



Les Premiers Grands Crus font leur apparition dans le canton

Trois ans après la nouvelle loi sur les AOC, quinze ans après l'idée, onze vins labellisés ont été présentés hier

David Moginier Textes
Philippe Maeder Photos

Il aura fallu quatre conseillers d'Etat entre la première évocation d'une notion de Grand Cru vaudois et la proclamation des onze premiers vins qui ont obtenu ce précieux label. Jacques Martin avait lancé le groupe de travail en juin 1997. Jacqueline Maurer avait avalisé le projet d'exigences, concocté par le même groupe en 2006. Jean-Claude Mermoud avait paraphé le règlement qui fixe les AOC en 2009. Et il n'aura pas vu s'achever le travail avec la présentation, hier après-midi, des onze vins au Grand Conseil vaudois, présentation suivie, évidemment, d'une dégustation des heureux élus.

Intérêts divergents

«Nous avons toujours eu la volonté d'éviter un florilège de mentions dans chaque appellation régionale», a rappelé Dominique Favre, chef de l'Office cantonal de la viticulture. Et il a fallu pas mal de conciliations devant la diversité des opinions exprimées par les différents partenaires. Un bel euphémisme pour évoquer ce qui a provoqué quelques coups de gueule dans le vignoble vaudois. Car chacun, au moment de finaliser le règlement de 2009, défendait des intérêts divergents, du négociant à l'encaveur, du Vully au Dézaley.

Pour le deuxième étage de la pyramide lancé en 2009, les «simples» Grands Crus, un compromis n'exige d'eux que 5°Oechsle de plus que le minimum cantonal. Mais la loi limite les assemblages

de différents vins. C'est ainsi que 76,3% du millésime 2011 pourrait automatiquement bénéficier de la mention Grand Cru dans le canton, mais qu'on la voit si peu sur les étiquettes.

Pour le sommet, ces nouveaux Premiers Grands Crus, les conditions d'admission sont très strictes, «plus encore qu'à Bordeaux ou en Bourgogne», affirme Charles Rolaz, président de la commission responsable de la sélection. Ici, la mention n'est valable que pour un millésime, et il faut représenter son vin chaque année à la dégustation du jury pour la garder.

Effort financier

Rendements limités, degrés Oechsle exigeants, cela a peut-être découragé certains candidats. «A Lavaux, passer à un kilo de raisin par mètre carré pour le chasselas, c'est un sérieux manque à gagner», analyse Paul Baumann, directeur d'Obriest, qui produit le seul vin de Lavaux distingué. Surtout qu'il est difficile d'augmenter le prix de la bouteille en conséquence dans un marché où les vins vaudois s'accumulent dans les stocks (deux ans de consommation sont en cave).

«Ces vins représentent le fleuron de la production vaudoise», poursuit Charles Rolaz, dont la maison Hammel a quatre vins sélectionnés. «Nous espérons que leur réussite poussera d'autres candidats aux prochaines volées, jusqu'à 5% de la production.» Au dire de la commission, «on cherche des vins fruités, floraux, avec une belle minéralité et de la fraîcheur qui leur permette de bien vieillir.» Les onze vins dégustés offraient de belles promesses, même s'ils étaient fort jeunes. Surtout, ils exprimaient bien des terroirs très différents.

Reste que 0,5% des vins primés, cela reste très peu, même si une demi-douzaine de crus sont encore candidats et que les rouges devraient suivre en 2013.



Pendant la dégustation, Fabio Penta, œnologue d'Hammel (4 vins sélectionnés), sert ses crus.



Le député UDC Pierre-Yves Rapaz apprécie le Chablais.



La socialiste Sylvie Progin en pleine dégustation.



Le radical Jacques Perrin trinque avec plaisir.

«Cela tirera les vins vaudois»

Est-ce que ces Premiers Grands Crus vont vous aider à vendre le vin vaudois? Ce n'est pas moi qui ai inventé ça, ce sont des gens très sérieux qui ont fait la loi de 2009 sur les AOC! Mais, pour moi qui aime viser l'excellence, je ne peux qu'ap-



Pierre Keller, président de l'Office des vins vaudois

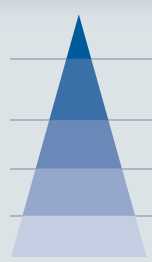
plaudir la démarche. Parce qu'il est bon de mettre en avant la qualité de nos vins, aussi bien ici, dans notre canton, que dans le reste de la Suisse. Cela tirera aussi toute la production vers le haut, cela nous donnera une image encore meilleure.

Seulement onze Premiers Grands Crus, vous êtes déçu? Onze, c'est peu, mais je vous rappelle que les vins sont choisis sur candidature. J'espère donc que le succès de la mention va convaincre d'autres vigneronnes de faire la démarche. Ce sera un plus sélectif et qualitatif. Nous avons fait, avec l'Office, une communication très qualitative pour faire savoir que ces Premiers Grands Crus existent.

Est-ce que c'est ça qui va vider les stocks de vins vaudois?

Bien sûr que non, cela ne va pas vider les caves. Mais je remarque que quand les gens travaillent dans la qualité, depuis la vigne jusqu'à la vente, ils s'en sortent plutôt bien malgré la crise. Ce qui me fait de la peine, ce sont les petits, ceux qui n'encavent même pas, et qui vendent leur vendange. Les grandes maisons ont fait de gros efforts mais elles ne peuvent pas non plus acheter des raisins dont elles n'ont pas besoin. Alors, les petits trinquent. Il faudrait quand même qu'on se pose des questions à Berne sur le fait d'importer de mauvais vins étrangers bon marché, alors qu'on produit de belles choses par ici.

La pyramide des AOC vaudoises



Premier Grand Cru
Exigences de notoriété, de culture des vignes. Assemblage et coupage interdits. Rendements limités.

Grand Cru
Degré de sucre supérieur de 5° Oechsle aux minima cantonaux (sauf Dézaley et Calamin). Coupage à 10% seulement.

AOC + commune ou lieu de production
Assemblage 60%-40% avec du vin limitrophe, 10% de coupage autorisé.

AOC régionale
Assemblage 60%-40% avec du vin de la région autorisés, 10% de coupage autorisé.

Dénomination salvagnin et dorin
Rouge ou rosé vaudois pour le salvagnin, chasselas vaudois pour le dorin.

Autres mentions sur l'étiquette

Les Lauriers d'or Terravin Attribués après dégustation à l'aveugle par un jury à des vins vaudois AOC. Le meilleur de l'année reçoit les Lauriers de platine.

Les médailles En participant à des concours, les vins peuvent obtenir des médailles d'or ou d'argent, par exemple au Grand Prix du vin suisse ou au Mondial du pinot ou du chasselas.

P. F. Y. SOURCE: OFFICE CANTONAL DE LA VITICULTURE

Les onze vins

Lavaux Château de Chardonne, Chardonne, Obriest.	Domaine Es Cordelières, Mont-sur-Rolle, V/H-R. Graenicher. Au Fosseau, Bursins, Reynald Parmelin.
La Côte Domaine de Fischer, Féchy, Caves Hammel, Rolle.	Chablais Domaine de l'Ouvaille, Yvorne, Deladoey Fils.
Château de Mont, Mont-sur-Rolle, Naef, P.-A. Meylan, C. Albiez.	L'Ouvaille 1584, Yvorne, Caves Hammel.
Domaine de Autecour, Mont-sur-Rolle, Obriest.	Clos de la George, Yvorne, Caves Hammel.
Château de Châtagneréaz, Mont-sur-Rolle, J.-Michel Besuchet, Schenk, Rolle.	Clos du Châtelard, Villeneuve, Caves Hammel.

Les critères

Une mention clos, château, abbaye, domaine ou d'un lieu cadastral est nécessaire pour demander le titre 1er Grand Cru. Un dossier technique (hormis pour le Dézaley ou le Calamin) portant sur les critères pédo-climatiques (terroir, orientation, etc.) et sur la notoriété du vin doit être établi par le candidat. Qui paiera un émoulement pour l'étude de son dossier d'au minimum 800 francs. Production intégrée, biologique ou équivalente sont

nécessaires à la culture des parcelles. 6000 pieds/hectare au minimum sont demandés à la plantation. Les vendanges sont manuelles. Les cépages admis sont le chasselas, le gamay et le pinot noir. Aucun assemblage (hormis de pinot-gamay) ou coupage n'est admis. Le rendement est limité à 0,8 l/m² pour le chasselas et à 0,64 l/m² pour les cépages rouges. La teneur minimale en sucre de

la vendange est de 75°Oechsle pour le chasselas, 80° pour le gamay et 85° pour le pinot noir. L'embouteillage doit être fait dans le canton de Vaud. Moins de 4 g de sucre résiduel par litre sont autorisés. Une dégustation est organisée par Terravin sous l'égide de la Commission des premiers grands crus, des échantillons de cinq millésimes de la décennie précédente sont testés. Un vin recalé peut être représenté une fois.