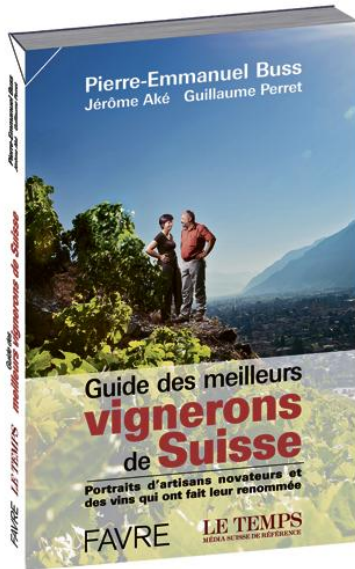




HAMMEL

TERRES DE VINS

ARTICLE DE PRESSE – OCTOBRE 2011



Ils sont cinquante issus des six grandes régions viticoles du pays. Une sélection d'hommes et de femmes qui incarnent la réussite d'une viticulture suisse ambitieuse et novatrice qui n'a plus à rougir de la concurrence des meilleurs vins venus de l'étranger. Qui sont ces artisans ? Quelle est leur philosophie ? Comment se projettent-ils dans l'avenir ? Rencontres intimistes à la cave ou dans les vignes, avec des conseils pratiques et les notes de dégustation de crus d'exception.

La Suisse est un pays de paradoxes. Elle produit les mauvais vins les plus chers du monde, mais ses meilleurs crus offrent un rapport qualité-prix imbattable. Les consommateurs avertis ne s'y trompent pas : les nectars des producteurs les plus talentueux du pays s'arrachent comme des petits pains au point d'être parfois épuisés quelques jours après la mise en bouteille. Cette réussite ne doit rien au hasard. Elle est le fruit d'un travail de fond initié par des pionniers qui, dès les années 1980, ont fait le pari de miser sur la qualité au détriment de la quantité. Ils sont rejoints aujourd'hui par une nouvelle génération de vigneron talentueux, bien décidés à prolonger le sillon tracé par leurs aînés en apportant leur touche de créativité.

De Genève au Tessin, du Valais aux Grisons, l'élite de la viticulture suisse partage des valeurs et des objectifs communs. Fédéralisme oblige, elle cultive aussi d'importantes spécificités régionales, soulignées par des climats, des sols et des cépages très différents. Un patrimoine unique qu'il s'agit de préserver et de valoriser.

Avec les portraits des 50 meilleurs vigneron de Suisse sélectionnés par région et les notes de dégustation détaillées de 100 vins issus de leur production.

Les 50 sélectionnés ...

VAUD

1. Louis-Philippe Bovard
2. Henri et Vincent Chillet
3. Michel et Raoul Cruchon
4. Christine et Stéphanie Delarze
5. Blaise Duboux
6. Christian et Julien Dutruy
7. Philippe Gex
8. Marco et François Grognoz
9. Pierre-Luc Leyvraz
10. Jean-François Neyroud
11. Raymond Paccot
12. **Charles Rolaz et Fabio Penta**

VALAIS

13. Christophe Abbet
14. Patricia et Gérald Besse
15. Marie-Thérèse Chappaz
16. Benoît Dorsaz
17. Madeleine Gay
18. Gilles Besse et Jean-René Germanier
19. Marie-Bernard Gillioz
20. Madeleine et Jean-Yves Mabillard-Fuchs
21. Diego Mathier
22. Jean-François et Axel Maye
23. Anne-Catherine et Denis Mercier
24. Vincent et Romain Papilloud
25. Dany Varone et Stéphane Reynard
26. Robert Tamarcaz
27. Henri Valloton

GENEVE

28. Christophe et Jacques Dupraz
29. Stéphane Gros
30. Emilienne et Jean Hutin
31. Jean-Michel Novelle
32. Jean-Pierre Pellegrini
33. Marc Ramu

TROIS-LACS

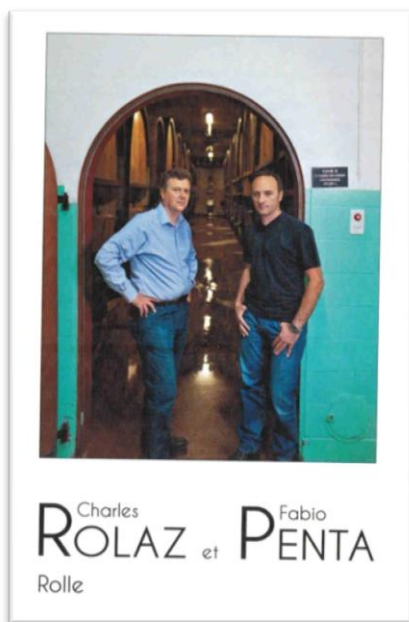
34. Jean-Daniel Giauque
35. Jacques Tatasciore
36. Christian Vessaz

SUISSE ALÉMANIQUE

37. Beatrice et Rüdi Baumann
38. Michale Broger
39. Thomas et Martin Donatsch
40. Georg Fromm
41. Marta et Daniel Gantenbein
42. Andreas Meier
43. Annatina Pelizzatti
44. Urs Pircher

TESSIN

45. Adriano Kaufmann
46. Alfred de Martin
47. Ivo Monti
48. Meinrad Perler
49. Enrico Trapletti
50. Luigi Sr et Luigi Jr Zanini



HAMMEL SA : 210 ha de vendange, dont 70 en propriété. Les spécialités sont issues des meilleurs parcelles de domaines de La Côte, du Chablais et du Valais et représentent environ 150'000 bouteilles par an.

Production : une trentaine de vins de domaines en propriété auquel il faut ajouter la vinification et la commercialisation de 32 caves et les approvisionnements en raisins auprès de divers viticulteurs. Production de près de 3 millions de bouteilles par an.

Principaux cépages : 25 cépages en production, dont chasselas, chardonnay, pinot noir, cabernet franc et sauvignon, syrah, merlot.

Prix : entre 12 et 48 francs

Visites : du lundi au jeudi de 7h30 à 11h30 et 13h30 à 16h30. Le vendredi de 7h30 à 11h30 et de 13h30 à 15h30.

Adresse : chemin des Cruz, 1180 Rolle. Tél. 021 822 07 07

Renseignements : admin@hammel.ch ♦ www.hammel.ch

Pour les habitués de l'autoroute Genève-Lausanne, c'est une silhouette familière : vaste construction blanche à l'architecture surannée, le siège de la Maison Hammel SA est situé à Rolle, à un jet de pierre du ballet incessant des automobilistes. Difficile d'imaginer que ces murs accueillent une des caves les plus novatrices du canton de Vaud. Et pourtant : c'est là que sont produits des assemblages rouges parmi les plus réputés du pays.

L'idée de lancer des spécialités haut de gamme est née dans l'esprit du directeur de Hammel SA, Charles Rolaz, au début des années 1990. Après avoir arraché une partie des vignes de chasselas pour introduire des cépages internationaux, il charge un jeune œnologue de la maison, Fabio Penta, de vinifier des spécialités en petits volumes. L'inauguration d'une cave spécifique et le début de l'élevage sous bois, en 1995, marque une rupture avec la production de vins de volumes qui était alors la seule à prévaloir au sein de l'entreprise.

Les deux caves travaillent en parallèle dans deux ailes différentes du bâtiment de Rolle. « Pour les spécialités, nous travaillons avec 300'000 kilos de raisin par vendange, précise Fabio Penta. Je les vinifie par petits lots, comme le ferait un vigneron-encaveur. La cave principale, elle, réceptionne environ 1,5 million de kilos de raisin. C'est un autre monde. »

L'objectif du duo Rolaz-Penta est d'exprimer la spécificité des meilleurs terroirs à leur disposition disséminés entre Tartegnin et Sion. Parmi les fleurons, le Domaine de Crochet à Mont-sur-Rolle, le Clos du Châtelard à Villeneuve, le Domaine du Montet à Bex, le Clos de la George et l'Ovaille à Yvorne, terroir d'exception pour le chasselas.

Hammel s'est donné les moyens de ses ambitions. Le matériel de vinification est à la pointe de la technologie : pressoirs de dernière génération, extraction des moûts par gravité, utilisation d'amphore en béton pour l'élevage de certaines spécialités blanches et de sélections parcelles pour le chasselas. Pour la « vinif » des vins rouges, Fabio Penta privilégie les macérations préfermentaires à froid, de longues fermentations alcooliques avec levures indigènes en cuve acier ouverte, avec pigeage journalier.

L'accent mis sur la qualité se traduit par l'extension spectaculaire du chai à barrique, qui recense plus de 300 pièces. « En 1995, nous n'en avons que trois », précise Fabio Penta pour souligner le chemin parcouru. L'œnologue fait ses emplettes – une cinquantaine de fûts par année – chez deux célèbres tonneliers français, François Frère et Taransaud. Le résultat est concluant. Issu des vignes du Domaine de Crochet, la Cuvée Charles Auguste (syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot) a été retenue par la Mémoire des Vins Suisses pour évaluer son potentiel de vieillissement. Les Domaines Rolaz font également partie d'Arte Vitis, association qui regroupe les vigneron vaudois les plus novateurs. Une belle reconnaissance.

