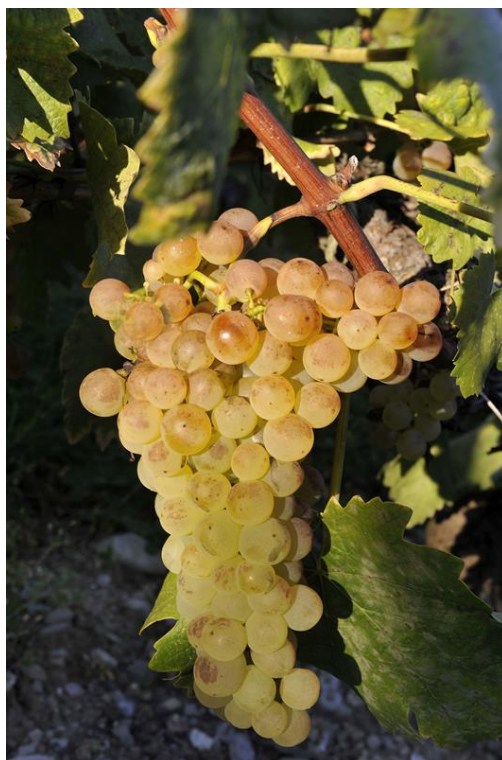


PARIS DU CHASSELAS

Lundi 11 septembre 2017 à l'OIV



MONDIAL
DU CHASSELAS
Gutedel • Fendant



Les Chasselas à la conquête de Paris,
Près de 50 de vins de Chasselas de 4 pays,
Suisse, Allemagne, France et Canada.

Les classements se réfèrent au concours mondial du Chasselas
2017,

la sixième édition s'est tenue début juin à Aigle
(163 médailles d'or attribuées au total).



SWISS WINE

APC ASSOCIATION POUR LA PROMOTION DU CHASSELAS : postale 437, 1860 Aigle – Suisse - info@mondial-du-chasselas

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.

Relations presse Paris : VINCONNEXION
01 39 12 28 02 – michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com

Table 1 La Côte (7)

Sté coopérative des sociétaires Cave Mont-Féchy Eric et Pierre-André Meylan	Réserve des Sociétaires 2016 AOC Féchy Grand cru La Grande Vigne 2016 AOC Mont-sur-Rolle GC
Domaine du Saugey	La Côte 2016 AOC Féchy Grand cru
Cave du Consul, Laurent et Nicolas Martin	Crêt de Bayel 2016 La Côte AOC Féchy Grand cru
Cave de la Côte	Vufflens-le-Château Collection B. Ravet 2016
Cave de la Côte	Morges Tradition 2016 AOC La Côte
Laurent Munier	La Montardière 2016 La Côte AOC Tartegnin

Table 2 Lavaux / Chablais (9)

Domaine des Hospices cantonaux Aigle et Villeneuve	Aigle AOC 2016 Grand cru
Domaine de la Baudelière	Aigle AOC 2016 Grand cru
Obrist SA	Passage du Romain 2016 AOC Villeneuve Grand cru
J. & M. Dizerens SA	La Béguine 2016 AOC Calamin Grand cru
Château Maison Blanche SA	Château Maison Blanche 2016 AOC Yvorne Grand cru
Les Frères Dubois SA	De la Tour 2015 Dézaley-Marsens AOC Grand cru
Obrist SA	Cure d'Attalens 2015 Chardonne AOC Grand Cru
Badoux Vins	Le Petit Vignoble 2015 Yvorne AOC
Obrist SA	N° 1 Cuvée Emile Obrist 2015

Table 3 Autres cantons suisses (8)

Caves de Chambleau	Neuchâtel 2016 AOC Non-Filtré
Cave des Lauriers Jungo & Fellmann	Neuchâtel 2016 AOC Non-Filtré
Domaine des Alouettes	Domaine des Alouettes 2016 Genève AOC Satigny
La Cave des Champs Claudy Clavier	Fendant 2016 AOC Les Coteaux de Sierre
Domaine Chevaliers SA	Fendant 2016 AOC Valais
Domaine de la Devinière	Chasselas sur lies 2015 AOC Genève AOC
Domaine des Muses	Fendant Tradition 2015 AOC Valais
Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen	Blanc de Glace 2015 Vin doux - Barrique AOC Valais

Table 4 France, Canada, vinifications spéciales (8)

Domaine de Ripaille	Château de Ripaille 2016 Savoie AOC Ripaille
Domaine Serge Dagueneau et Filles	La Centenaire 2016 Pouilly-sur-Loire AOC
St Hubertus Estate Winery	Chasselas 2016 VQA Okanagan Valley Canada
Domaine Delalex	Clos de Pont 2015 Savoie AOP Marin
Domaine Schoffit	Chasselas Vieilles Vignes 2015 AOC Alsace
Artisans Vignerons d'Yvorne Société Coopérative	Blanc de Blanc (non millésimé) AOC Chablais
Château La Tour de Marignan	Tour de Marignan La Perle 2013 Brut Savoie AOC
Badoux Vins	Hommage 2015 Chablais AOC

Table 5 Allemagne (8)

Weingut Feuerstein	Heitersheimer Maltesergarten Gutedel 2016 Kabinett
Wein- und Sektgut Schweigler	Binzener Sonnhole Gutedel 2016 Qualitätswein
Winzergenossenschaft Hügelheim	Hügelheimer Schlossgarten Gutedel 2016 Qualitätswein
Winzergenossenschaft Hügelheim	Hügelheimer Chasselas Edition M 2016
Weingut Zotz	Heitersheimer Maltesergarten Chasslie 2016
Weingut Blankenhorn	Mauchener Frauenberg Gutedel 2015 TBA
Weingut Wolfgang Löffler	Ballrechten-Dottingen Castellberg Gutedel 2015 TBA
Weingut Zotz	Heitersheimer Maltesergarten Gutedel Extra Brut

Table 6 Vieux millésimes (6)

Arc-en-Vins SA	La Belle du Dézaley 2009 Dézaley AOC Grand cru
Domaine Bovy	Dézaley 2007 AOC Grand Cru
Les Frères Dubois SA	De la Tour 2006 Dézaley-Marsens AOC Grand cru
Domaine Bovy	Dézaley 1998 AOC Grand Cru
Domaine viticole de Autecour SA	Domaine de Autecour 1995 La Côte AOC
Provins Valais	Fendant Pierrafeu 1994 Charte d'Excellence AOC

TABLE 1

LA CÔTE

Sté coopérative des sociétaires Cave Mont-Féchy	Réserve des Sociétaires 2016 <i>La Côte AOC Féchy Grand cru</i>
Éric et Pierre-André Meylan	Chasselas La Grande Vigne 2016 <i>La Côte Mont-sur-Rolle Grand cru</i>
Domaine du Saugey	Domaine du Saugey 2016 Grand cru Féchy <i>La Côte</i>
Cave du Consul, Laurent et Nicolas Martin	Féchy Crêt de Bayel 2016 <i>La Côte AOC Féchy Grand cru</i>
Cave de la Côte	Vufflens-le-Château 2016 Collection Le Vin Vivant B. Ravet <i>La Côte</i>
Cave de la Côte	Morges Tradition 2016 <i>La Côte</i>
Laurent Munier	La Montardière 2016 <i>La Côte Tartegnin</i>

RÉSERVE DES SOCIÉTAIRES 2016 - Suisse

Producteur	Société Coopérative des Sociétaire Cave Mont-Féchy Route de L'Etraz 1 CH-1185 Mont-sur-Rolle +4121.825.40.33 pepiniere.richard@hispeed.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	La Côte AOC Féchy Grand Cru
Sol	Calcaire à fond limoneux
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes en production intégrée Conduite Guillot simple, mi-haute
Vinification	Vendange manuelle et mécanique (50 %-50 %) Débourbage par flottation, contrôle de la température de la fermentation et fermentation malolactique effectuée
Élevage	En cuve béton
Alcool	12°
Sucre	0.8 g/l
Acidité	3.2 g/l
Production	15'000 bouteilles
Prix à la cave	9.50 CHF
Robe	Or clair aux reflets gris
Nez	Fin, floral, expression du terroir
Bouche	Attaque ronde et ample, la finale longue se termine sur une belle finesse caractéristique du lieu de production
Accords	Apéritif, malakoffs (beignets au fromage), filets de perches meunière et féra
Garde	3 à 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

CHASSELAS LA GRANDE VIGNE 2016 - Suisse

Producteur	Éric et Pierre-André Meylan Chemin des Esserts 1 1185 Mont-sur-Rolle +4178.803.46.14 info@lagrandevigne.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	La Côte Mont-sur-Rolle Grand cru Terravin
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 20 ans Guyot simple
Vinification	Cuves acier revêtu Température contrôlée
Élevage	En cuve
Alcool	12°
Sucre	2 g/l
Acidité	3.9 g/l (tartrique)
Production	Env. 7'000 bouteilles
Prix à la cave	10.50 CHF
Robe	Jaune doré aux reflets argentés
Nez	Bonne intensité aromatique, sur des notes florales et fruitées
Bouche	Élégante, structurée avec un bel équilibre entre le gras et l'acidité. Belle fraîcheur et vivacité. Très terroir, minéral.
Accords	Apéritif, mets au fromage, poissons du lac, cuisine asiatique
Garde	3 à 5 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

DOMAINE DU SAUGEY GRAND CRU FÉCHY 2016 - Suisse

Producteur	Domaine du Saugey Christophe Brocard Route du Saugey 8 CH-1173 Féchy +41 (0)79 470 92 54 info@brocardvins.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	La Côte
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	10 à 25 ans Guyot simple
Vinification	Vendange manuelle Débourbage par flottation Cuves thermo-régulées
Élevage	En cuve inox Mise en bouteille mi-mars
Alcool	12°
Sucre	2 g/l
Acidité	3.8 g/l
Production	6'000 bouteilles
Prix à la cave	11 CHF
Robe	Jaune pâle aux reflets dorés
Nez	Fin, fruité, fleur de tilleul
Bouche	Plein, structuré, typé Féchy
Accords	Apéritif, plats de poissons et mets au fromage
Garde	3 à 20 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

FÉCHY CRÊT DE BAYEL 2016 - Suisse

Producteur	Cave du Consul Laurent & Nicolas Martin Grand-Rue 39 CH-1166 Perroy VD +4121 825 28 01 caveduconsul@bluewin.ch www.consul.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	Appellation La Côte AOC Féchy Grand Cru Terravin
Sol	Sol de moraine peu caillouteuse et très compacte
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 30 ans Guyot simple
Vinification	Vendange manuelle Débourbage par flottation Cuves thermo-régulées
Élevage	Cuve inox, 6 mois Mise en bouteille fin mars
Alcool	12°
Sucre	1.1 g/l
Acidité	3.4 g/l
Production	2'500 bouteilles
Prix à la cave	11 CHF
Robe	Jaune doré aux reflets argentés
Nez	Fin, floral, minéral
Bouche	Fruité, plein de finesse et de caractère. Belle intensité d'arômes frais et floraux, notes de tilleul. Minéralité en finale.
Accords	Apéritifs, poisson d'eau douce, plats aux fromages, raclettes, fruit de mer, huître, vieux gruyère
Garde	3 à 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

VUFFLENS-LE-CHÂTEAU 2016,
COLLECTION LE VIN VIVANT BERNARD RAVET - Suisse

Producteur	Cave de la Côte Chemin du Saux 5 CH-1131 Tolochenaz +4121 804 54 54 cavedelacote@uvavins.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	La Côte
Sol	Argilo calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Plus de 20 ans
Vinification	Vinification en cuve inox, foudre et barriques. Le vin reste sur lies 4 mois avec bâtonnage.
Élevage	Court
Alcool	12.0°
Sucre	0.5 g/l
Acidité	3.5 g/l
Production	3'000
Prix à la cave	14.30 CHF
Robe	Jaune clair et brillant
Nez	Arômes de fruits à chair blanche (pêche, abricot) et notes vanillées
Bouche	Son élevage sur lies lui confère un fruité ample, gras, savoureux. D'un équilibre parfait, il se montre alerte et fringant, avec une touche d'agrumes en finale qui renforce son impression de fraîcheur.
Accords	Charcuterie, mets au fromage, poissons du lac, viande blanche, viande grillée, fromage.
Garde	Dans les 3 à 6 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

MORGES TRADITION 2016 - Suisse

Producteur	Cave de la Côte Chemin du Saux 5 CH-1131 Tolochenaz +4121 804 54 54 cavedelacote@uvavins.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	La Côte
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Entre 7 et 20 ans
Vinification	Cuve inox à basse température
Élevage	Court
Alcool	11.4°
Sucre	3.7 g/l
Acidité	3.7 g/l
Production	30'000
Prix à la cave	10.50 CHF
Robe	Jaune pâle avec de beaux reflets argentés
Nez	Belle intensité aromatique, notes de fleurs d'acacia et de tilleul, typicité, bel équilibre
Bouche	Fraîcheur et caractère fruité, vin harmonieux avec des notes d'agrumes, de poire et d'ananas
Accords	Apéritif, entrée, mets au fromage, poissons du lac, viande blanche
Garde	4 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

LA MONTARDIÈRE 2016 - Suisse

Producteur	Laurent Munier Rue du Terroir 16 1180 Tartegnin +4179.483.83.33 cave@famille-munier.ch www.famille-munier.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	La Côte Tartegnin appellation d'origine contrôlée
Sol	Argilo-siliceux
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de 16 ans en moyenne Mi-haute sur fils
Vinification	Vendange mécanique Débourbage par filtre rotatif Cuves thermo-régulées
Élevage	En cuves inox Mise en bouteille au mois de février
Alcool	12°
Sucre	6 g/l
Acidité	4.2 g/l
Production	25'000 bouteilles
Prix à la cave	9.50 CHF
Robe	Jaune doré
Nez	Fin, floral, riche
Bouche	Fraîcheur expressive, long en bouche avec un léger sucre résiduel au final
Accords	Apéritif, crustacés, poisson, viandes blanches, fromages
Garde	3 à 5 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

TABLE 2

LAVAUX / CHABLAIS

Domaine des Hospices Cantonaux Aigle et Villeneuve	Chasselas d'Aigle 2016 <i>Chablais AOC Aigle Grand cru</i>
Domaine de la Baudelière, Stéphanie & Christine Delarze	La Baudelière 2016 <i>Chablais AOC Aigle Grand cru</i>
Obrist SA	Passage du Romain 2016 <i>Villeneuve AOC Grand cru</i>
J. & M. Dizerens SA	La Béguine 2016 <i>Calamin Grand cru</i>
Château Maison Blanche SA	Château Maison Blanche Yvorne 2016 <i>Chablais AOC</i>
Les Frères Dubois SA	De la Tour 2015 <i>Dézaley-Marsens Grand cru</i>
Obrist SA	Cure d'Attalens 2015 <i>Lavaux AOC Chardonne Grand cru</i>
Badoux Vins	Le Petit Vignoble 2015 <i>Yvorne AOC Chablais</i>
Obrist SA	N° 1 Cuvée Émile Obrist 2015 <i>Vaud</i>

CHASSELAS D'AIGLE 2016 - Suisse

Producteur	Domaines des Hospices Cantonaux d'Aigle et de Villeneuve Av. de Marcelin 29A 1110 Morges +4121.960.37.11 philippe.meyer@vd.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	Chablais AOC Aigle Grand cru
Sol	Graveleux
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes entre 4 et 30 ans Guyot simple et cordon Royat
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique Fermentation alcoolique sur plusieurs jours à basse température suivie de la fermentation malolactique
Élevage	En foudres de bois 6 mois environ, sur lies fines Mise en bouteille fin avril
Alcool	12.8°
Sucre	1.1 g/l
Acidité	3.6 g/l
Production	8'000 bouteilles
Prix à la cave	15.50 CHF
Robe	Jaune clair
Nez	Très ouvert sur des notes de fruits blancs (pêche) et de fleurs
Bouche	Attaque toute en dentelle, avec des notes de fleurs de tilleul et une subtile touche minérale. Ample et riche avec une structure généreuse et puissante.
Accords	Viande blanche, filet de poisson d'eau douce, fromages à pâte dure
Garde	3 à 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

LA BAUDELIÈRE AIGLE GRAND CRU 2016 - Suisse

Producteur	Delarze Stéphanie & Christine Domaine de La Baudelière Av des Ormonts 10 CH-1860 Aigle +4124.466.11.56 labaudeliere@bluewin.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	Chablais
Sol	Alluvionnaire argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 25 ans Guyot simple
Vinification	Vendange manuelle Débourbage 50 % statique et 50 % flottation Cuves thermo-régulées
Élevage	En foudres de bois 8 mois, sur lies fines Mise en bouteille au domaine
Alcool	12.2°
Sucre	1.2 g/l
Acidité	4.4 g/l
Production	5'000 bouteilles
Prix à la cave	15 CHF
Robe	Jaune doré aux reflets argentés
Nez	Fin, floral, minéral, notes de fleurs de tilleul et fruits à chair blanche (poire).
Bouche	La vinification respectueuse du terroir laisse toute la minéralité du Chablais s'exprimer. Son évolution est fraîche et harmonieuse tout en étant racée et nous laisse percevoir, ainsi, tout l'immense potentiel du terroir unique d'Aigle.
Accords	Tartare de féra, en règle générale poissons d'eau douce, fromages à pâte dure
Garde	3 à 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

PASSAGE DU ROMAIN 2016 - Suisse

Producteur	Obrist S.A. Avenue Reller 26 CH-1800 Vevey +4121.925.99.25 obrist@obrist.ch
Région	Chablais
AOC Labels éventuels	Villeneuve AOC Grand cru
Sol	Sol profond caillouteux et calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Cordon de Royat
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Cuves thermo-régulées
Élevage	En foudres de bois 6 mois, sur lies fines Mise en bouteille fin avril
Alcool	12.2°
Sucre	1.7 g/l
Acidité	3.67 g/l
Production	9'000 bouteilles
Prix à la cave	13.50 CHF
Robe	Jaune soutenu aux reflets argentés
Nez	Intense et floral, notes de fleurs de camomille et de chèvrefeuille, complétées par des notes minérales (craie)
Bouche	Attaque fraîche, expressive et corsée. Onctueuse et ronde, finale sur des notes fruitées (pêches blanches) et une belle amertume saline
Accords	Soupe à la courge, cocktail de crevettes, moules marinières, filets de truite, croûte aux champignons, poulet au four, rebibes d'Étivaz
Garde	2 à 3 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

LA BÉGUINE 2016 - Suisse

Producteur	J. & M. Dizerens SA Chemin du Moulin 31 1095 Lutry +4121.791.34.97 info@dizerensvins.ch
Région	Lavaux / Vaud
AOC Labels éventuels	Calamin Grand Cru
Sol	Limoneux calcaire à forte teneur en limon
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 20 ans Taille Guyot simple
Vinification	Vendange manuelle Fermentation basse température issue de cuve thermo-régulée Fermentation malolactique réalisée à 100 %
Élevage	En cuve inox
Alcool	13°
Sucre	2 g/l
Acidité	3.4 g/l
Conditionnement	Demi-pot vaudois 1822 – 70 cl, bouchon liège naturel
Production	10'000 bouteilles
Prix à la cave	14.50 CHF
Robe	Jaune doré aux reflets argentés
Nez	Complexe aux délicates notes florales (sureau) et fruitées (pêches, poire)
Bouche	Attaque élégante, friande, ronde et équilibrée. Évolue sur une amplitude racée se terminant sur une finale minérale
Accords	Apéritif, mets au fromage (ex. gruyère AOP), poissons de lac (filets de perches), cuisine japonaise (sushis, sashimis)
Garde	3 à 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

CHÂTEAU MAISON BLANCHE YVORNE 2016 - Suisse

Producteur	Château Maison Blanche SA 1853 Yvorne +4124 466 68 69 www.maison-blanche.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	Chablais AOC Clos, Domaines et Châteaux (www.c-d-c.ch)
Sol	Éboulis argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 20 ans Cordon de Royat, taille courte
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique Vinification traditionnelle avec malolactique
Élevage	En foudres de bois 6 mois, sur lies fines Mise en bouteille fin avril
Alcool	12.6°
Sucre	2.1 g/l
Acidité	3.5 g/l
Production	65'000 bouteilles
Prix à la cave	19 CHF
Robe	Jaune doré aux reflets argentés
Nez	Fin, floral, minéral, notes de fleurs de tilleul
Bouche	Attaque fruitée, expressive et corsée. Finale sur des notes fruitées (pêches blanches) et une belle amertume minérale
Accords	Poissons, volailles, papet vaudois, fromages à pâte dure
Garde	3 à 15 ans voire plus selon les millésimes

NOTES DE DÉGUSTATION

DE LA TOUR 2015 - Suisse

Producteur	Les Frères Dubois SA Chemin de Versailles 1 CH-1096 Cully +41 21 799 22 22 office@lfd.ch
Région	Lavaux
AOC Labels éventuels	Dézaley-Marsens Grand cru
Sol	Le sol repose sur des molasses et se compose d'une terre argileuse et marneuse qui présente une bonne perméabilité et une bonne aération. Les failles dans la roche permettent aux racines d'atteindre une profondeur de 4 à 5 mètres ce qui leur permet de trouver l'eau nécessaire à leur survie.
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de 5 à 25 ans Guyot simple et cordon de Royat
Vinification	Vendange à la main Fermentation à basse température Cuves thermo-régulées
Élevage	Cuve acier émaillé puis en foudre environ 6 mois, sur fines lies Mise en bouteille fin août
Alcool	12.8°
Sucre	1.2 g/l
Acidité	3.6 g/l
Production	24'000 bouteilles
Prix à la cave	26 CHF
Robe	Brillante avec des reflets jaunes dorés
Nez	Son parfum évoque le miel, la noisette et le pain grillé
Bouche	Un vin racé, ample, puissant et persistant en bouche, au goût de brûlon qui s'exprime royalement !
Accords	Apéritif des grands jours, poissons, fruits de mer, plateau de fromages
Garde	2 à 10 ans (sous réserve d'un stockage dans des conditions optimales)

NOTES DE DÉGUSTATION

CURE D'ATTALENS 2015 - Suisse

Producteur	Obrist S.A. Avenue Reller 26 CH-1800 Vevey +4121.925.99.25 obrist@obrist.ch
Région	Lavaux
AOC Labels éventuels	Lavaux AOC Chardonne Grand cru
Sol	Sol graveleux et mi-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Cordon de Royat
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Cuves thermo-régulées
Élevage	En foudres de bois 6 mois, sur lies fines Mise en bouteille fin avril
Alcool	13.0°
Sucre	2.1 g/l
Acidité	3.28 g/l
Production	120'000 bouteilles
Prix à la cave	18.90 CHF
Robe	Lumineuse, jaune clair aux reflets dorés
Nez	Intense, complexe, notes de pêches et de poires complétées par des notes florales de tilleul
Bouche	Très équilibré, vineux, avec des notes de fruits d'une très longue persistance
Accords	Terrine de crustacés, filets de perche, omble chevalier, brochet, plateau de fromages
Garde	10 à 15 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

LE PETIT VIGNOLE 2015 - Suisse

Producteur	Badoux Vins Rte d'Ollon 8 CH-1860 Aigle +4124.468.68.81 daniel.dufaux@badoux-vins.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	Yvorne AOC Chablais
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 30 ans Gobelet
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Cuves thermo-régulées
Élevage	En cuves inox, sur lies fines Mise en bouteille fin avril
Alcool	13°
Sucre	2 g/l
Acidité	3.2 g/l
Production	16'000 bouteilles
Prix à la cave	21 CHF
Robe	Jaune doré aux reflets argentés
Nez	Fin, floral, minéral, notes de fleurs de tilleul
Bouche	Attaque fraîche, expressive et corsée. Notes fruitées de pêche blanche, de tilleul et d'agrumes. Belle énergie en milieu de bouche, finale tonique ponctuée d'une amertume saline
Accords	Poissons du lac, viandes blanches, fromages à pâte dure
Garde	3 à 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

N°1 CUVÉE EMILE OBRIST 2015 - Suisse

Producteur	Obrist S.A. Avenue Reller 26 CH-1800 Vevey +4121.925.99.25 obrist@obrist.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	Vaud
Sol	Sol caillouteux moyennement profond avec un taux de calcaire moyen
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Cordon de Royat
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Cuves thermo-régulées Fermentation malolactique partiellement effectuée
Élevage	Partiel en barriques de chêne sur lies fines Mise en bouteille fin avril
Alcool	12.7°
Sucre	4.6 g/l
Acidité	7.9 g/l
Production	10'000 bouteilles
Prix à la cave	15.70 CHF
Robe	Jaune pâle
Nez	Frais et subtil avec de notes de fruits à chair blanche
Bouche	Puissant et racé, tout en élégance, bien équilibré avec une belle typicité
Accords	Truite fumée, filet de sole au vin blanc, dinde farcie, lapin, vacherin Mont d'Or, Tête de Moine
Garde	4 à 5 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

TABLE 3

AUTRES CANTONS SUISSES

Caves de Chambleau	Non Filtré 2016 <i>Neuchâtel AOC</i>
Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann	Cave des Lauriers Non-Filtré 2016 <i>Neuchâtel AOC</i>
Domaine des Alouettes	Domaine des Alouettes Chasselas de Satigny 2016 <i>Genève AOC</i>
La Cave des Champs, Claudy Clavien	Fendant 2016 <i>Les Coteaux de Sierre</i>
Domaines Chevaliers SA	Fendant 2016 <i>AOC Valais</i>
Domaine de la Devinière	Chasselas sur lie 2015 <i>Genève AOC</i>
Domaine des Muses	Fendant Tradition 2015 <i>AOC Valais</i>
Caveau de Salquenen, Gregor Kuonen	Blanc de Glace 2015 Vin doux - Barrique <i>AOC Valais</i>

CAVE DE CHAMBLEAU NON FILTRÉ 2016 - Suisse

Producteur	Caves de Chambleau Louis-Philippe Burgat 2013 Colombier +4132.731.16.66 info@chambleau.ch
Région	Neuchâtel
AOC Labels éventuels	Neuchâtel /
Sol	Calcaire, structure moyenne avec une teneur en argile élevée
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 15 ans Taille guyot simple
Vinification	Vendange manuelle Débourbage par flottation Cuves thermo-régulées
Élevage	En cuve inox Fermentations alcoolique et malolactique complètes Issu du cépage Chasselas, le non filtré a été embouteillé sans filtration le 16 janvier 2017, après seulement 3 mois de cave.
Alcool	12°
Sucre	1 g/l
Acidité	4.4 g/l
Production	3'000 bouteilles
Prix à la cave	13.50 CHF
Robe	Or pâle, léger trouble
Nez	Notes citronnées, ananas, groseilles et agrumes
Bouche	Attaque sur le fruit et la fraîcheur. En milieu de bouche, volume et rondeur équilibrent l'acidité et le léger CO ₂ . La finale laisse apparaître une pointe d'amertume balançant la fraîcheur et le volume. La persistance est marquée par un retour des notes fruitées et une salinité.
Accords	Apéritif, asperges, poissons, fromages
Garde	Contrairement à la croyance populaire qui fait du non filtré un vin éphémère, il conserve son fruit et sa fraîcheur durant plusieurs années, le trouble le protégeant du vieillissement.

NOTES DE DÉGUSTATION

CAVE DES LAURIERS NON-FILTRÉ 2016 - Suisse

Producteur	Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann Rue du Château 6 2088 Cressier +4132.757.11.62 info@75cl.ch
Région	Neuchâtel / Entre-deux-Lacs
AOC Labels éventuels	Neuchâtel AOC
Sol	Calcaire, léger à moyen
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de 20-35 ans Guyot mi-haute
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique, fermentation thermo-régulée Malolactique terminée, sans filtration
Élevage	En cuve sur lies fines Mise en bouteille mi-janvier
Alcool	11.6°
Sucre	1 g/l
Acidité	4.5 g/l
Mise en vente	3 ^e mercredi de janvier
Conditionnement	75 cl et 50 cl
Production	6'000 bouteilles
Prix à la cave	11 CHF
Robe	Trouble opaque caractéristique, jaune gris
Nez	Subtil, floral, notes exotiques d'agrumes, d'ananas
Bouche	Attaque fraîche, friand, léger carbonique naturel. Finale toute en rondeur grâce aux fines lies en suspension
Accords	Apéritif, asperges, filets de poisson d'eau douce, mets exotiques, fondue, fromages à pâte dure
Garde	2-3 ans voir beaucoup plus...

NOTES DE DÉGUSTATION

DOMAINE DES ALOUETTES CHASSELAS DE SATIGNY 2016 - Suisse

Producteur	Domaine des Alouettes Florian et Jean-Daniel Ramu Chemin de la Vieille-Servette 36 1242 Satigny +41 (0)22 753 13 70 info@domaine-des-alouettes.ch
Région	Genève
AOC Labels éventuels	Genève AOC
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	10 à 25 ans Guyot simple
Vinification	Vendange manuelle et mécanique Débouillage par flottation Cuves thermo-régulées
Élevage	En cuve inox Mise en bouteille mi-mars
Alcool	11.8°
Sucre	2.2 g/l
Acidité	3.7 g/l
Production	10'000 bouteilles
Prix à la cave	9 CHF
Robe	Jaune pâle
Nez	Sur le fruit, notes d'agrumes
Bouche	Légèrement citronné, friand et rafraîchissant
Accords	Apéritif, poissons du Lac Léman
Garde	2 à 5 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

FENDANT LES COTEAUX DE SIERRE 2016 - Suisse

Producteur	Claudy Clavien La Cave des Champs Route des Champs 2 CH-3972 Miège +4127.455.24.23 vins@claudy-clavien.ch
Région	Valais
AOC Labels éventuels	Les Coteaux de Sierre
Sol	Calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 20 ans Cordon de Royat
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Cuves thermo-régulées
Élevage	Cuves inox sur lies fines Mise en bouteille fin avril
Alcool	11.5°
Sucre	0.8 g/l
Acidité	3.8 g/l
Production	12'000 bouteilles
Prix à la cave	14 CHF
Robe	Jaune pâle avec reflets verts
Nez	Ample, minéral, notes de fleurs blanches
Bouche	Attaque florale, milieu de bouche énergique et puissant, en harmonie avec une finale minérale
Accords	Apéritif, poissons, mets au fromage (raclette, fondue), fromages à pâte dure
Garde	3 à 5 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

FENDANT 2016 - Suisse

Producteur	Domaines Chevaliers SA Varenstrasse 40 3970 Salgesch +4127.455.28.28 info@chevaliers.ch
Région	Valais
AOC Labels éventuels	AOC Valais
Sol	Calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Issu de 9 communes différentes. Vignes âgées de 18 à 50 ans. Cordon et gobelets.
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 48 h Cuves thermo-régulées
Élevage	En cuves d'acier revêtu, 5 mois sur fines lies. Mise en bouteille fin mars.
Alcool	11.7°
Sucre	1.1 g/l
Acidité	3.43 g/l
Production	20'000 bouteilles
Prix à la cave	15 CHF
Robe	Claire aux reflets jaunes verts
Nez	Minéral, notes de fleurs de tilleul
Bouche	Attaque fraîche et sapide. Bouche élégante, équilibrée et tonique. Finale sur des notes florales et salines
Accords	Apéritif, raclette, poissons d'eau douce, fromages affinés
Garde	1 à 5 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

CHASSELAS SUR LIE 2015 - Suisse

Producteur	Domaine de la Devinière Willy Cretegny 101 route du Mandement CH-1242 Satigny 079 626 08 25 www.la-deviniere.ch
Région	Genève
AOC Labels éventuels	Genève AOC Bio Suisse
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de 7 ans Guyot simple
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Foudre de chêne
Élevage	En foudres de bois 12 mois, sur lies fines Mise en bouteille novembre
Alcool	13.5°
Sucre	1.0 g/l
Acidité	4 g/l
Production	3'000 bouteilles
Prix à la cave	16 CHF
Nez	Intense, minéral
Bouche	On retrouve une belle minéralité avec du volume et du gras, long. Finale sur des notes fruitées (pêches blanches) et une belle amertume saline
Accords	Poissons en sauce, fromages avec du caractère
Garde	5 à 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

FENDANT "TRADITION" 2015 - Suisse

Producteur	DOMAINE DES MUSES Robert Tamarcaz Rue du Manège 2 3960 Sierre T : +4127.455.73.09 M : +4176.321.76.67 info@domainedesmuses.ch
Région	Valais
AOC Labels éventuels	Valais AOC
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 70 ans Gobelet
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Cuves thermo-régulées
Élevage	En cuve inox, sur lies fines Mise en bouteille fin mai 2016
Alcool	12.5°
Sucre	2 g/l
Acidité	3.6 g/l
Production	7'000 bouteilles
Prix à la cave	22.50 CHF
Robe	Jaune vert d'intensité moyenne
Nez	Intense, fruits mûrs avec des notes de fleurs blanches
Bouche	Attaque souple, expressive et racée. Finale sur des notes fruitées (pêches blanches) et une belle minéralité
Accords	Apéritifs, poissons d'eau douce, fromages à pâte dure
Garde	2 à 7 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

BLANC DE GLACE 2015 - VIN DOUX - BARRIQUE - Suisse

Producteur	GREGOR KUONEN Caveau de Salquenen Unterdorfstrasse 11 CH-3970 Salgesch (VS) +4127 455 82 31 info@gregor-kuonen.ch
Région	Valais
AOC Labels éventuels	AOC Valais
Sol	
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	
Vinification	
Élevage	En fût de chêne pendant 6 à 8 mois
Alcool	13°
Sucre	130 g/l
Acidité	4.6 g/l
Production	3'500 bouteilles
Prix à la cave	27.50 CHF
Robe	
Nez	
Bouche	
Accords	Tarte aux pommes, gâteau au chocolat, tiramisu
Garde	1 à 5 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

NOTES

TABLE 4

FRANCE, CANADA, VINIFICATIONS SPÉCIALES

Domaine de Ripaille	Château de Ripaille 2016 <i>Savoie AOC Ripaille</i>
Domaine Serge Dagueneau et Filles	La Centenaire 2016 <i>Pouilly-sur-Loire AOC</i>
St. Hubertus Estate Winery Ltd.	Chasselas 2016 <i>VQA Okanagan Valley</i>
Domaine Delalex	Marin Cuvée Clos de Pont 2015 <i>Savoie AOP Marin</i>
Domaine Schoffit	Chasselas Vieilles Vignes 2015 <i>AOC Alsace</i>
Artisans Vignerons d'Yvorne Société Coopérative	Blanc de Blanc (non millésimé) <i>AOC Chablais</i>
Château La Tour de Marignan	Tour de Marignan La Perle 2013 Brut <i>Savoie AOC</i>
Badoux Vins	Hommage 2015 <i>AOC Chablais</i>

CHÂTEAU DE RIPAILLE 2016 – France

Producteur	Domaine de Ripaille Paule Necker 83, av. de Ripaille 74100 Thonon-les-Bains 04.50.71.75.12 domaine@ripaille.fr
Région	Savoie
AOC Labels éventuels	Savoie AOC Ripaille
Sol	Graveleux et perméable
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	20 ans 65 hl / ha
Vinification	Traditionnelle
Élevage	En cuves inox 10 mois
Alcool	12°
Sucre	0.2 g/l
Acidité	4.3 g/l
Production	130'000 bouteilles
Prix à la cave	7.40 €
Robe	Or clair éclatant
Nez	Intense, déroulant des arômes de pêche, agrumes et abricot, de fruits secs noisette et amande, de tilleul
Bouche	Fruitée, belle tension, avec des arômes de fruits exotiques, amandes grillées, une pointe de tilleul et une belle minéralité.
Accords	Apéritif, poissons, fruits de mer, spécialités fromagères (fondue, raclette, tartiflette)
Garde	4 à 5 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

LA CENTENAIRE 2016 - France

Producteur	Domaine Serge Dagueneau et Filles Les Berthiers 22, rue du Mont Beauvois F-58150 Saint-Andelain +33 (0)3 86 39 11 18 sergedagueneaufilles@wanadoo.fr
Région	Val de Loire
AOC	Pouilly-sur-Loire
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 110 ans Guyot simple, marcottages
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Cuves thermorégulées
Élevage	En cuve inox, 6 mois sur lies fines
Alcool	12°
Sucre	0.6 g/l
Acidité	3.48 g/l
Production	4'000 bouteilles
Prix à la cave	11 €
Robe	Jaune pâle à reflets dorés
Nez	Fin, floral, minéral, notes de noisette, d'amande et de pêche blanche
Bouche	Attaque fraîche et expressive. Finale sur des notes fruitées (pêche blanche) et miellées (nougat, noisette)
Accords	Charcuterie, huîtres, fruits de mer, raclette, fromage à pâte dure
Garde	3 à 6 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

CHASSELAS 2016 - Canada

Producteur	St. Hubertus Estate Winery Ltd. Lakeshore Rd. 5225 Kelowna B.C. V1W4J1 +1.250.764.7888 lgebert@st-hubertus.bc.ca
Région	Kelowna
AOC Labels éventuels	VQA Okanagan Valley
Sol	Limoneux, sablonneux (dépôt glaciaire)
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Plantées en 1995. Distance entre les rangs 2.4 m, entre les ceps 1.5 m
Vinification	Fermentation à froid
Élevage	Cuves d'acier
Alcool	10.6°
Sucre	6.8 g/l
Acidité	5.4 g/l
Production	12'300 bouteilles
Prix à la cave	Can \$ 20.00
Robe	Pâle
Nez	
Bouche	
Accords	
Garde	4 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

MARIN CUVÉE CLOS DE PONT 2015 - France

Producteur	Domaine Delalex Samuel et Benoît Delalex 108, ch. des Noyereaux 74200 Marin 04.50.71.45.82 domainedelalex@hotmail.fr
Région	Savoie
AOC Labels éventuels	Savoie AOP Marin Viticulture biologique label Ecocert
Sol	Limono-calcaire sur un coteau de 2 ha en forte pente (jusqu'à 35 %), issu de moraines glacières
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Env. 30 ans Lutte raisonnée (ni engrais, ni insecticide) avec enherbement des rangs
Vinification	Sans malolactique ni sucre résiduel
Élevage	En cuve inox pendant 10 mois. Maîtrise de la température de fermentation autour de 19°C.
Alcool	12°
Sucre	2 g/l
Acidité	6 g/l
Production	14'000 bouteilles
Prix à la cave	8 €
Robe	
Nez	Agrumes, fleurs blanches, abricot, bonbon à la violette, avec des notes de buis et de noisette
Bouche	Structurée, ample, souple et longue avec une belle matière qui laisse place à une finale minérale
Accords	Apéritif, poissons, fruits de mer ou crustacés
Garde	

NOTES DE DÉGUSTATION

CHASSELAT VIEILLES VIGNES 2015 - France

Producteur	Domaine Schoffit 68 Nonnenholzweg 68000 Colmar 03.89.24.41.14 domaine.schoffit@free.fr facebook.com\schoffit
Région	Alsace
AOC	AOC Alsace
Sol	Gravelo-sabloneux
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Très vieilles vignes de 80 ans d'âge en moyenne Guyot double Sol travaillé tous les rangs
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Cuves thermo-régulées
Élevage	En cuves inox 8 mois, sur lies fines Mise en bouteille début septembre 2016
Alcool	13°
Sucre	4.0 g/l
Acidité	3.8 g/l
Production	6'200 bouteilles
Prix à la cave	8,50 €
Robe	Jaune appuyé aux délicats reflets argentés
Nez	Riche et bien mûr
Bouche	Attaque également sur la richesse, signe d'un millésime 2015 solaire. Au palais, les notes sont crémeuses. C'est un vin qui joue beaucoup sur sa texture pleine, mais la finale garde cependant un très bel équilibre grâce à une belle amertume qui porte la fin de bouche.
Accords	Salades mêlées, poulet tandoori ou teriyaki
Garde	2 à 8 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

BLANC DE BLANC YVORNE - Suisse

Producteur	Artisans Vignerons d'Yvorne Société Coopérative Les Maisons Neuves 5 1853 Yvorne +41 24 466 23 44 info@avy.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	Chablais
Sol	Argilo-marneux
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de 15 ans et plus Guyot simple
Vinification	Vendange manuelle Débourbage par flottation Cuve thermorégulée
Élevage	En cuve inox sans FML Prise de mousse en bouteille / 9 à 10 mois sur lattes
Alcool	12.8°
Sucre	3.0 g/l
Acidité	4.6 g/l
Production	2'700 bouteilles
Prix à la cave	19.80 CHF
Robe	Jaune pâle
Nez	Fin et discret avec des parfums d'agrumes et de fleurs blanches
Bouche	Attaque finement perlante et vive. Structure enrobée, charnue et ample. Finale fraîche et équilibrée avec une belle diversité aromatique.
Accords	Apéritif, desserts
Garde	1 à 3 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

TOUR DE MARIGNAN LA PERLE 2013 - BRUT - France

Producteur	Château La Tour de Marignan Xavier et Olivier Canelli-Suchet 264, rte de la Tour de Marignan 74140 Sciez-sur-Léman 04.50.72.70.30 tourdemarignan@hotmail.com
Région	Savoie
AOC Labels éventuels	Savoie AOC Viticulture biologique label Ecocert
Sol	
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	
Vinification	Méthode traditionnelle. Fûts de chêne, deuxième fermentation (prise de mousse) en bouteilles.
Élevage	Après une durée de 3 ans sur lattes, les bouteilles sont mises sur pupitre et remuées chaque jour pendant un mois.
Alcool	12°
Sucre	8 g/l
Acidité	0.1 g/l
Production	4'000 bouteilles
Prix à la cave	14.50 €
Robe	
Nez	Beaux arômes de noisette et d'abricot.
Bouche	Fine et séduisante, belle rondeur, de la bulle à la finale franche et pure.
Accords	
Garde	

NOTES DE DÉGUSTATION

HOMMAGE 2015 - Suisse

Producteur	Badoux Vins Rte d'Ollon 8 CH-1860 Aigle +4124.468.68.81 daniel.dufaux@badoux-vins.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	AOC Chablais
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 30 ans Guyot simple
Vinification	Style "vin orange..." Sans sulfites Cuvage de 5 semaines... (oui en effet, un chasselas cuvé...)
Élevage	En cuves inox, sur lies fines Sans aucune intervention, ni adjonctions Mise en bouteilles après une année, sans sulfites
Alcool	12.5°
Sucre	2 g/l
Acidité	4.2 g/l
Production	2'000 bouteilles
Prix à la cave	17 CHF
Robe	Somptueuse robe jaune doré, orangée
Nez	L'expression aromatique est large et très variée, dominée toutefois par des notes de noix, de figues et de fruits secs
Bouche	L'attaque est racée et tendue, alors que le corps de bouche, solide, nous offre un large éventail de sensations aromatiques.
Accords	La structure tannique du vin lui permet d'accorder tout un repas, nul besoin de le cantonner à l'apéritif ou à l'entrée, car il saura également mettre en valeur les viandes et les fromages.
Garde	3 à 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

NOTES

TABLE 5

ALLEMAGNE

Weingut Daniel Feuerstein	Gutedel Kabinett 2016 <i>Heitersheimer Maltesergarten</i>
Wein-und Sektgut Schweigler	Gutedel Qualitätswein 2016 <i>Binzener Sonnhole</i>
Winzergenossenschaft Hügelheim	Gutedel Qualitätswein 2016 <i>Hügelheimer Schlossgarten</i>
Winzergenossenschaft Hügelheim	Chasselas Edition M 2016 <i>Hügelheimer</i>
Weingut Julius Zotz	Chasslie 2016 <i>Heitersheimer Maltesergarten</i>
Weingut Blankenhorn	Gutedel Trockenbeerenauslese 2015 <i>Mauchener Frauenberg</i>
Weingut Wolfgang Löffler	Gutedel Trockenbeerenauslese 2015 <i>Ballrechten-Dottingen Castellberg</i>
Weingut Julius Zotz	Gutedel Extra Brut <i>Heitersheimer Maltesergarten</i>

HEITERSHEIMER MALTESERGARTEN

GUTEDEL KABINETT 2016 - Allemagne

Producteur	Weingut Daniel Feuerstein Hauptstrasse 8 D-79423 Heitersheim +49.7634.5957.59 info@weingut-feuerstein.de
Région	Baden – Markgräflerland
AOC	Heitersheimer Maltesergarten
Sol	Argile, loess
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Taille Guyot
Vinification	En cuve inox
Élevage	Sans apport d'oxygène
Alcool	10.5°
Sucre	2.9 g/l
Acidité	5.1 g/l
Production	5'400 bouteilles
Prix à la cave	7 €
Robe	Jaune clair aux reflets verts
Nez	Subtiles notes d'agrumes avec une touche de noisette
Bouche	Légère, élégante avec un CO ₂ perceptible
Accords	Entrées légères, mets à base d'œufs
Garde	Jusqu'à fin 2018

NOTES DE DÉGUSTATION

BINZENER SONNHOLE

GUTEDEL QUALITÄTSWEIN 2016 - Allemagne

Producteur	Wein-und Sektgut Schweigler Hauptstraße 23 D-79589 Binzen +49.7621.64790 info@weingut-schweigler.de
Région	Baden – Markgräflerland
AOC	Binzener Sonnhole
Sol	Loess avec sédiments
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Taille Guyot
Vinification	En cuve inox
Élevage	Sans apport d'oxygène
Alcool	12°
Sucre	3.1 g/l
Acidité	4.8 g/l
Production	3'250 bouteilles
Prix à la cave	5 €
Robe	Jaune vert
Nez	Dominé par le fruit, aromatique
Bouche	Très subtiles notes de noisettes
Accords	Poisson cuit, viandes blanches
Garde	Jusqu'à fin 2018

NOTES DE DÉGUSTATION

HÜGELHEIMER SCHLOSSGARTEN

GUTEDEL QUALITÄTSWEIN 2016 - Allemagne

Producteur	Winzergenossenschaft Hügellheim Baslerstrasse 4 D-79379 Müllheim +49.7631.4020 info@huegelheimer-wein.de
Région	Baden – Markgräflerland
AOC	Hügelheimer Schlossgarten
Sol	Argile-Loess
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	
Vinification	En cuve inox
Élevage	En réduction
Alcool	11.5°
Sucre	2.8 g/l
Acidité	4.6 g/l
Production	8'570 bouteilles
Prix à la cave	4.50 €
Robe	Vert aux reflets dorés
Nez	Pomme verte, délicates notes d'agrumes
Bouche	Légère, élégante
Accords	Entrées légères, poisson
Garde	Jusqu'à fin 2018

NOTES DE DÉGUSTATION

HÜGELHEIMER

CHASSELAS EDITION M 2016 - Allemagne

Producteur	Winzergenossenschaft Hügelheim Baslerstrasse 4 D-79379 Müllheim +49.7631.4020 info@huegelheimer-wein.de
Région	Baden – Markgräflerland
AOC	Hügelheimer
Sol	Loess-argile
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 20 ans
Vinification	En foudre
Élevage	Sur lies
Alcool	12.9°
Sucre	3 g/l
Acidité	4.6 g/l
Production	6'420 bouteilles
Prix à la cave	6.50 €
Robe	Jaune vert
Nez	Noisette, délicates notes fruitées
Bouche	Puissant avec une délicate touche de lie
Accords	Poisson, viande de veau, cuisine végétarienne
Garde	Jusqu'à fin 2019

NOTES DE DÉGUSTATION

HEITERSHEIMER MALTESERGARTEN

CHASSLIE 2016 - Allemagne

Producteur	Weingut Julius Zotz Staufener Strasse 3 D-79423 Heitersheim +49.7634.1059 info@weingut-zotz.de
Région	Baden – Markgräflerland
AOC	Heitersheimer Maltesergarten
Sol	Loess-argile
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vieilles vignes
Vinification	En foudre
Élevage	Sur lies
Alcool	12°
Sucre	3 g/l
Acidité	4.8 g/l
Production	12'500 bouteilles
Prix à la cave	6.90 €
Robe	Jaune vert
Nez	Noix, melon, poire
Bouche	Prononcée, onctueuse
Accords	Asperges, poisson du lac, fromages délicats
Garde	2020

NOTES DE DÉGUSTATION

MAUCHENER FRAUENBERG
GUTEDEL TROCKENBEERENAUSLESE 2015 - Allemagne

Producteur	Weingut Blankenhorn Basler Strasse 2 D-79418 Schliengen +49.7635.8200-0 info@gutedel.de
Région	Baden – Markgräflerland
AOC	Mauchener Frauenberg
Sol	Caillouteux
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vieilles vignes
Vinification	En cuve inox
Élevage	Fermentation lente
Alcool	12°
Sucre	178 g/l
Acidité	7.2 g/l
Production	450 bouteilles
Prix à la cave	39 € (0.375 l)
Robe	Or brillant
Nez	Arômes d'agrumes et de fruits mûrs
Bouche	Sucrosité noble, beaucoup de volume
Accords	Entremets, desserts
Garde	2025

NOTES DE DÉGUSTATION

BALLRECHTEN-DOTTINGER CATELLBERG
GUTEDEL TROCKENBEERENAUSLESE 2015 - Allemagne

Producteur	Weingut Wolfgang Löffler Fohrenbergstraße 43 D-79219 Staufem-Wettelbrunn +49.7633.6307 info@weingut-loeffler.de
Région	Baden – Markgräflerland
AOC	Ballrechten-Dottinger Catellberg
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vieilles vignes
Vinification	En cuve inox
Élevage	Fermentation lente
Alcool	10.5°
Sucre	238 g/l
Acidité	6.7 g/l
Production	600 bouteilles
Prix à la cave	22.50 € (0.375 l)
Robe	Reflets dorés
Nez	Arômes prononcés de fruits confits, délicate note de miel
Bouche	Sucrosité noble, acidité rafraîchissante
Accords	Fromages à pâte persillée, entremets, desserts
Garde	2025

NOTES DE DÉGUSTATION

HEITERSHEIMER MALTESERGARTEN

GUTEDEL - EXTRA BRUT - Allemagne

Producteur	Weingut Julius Zotz Staufener Strasse 3 D-79423 Heimersheim +49.7634.1059 info@weingut-zotz.de
Région	Baden – Markgräflerland
AOC	Heimersheimer Maltesergarten
Sol	Loess-argile
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	
Vinification	
Élevage	Méthode traditionnelle, en bouteilles
Alcool	12°
Sucre	4 g/l
Acidité	5.8 g/l
Production	7'600 bouteilles
Prix à la cave	8.90 €
Robe	Fines bulles
Nez	Melon, délicates notes de noisette
Bouche	Rafraîchissants arômes de fruits
Accords	Apéritif, saumon, truite
Garde	2019

NOTES DE DÉGUSTATION

NOTES

TABLE 6

VIEUX MILLÉSIMES

Arc-en-Vins SA	La Belle du Dézaley 2009 <i>Dézaley AOC Grand cru</i>
Domaine Bovy	Dézaley Grand Cru 2007 <i>Dézaley AOC Grand cru</i>
Les Frères Dubois SA	De la Tour 2006 Vase N°4 <i>Dézaley-Marsens Grand cru</i>
Domaine Bovy	Dézaley Grand Cru 1998 <i>Dézaley AOC Grand cru</i>
Domaine Viticole de Autecour SA	Domaine de Autecour 1995 <i>La Côte AOC</i>
Provins Valais	Fendant Pierrafeu Charte d'Excellence 1994 <i>AOC Valais</i>

LA BELLE DU DÉZALEY 2009 - Suisse

Producteur	Arc-en-Vins SA Raymond Chappuis CH-1071 Puidoux +4121.946.33.44 info@chappuis-vins.ch www.chappuis-vins.ch
Région	Vaud
AOC	Dézaley Grand cru
Sol	Argilo-calcaire, en vigne depuis 1148
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Culture raisonnée, production intégrée Vignoble en terrasses Gobelet de plus de 20 ans & Guyot simple
Vinification	En cuve inox, température régulière Filtration tangentielle précoce, après malolactique
Élevage	En cuve acier inoxydable Mise sous verres en juillet
Alcool	13°
Sucre	1 g/l
Acidité	3.5 g/l
Production	3'000 bouteilles
Prix à la cave	24 CHF
Robe	Jaune doré
Nez	Parfums riches et complexes, avec des touches épicées
Bouche	Attaque souple, ample et remarquablement onctueuse Puissant, fruité, moelleux et "brûlon". Légères nuances minérales qui s'affirment en fin de bouche.
Accords	Filet de poissons d'eau douce au beurre blanc, Sole ou saumon grillé, fromages : vieux gruyère, vacherin Mont d'Or, tomme de Rougemont
Garde	15 à 20 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

DÉZALEY GRAND CRU 2007 - Suisse

Producteur	Domaine Bovy Bourg de Plaît 15 CH-1071 Chexbres +4121.946.51.25
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	Dézaley AOC Grand cru
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 30 ans Cordon de Royat
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Cuves thermo-régulées
Élevage	En foudres de bois 8 mois, sur lies fines Mise en bouteille fin juin
Alcool	12.8°
Sucre	0.1 g/l
Acidité	3.2 g/l
Production	3'000 bouteilles
Prix à la cave	33 CHF
Robe	Jaune doré
Nez	
Bouche	
Accords	Fromages à pâte dure
Garde	3 à 30 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

DE LA TOUR - VASE N°4 2006 - Suisse

Producteur	Les Frères Dubois SA Chemin de Versailles 1 CH-1096 Cully +4121 799 22 22 office@lfd.ch
Région	Lavaux
AOC	Dézaley-Marsens Grand cru
Sol	Le sol repose sur des molasses et se compose d'une terre argileuse et marneuse qui présente une bonne perméabilité et une bonne aération. Les failles dans la roche permettent aux racines d'atteindre une profondeur de 4 à 5 mètres ce qui leur permet de trouver l'eau nécessaire à leur survie.
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 30 ans Guyot simple et cordon de Royat
Vinification	Vendange à la main Fermentation à basse température Cuves thermo-régulées
Élevage	Après 6 mois de vinification en cuve avec remontage des lies, ce vin va mûrir pendant 12 mois en foudre après avoir effectué ses deux fermentations. Cet élevage prolongé dans le bois garantit une extraction maximale des arômes, Ceux-ci s'expriment pleinement après une ou deux années de bouteille. Mis en bouteille courant septembre soit deux ans après la récolte.
Alcool	12.5%
Sucre	2.4 g/l
Acidité	4.3 g/l
Production	8'000 bouteilles
Prix à la cave	48.00 CHF
Robe	Brillante avec des reflets jaune doré
Nez	Ce Grand cru évoque le miel, la noisette et les fruits confits.
Bouche	Vin puissant, racé et complexe. Gras et fruité en même temps, avec une longueur persistante se terminant par une finale douce et chaleureuse.
Accords	Apéritif des grands jours, poissons en sauce, viandes blanches et rouge (vin de l'année), plateau de fromages (grands millésimes)
Garde	2 à 20 ans (sous réserve d'un stockage dans des conditions optimales)

NOTES DE DÉGUSTATION

DÉZALEY GRAND CRU 1998 - Suisse

Producteur	Domaine Bovy Bourg de Plaît 15 CH-1071 Chexbres +4121.946.51.25
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	Dézaley AOC Grand cru
Sol	Argilo-calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 30 ans Cordon de Royat
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h
Élevage	En foudres de bois 8 mois, sur lies fines Mise en bouteille fin juin
Alcool	12.8°
Sucre	0 g/l
Acidité	3 g/l
Production	3'000 bouteilles
Prix à la cave	Non disponible
Robe	Jaune doré
Nez	
Bouche	
Accords	Fromages à pâte dure
Garde	3 à 30 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

DOMAINE DE AUTECOUR 1995 - Suisse

Producteur	Domaine Viticole de Autecour SA Rue de Mont le Grand 4 1185 Mont sur Rolle +4179.698.17.02 michael.monnier@domaine-autecour.ch
Région	Vaud
AOC Labels éventuels	La Côte
Sol	Moyen silteux graveleux
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de 25 à 30 ans Cordon de Royat 9'000 pieds/ha
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h En foudres thermo-régulées
Élevage	En foudres de bois 7 mois, sur lies fines Mise en bouteille fin mai
Alcool	12°
Sucre	1.1 g/l
Acidité	4 g/l
Production	60 bouteilles
Prix à la cave	40 CHF
Robe	Jaune doré
Nez	Fin, floral, minéral, fruits confits, miel
Bouche	Attaque : expressive, corsée, sur les fruits mûrs. Finale sur des notes de fruits confits, de fumé, avec une belle persistance
Accords	Vieux Gruyère
Garde	De suite – 20 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

FENDANT PIERRAFEU CHARTE D'EXCELLENCE 1994 - Suisse

Producteur	Provins Valais Rue de l'Industrie 22 CH-1951 Sion +4179.529.00.35 luc.sermier@provins.ch
Région	Valais
AOC Labels éventuels	AOC Valais
Sol	Calcaire
Age des vignes, autres précisions sur la conduite	Vignes de plus de 25 ans Guyot simple et gobelet
Vinification	Vendange manuelle Débourbage statique par refroidissement 24 h Cuves thermo-régulées
Élevage	En cuve Mise en bouteille fin mars
Alcool	12.1°
Sucre	0.3 g/l
Acidité	4.2 g/l
Production	30'000 bouteilles
Prix à la cave	35.90 CHF
Robe	Jaune doré aux reflets argentés
Nez	Fin, floral, minéral, notes de fleurs de tilleul
Bouche	Attaque fraîche, expressive et corsée. Finale sur des notes de fruits confits et une belle amertume positive
Accords	Filet de poisson d'eau douce, fromages à pâte dure
Garde	Le millésime 1994 est à consommer de suite

NOTES DE DÉGUSTATION

NOTES



Chasselas

Le grand cépage blanc lémanique

Histoire

Légendes autour du chasselas

Comme pour de nombreux cépages, le chasselas a vu fleurir des légendes sur ses origines historiques supposées. Les études ADN et les recherches historiques contemporaines ont montré que toutes les origines exotiques du chasselas tiennent plus de la légende que de l'histoire.

Analyse génétique du chasselas

En 2009, le Docteur José Vouillamoz a publié une "Étude historico-génétique de l'origine du Chasselas". Cette publication scientifique résume un important travail de comparaison du code génétique du chasselas à ceux de centaines d'autres cépages.

Etude historico-génétique de l'origine du 'Chasselas'

J. F. VOUILLAMOZ et C. ARNOLD, Université de Neuchâtel, NCCR Plant Survival, rue Emile-Argand 11, 2009 Neuchâtel

E-mail: jose.vouillamoz@unine.ch
Tél. (+41) 32 71 82 503.

Résumé

Le 'Chasselas' est un des cépages blancs les plus répandus dans le monde. De nombreuses légendes existent au sujet de son origine: il aurait été rapporté d'Égypte ou de Turquie, il serait né en France ou en Suisse, etc. Les premières mentions du 'Chasselas' apparaissent aux XVI^e et XVII^e siècles, d'abord dans le Wurtemberg (D), puis en Bourgogne (F) et dans le canton de Vaud (CH). Une étude génétique basée sur 511, 317 et 132 cépages d'Europe et du Proche-Orient analysés respectivement à 11, 20 et 54 marqueurs moléculaires (microsatellites) permet de rejeter catégoriquement une éventuelle origine orientale du 'Chasselas', et de localiser son berceau au carrefour entre la Suisse, la France et l'Italie. Associée aux données historiques, l'analyse génétique désigne très vraisemblablement l'Arc lémanique comme centre d'origine du 'Chasselas', plus probablement le canton de Vaud, où s'observait au XIX^e siècle la plus grande diversité de formes.



Le Chasselas est un des cépages blancs les plus cultivés au monde: mais d'où vient-il?

Confirmation des origines lémaniques du chasselas

La génétique seule ne permet pas de localiser précisément le berceau du chasselas. Cependant, le croisement des données obtenues avec les analyses ADN et les données historiques et linguistiques permet d'affiner la délimitation géographique du cépage et d'en préciser l'origine.

- L'ADN permet d'éliminer une origine orientale du chasselas.
- L'Allemagne du sud, où on recense la première mention historique du chasselas, se trouve hors de la zone d'affinités génétiques.
- Le chasselas présente des affinités génétiques avec la majorité des cépages de l'arc alpin.
- L'Italie du nord peut être exclue, car il n'y est pas mentionné avant le 19^e siècle.
- La Bourgogne, (mention du chasselas en 1612 sous le nom de fendans ou lausannois), et le village de Chasselas ont joué un rôle comme zone de transition du cépage.
- Le nom de lausannois, qui est l'une des plus anciennes mentions du cépage, trahit très vraisemblablement l'origine du chasselas. De fait, c'est dans le canton de Vaud que l'on trouvait autrefois la plus grande diversité de types de chasselas,
- En conclusion, l'hypothèse la plus sérieuse est que le chasselas est originaire de l'arc lémanique et plus probablement de sa rive nord, qui correspond aujourd'hui au canton de Vaud.

Synonymie et évolution linguistique

Comme tous les anciens cépages, le chasselas possède un nombre impressionnant de synonymes. En fonction des pays, mais aussi de mutations génétiques naturelles, le plant peut prendre des aspects très différents. Le Vitis International Variety Catalogue (www.vivc.de) recense 53 cultivars (y compris des raisins de table) ayant le nom de chasselas (Chasselas Violet, Chasselas Rose, Chasselas Musqué, Chasselas Semipersil, Chasselas Nemorin, etc.) et pas moins de 213 synonymes.

A l'heure actuelle, les principales dénominations utilisées sont :

- **Chasselas** : dans les cantons suisses francophones à l'exception du Valais, en France, en Europe de l'Est, en Amérique du nord.
- **Fendant** : dans le canton du Valais qui a protégé cette appellation le 29 avril 1966 après 20 ans de conflits avec des producteurs des cantons voisins (Vaud et Genève).
- **Gutedel** : dans les régions de langue germanique, soit le sud de l'Allemagne et les cantons suisses germanophones à l'exception du Valais.

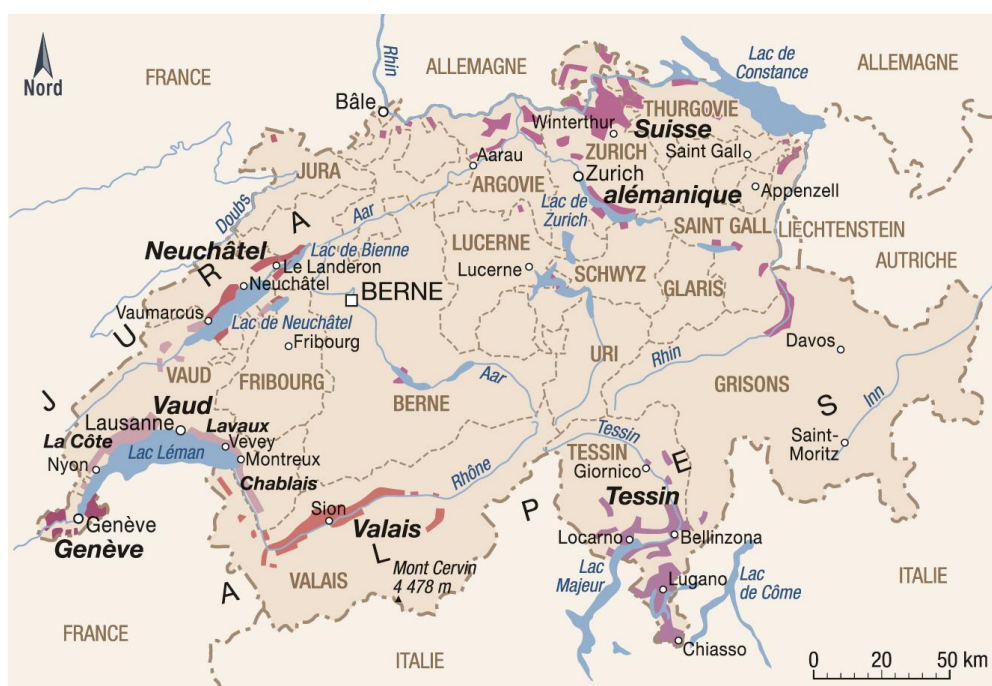
Surfaces et répartition du chasselas

La surface mondiale du chasselas est estimée à environ 38'000 ha. Il est cultivé à la fois comme raisin de table et de cuve. Cette double utilisation ne permet pas de connaître précisément les surfaces cultivées. Il y en aurait 13'000 ha en Roumanie plutôt à vocation de raisin de table. Vient ensuite la Hongrie avec 8'000 à 10'000 ha estimés. Le chasselas hongrois est parfois vinifié, mais pour être la plupart du temps intégré dans des assemblages. Avec plus de 3'800 ha de chasselas utilisés essentiellement pour la vinification, la Suisse reste le principal producteur de vins de chasselas au monde. Elle est suivie par l'Allemagne, qui totalise un peu plus de 1'100 hectares de chasselas, essentiellement dans le Markgräflerland. La France affiche quelques 2'600 hectares essentiellement cultivés comme raisin de table. Seules les régions de Savoie, de Loire et d'Alsace le mettent en bouteille. De plus, des surfaces plus ou moins importantes de chasselas – en général pour la table, mais parfois aussi pour la vinification - sont attestées dans nombre de pays : Russie, Chili, Autriche, Slovaquie, Tchéquie, Ukraine, Albanie, Turquie, Portugal, Afrique du nord, Etats-Unis, Mexique, Nouvelle-Zélande et Canada.

Le chasselas/fendant en Suisse

Principal pays producteur de chasselas, la Suisse a vu son vignoble se transformer en profondeur depuis quelques décennies. Aujourd'hui, le pinot noir a ravi la première place en termes de surfaces cultivées au chasselas. Présent dans 17 cantons, ce dernier connaît une régression régulière au profit des cépages rouges et des variétés blanches dites minoritaires. De 2003 jusqu'en 2011, ce cépage fait les frais d'une politique de réencépagement qui subventionnait l'arrachage (entre autres) du chasselas.

Surfaces de chasselas en ha	1996	2006	2011	2016
Suisse	5490	4151	3994	3789
Vaud	2701	2391	2320	2278
Valais	1740	1108	1013	914
Genève	495	372	329	300
Neuchâtel	314	216	190	168



Le Gutedel en Allemagne

La très grande majorité du Gutedel (1'050 hectares sur 1'100) allemand est concentrée dans le Markgräflerland (Land de Bade-Würtemberg). Cépage emblématique de ce vignoble de 3'000 hectares, le chasselas aurait été introduit dans la région par le Margrave Charles-Frédéric de Bade en 1780. Celui-ci serait tombé sous son charme lors d'un séjour dans la région de Vevey. Si la visite de l'aristocrate germanique sur les rives du Lac Léman est attestée, tout comme son soutien au développement du Gutedel au sud de l'Allemagne, certains indices laissent entendre que l'arrivée du chasselas dans la région pourrait être plus ancienne de deux siècles au moins. Vinifiés la plupart du temps sans chaptalisation, les Gutedel du Markgräflerland offrent un profil très différent des blancs helvétiques et affichent des degrés d'alcool assez bas. Pionniers dans les salons du vin, les producteurs du Markgräflerland le sont aussi dans les compétitions de chasselas, puisqu'ils organisent une Gutedel Cup depuis 1996. Ce concours fait d'ailleurs l'objet d'un partenariat avec le Mondial du Chasselas depuis la création de ce dernier en 2012.



Le chasselas en France

Le plus emblématique chasselas français est celui de Moissac, dans le Tarn-et-Garonne, qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1977. Ce raisin de table est d'ailleurs le premier fruit frais à avoir obtenu cette reconnaissance. En 1996, l'Europe transforme son AOC en AOP, appellation d'origine protégée. A l'heure actuelle, 254 producteurs récoltent 2500 à 3500 tonnes par ans sur les 591 hectares de l'AOP Chasselas de Moissac.

Trois régions françaises conservent une tradition du Chasselas :

- **Pouilly-sur-Loire** : AOC conférée en 1937 au chasselas de ce village viticole de la Nièvre, dans la région de la Loire. Autrefois largement répandu, le Pouilly-sur-Loire – issu du Chasselas – a été largement remplacé par le Pouilly-Fumé, à base de Sauvignon Blanc. Aujourd'hui, on estime que les surfaces de chasselas aux alentours de Pouilly avoisinent les 40 hectares.
- **Alsace** : là encore les surfaces de chasselas ont fortement régressé dans cette région. Elle comptait un peu plus de 1'000 hectares de cette variété en 1969 (10 % du vignoble d'alors) pour une soixantaine aujourd'hui (moins de 1% du vignoble actuel). Bien qu'il puisse être commercialisé en monocépage, la plupart des producteurs le mélangent dans l'Edelzwicker, l'assemblage d'entrée de gamme de la région, ou dans les crémants, les effervescents élaborés en méthode traditionnelle.
- **Savoie** : représentant environ 5 % du vignoble savoyard (2200 hectares), le chasselas se rencontre surtout en Haute-Savoie, sur la rive sud du Léman. Il est le cépage emblématique des crus Ripaille, Crépy, Marignan et Marin.

Dans le reste du monde

Des confusions sur le nom des cépages, des statistiques incomplètes ou obsolètes et un manque d'intérêt pour la variété rendent impossible l'obtention de chiffres précis et fiables sur la présence du chasselas hors des trois pays présentés ci-dessus. Les recherches menées par les membres de l'Association pour la Promotion du Chasselas ont permis de faire venir au Mondial du Chasselas des vins canadiens, américains, mexicains et hongrois. À cet égard, la situation du Chasselas chilien (130 hectares recensés en 2012, soit l'équivalent des surfaces de chasselas de la Savoie, mais certains professionnels estiment que la surface réelle pourrait atteindre les 400 hectares) est emblématique. Connue sous le nom de Corinto, le chasselas aurait été dominant dans la région de Bío-Bío, en Patagonie, avant d'être remplacé par le moscatel. Aujourd'hui, seules demeurent des vieilles vignes plus ou moins bien entretenues qui commencent à intéresser des vignerons locaux. Deux entreprises au moins - Viña de Martino et Via Wines – commercialisent désormais un chasselas en monocépage.

La phénologie du chasselas

Le chasselas est un cépage qui débourre relativement précocement et qui parvient à maturité une centaine de jours après la fleur (1^{ère} époque). En Suisse et en France, il sert de référence de maturité pour les autres cépages. De productivité plutôt élevée, il présente des grappes assez imposantes dotées de gros grains.

Les variétés de chasselas

Comme tous les anciens cépages, le chasselas possède un nombre impressionnant de synonymes. En fonction des pays, mais aussi de ses mutations génétiques naturelles, le plant peut prendre des aspects très différents.



Grain de chasselas (fendant roux) utilisé pour la pochette du film Chasselas forever de Florian Burion

A l'heure actuelle, une variété domine toutes les autres : le fendant roux. Dans les régions où ce cépage est utilisé pour la vinification, ce cultivar représente sans doute plus de 95 % de la population de chasselas.

Les spécificités du chasselas

Si l'on ne cherche pas à rentrer dans des problématiques complexes d'un point de vue technique, le chasselas se comporte de manière relativement "classique" à la vigne et en cave. Les principales spécificités de cette variété sont :

- Le chasselas est moyennement sensible aux différentes maladies de la vigne.
- La violence des attaques de pourriture grise est très liée au millésime
- D'un point de vue agronomique, le chasselas pourrait être planté dans de nombreuses autres régions. Le problème se situerait plus sur sa typicité et la difficulté à le valoriser
- En vinification, la discrétion du chasselas est un problème, car le moindre incident à la vigne se répercute dans son profil aromatique.
- La grande majorité des chasselas sont chaptalisés. Pour information, les moyennes des degrés Oechsle des fendants valaisans (la région la plus ensoleillée de culture du chasselas) était de 83,9° Oechsle en 2015 (année sèche et chaude) et de 76,8° Oechsle en 2016 (année pluvieuse et plus froide), ce qui correspond à 12 % et 10,8 % d'alcool potentiel.
- L'ajout de gaz carbonique permet de conférer de la fraîcheur à ce vin doté d'une faible acidité.
- Le problème du chasselas est la taille de ses grains. Si l'on compare un grain de chasselas de 2 grammes à un grain de chardonnay qui en fait 0,8, le rapport entre eau et matières sèches n'est pas le même. Ce qui pousse à penser que les années sèches qui ont tendance à rapetisser les baies doivent être considérées comme les plus qualitatives.
- Au vu de la délicatesse du cépage, les vinifications alternatives comportent des risques importants, ce qui pousse la majorité des vignerons à élaborer des vins de manière "traditionnelle".
- À l'exception du non-filtré neuchâtelois, les chasselas alternatifs – élevés sous-bois, sans fermentation malolactique, sous forme de méthode traditionnelle, en levures indigènes, avec macération pelliculaire, vinifiés sans soufre – restent l'exception.

Les caractéristiques organoleptiques du chasselas

Considéré comme un vin délicat, relativement neutre, le chasselas peut prendre des formes très diverses en fonction de sa région de production, du type de vinification et de l'âge du vin. Les vins jeunes présentent la plupart du temps un robe jaune pâle assez claire, voire translucide. Le nez, d'intensité discrète, peut évoquer des notes florales (la fleur de tilleul notamment), fruitées (fruits blancs surtout, agrémentés parfois de quelques notes citronnées) ou minérales (pierre à fusil ou silex). L'attaque se révèle très souvent légèrement carbonique (CO₂ rajouté à la vinification afin de lui conférer un peu plus de vitalité). La bouche quant à elle apparaît délicate, peu ample et plutôt sapide.

Avec les années – il semble que le chasselas connaisse une période creuse après trois à cinq ans de bouteille avant de retrouver un nouveau souffle une fois qu'il atteint les sept à dix ans – sa robe prend une belle teinte dorée, son nez présente des arômes de fruits jaunes (mirabelle, prune), de miel, de cire d'abeille et même parfois d'épices comme le curry ou le curcuma. La bouche gagne en ampleur, en profondeur, en intensité aromatique et en densité.

Bien entendu, l'évolution d'un vieux millésime dépend également des conditions de conservation et du type de bouchage utilisé.

Le vieillissement du chasselas

Le chasselas fait partie des cépages blancs à vieillir particulièrement bien. Preuve en est la catégorie Vieux millésimes du Mondial du Chasselas qui regroupe des vins âgés de sept ans au minimum. Les vainqueurs de cette catégorie qui obtiennent régulièrement les plus hauts pointages du concours affichent souvent des âges canoniques. 18 ans pour le Dézaley Chemin de Fer de Luc Massy vainqueur en 2017 (96.3 points sur 100), 33 ans pour la Cure d'Attalens 1983 (97.9 points sur 100) d'Obrist vainqueur en 2016 et 25 ans pour la Réserve du Domaine 1990 du Château de Châtagnéraz vainqueur en 2015 (92.7 points sur 100). En dehors de cette compétition, la tradition des vieux chasselas est bien ancrée dans le canton de Vaud. De nombreux producteurs conservent des caves de garde pour un usage personnel qui contiennent des millésimes anciens voire très anciens.

Les AOC chasselas

Allemagne

Les Gutedel respectent la qualification générale des vins allemands qui s'appuie sur la densité du moût à la vendange, et peut varier entre 70° et 150° Oechsle. Soit :

- Tafelwein (vin de table)
- Landwein (vin de pays)
- Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Vin de qualité par terroir)
- Prädikatswein (Vin de qualité spéciale), non chaptalisés :
 - Kabinett
 - Spätlese (Vendange tardive)
 - Auslese (Grains sélectionnés)
 - Beerenauslese (Sélection de grains nobles)
 - Trockenbeerenauslese (Sélection de grains nobles secs)
 - Eiswein (Vin de glace)

France

- **Alsace** : l'AOC Chasselas ou Gutedel d'Alsace (1970) désigne les vins de chasselas B et chasselas rose Rs vinifiés en vins tranquilles sur l'aire d'appellation Alsace. Ils peuvent être suivis d'un nom de lieu-dit, mais ne sont pas autorisés en Grand Cru.
- **Loire** : l'AOC Pouilly-sur-Loire (1937) est réservée aux vins blancs de chasselas cultivés sur les sept communes de l'appellation Pouilly-sur-Loire.

- **Savoie** : la région reconnaît quatre appellations : AOC Vin de Savoie Crépy, AOC Vin de Savoie Marin, AOC Vin de Savoie Marignan et AOC Vin de Savoie Ripaille. Pour ces quatre crus, le chasselas est le cépage principal. Le chasselas peut aussi entrer dans l'élaboration – en cépage secondaire – de crémants et de mousseux rosés de Haute-Savoie.

Suisse

- **Vaud** : le canton compte six AOC (Chablais, Lavaux, La Côte, Bonvillars, Vully et les Côtes de l'Orbe) ainsi que deux AOC Grand Cru (Dézaley et Calamin). Les vins de chasselas portent le nom des AOC sans indication de cépage. Il peut ensuite afficher un lieu de production et la mention Grand Cru qui limite les possibilités de coupage. Le canton de Vaud a créé des Premiers grands crus vaudois, dénomination qui implique un cahier des charges restrictif et le dépôt d'un dossier de candidature. Avant d'être acceptés les postulants doivent justifier d'une tradition historique et prouver leur capacité de vieillissement par une dégustation portant sur dix millésimes. L'agrément est renouvelé chaque année. En 2017, on recensait 24 chasselas sur 27 1^{ers} GC.
- **Valais** : le fendant est un vin AOC du Valais issu exclusivement du cépage chasselas. Le canton a permis aux communes de définir des Grands crus possédant leurs caractéristiques propres, tout en limitant à quatre le nombre de cépages autorisés. Les communes de Sion, Saint-Léonard, Vétroz et Conthey ont intégré le fendant parmi les cépages admis en Grand cru.
- **Genève** : outre l'AOC Genève, le chasselas peut arborer la dénomination Perlan (depuis 2016). Le canton a défini des zones AOC Premier cru, dénomination qui implique un cahier des charges plus strict. Néanmoins, cette appellation reste mal connue et très peu mise en avant.
- **Neuchâtel** : outre l'AOC Neuchâtel, le chasselas peut arborer la dénomination non-filtré. Pour ce faire, il doit être issu d'un vin de chasselas d'AOC Neuchâtel, être mis en bouteille sans aucune filtration et ne pas être mis sur le marché avant le troisième mercredi du mois de janvier qui suit la récolte.

La commercialisation du chasselas

Sur un plan économique, le chasselas connaît une mévente chronique qui se traduit par la diminution régulière de ses surfaces. Toutefois, il serait erroné de conclure que tous les vins de ce cépage connaissent une commercialisation difficile. En France, les surfaces ont tellement rétréci que les vins survivants occupent désormais une niche relativement stable. Dans une grande partie de la Suisse, comme en Allemagne, le chasselas apparaît en général comme le vin d'entrée de gamme de domaines offrant un large choix de cépages. Toutefois, vu les prix relativement élevés de ces régions, même des chasselas vendus 7 ou 8 francs la bouteille se situent plutôt dans la partie supérieure de la pyramide des prix en comparaison internationale.

À l'autre extrémité du spectre, les régions du canton de Vaud spécialisées dans le chasselas comme le Chablais et Lavaux proposent des vins dépassant facilement la vingtaine de francs. Ainsi, l'Aigle Les Muraille de Badoux Vins affiche un prix oscillant entre 17 et 22 francs pour un volume estimé à quelques 800'000 cols. Quant à la pointe de la pyramide, elle est occupée par le Gutedel 10⁴ Alte Reben du Domaine Ziereisen (Markgräflerland), vendu départ cave à 130 euros.

Le concours

Les dégustations proprement dites du Mondial du Chasselas ont lieu au Château d'Aigle, trois semaines avant la proclamation des résultats (2 et 3 juin pour l'édition 2017). Étant donné que la compétition est placée sous le patronage de l'Union Suisse des Œnologues, de l'Union Internationale des Œnologues et de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, des représentants de ces organisations sont partie prenante du concours et ont pour tâche de s'assurer que les normes qu'elles ont édictées – en termes de types d'échantillon, de conditions de dégustation, d'anonymat des échantillons ou de sélection et de cohérence des jurés – soient respectées.

Les vins présentés au Mondial du Chasselas sont répartis en six catégories :

Vins secs (jusqu'à 4 grammes par litre de sucre résiduel) des deux derniers millésimes

Vins contenant entre 4,1 et 45 grammes par litre de sucre résiduel (vins moelleux)

Vins contenant plus de 45 grammes par litre de sucre résiduel (vins doux)

Vins avec vinification spéciale (effervescents, vinification en barrique)

Swing (vins contenant jusqu'à 4 grammes par litre de sucre résiduel et affichant un taux d'alcool jusqu'à 11,5 degrés)

Vieux millésimes (minimum 7 ans).

Chaque vin est dégusté à l'aveugle (les jurés ne connaissent que le millésime et la catégorie) par un jury de cinq à sept personnes, composé de professionnels du vin (œnologues, vignerons, sommeliers, marchands de vin, journalistes spécialisés) et d'amateurs membres de panels de dégustation.



Chaque juré accorde une note sur 100 calculée en fonction de critères d'analyse recensés sur la fiche de dégustation OIV. Si la moyenne dépasse 85 points, le vin est éligible pour une médaille d'argent, si elle dépasse 89, pour une médaille d'or. Il faut encore préciser que seul 30% des vins au concours peuvent être récompensés. Si le nombre de vins éligibles dépasse ce seuil, la moyenne nécessaire pour obtenir une médaille est alors rehaussée.

Crédits photos et copyright :

Page 59 : Florian Burion

Page 63 : © Markgräfler Wein e.V.

Ce document édité par l'Association de Promotion du Chasselas en 2017 peut être réutilisé en entier ou en partie à condition de mentionner la source : Mondial du Chasselas.

Pour plus d'informations : www.mondialduchasselas.com



MONDIAL

DU CHASSELAS
Gutedel • Fendant