

Extrait publiereportage pages 32/33 – Décembre 2011

BOOM DU CÉPAGE BORDELAIS DANS LES VIGNOBLES DE SUISSE ROMANDE

La **Passion** du **Merlot** chez **Hammel**

Avec l'évolution du climat (réchauffement), le merlot devrait s'étendre vers des zones plus septentrionales. Selon François Murisier, vice-président de l'OIV, ce mouvement a déjà pu être observé dans le vignoble suisse, ceci depuis 2006. Sur les 1000 hectares de merlot cultivés aujourd'hui chez nous, un peu plus de 100 se trouvent en dehors du Tessin, particulièrement en Valais (55 ha), à Genève (30 ha) et dans le canton de Vaud (plus d'une quinzaine d'hectares). Entre autres, c'est la maison Hammel qui s'intéresse depuis déjà beaucoup d'années à la culture du cépage bordelais dans le vignoble vaudois et qui en vinifie quelques purs Merlots. Dernièrement, Michel Vidoudez a eu le privilège de participer, en compagnie de Gilbert Hammel et de l'œnologue Fabio Penta, à une passionnante dégustation de cinq purs Merlots vaudois provenant de La Côte et du Chablais. En voici ses impressions :

Chez Hammel à Rolle, on est depuis longtemps persuadé que, dans les trois grandes régions viticoles vaudoises (La Côte, Lavaux et Chablais) l'on peut compter sur des terroirs aussi bons qu'à Bordeaux ou qu'en Côtes-du-Rhône, pour autant que l'on se donne la peine de limiter les rendements. C'est ainsi que Charles Rolaz et l'un des deux œnologues Maison, Fabio Penta, ont commencé, voici plusieurs lustres, à faire planter des cépages rouges dits « internationaux »,

comme les cabernets sauvignon et franc, la syrah mais surtout le merlot. Et ce n'est pas pour rien que Daniel Joseph, journaliste de « Decanter », a déclaré, à l'occasion de la 3^e édition du « Mondial du Merlot » - concours toujours plus international qui a réuni plus de 300 échantillons provenant de 25 pays – « la surprise est venue pour moi de la grande qualité des vins présentés à la compétition, notamment les vins suisses et italien ».

Château de Vincy - Merlot Gilly, Grand Cru 2009

Avec ses jardins à la française, ses façades élégantes, le Château de Vincy n'a rien d'une bâtisse guerrière mais s'apparente plutôt aux résidences seigneuriales tourangelles. Pourtant nous sommes bien en Pays vaudois, à quelques kilomètres de Rolle, juste au dessus du village de Gilly, dans le domaine de Daniel Michon, propriétaire-vigneron ...

Le raisin fraîchement cueilli est transporté à Rolle, à la Maison Hammel où se fait toute la vinification, avec un élevage partiel en barriques de chêne.

Merlot de Gilly Grand Cru 2009, élevé pendant 14 mois dans des demi-muids de 600 litres : robe rubis foncé ; nez de petits fruits noirs (mûres et cassis) avec des notes épicées et une touche de lierre en finale : bouche charpentée avec une jolie rondeur en attaque, où l'on retrouve bien les impressions olfactives avec une certaine chaleur au palais.

Clos de la George



SANS OUBLIER LE CHASSELAS

Lors du Grand Prix du Vin Suisse 2011, parmi les meilleurs chasselas figuraient deux vins de chez Hammel : Château de Trévelin à Aubonne et Domaine de Fischer, à Féchy.

Le vainqueur, « La Vaudoise des Quatre-Vents » de Jean-Marie Roch, dont une partie de la récolte est vendue à la Maison Hammel, a été vinifié par l'œnologue Fabio Penta.

Des résultats en forme de témoignage de la qualité « haute couture » des vins de la Maison de Rolle.

Domaine de Crochet – Merlot Mont-sur-Rolle, Grand Cru 2009

Cette propriété de 10 hectares, pratiquement d'un seul tenant, appartenant à Michel Rolaz, fait figure de pionnier en terre vaudoise par la diversité de son encépagement. La réputation de ses vins est due à un terroir remarquable réunissant l'ensemble des facteurs qualitatifs définissant un Grand Cru. La densité de plantation est de 7'700 pieds/ha.

Merlot de Mont-sur-Rolle Grand Cru 2009 (élevage de 16 mois en barrique de chêne ; mise en bouteille sans collage ni filtration ; 13,5% vol. alc.) : robe pourpre sombre ; dans le nez de petits fruits noirs (cerise noire et cassis) avec des notes florales et épicées et une touche empyreumatique (torréfaction) ; bouche ronde et charnue bien soutenue par des tanins en train de se fondre mais déjà soyeux ; élégante amertume réglissée en finale ; belle complexité aromatique.

Clos du Châtelard, Merlot « Apicius »

Villeneuve, Grand Cru 2009

Il s'agit d'une propriété de Michel Rolaz, Gilbert Hammel, Maison Hammel et quelques proches. « Apicius » vient du nom de Marcus Gavius Apicius, qui fut le cuisinier de l'empereur romain Tibère. – Adossé à un coteau très abrupte, le Domaine bénéficie d'un superbe micro-climat propice à la culture d'une grande variété de cépages notables pour des crus exceptionnels, particulièrement la sélection de cépage merlot provenant de vieilles vignes.

Grand Cru Villeneuve « Apicius » 2009 (élevage de 14 à 15 mois en barriques de chêne. Mise en

bouteille sans collage ni filtration ; 13,5 % vol. alc.) : robe rubis très soutenu ; belle concentration aromatique de petits fruits noirs avec des notes de cassis et de réglisse et une touche de cacao en finale ; bouche charnue avec un gras élégant, presque soyeux et une belle complexité ; structures élégantes grâce à des tanins vanillés qui commencent à se fondre.

Clos de la George – Merlot Yvorne, Grand Cru 2009

Cette propriété de Mme Jacqueline Rolaz-Thorens est entièrement ceint de murs. Ce prestigieux vignoble en terrasses couvre huit hectares qui voient le soleil du matin au soir. La magnifique cave creusée dans le rocher avec ses foudres de chêne vaut à elle seule le détour.

Merlot 2009 Grand Cru Yvorne (pour ce Merlot la récolte est manuelle et la vendange partiellement ou totalement égrappée, élevage 14-15 mois en barriques de chêne ; mise en bouteille sans collage ni filtration ; 13,5 % vol. alc.) ; robe pourpre sombre brillant ; nez intense de petits fruits noirs (cerise et prune) avec des notes épicées et cacaotées et une touche de lierre en finale ; bouche ronde, ample, robuste et charnue, avec des tanins déjà bien fondus qui prolongent agréablement la persistance gustative. A noter que ce vin a également obtenu la Médaille d'Or à la Sélection des Vins Vaudois 2011 avec 90,6 points ainsi qu'un Diplôme d'Or à Expovina, Concours International des Vins à Zürich en 2011 avec 90,4 points.

Domaine du Montet – Merlot « La Lieue »

Bex, Grand Cru 2009

Issu d'un vignoble juché au dessus des mines de sel sur un terroir gypso-calcaire très particulier, les Crus du Montet possèdent une personnalité unique en leur genre. Tout spécialement le Merlot, grâce à une exposition plein sud avec des pentes jusqu'à 35%, qui lui réussit particulièrement.

« La Lieue » Merlot Grand Cru 2009 (élevé en barriques pendant une quinzaine de mois ; il titre 13,5 % vol. alc.) ; robe rubis très sombre, brillant ; superbe concentration aromatique de petits fruits noirs (sureau, cassis, myrtille, cerise et prune), avec des notes épicées et une touche de cacao ; bouche belle charpente ronde où l'on retrouve bien les impressions olfactives, avec une légère note de lierre en finale, preuve d'une belle typicité de cépage.



Fabio Penta, l'œnologue de la Maison Hammel.
