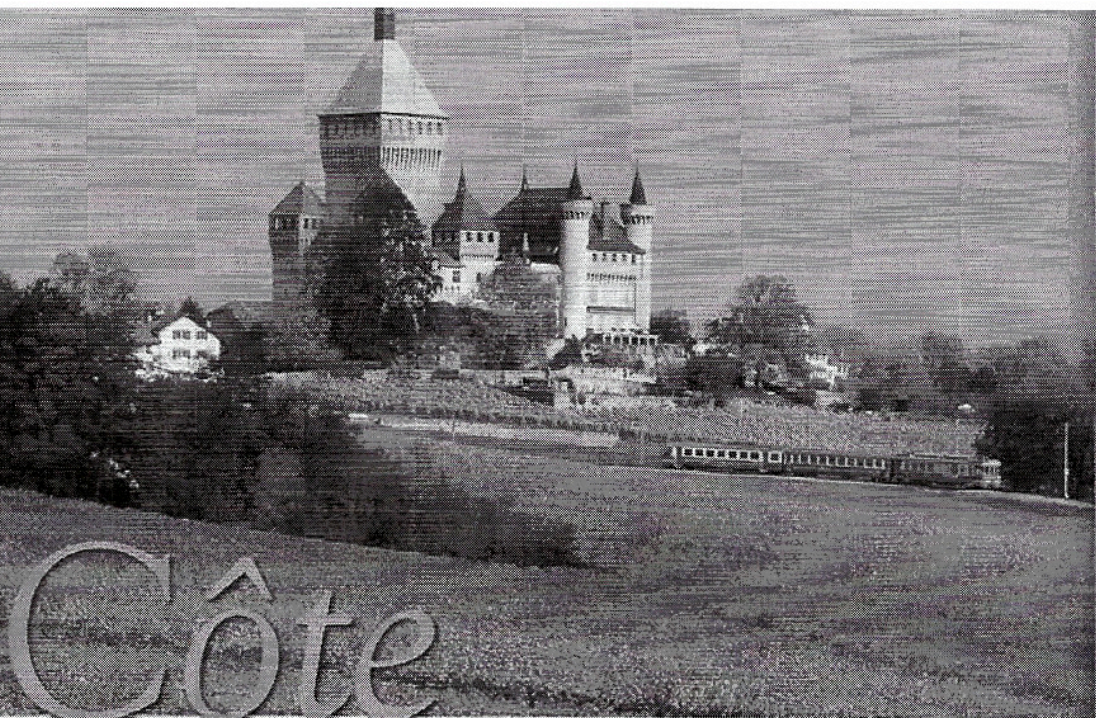
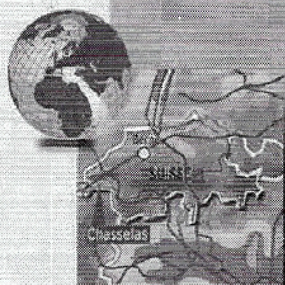




La Côte

Le chasselas revisité

Le deuxième vignoble de **Suisse** a totalement revu sa façon de cultiver et de vinifier le chasselas. Bien lui en a pris. Ce vin plaisant et léger a pris de la matière et s'est ouvert les portes de la restauration gastronomique. Et on découvre qu'il sait vieillir!

Qui connaît le vignoble de la Côte? D'ailleurs, qui connaît le vignoble suisse? Pour être provocatrice, la question n'est pas totalement dénuée de fondement. Hormis le fendant, sympathique compagnon des fondues, le vin

suisse est quasiment inconnu en France. Et pour cause. Le pays des montres, du chocolat et du feu secret bancaire, réserve ses vins à ses citoyens, n'en exportant que quelque 10 000 litres, soit moins de 1 % de sa production. Le vignoble de la Côte s'étend

de Lausanne à Nyon, dans un paysage de coteaux peu escarpés et de pentes douces aux sols constitués en majorité de moraines. Il bénéficie de la protection de la chaîne du Jura et de l'effet régulateur du Lac Léman. On distingue cinq zones : Morges (609 ha), Aubonne, Féchy et Perroy (369 ha), Mont-sur-Rolle, Tartegnin et Coteau-de-Vincy (459 ha), Bursinel, Vinzel, Luins et Begnins (309 ha) et Nyon (266 ha).

Au total, avec ses 2 100 ha, la Côte est le deuxième plus gros producteur de vins suisses derrière le Valais.

Implanté depuis le Moyen-Age

Le chasselas - aussi appelé dorin - façonne l'identité de la Côte. Implanté en Suisse depuis le Moyen-Age, il représente 70 % de son encépagement. Dans les années 1980-1990, ce cépage productif et peu aromatique fut l'objet de tous les mépris. Les vignerons l'ont arraché. Aujourd'hui, on se demande si l'on n'a pas été trop loin et s'il ne faudrait pas en replanter! C'est que d'immenses progrès

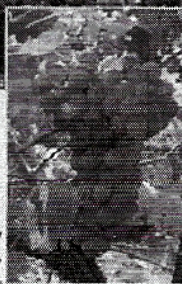
ont été réalisés. Ceux-ci ne se sont pas faits en un jour, mais très progressivement. En 1993, la réglementation nationale limite les rendements - jusqu'alors libres - à 140 hl/ha. Depuis, les vendanges en vert se sont quasiment généralisées. Souvent, elles conduisent à réduire de moitié la récolte sur pied. Puis est venue la limitation de la chaptalisation. Résultat : une qualité nettement améliorée, un intérêt renouvelé des consommateurs pour le chasselas mais, malheureusement pour les viticulteurs, sans incidence sur le prix final du vin.

De fait, ce cépage aux multiples expressions selon les terroirs est en train de voir son statut évoluer. Il reste, aux yeux de tous, un vin d'apéritif plaisant et convivial. Mais on admet désormais qu'il accède au rang de vin de gastronomie. Et on commence à le servir dans les restaurants étoilés.

« En refusant de céder à la mode et en conservant nos chasselas, nous avons prouvé que ce cépage décrié peut donner de grands vins », explique Coraline de Wurtemberg, du domaine les

AVEC SES 2 100 HA, le vignoble de la Côte est le plus important du canton de Vaud. Dans un paysage de coteaux et de pentes douces en bordure du lac, il est malheureusement de plus en plus grignoté par les villes.

LE CHASSELAS EST LE CÉPAGE ROI DU VIGNBLE, représentant 70 % de l'encépagement. Variété rare, le chasselas violet, mutation du cépage, est toujours cultivé.

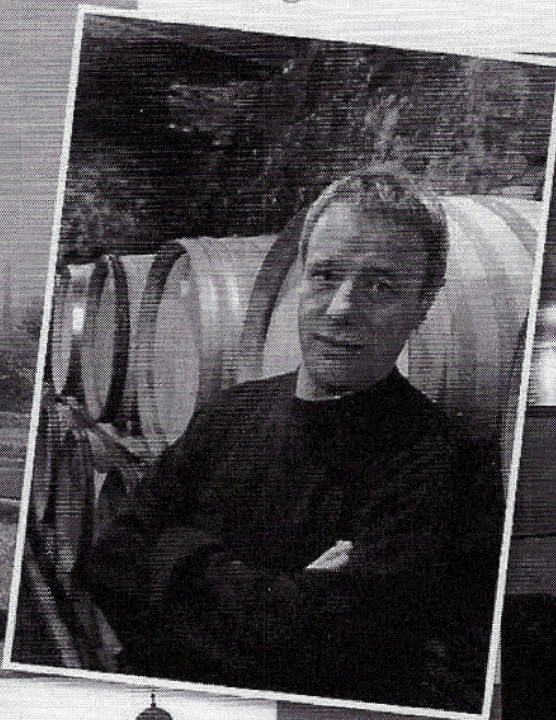


© DOMAINE DES CHÂTEAUX DE LA CÔTE

CHÂTEAU DE VUFFLENS.

Le vignoble de la Côte est particulièrement connu pour ses beaux domaines et ses châteaux. A Vufflens, le château est célèbre pour son architecture et ses vins.

© MORIGES RÉGION TOURISME



RAYMOND PACCOT, (ci-dessus) du domaine de La Colombe, à Féchy. « Avec des raisins de meilleure qualité, nous n'avons pas besoin de chaptaliser. Et moins on chaptalise, mieux le chasselas vieillit. »

© DOMAINE DE LA COLOMBE

LE DOMAINE DES DAMES DE HAUTECOUR

(ci-contre) est connu pour ses pinots noirs mais aussi pour sa gamme de chasselas originaux : violet (gris), vendange tardive, brut ou sur lies.

© DOMAINE DES DAMES DE HAUTECOUR



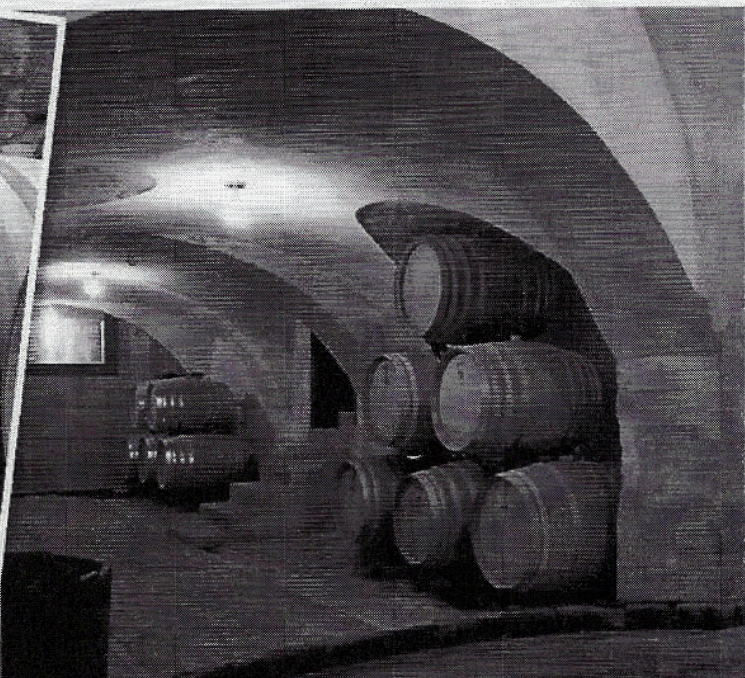
Dames de Hautecour, à Mont-sur-Rolle. Cette exploitation développe une large collection de chasselas : classique, élevé sur lies, effervescent, passerillé (quand les années le permettent) et vieux. Car ce n'est pas la moindre surprise : le cépage peut vieillir et bien vieillir, développant avec l'âge des arômes de chardonnay à s'y méprendre.

« Moins on chaptalise, mieux le chasselas vieillit »

« Jusqu'à présent, nous avons laissé vieillir les chasselas sans réfléchir à la façon de le faire. Si les choses se passaient bien, c'était un coup de chance, reconnaît

Raymond Paccot, du domaine La Colombe, à Féchy. Avec des raisins de meilleure qualité, nous n'avons pas besoin de chaptaliser. Et moins on chaptalise, mieux le chasselas vieillit. »

« Certains terroirs (Chessy, Vinzel) montrent un potentiel de vieillissement intéressant », confirme Philippe Dupraz, professeur de viticulture, doyen de l'école spécialisée de Changins. Et s'il fallait encore une autre preuve du retour à la mode de ce vieux cépage, Riedel, le célèbre verrier autrichien, a créé un verre spécial chasselas suisse. D'autres cépages blancs - chardonnay, gewürztraminer, pinot



LE CHÂTEAU DU ROZAY est impeccablement tenu. Dans ses chais vieillissent tout une variété de vins blancs, rouges et rosés. Situé au cœur de la Côte, entre Lausanne et Genève, il comprend quatre chambres pour l'accueil des visiteurs.

© P. BOUVIER

blanc, pinot gris, sauvignon blanc - se sont fait une place à côté du roi chasselas. Non sans succès. « C'est une façon pour nous de nous ouvrir de nouveaux marchés et surtout de nous mesurer aux autres vins dans les concours internationaux », commente Blaise Hermann, directeur de la maison Bolle, dont le chardonnay barriqué a remporté une médaille d'argent aux Chardonnays du monde 2009.

Mais la concurrence pour le chasselas vient surtout des cépages rouges. Gamaret, garanoir, pinot noir, gamay, syrah, merlot et plant-robot ont remplacé les vignes arrachées durant la période de disgrâce. Gamaret et garanoir, surtout. Ce sont des cépages obtenus dans les années 1970 par la station de recherche de Changins.

Respect de la nature

« Nous cherchions des cépages précoces, résistants à la pourriture, capables de se développer sur des terroirs peu ensoleillés et d'apporter de la couleur aux cépages helvétiques un peu pâlots », explique André Fuks, directeur marketing du groupe

Schenk. A l'image du domaine de la Treille, chez Christian et Julien Dutruy, à Founex, des vigneron se développent sur le créneau des rouges, avec un succès certain.

Parallèlement, le vignoble s'est engagé dans une double démarche de qualité et d'environnement. Côté qualité, il vient de créer un laurier de platine (qui s'ajoute aux lauriers d'or « Terravin ») qui récompense les vins du canton. Côté préservation de la nature, la quasi-totalité du vignoble a opté pour une viticulture respectueuse. En effet, 90 % des domaines sont en lutte raisonnée, production intégrée ou en culture biologique.

Dernier changement : les possibilités d'assemblage avec des vins des vignobles voisins du canton de Vaud viennent d'être sérieusement réduites. La région a abandonné la règle des 51-49 au profit de celle des 85-15. S'ils veulent revendiquer l'AOC Côte, les vigneron doivent désormais mettre 85 % de vins de leur région dans leurs bouteilles. Encore un pas vers plus d'authenticité.

Evelyn Malnic

« LES AUTRES CÉPAGES BLANCS NOUS PERMETTENT DE NOUS PRÉSENTER DANS LES CONCOURS INTERNATIONAUX »