

REVUE DE PRESSE



**Veni
Vidi
Bibi**

«Charles Rolaz interviewé par Yves Beck alias Beckustator,
passionné de vin et auteur chroniqueur d'ouvrages reconnus»

Septembre 2015



Hammel – Terres de Vins – Rolle

Charles Rolaz

Ne dites surtout pas à Charles Rolaz que Hammel est une grande maison. Il est vrai que cette expression n'est pas appropriée car, bien que la société Hammel soit de taille importante, elle regroupe des petites propriétés, indépendantes les unes des autres. Elles ont toutes leur propre histoire, leurs particularités et leurs terroirs.

En accompagnant Charles Rolaz dans les différents domaines, j'ai remarqué combien il est un homme du terrain, connaissant le moindre recoin et les singularités de ses vignes. Même si les tâches de représentation et administratives sont lourdes, il attache beaucoup d'importance à son lien avec la terre et au contact avec les vignerons.

On pourrait dire que Charles Rolaz a trouvé le droit chemin en 1992, lorsqu'il a rejoint la société familiale Hammel. Bien évidemment il suivait déjà, et appliquait même, le droit chemin bien auparavant, puisqu'il exerçait la profession d'avocat.

Charles Rolaz assume personnellement la direction œnologique des domaines et assure, ainsi, la continuité tant au niveau de l'innovation que de la qualité ; deux caractéristiques qui ont toujours distingué la maison Hammel.

Clos de la George

Grand Cru, Yvorne

Superficie : 8 ha

Sols : moraine rhodanienne alpine à cailloutis calcaire (env. 30 à 60%)

Densité de plantation : 12 000 pieds/ha

Encépagement : Chasselas, Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Syrah, Merlot

Clos de la George 2013, AOC Chablais

1er Grand Cru

Belle complexité olfactive avec des notes de fleurs blanches et d'anis. En bouche le vin a de la race et une belle énergie. Caractère légèrement pétillant et savoureux. De type gouleyant, il est très plaisant à boire tout en ayant de la réserve.

Maintenant – 2020. 89/100

Clos de la George 2014, AOC Chablais

1er Grand Cru

Jaune clair aux reflets verts. Bouquet complexe avec des notes de fruits confits et de fleurs blanches. Touches d'ananas et de bonbons Haribo vert. Attaque ample. Le vin a du gras et du fruit avec une belle structure. Les arômes se reflètent tout le long du palais et jusqu'en finale. Bonne persistance en fin de bouche. 2016-2026. 92/100

Clos de la George Chardonnay 2012

Grand Cru

Jaune clair aux reflets verts. Bouquet complexe avec des notes épicées et fruitées. Caractère bien typé grâce à des notes de pomme verte, de banane et d'une touche de cacao. Attaque agréable, légèrement grasse. Le vin a de la souplesse mais aussi le tonus nécessaire pour équilibrer le corps, surtout grâce à sa structure. Maintenant – 2022. 91/100

Clos de la George Chardonnay 2013

Grand Cru

Jaune clair aux reflets verts. Le nez est marqué par le bois. Il gagne en complexité au fil des minutes et révèle des notes épicées telles que le safran. En bouche le vin a une attaque souple et un caractère riche. Le côté boisé est également marqué. Un vin qui demande à s'épanouir et à laisser un peu plus d'espace au fruit. A suivre. 2015-2022. 87/100

Clos de la George Merlot 2012

Grand Cru

Rouge rubis légèrement violacé. Quelle belle intensité olfactive avec des notes de cassis et de mûre. On retrouve également des notes de chocolat et de menthe. En bouche l'attaque est riche et fruitée. Les tannins sont légèrement granuleux et se révèlent lentement. Il manque peut-être une certaine dimension à ce vin mais l'intensité fruitée est exceptionnelle. Maintenant – 2022. 91/100

Clos du Châtelard

Grand Cru, Villeneuve

Superficie : 8 ha

Sols : moraines alpines, glacio torrentielles et éboulis de moraine sur calcaires du trias et du jurassique

Densité de plantation : 12 000 pieds/ha

Encépagement : Chasselas, Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Muscat, Gewürztraminer, Pinot Noir, Gamay, Syrah, Mondeuse, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Garanoir

Le Clos Blanc 2013

1er Grand Cru

Jaune clair aux reflets verts. Bouquet élégant, filigrane avec des notes légèrement fumées. Attaque friande, élégante. Le vin a de la race, de la fraîcheur. Il lui manque un peu de profondeur mais il a une belle présence et une finale fruitée.

Maintenant – 2019. 88/100



Le Clos Blanc 2014

1er Grand Cru

Robe jaune aux reflets verdoyants. Bouquet floral, fruité et élégant. Belle complexité avec des notes d'herbe séchée et de fleur de tilleul. En bouche le vin se révèle par son ampleur mais aussi par sa finesse et sa structure. Cette dernière tient le vin et le fruit jusqu'en fin de bouche. Beaucoup de délicatesse et de persistance en finale. Belle réussite. **Maintenant – 2029. 92/100**

Merlot, Apicius 2012, AOC Villeneuve

Grand Cru

Pourpre violacé. Bouquet complexe, marqué par son élevage avec des effluves de chocolat et de caramel. Le fruit est également présent et s'installe bien au fil des minutes. Notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable fraîcheur avec de la menthe, une particularité que l'on retrouve souvent sur le Merlot. L'attaque est souple et friande, plutôt séduisante. Le corps peine à tenir tous les éléments ensemble. Les tannins sont fermes mais pas suffisamment en symbiose avec les autres composants. Un vin qui demande à s'épanouir. Les acteurs sont là, la régie semble prête : patientons pour apprécier la réalisation. **2016-2024. 88/100**

Pinot Noir Cuvée des Sens 2012, AOC Chablais

Rouge rubis clair. Bouquet complexe alliant minéralité et fruit. Notes de griotte, lard fumé et graphite. En bouche le vin a de la vigueur dès l'attaque, grâce à sa structure qui octroie un caractère juteux et très fruité à ce vin. Bonne trame, tannins légèrement granuleux qui se révèlent en fin de bouche et qui sont en symbiose avec la structure. Une belle réussite. **2016-2025. 90/100**

Domaine de la Bolliattaz

Grand Cru, Vilette

Superficie : 3 ha

Sols : moraine de glacier, argilo-calcaires à sous-sol marneux

Encépagement : Chasselas

Vilette, Henri Contesse, AOC Lavaux 2013

Grand Cru

Jaune pâle aux reflets verts. Bouquet filigrane révélant des fleurs de tilleul et un peu de pêche. Attaque légèrement friande. Le vin a du corps et un peu de gras. Bon équilibre entre la rondeur et la structure. **Maintenant – 2017. 89/100**

Vilette, Henri Contesse, AOC Lavaux 2014

Grand Cru

Belle intensité olfactive. Miel d'acacia, agrumes, agréables notes végétales. Attaque subtile, élégante, légèrement pétillante. La bouche reflète bien les caractéristiques olfactives en bouche où l'on retrouve le côté miel. La structure donne une belle vivacité et porte les arômes jusqu'en fin de bouche. Belle longueur en finale. **Maintenant – 2022. 91/100**



Domaine de Crochet

Grand Cru, Mont-sur-Rolle

Superficie : 10 ha

Sols : moraine rhodanienne. Sol graveleux argilo-sableux, très caillouteux et calcaire en profondeur issu de dépôts fluvio-glaciaires anciens

Densité de plantation : 7700 pieds/ha

Encépagement : Chasselas, Chardonnay, Viognier, Pinot Noir, Gamay, Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Cuvée Charles Auguste 2009

Grand Cru

Assemblage : Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Robe rouge rubis foncé aux reflets grenat. Le bouquet est une invitation à reconnaître les nombreux parfums que l'on peut retrouver dans le vin. Celui-ci révèle des notes de poivre, de baies rouges et de violettes, une particularité du Cabernet Franc. Le vin a déjà quelques années derrière lui mais il n'y a aucun signe d'oxydation, tout au plus de vieillissement, avec des notes de sous-bois. En bouche le côté poivré ressort avec élégance. L'attaque est fruitée, compacte et intense. Très bel équilibre entre tous les éléments et tannins en pleine forme. Ils se révèlent tardivement et sont légèrement granuleux. Sur la finale il lui manque un peu d'intensité fruitée et de longueur afin de contrer ce léger côté dur. Idéalement à savourer avec un repas, ce qui aura pour effet de masquer le dernier point J. Belle réussite. **Maintenant – 2022. 91/100**

Cuvée Charles Auguste 2011

Grand Cru

Assemblage : Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Rouge grenat aux reflets pourpres. Bouquet complexe et séduisant révélant des notes de poivre, de réglisse et de graphite. Les fruits ne manquent pas à l'appel avec des mûres et des griottes et finalement je relève du cacao. En bouche l'attaque est compacte, élégante. Le vin a du corps, un caractère juteux et épicé. Les tannins se révèlent lentement en fin de bouche et sont en accord avec la structure. Finale subtilement fruitée et persistante. **Maintenant – 2023. 90/100**

Domaine de Montet

Grand Cru, Bex

Superficie : 4 ha

Sols : moraine calcaire sur gypse du Trias

Densité de plantation : 12 000 pieds/ha

Encépagement : Chasselas, Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Riesling, Pinot Noir, Gamay, Syrah, Mondeuse, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Galotta

Taranis 2014, AOC Chablais

Grand Cru

Jaune pâle. Bouquet de bonne intensité. Notes florales et minérales avec un peu de graphite. Attaque vive et racée, belle tension et équilibre. Un vin qui a de la dimension et des prétentions : sa structure est construite pour l'avenir. A suivre. **2016-2029. 91/100**



Côte Rousse 2009, AOC Bex

Grand Cru

Assemblage de Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot. Robe rouge rubis aux reflets grenat, légèrement évoluée. Bouquet complexe, de bonne intensité, avec des notes de grenadine, framboise et griotte. Mise en bouche agréablement fruitée et friande. Le vin est juteux et a de la race, mais cette dernière est un peu malmenée par des tannins très compacts, qui recalent la structure en arrière-plan. En langage décodé : il faut le boire, il a néanmoins encore un peu de réserve. **Maintenant – 2022. 91/100**

Côte Rousse 2011, AOC Bex

Grand Cru

Assemblage de Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot. Rouge rubis clair. Bouquet épicé et fruité avec des notes de cuir et de graphite, suivies de fruits tels que cassis et mûres. Délicates notes boisées. Attaque agréable, savoureuse. Caractère juteux, fruité, bien structuré. Les tannins sont déjà bien enrobés et le vin est équilibré. Le vin offre déjà du plaisir, tout en ayant un bon potentiel. Je suggère de le décanter environ une heure si l'on souhaite le boire dans sa jeunesse. **Maintenant – 2025. 91/100**

Hammel Terres de Vins, Rolle

L'Ovaille 2011

1er Grand Cru

Bouquet floral et complexe avec des notes de pomme, citron, amande, miel et réglisse. J'y trouve également une très belle note minérale. En bouche le vin est ample, gras avec beaucoup de délicatesse et de structure. Finale fruitée et persistante. Un grand vin en début de carrière. **Maintenant - 2031. 92/100**

L'Ovaille 2012

1er Grand Cru

Bouquet complexe aux notes de muguet et de truffe blanche. Touche minérale. En bouche l'attaque est souple, riche, ronde. Le vin a de la présence, de l'intensité. Les caractéristiques olfactives se reflètent parfaitement en bouche et sont omniprésentes dès la mise en bouche et jusqu'en finale. Un grand vin qui est en début de maturité. **Maintenant - 2026. 90/100**

L'Ovaille 2013

1er Grand Cru

Bouquet très expressif, fruité avec des notes de pomme et une touche florale. En bouche le vin a de la richesse et de la rondeur. Légèrement crémeux, il est doté d'une structure qui porte idéalement le fruit jusqu'en fin de bouche. Belle persistance. **Maintenant - 2023. 89/100**

Château Pictet-Lullin 2014, Dully

Grand Cru

Bouquet élégant, marqué par des notes florales et une touche d'agrumes. Attaque vive, légèrement pétillante. Belle tension et agréable minéralité. Ce vin est filigrane et très pure. Il exprime bien son terroir et est équilibré. Un Chasselas comme on l'aime : frais et gouleyant. **Maintenant – 2022. 89/100**

**Yeni
Yidi
Bibi**



<http://www.beckustator.com/hammel.shtml>



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS