

CES NOUVEAUX AMBASSADEURS DU VIGNOBLE VAUDOIS ÉTAIENT ATTENDUS AVEC IMPATIENCE. LE 8 MAI 2012, LES AUTORITÉS POLITIQUES ET PROFESSIONNELLES ÉTAIENT RÉUNIES AU PARLEMENT VAUDOIS POUR DÉCOUVRIR LES PREMIERS GRANDS CRUS VAUDOIS. ET POUR CETTE PREMIÈRE, L'ÉLITE DU VIGNOBLE LÉMANIQUE SE COMPOSAIT DE DOUZE CHASSELAS.

Union sacrée autour des Premiers Grands Crus vaudois

Alexandre Truffer

Ces douze chasselas, qui représentent à eux tous plus de 25 ha de vignoble, ont dû répondre à un cahier des charges édicté par le Conseil d'Etat vaudois pour obtenir cette appellation. Parmi les critères de sélection pour un vin, on peut citer: être issu des cépages chasselas, gamay ou pinot noir; être cultivé selon les règles de la production intégrée, densité minimale de 6000 pieds/ha; provenir de vignes âgées de sept ans au minimum, rendement limité à 0,8 l/m² pour le chasselas et 0,64 l/m² pour les rouges; garantir que le raisin est issu à 100% du même terroir; attester de l'ancienneté et de la notoriété du domaine, certifier que la vendange est manuelle, que la teneur en sucre minimale est de 75° Oe pour le chasselas, 80° Oe pour le gamay et 85° Oe pour le pinot noir. Outre ces critères techniques, les vins doivent prouver leur capacité de vieillissement lors d'une dégustation d'octroi. Enfin, chaque année, la mention Premier Grand Cru est conditionnée à un contrôle des vignes et à une dégustation d'agrément.

L'épreuve de la garde

«Pour la dégustation d'octroi, nous avons goûté le vin de l'année et cinq millésimes ayant entre trois et dix ans, explique Marco Grognoz, le président de la commission de



Château de Châtagneréaz
Mont-sur-Rolle (La Côte AOC),
Schenk SA

Château de Mont
Mont-sur-Rolle (La Côte AOC),
Château de Mont

Domaine de Autecour
Mont-sur-Rolle (La Côte AOC),
Obrist SA

Domaine Es Cordelières
Mont-sur-Rolle (La Côte AOC),
Domaine de Penloup

Château de Malessert
Féchy (La Côte AOC),
Cave Cidis SA

Domaine de Fischer
Bougy-Villars (La Côte AOC),
Hammel SA

Au Fosseau
Begnins (La Côte AOC),
Cave La Capitaine

Château de Chardonne
Chardonne (Lavaux AOC),
Obrist SA

Clos du Châtelard
Villeneuve (Chablais AOC),
Hammel SA

Clos de la George
Yvorne (Chablais AOC),
Hammel SA

L'Ouille
Yvorne (Chablais AOC),
Domaine de l'Ouille

L'Ouille 1584
Yvorne (Chablais AOC),
Hammel SA



dégustation mandatée par le Conseil d'Etat. Nous voulions que les crus soient capables de tenir pendant dix ans, mais aussi qu'il y ait une ligne cohérente et une continuité.» Pour ce faire, cet aréopage – composé de membres de la Commission Premiers Grands Crus et de dégustateurs du Label de qualité Terravin entraînés de manière spécifique – a élaboré une fiche spécialement adaptée aux vieux millésimes. «Dans les grandes lignes, le système est similaire à celui de la fiche Terravin usuelle, mais nous sommes plus regardants sur certains points précis. On recherche la tenue et le volume. On va aussi pénaliser l'oxydation, signe d'une évolution trop rapide», ajoute Marco Grognoz. Puis il conclut: «La fin du droit de coupage en 2006 a permis un saut qualitatif. Les exigences du Premier Grand Cru devraient encore augmenter le niveau. Les échantillons du 2011, déjà cultivé dans cet esprit, font preuve de volume, de structure, d'intensité et ne présentent pas de caractères végétaux. Il sera très intéressant de les déguster dans cinq ans.»

▼ Les Premiers Grands Crus, le dernier gros dossier de Nicolas Schorderet avant son départ de l'OVV fin août dernier.

Fleurons du vin vaudois

«La présentation des Premiers Grands Crus a eu un gros impact sur les Vaudois qui se montrent fiers de ces ambassadeurs», déclare Nicolas Schorderet. «Quand un visiteur s'intéresse au vignoble vaudois, il

faut que les gens d'ici puissent parler d'un produit convaincant comme les Premiers Grands Crus», continue le secrétaire général de l'Office des Vins Vaudois. L'organe de promotion a dégagé un budget de 140 000 francs pour la création du concept de présentation et les visuels utilisés pour la communication. «Chaque producteur dispose d'un support qui permettra une mise en avant identitaire de ses vins détenteurs de la précieuse mention.» Déjà présentés dans le cadre du Mondial du Chasselas, à Aigle, les Premiers Grands Crus seront désormais largement mis en avant dans les manifestations, romandes et alémaniques, auxquelles participe l'OVV.

ENTRETIEN CHARLES ROLAZ

Administrateur de l'entreprise Hammel SA, Charles Rolaz est le président de la Commission des Premiers Grands Crus. Dans cet entretien, il explique le rôle de cet organe de sélection et revient sur quelques points polémiques du nouveau système de classification du vignoble vaudois.

Qu'est-ce que la Commission des Premiers Grands Crus et quel est son but?

Prévue par la loi, cette commission se compose de douze membres nommés par le Conseil d'Etat. Issus des différentes familles de l'Interprofession, les membres représentent les différentes régions et les diverses familles de la filière vitivinicole. Elle a pour objectif de statuer sur les dossiers présentés par les candidats à l'obtention du statut de Premier Grand Cru en se fondant sur les critères définis par la loi (notoriété du domaine, critères pédoclimatiques, etc.).

Les critères de notoriété et de tradition historiques sont mentionnés dans le cahier des charges. Comment les évaluez-vous?

Le législateur a souhaité donner la possibilité à des producteurs motivés, dont le savoir-faire est clairement avéré, de pouvoir mettre en avant leur production de pointe sans limitation régionale ou de typologie de vignoble. Il n'a pas voulu réserver l'appellation Premier



© Philippe Dutoit



© Hans-Peter Siffert

◀ Charles Rolaz, un président très impliqué dans les Premiers Grands Crus.

Grand Cru qu'aux seules vignes de coteaux très en pente ou à des régions censées être plus cotées historiquement. De fait, si tous les critères réglementaires sont respectés et si le vin passe les étapes de dégustation, même le vin d'un vigneron de la première génération pourrait être accepté dans la mesure où son terroir a bien été valorisé.

Quel est donc le critère central de l'obtention du titre de Premier Grand Cru?

Sans aucun doute la dégustation! Nous recherchons des vins de grands terroirs qui reflètent la personnalité de leur origine et dotés d'un important potentiel de garde. Lors des dégustations verticales nous avons sélectionné uniquement les vins ayant la capacité de faire ressortir au fil des ans, et de manière toujours plus nette, les marqueurs de terroir, tout en conservant leur fraîcheur et en se complexifiant.

Trois cépages étaient autorisés, or aucun rouge n'a été sélectionné. Est-ce une erreur de casting?

Lorsque le règlement a été élaboré il y a plusieurs années, les concepteurs ont estimé qu'il

fallait privilégier les cépages traditionnels. A l'évidence, il y a d'autres cépages intéressants dans le canton qui pourraient être acceptés dans les Premiers Grands Crus.

A quels cépages faites-vous référence?

Sur la base de verticales de dix millésimes, nous avons estimé que le gamaret, le garanoir et le merlot possédaient le potentiel et la représentativité pour rejoindre les trois cépages déjà autorisés pour les Premiers Grands Crus. Nous avons donc déposé un préavis favorable pour changer la loi dans ce sens.

Le système actuel du Grand Cru ne fait pas l'unanimité, ne fallait-il pas régler cette question avant de lancer les Premiers Grands Crus?

Il faut sortir de l'image classique de la pyramide. En fait Grand Cru et Premier Grand Cru sont plutôt deux piliers indépendants du vignoble vaudois. De fait, les Premiers Grands Crus sont hors du système Grand Cru et si celui-ci évolue, cela n'aura aucune incidence sur les vins agréés par notre commission.



Le règlement n'implique aucune limitation œnologique, ce qui laisse entendre que l'on peut chaptaliser ou élever avec des copeaux un Premier Grand Cru. N'est-ce pas surprenant?

Pour les copeaux, la question ne s'est tout simplement pas posée jusqu'à maintenant. En ce qui concerne la chaptalisation, il faut savoir que les grands bourgognes ou les bordeaux sont chaptalisés sans que cela ne pose de problème. En fait, il ne faut pas être obnubilé par les rendements ou les degrés Cœchle. Ce n'est pas parce qu'un vin a plus d'alcool qu'il est meilleur, tout est une question d'équilibre.

Vous réfutez donc toute accusation de laxisme?

Absolument! Notre règlement est très proche des systèmes élaborés dans les autres grandes régions du monde. Il y a par contre

une différence, qui est unique et fait notre force, c'est que l'agrément doit être renouvelé tous les ans à la suite d'une dégustation à l'aveugle. En France, certains classements n'ont pas évolué depuis des décennies et les plus sévères réévaluent leurs membres tous les dix ans. Cette remise en question annuelle nous a d'ailleurs valu des critiques de gens qui trouvaient cela trop strict.

Les Premiers sont sélectionnés sur leur aptitude à la garde, mais vendus dès le mois de mai. N'y a-t-il pas un paradoxe?

La question d'une mise en marché différée, à l'automne par exemple, a été discutée. Afin de ne pas préteriter certains producteurs qui ont demandé le classement de tout leur domaine en Premier Grand Cru, un certain pragmatisme a été préféré. Avec le temps, et l'éducation des consommateurs, j'espère que la commercialisation se fera de plus en plus tard.

Comment voyez-vous le futur des Premiers Grands Crus?

A terme, il pourrait y avoir peut-être une cinquantaine de vins que je souhaite représentatifs des différentes régions et des différents cépages. Les Premiers constitueront alors une plate-forme idéale pour l'image des vins vaudois qui ne peut se construire uniquement sur des initiatives individuelles, mais qui a besoin justement d'un cadre hiérarchique clair, gage de qualité pour l'amateur de vin. ■



LE VIN DU CONSEIL D'ETAT

Le Conseil d'Etat vaudois a retenu pour la première fois un vin produit dans le canton de Vaud pour devenir le «Vin du Conseil d'Etat». Il s'agit de L'Ovaille 1584, Premier Grand Cru, Chablais AOC, de la maison Hammel SA, à Rolle. Il a été sélectionné parmi les 12 Premiers Grands Crus dans une dégustation à l'aveugle et comparative. Il sera servi aux hôtes du gouvernement vaudois lors de certaines manifestations officielles jusqu'au 30 juin 2013, date à laquelle un autre vin sera choisi parmi les nouveaux Premiers Grands Crus élus, hormis ceux issus des vignobles cantonaux, et en hommage à la qualité de la production vaudoise.

Vaud's new "Premiers Grands Crus"

Alexandre Truffer

On May 8, 2012, political and other leaders met at Vaud's parliament to taste the 12 exclusive Chasselas wines (see box) in the canton's new top first growth or "Premier Grand Crus" appellation.

To obtain the appellation, wines must meet criteria approved by the Vaud State Council. Only wines made from Chasselas, Gamay or Pinot Noir qualify, and they have to be made from sustainably grown grapes. A considerable number of stringent technical cultivation and winemaking criteria must also be met. A major stipulation of the tightly-monitored appellation is that the wines be deemed on tasting by experts to have excellent aging potential.



Charles Rolaz, administrator of Hammel SA and president of the "Premiers Grands Crus" commission, says that to make the grade wines have to be terroir wines "that reflect the personality of where they are grown." When wines were being vetted, he says, vertical tastings were conducted so that only those

"that have the capacity over the years to progressively and clearly reveal terroir characteristics and to become more complex without losing freshness" were selected.

Marco Grognez, president of the wine-tasting commission, says that tasters – members of the appellation commission and tasters for Vaud's Terravin quality label – used scoring sheets specially developed for older wines.



Nicolas Schorderet, Secretary General of the Office des Vins Vaudois (OVV), underscored what a big moment the new appellation represents in cantonal winemaking: "the advent of the 'Premiers Grands Crus' has made a big impact – the Vaudois are clearly very proud of their new ambassadors."



Château de Châtagneréaz
Mont-sur-Rolle (La Côte AOC),
Schenk SA

Château de Mont
Mont-sur-Rolle (La Côte AOC),
Château de Mont

Domaine de Autecour
Mont-sur-Rolle (La Côte AOC),
Obrist SA

Domaine Es Cordelières
Mont-sur-Rolle (La Côte AOC),
Domaine de Penloup

Château de Malessert
Féchy (La Côte AOC),
Cave Cidis SA

Domaine de Fischer
Bougy-Villars (La Côte AOC),
Hammel SA

Au Fosseau
Begnins (La Côte AOC),
Cave La Capitaine

Château de Chardonne
Chardonne (Lavaux AOC),
Obrist SA

Clos du Châtelard
Villeneuve (Chablais AOC),
Hammel SA

Clos de la George
Yvorne (Chablais AOC),
Hammel SA

L'Ovaille
Yvorne (Chablais AOC),
Domaine de l'Ovaille

L'Ovaille 1584
Yvorne (Chablais AOC),
Hammel SA