



Un autre Chablais

Partout en Suisse on connaît le chasselas d'Yvorne ou d'Aigle. Plus rares et plus discrets, les cépages rouges du Chablais méritent d'être découverts. Notre dégustation révèle leurs grandes qualités.

Eva Zwahlen

Photos: Hans-Peter Siffert

En Suisse alémanique, Yvorne et Aigle sont des localités célèbrissimes. Pour leur chasselas. De ce côté-là du Röstigraben, les autres lieux de production du Chablais comme Villeneuve, Ollon et Bex, sont en revanche plutôt balayés du regard, de la fenêtre de la voiture ou du train, lorsqu'on se rend en Valais. Avec ses 590 hectares de vignes, le Chablais est un peu le corridor de liaison entre les spectaculaires vignobles qui se mirent dans les eaux lémaniques et ceux du Valais, riches en spécialités. Au pied des Préalpes et Alpes vaudoises, et par conséquent très marqué par les montagnes, le Chablais bénéficie d'aussi bonnes conditions climatiques que le Valais – beaucoup de soleil, du foehn – mais voit tomber plus de précipitations.

13,5% de spécialités

L'appellation Chablais compte cinq lieux de production qui se succèdent sur la rive droite du Rhône: Bex (110 ha), Ollon (122 ha), Aigle (135 ha), Yvorne (160 ha) et Villeneuve (63 ha). Les sols chablaisiens sont parmi les plus particuliers du canton. A Villeneuve, Yvorne et Aigle, issus majoritairement d'éboulis, ils sont profonds et caillouteux, et contiennent beaucoup d'éléments calcaires enveloppés dans une matrice argileuse. Les sols des pentes raides, souvent convexes, d'Ollon ou de Bex, en revanche, sont moins profonds; le gypse, parfois le flysch, y dominant.

Bex est le lieu de production qui s'est depuis longtemps le plus dédié aux cépages rouges: 60% de sa vendange aujourd'hui en est issue. Ailleurs le blanc règne en maître. Avec 63% de surfaces, le chasselas reste l'incontesté leader de la région; il est suivi – de loin – par les cépages rouges traditionnels comme le pinot noir (16,5%) et le gamay (presque 7%). Les spécialités dans leur ensemble, blanches et rouges, représentent 13,5% des surfaces du Chablais. Pour cette dégustation, ce sont ces vins qui nous intéressent; non pas les assemblages, mais les vins issus d'un seul cépage.

Les surfaces des spécialités rouges sont très modestes: 3% pour le gamaret (le plus important avec 17 ha), 1,8% pour le merlot (10,3 ha), 1,6% pour le garanoir (9,2 ha), 0,6% pour le galotta (3,3 ha), 0,5% pour la syrah comme pour le cabernet franc (3,3 ha), 0,4% pour le diolinoir, 0,15% pour la mondeuse et 0,1% pour le dornfelder. Malgré des quantités presque anecdotiques, ces cépages rouges, du moins certains d'entre eux, ont montré qu'ils pouvaient donner d'excellents vins dans ce terroir chablaisien. C'est ce qu'a prouvé notre dégustation. ■■■

▼ *Le jury a été séduit par la plupart des vins présentés*



La dégustation

Une cinquantaine de producteurs à 100% de l'AOC Chablais, se sont inscrits à notre dégustation. Parmi eux, un certain nombre ne vinifient pas de spécialités monocépages rouges, bien que la plupart aient élargi leur palette de vins ces dernières années, et les cépages «spéciaux» sont noyés dans les assemblages. 19 vins sont finalement arrivés à Zurich pour s'exposer au jugement d'un jury suisse alémanique aguerri (voir encadré). Le résultat? Franchement réjouissant: à quelques exceptions près, ces vins ont su convaincre, voire enthousiasmer les jurés. Quatre vins ont même dépassé le «mur du son» de 17 points!

Les vins ont bien entendu été dégustés à l'aveugle, divisés en 8 séries, une par cépage. Le cépage seul a été communiqué aux dégustateurs afin qu'ils tiennent compte de sa typicité.

Une classe en soi

Avec 18,3 points sur 20, la très stylée Syrah 2014 Grand Cru d'Yvorne arrive en tête du classement. Elle vient d'une des vignes les plus célèbres du

Chablais, le Clos de la George, spectaculairement lové à l'intérieur de murs. Avec son exposition plein sud à l'abri du vent, sa pente escarpée découpée en terrasses, son sol morainique à cailloutis calcaire, ce «clos» offre les conditions idéales non seulement à l'omniprésent chasselas mais à diverses spécialités. Dont notre victorieuse syrah... Anticipant le changement climatique, il y a vingt-cinq ans que le Rollois Charles Rolaz, qui appartient à une famille possédant sept prestigieux domaines dans le canton de Vaud, a commencé à planter des cépages rouges. «Nous avons délibérément opté pour des variétés internationales comme la syrah, le merlot, le cabernet franc, et non pour des nouveautés comme le gamaret ou le garanoir, car nous voulions pouvoir nous mesurer internationalement.» Que la proportion de rouges sur l'ensemble des surfaces demeure très modeste, s'explique selon lui par le fait que le Chablais est traditionnellement célèbre pour ses blancs et que ces derniers se sont toujours bien vendus. «Au contraire d'autres régions viti-

coles vaudoises moins cotées comme la Côte, le Chablais n'a pas dû chercher fortune dans la diversification. Ce qui ne veut pas dire que le terroir et le climat ne sont pas appropriés.» Bien au contraire. La syrah justement, s'intègre parfaitement dans le Chablais qui fait partie de la vallée du Rhône.

Un cabernet franc surprenant

A la très belle deuxième place, avec 17,5 points, et donc sensiblement en dessous du vin vainqueur, s'est hissé le Cabernet Franc 2014 d'Ollon signé Olivier Christinat. Un vin puissant et élégant, tiré d'un sol profond sablo-caillouteux issu d'une ancienne moraine et fruit du travail de vinification du vigneron. Celui-ci se réjouit sans retenue de son succès tout en rendant hommage au gagnant: «Il est évidemment hors classe.» Olivier Christinat travaille son petit domaine de 2 hectares divisé entre Aigle et Antagnès-sur-Ollon. «Comme tous les vignerons de la région, nous avons commencé il y a vingt ans à nous interroger sur notre gamme de cépages et à lorgner vers des alternatives aux classiques,

Another Chablais

Yvorne and Aigle are very well known in the German-speaking part of Switzerland - but only for their Chasselas wines. On the other side of the *Röstigraben* (the French/German-speaking boundary line) other production areas of the Chablais region, such as Villeneuve, Ollon and Bex, are generally overlooked and people tend to go straight to the Valais canton. The Chablais region is rather like a corridor that links the spectacular vineyards reflected in the waters of Lake Geneva with those of the Valais, rich in specialities. Situated at the foot of the Pre-Alps

and the Swiss Alps, and therefore very much influenced by the mountains, the Chablais region enjoys the same good climatic conditions as does the Valais - a large amount of sun and the Foehn effect - but receives more rainfall.

13.5% of specialities

The Chablais *appellation* covers five production areas which lie side by side along the right shore of the Rhone: Bex (110 ha), Ollon (122 ha), Aigle (135 ha), Yvorne (160 ha) and Villeneuve (63 ha). The Chablais soils are among the most distinctive in the canton. Those of

Villeneuve, Yvorne and Aigle are largely composed of rocky debris (scree), are deep and pebbly, and contain a large amount of calcareous elements enclosed in a clay matrix. In contrast, the soils of the steep, often convex slopes of Ollon and Bex are less deep, and gypsum and often flysch predominate.

Bex is a production area that has long focussed on red grape varieties, which account for 60% of the yield. Otherwise, white reigns supreme. Chasselas, which covers 63% of the surface area, is by far the leading variety. It is followed ... p. 19

raconte-t-il. Entretemps, la situation s'est stabilisée et la plupart des collègues en sont venus eux aussi, après une période d'expérimentation, à se concentrer sur des cépages véritablement appropriés à ces terres.» Chez Olivier Christinat la moitié des vignes est plantée en chasselas. «Sur nos pentes plein sud, le pinot noir devient très vite mûr, trop mûr à mon goût. C'est pourquoi j'en ai arraché beaucoup et que je ne produis plus qu'un œil-de-perdrix.» En contrepartie, il propose un pur gamay («celui-là, j'aimerais bien le mettre plus en avant»), un merlot et ce très réussi cabernet franc. Pourquoi pas un cabernet sauvignon? «Chez nous il n'arriverait pas à atteindre sa pleine maturité, au contraire du cabernet franc.» Olivier Christinat avait d'abord imaginé que ce cépage irait se fondre dans un assemblage mais il lui a tellement plu qu'il a essayé de le vinifier seul, dans des barriques de 2-3 ans... Les clients l'apprécient au point que le vigneron veut augmenter sa surface de 1500 m² et en planter sur d'autres parcelles. Et si la vendange de cette année est bonne, il veut aussi vinifier une pure syrah. ■■■



Dégustation et jury

La dégustation s'est déroulée le 8 juillet 2016 à Zurich, dans les locaux de Swiss Wine Connection. Le jury était composé (de g. à d.) de Hans-Georg Babits (expert en vins et professeur à l'Académie du Vin), Susanne Scholl (journaliste spécialisée), Rudolf Trefzer (éditorialiste et spécialiste cuisine et boissons à la radio SRF), Eva Zwahlen (journaliste spécialisée et collaboratrice de longue date de la revue Le Guillon), ainsi qu'Andreas Keller (journaliste et propriétaire d'une agence de presse spécialisée dans les événements liés au vin).

... by traditional red grape varieties like Pinot Noir (16.5%) and Gamay (near 7%). Overall, red and white specialities account for 13.5% of the Chablais production area. For the present tasting, it is these wines that are of interest to us, that is, not blends but single variety wines. The surface areas growing red specialities are very small: 3% for Gamaret (the largest, with 17 ha), 1.8% for Merlot (10.3 ha), 1.6% for Garanoir (9.2 ha), 0.6% for Galotta (3.3 ha), 0.5% for Syrah and Cabernet Franc alike (3.3 ha), 0.4% for Diolinoir, 0.15% for Mondeuse, and 0.1% for Dornfelder. Despite the extremely small quantities, these red varieties, or at least certain among them, have

shown that they can deliver excellent wines on Chablais soils. That is what our tasting has demonstrated.

The tasting

About 100 producers registered for our tasting, all had AOC Chablais classification. Some of them do not make mono-varietal red specialities - although most have broadened their range of wines these last few years - so the specialities are often lost among the blends. In the end, nineteen wines arrived in Zurich to be submitted to a seasoned Swiss-German jury (see box). The outcome was extremely satisfactory. Apart from a few exceptions, these wines managed

to engage and awaken the interest of the jury. Four wines even crossed the 'sound barrier' with 17 points!

The tasting was blind and the wines were divided into 8 series according to grape variety. The tasting panel were informed only of the grape varieties to allow them to take into account their characteristic features.

The podium

With 18.3 points out of 20, the highly stylised *Syrah 2014 Grand Cru d'Yvorne* came first. It comes from one of the most famous Chablais vineyards, *le Clos de la George*, which is spectacularly nested within walls. With its full... p. 20

Comme dans la Loire

Hasard ou pas, on trouve un autre cabernet franc d'Ollon (en ex aequo avec une syrah) en troisième place de notre dégustation. Vinifié par Pierre-Alain Meylan il a obtenu 17,3 points. «Ici à Ollon, s'emballe le vigneron, nous avons un terroir absolument idéal pour le cabernet franc.» Ce vin, issu de raisins qui poussent sur ses meilleures pentes orientées au sud, a déjà été primé. «Les sols, détaille-t-il, ressemblent à ceux de la Loire, très calcaires.» Les vins ligériens sont un modèle pour Pierre-Alain Meylan, une inspiration. «Oui, j'aime ces vins, et je fais au fond des vins que j'aime.» Raison pour laquelle il a non seulement planté du cabernet franc mais aussi du sauvignon blanc. Il n'oubliera pas de sitôt les vendanges 2014, où «tout devait aller très vite, à cause des mouches suzukii. Nous avons vendangé 10 jours plus tôt que d'habitude et n'avons rentré que l'équivalent de deux tiers d'une récolte normale.» A la fin, il a quand même réussi à remplir une douzaine de barriques de rouge de belle qualité, tandis qu'il vinifiait le reste en rosé. «Pour planter du cabernet franc, j'ai dû arracher du chasselas... Ça a été une bonne décision, car j'ai pu ainsi conquérir les

grands restaurants. Goûtez donc un cabernet franc avec de la chasse! La combinaison est parfaite.»

Au troisième rang ex aequo, se place une syrah, également d'Ollon, la Syrah Grand Cru 2014 de Harald Cropt. Ce jeune homme sympathique, diplômé de Changins et amateur multicouronné de lutte suisse, vient d'une famille qui cultive non seulement les 2 hectares sur lesquels poussent 10 cépages différents mais encore des surfaces agricoles. «C'est la toute première fois, dit-il, que je vinifie une syrah pure. En réalité, c'était un essai...» Devenu une réussite! Il a osé élever sa syrah en barriques neuves selon le système de la vinification intégrale. Plantés le long des murets, ses raisins avaient engrangé le maximum de soleil et de chaleur possible... Le résultat met en appétit. Ça tombe bien, Harald Cropt a justement quelques projets: il vient de planter du merlot!

Merlot, mondeuse et dornfelder

Une vieille connaissance a pris la cinquième place: le Merlot Apicius 2013 du Clos du Châtelard, domaine de la famille Rolaz et jugé meilleur merlot de Suisse au Mondial du Merlot 2012, au grand dam des Tessinois. Le suivent

le Gamaret L'Aigle Bleu 2014 de la coopérative de Villeneuve, le Merlot 2014 de l'Abbaye de Salaz (gagnant au niveau du rapport qualité-prix!) et l'époustouflant Dornfelder Entre Ciel et Terre 2015 d'Aigle signé Stéphanie Delarze. Très proches par les points, les trois mondeuses ont suscité un bel enthousiasme auprès du jury, malgré des tanins rustiques propres au vieux cépage savoyard, qui appelleraient un accompagnement solide. La Mondeuse 2014 de la commune d'Yvorne, vinifiée par Frédéric Blanc, s'est placée un brin devant celle de la même année de Charly Blanc & Fils (vinifiée elle aussi par Frédéric...), et cette dernière un chouia devant la Mondeuse 2013 de la famille Dupertuis. Le Gamaret Réserve Les Moines 2013 complète le palmarès. En tout, douze monocépages rouges remarquables qui peuvent tout à fait rivaliser avec l'icône du Chablais, le chasselas. ■

► Charles Rolaz a des ambitions internationales pour sa syrah

... southern exposure sheltered from the wind, its steep terraced slope, and its morainal soil rich in limestone gravel, this vineyard offers ideal conditions not only for the omnipresent Chasselas but also for various specialities - such as the winning Syrah. Twenty five years ago, Charles Rolaz from Rolle who belongs to a family that owns seven prestigious estates in the Vaud canton, anticipated the climate change and started planting red grape varieties. The Syrah variety fits perfectly in the Chablais region lying between the Swiss and French parts of the Rhone valley.

The Cabernet Franc 2014 from Ollon, signed Olivier Christinat, came second with 17.5 points, well below the winner's score. A powerful and elegant wine, drawn from a steep, sandy and stony soil, formerly moraine, it is the fruit of the wine-maker's vinification talents. Third place in our tasting went jointly to another Cabernet Franc from Ollon and to a Syrah. The former, vinified by Pierre-Alain Meylan, obtained a score of 17.3. "Here in Ollon, we have a climate and soil that are perfect for Cabernet Franc", the wine-maker explains excitedly. This wine that comes from grapes

that grow on the best south-facing slopes has already won a number of prizes. The joint third, also from Ollon, was the Syrah Grand Cru 2014, produced by Harald Cropt. This likeable young man, a Changins graduate, and a frequent prize-winner in Swiss amateur wrestling, comes from a family that not only grows 10 grape varieties on 2 ha of vineyards, but also has agricultural land. "It's the very first time that I've vinified a pure Syrah. In fact, it was an experiment", he explains. An experiment that turned out to be a success!

Rouges monocépages du Chablais

Eva Zwahlen

Photos: Hans-Peter Siffert

1^{er} avec 18,3/20

**Syrah 2014 Yvorne
Grand Cru AOC Chablais**

Clos de la George, Hammel SA, Rolle
www.hammel.ch

Robe rouge foncé, jeune, aux reflets violets. Beau nez intense avec des arômes caractéristiques de poivre noir, de baies noires, d'épices, de fumé et de bois neuf bien fondu. Attaque pleine de fraîcheur, très élégante, un vin bien structuré avec de magnifiques tanins lissés et stylés, une bonne acidité et une finale qui se prolonge longtemps dans le palais. Un vin marquant et encore très jeune mais riche en caractère, en potentiel et en profondeur! Chapeau!

