

Les 9 meilleurs crus de la dégustation notés sur 20



17
Calamin «L'Arpège» 2015, Domaine Blondel 2015 (Cully, Lavaux)

Nez complexe et frais avec des arômes discrets de fruits blancs, de pomme granny-smith, de poire et de verveine. La bouche est riche avec un bel équilibre entre les saveurs de fruits mûrs et l'acidité. Longue finale assez fraîche soutenue par une fine amertume minérale. Un chasselas racé issu d'un grand terroir. Prix: 17 francs.



17
Chasselas Le Satyre 2015, Domaine du Satyre (Bégnins, La Côte)

Nez précis de fruits de verger à juste maturité avec une fine note minérale. A l'aération, subtiles senteurs d'infusion de menthe et de verveine. Attaque tout en rondeur mais soutenue par une belle acidité qui intègre parfaitement l'extrême maturité de la matière première. Milieu de bouche sphérique et finale sur des saveurs de pêche jaune. Un chasselas tout en dentelle. Prix: 11 francs.



17
Chasselas «Sélection» 2015, Domaine Chervet (Praz, Vully)

Nez qui exhale des arômes complexes et délicats de pomme, de poire et de mandarine. La bouche est dynamique, ample et ferme à la fois. Belle assise minérale en milieu de bouche. Finale aérienne avec un retour rétronasal sur les agrumes et la pierre à fusil. Prix: 10,80 francs.



16,7
Féchy «Délice de Pierrot» 2015, Pierre-Louis & Thierry Mollieux (Féchy, La Côte)

Nez très mûr sur les arômes de fruits blancs (pêche) d'agrumes et une note lactée. La bouche est ample, vineuse mais sans lourdeur. La longue finale en redemanda grâce à des amers nobles qui font saliver. Un chasselas qui frappe par sa densité. Prix: 9,20 francs.

Plus le chasselas recule, plus il progresse. Cela peut sembler contradictoire, mais c'est une réalité objective. En 2015, le cépage emblématique de la Suisse romande recouvrait 3800 des 14800 hectares du vignoble helvète. Il y a trente ans, il occupait encore 6700 ha, soit une baisse de plus de 40%. Près de 1000 ha ont disparu ces douze dernières années, dont une grande partie en Valais avec le soutien de primes à l'arrachage versées par la Confédération. En parallèle, grâce aux progrès techniques et à l'ouverture à la concurrence des blancs étrangers, la qualité des chasselas n'a cessé de progresser. Longtemps confiné dans le rôle de vin de soif, il sait désormais se faire désirer et ça change tout. Car comme le précise avec enthousiasme le vigneron d'Aran Henri Chollet: «Quand le chasselas est moyen, c'est vite peu de chose. Mais, dans l'excellence, il se défend avec les meilleurs blancs du monde.» Son jugement est confirmé par son potentiel de vieillissement, longtemps oublié.

Sélection électorale
La dégustation d'une cinquantaine de cuvées du millésime 2015 issues de toute la Suisse, le 2 mai à l'Auberge de l'Onde de Saint-Saphorin, confirme cette appréciation générale. De son berceau lémanique jusqu'aux Trois-Lacs en passant par le Valais, les chasselas présélectionnés étaient de haut niveau. Les vins ont été dégustés à l'aveugle en mode tournoi par un jury de professionnels: les sommeliers Jérôme Aké Bédà (L'Onde), Geoffrey Bentari (Président Wilson), Jennifer Caro (Le Pont de Brent), Pierre Detroit (Grand hôtel du Lac), l'œnaroparfumeur Richard Pfister, le journaliste allemand Gabriel Tinguely ainsi que l'auteur de ces lignes. Parmi les neuf finalistes, on trouve cinq chasselas vaudois (sur vingt-cinq vins sélectionnés), deux du Vully (sur deux!), un Valaisan (sur sept) et un Genevois (sur un!). Quatre vins ont obtenu une note moyenne de 17. Pour un dixième de point, c'est l'Emblème d'Etienne et Louis Fonjallaz à Epesses qui obtient le meilleur pointage des vins en compétition. Un vin déjà en pleine forme contrairement à certains de ses concurrents encore secoués par leur récente mise en bouteille.

Année chaude
L'éclatisme de la sélection, qui comprenait des vins de petits vigneron mais aussi de grandes maisons, a mis en évidence de grandes différences d'expression selon les terroirs. Le chasselas, relativement neutre sur le plan aromatique, est en effet extrêmement sensible à la mystérieuse alchimie entre le sol, le climat, la topographie et, c'est souvent déterminant, les choix du vigneron.



Saint-Saphorin vu des vignes, l'endroit idéal pour un «Grand Tasting» de chasselas.

Le retour en grâce du chasselas

Le millésime 2015 illustre le grand potentiel d'un cépage délicat, longtemps confiné au rôle ingrat de vin de soif. C'est un Epesses d'Etienne et Louis Fonjallaz qui obtient le meilleur pointage parmi une cinquantaine de cuvées issues de toute la Suisse romande. Compte rendu de dégustation

PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS
PHOTOGRAPHIES: EDDY MOTTAZ

La limitation de la production constitue un exemple éclairant, comme le souligne le vigneron de Dardagny Marc Ramu, nouveau membre de l'association Mémoire des vins suisses. «A mes débuts, en 1986, nous produisions 1,5 kg de chasselas par m². Aujourd'hui, je fais 1 kg au maximum. Au niveau qualitatif, la différence est très nette.» La limitation de la production permet d'améliorer la teneur en sucre des baies. Le vin présente plus de caractère et n'apparaît pas dilué, comme c'était souvent le cas dans le passé lors des millésimes défavorables.



Les dégustateurs avec de gauche à droite: Pierre Detroit, Richard Pfister, Jennifer Caro, Gabriel Tinguely, Jérôme Aké Bédà, Geoffrey Bentari et Pierre-Emmanuel Buss.

Même les millésimes difficiles, comme 2013, donnent de très jolis vins. Mais quand la nature décide d'y mettre du sien, comme en 2015, le niveau général des chasselas prend l'ascenseur. Tous les vignobles romands ont bénéficié d'un été sec et d'un automne généralement doux avec une production naturellement limitée. Des conditions idéales, proches de celles connues en 2003, année de canicule. «A mon avis, c'est même mieux, précise Richard Pfister. L'acidité naturelle du raisin est un peu plus élevée, ce qui est favorable pour la garde.»

Dans les années chaudes, les chasselas peuvent parfois paraître un peu «tendres», un qualificatif qui décrit une acidité très faible – une caractéristique naturelle du cépage souvent méconnue. La grande majorité des vins dégustés le 2 mai possédaient néanmoins une belle dynamique. Pour le fendant Fauconnier de Simon Maye & Fils, elle s'explique notamment par un choix œnologique devenu incontournable en Valais pour la plupart des blancs avec le réchauffement climatique: le vin n'a pas fait de fermentation malolactique, soit la transformation de l'acide malique en acide lactique qui assouplit le vin.

Les chasselas qui n'ont pas fait la «malolactique» ne présentent pas forcément le meilleur équilibre richesse-acidité, estime Jérôme Aké Bédà, sommelier suisse de l'année 2015. Selon lui, la différence

se fait avant tout au niveau de l'adéquation sol-climat. «En Lavaux, l'appellation Calamin intègre mieux ce millésime chaud qu'est 2015, juge-t-il. Les chasselas du Dézaley, comme à leur habitude, sont encore sur la réserve. Ils s'exprimeront après 2 à 3 ans de bouteille. Mon conseil? Les oublier en cave!»

Relève talentueuse

Pour Richard Pfister, c'est aussi le talent humain qui explique la réussite des chasselas du Vully, souvent honorés lors des concours nationaux et surreprésentés en finale. «La région dispose de terroirs favorables, mais aussi d'une volée de jeunes vigneron talentueux sortis de l'école plus ou moins en même temps. Une majorité se rencontre régulièrement afin de déguster leurs vins en cuve. Les deux finalistes de la dégustation du 2 mai, Jean-Daniel Chervet et Christian Vessaz, sont à mon avis parmi les principaux initiateurs du renouveau de l'appellation.»

La méthode de culture peut aussi avoir un impact sur le profil des vins. C'est le constat de Jérôme Aké Bédà, qui a goûté plusieurs centaines de chasselas du millésime 2015. Selon lui, «les vins travaillés selon les principes de la biodynamie ou de l'agriculture biologique présentent à la dégustation des profils très digests et aériens, sans lourdeur.» Il conseille de les carafier deux à trois heures avant le service pour qu'ils s'expriment au mieux. Une réserve cependant: vu les conditions climatiques, certains chasselas élaborés sans produits phytosanitaires «sont enclins au stress hydrosalé».

Comme l'explique Richard Pfister, cette carence est perceptible à l'olfaction: plusieurs molécules jouent le rôle de marqueur odorant. Parmi elles, l'aminooctopène (AAP), «qui a une odeur complexe de naphthaline, d'œnaustique, de cire d'abeille ou encore de linge humide sale». Elle apporte aussi une amertume importante en bouche. Le spécialiste confirme que ce problème apparaît «un peu plus souvent» sur les vins en culture biodynamique, voire biologique. «Cela est notamment dû au fait que les apports en engrais (azote surtout) sont parfois moins fréquents, du fait qu'on recherche un équilibre naturel de la plante avec son environnement. Cela arrive plus souvent pendant les années de reconversion, quand la plante recherche un nouvel équilibre.»

Ce «Grand Tasting» a mis en exergue la grande qualité du millésime 2015, du moins pour les vins qui ont gardé une acidité suffisante pour contrebalancer la richesse d'une année chaude. C'est le grand défi du chasselas: comme l'alpiniste, il doit posséder un corps fuselé et un sens inné de l'équilibre si l'entend atteindre les sommets. ■

17,1

Epesses «L'Emblème» 2015, Etienne & Louis Fonjallaz (Epesses, Lavaux)



Nez sur le tilleul et les fruits de verger avec une note exotique (ananas). La bouche est ample, presque suave, équilibrée par de jolis amers minéraux qui portent le vin jusque dans une finale subtilement saline. Un chasselas friand et séducteur déjà en pleine forme. Prix: 14 francs.

Nez d'abord discret, un peu austère, qui s'ouvre progressivement sur des arômes de pêche et d'abricot avec des notes mentholées et fumées. La bouche est gourmande, précise et fraîche. Elle évolue sur des saveurs de pommes mûres et d'abricots. Finale très sapide sur la pierre mouillée. Un très beau chasselas biodynamique à attendre un peu. Prix: 18 francs.

16,5

Chasselas de Fichillien 2015, Cru de l'Hôpital (Môtier, Vully)



16,5

Fendant «Fauconnier» 2015, Simon Maye & Fils (St-Pierre-de-Clages, Valais)



Nez sur les fruits très mûrs (ananas, cédrat et poire William) qui laisse présager une grande richesse. La bouche ne contredit pas ce pronostic, mais elle présente un magnifique équilibre grâce à une acidité citronnée et une note minérale. La finale est longue et sapide. Un chasselas de pur plaisir. Prix: 13 francs.

16

Chasselas de Dardagny 2015, Domaine du Clos des Pins (Dardagny, Genève)



Nez qui associe des arômes subtils de fruits mûrs (melon, pamplemousse rose) et de pierre à fusil. L'attaque en bouche est tout en rondeur, soutenue par un léger perlant (CO₂) qui soutient la fraîcheur du vin. Finale un peu chaude sur les fruits mûrs et des amers nobles. Très beau chasselas d'apéritif. Prix: 10 francs.

15,9

Chardonne «Les Berneysses» 2015, Jean-François Neyroud-Fonjallaz (Chardonne, Lavaux)



Nez séducteur avec des arômes de mirabelle de poire et une note de menthol. La bouche est équilibrée et désaltérante, avec une belle tension. Finale vineuse qui s'allonge sur des saveurs fruitées. Un chasselas friand et joyeux. Prix: 13,80 francs.