lancée hier – et via un nouveau film de promotion.

La cuvée 2009 était particulièrement attendue car «c'est un millésime exceptionnel» qui a «encore du potentiel à dévoiler», résume Daniel Dufaux, président de l'Union suisse des oenologues et président du jury. Une année particulièrement favorable aux rouges. Notamment au gamay. Mais la meilleure note a été attribuée à un blanc, un chasselas. Cépage qui reste le porte-drapeau des vins vaudois en pleine diversification.

Ils étaient 1066 inscrits pour tenter leur chance dans ce qui constitue la vitrine des crus locaux, mais aussi une base de représentation pour les guides,



«2009, un millésime exceptionnel qui a encore du potentiel»

DANIEL DUFAUX, PRÉSIDENT
DU JURY,
SÉLECTION DES VINS VAUDOIS

Le jury a finalement distribué 179 médailles d'or, 170 d'argent et 16 trophées pour les meilleurs de chaque catégorie.

Vins de La Côte en tête

Un palmarès représentatif de la viticulture vaudoise? Au vu de la provenance des lauréats, si l'OVV veut promouvoir l'entier du canton, il ne devra pas oublier les médailles d'or. Car sur les 16 trophées distribués hier, 13 sont repartis sur La Côte! Une fois encore. Les explications sont multiples. Dans le désordre: La Côte représente plus de la moitié du vignoble vaudois et offre donc plus de bouteilles; les dégustations précoces sont souvent défavorables aux vins de Lavaux; La Côte a dû se remettre en cause plus tôt que les autres régions

productrices; de nombreux jeunes vignerons y débordent de dynamisme; sans oublier bien sûr la qualité des crus! Et «nous avons encore de la puissance sous le pied!» lance Vincent Beetschen, vigneron encaveur à Bursins, primé pour son gamay 2009 et engagé lui aussi sur la «voie des spécialités». Une voie nécessaire pour élargir la gamme offerte aux consommateurs, souligne Claudio de Giorgi, qui relève l'effort produit par l'OVV pour se rapprocher des marchés

Ventes en dents de scie

Et le consommateur justement, suit-il? Claudio de Giorgi se veut confiant. Lui qui se plaît à présenter à ses clients des chasselas, certes, mais aussi des gamarets ou des assemblages de rouge vaudois. Il résume: «La clientèle recherche des vins fruités, équilibrés en alcool, moins boisés qu'il y a quelques années. En un mot: des vins digestes qui apportent du plaisir.»

Si certaines caves vaudoises ont vu leurs ventes baisser en raison de la situation économique, d'autres avouent vivre une année 2010 record. Pour Nicolas Schorderet, secrétaire général de l'OVV, «le marché est très difficile, mais pour tout le monde, ici et ailleurs». Il relève que la météo n'a guère été favorable en début de saison, et que le marché du vin subit les aléas de son homologue touristique. Résultat: des ventes en dents de scie, alors que la récolte 2009 – si attendue – n'est pas totalement embouteillée. Sur La Côte, le chasselas s'écoule généralement bien, relève Thierry Clampi, de Schenk.

Mieux même que les spécialités lorsque l'on parle prix et ventes en vrac, souligne par sa part Luc Tétaz, du Domaine de la Ville de Morges. Et Nicolas Schorderet d'insister: pour gagner en notoriété, «il faut étonner», que ce soit avec du chasselas ou d'autres vins, mais toujours de qualité. ■

Les meilleurs vins de chaque catégorie

- CHASSELAS** Domaine du Petit Cottens, 2009, Luins, Cave Schenk.
- ROUGE** Fou du Roi, Gamay, 2009, Coinsins, Cave Beetschen.
- ROSÉ** Domaine de la Brazière, Rosé de Gamay, 2009, Serge Dentan, Tartegnin.
- BLANC SEC** Chardonnay Confidentiel, 2008, Cave du Château de Valeyres, Valeyres-sous-Rances.
- BLANC DOUX** Elixir, 2008, Hammel, Rolle.
- MOUSSEUX** Balthazar, Vins Kursner, Féchy.