



*Vinum*

# Vinum

MAGAZINE DE LA CULTURE DU VIN

02

DOSSIER  
UNIQUE  
WINERIES  
SUISSE



## Hérauts du Chasselas

Déclinaisons classiques et post-modernes du grand cépage blanc helvétique

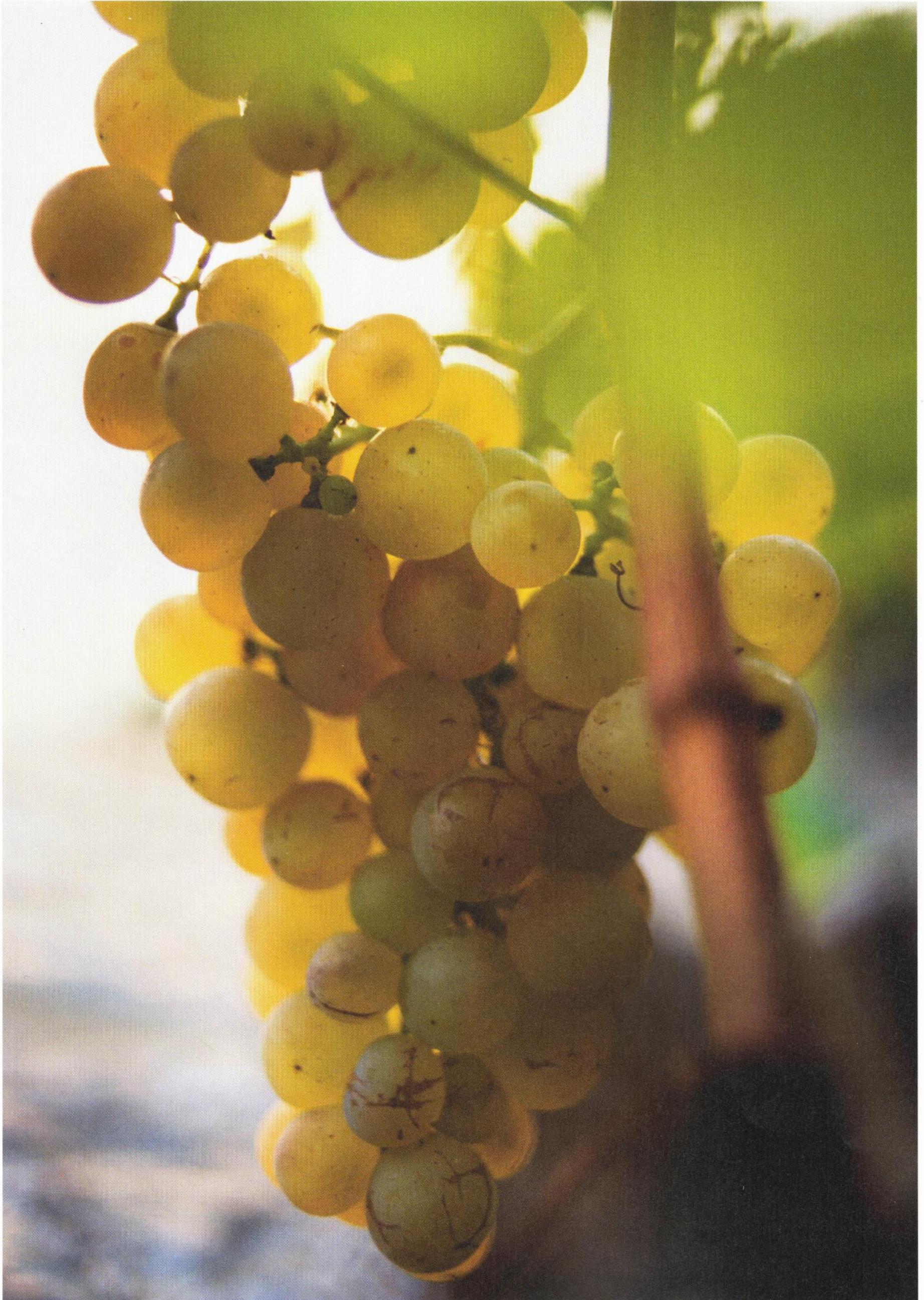
**Le point sur le millésime 2019 et l'année 2020**

**Pinot romands: de superbes vins de garde**

# Chasselas des années 20

En Suisse romande, le Chasselas n'a jamais connu une telle diversité, ni une telle qualité. Imaginé pour rappeler aux consommateurs de vins alémaniques les qualités du grand cépage blanc de la Suisse francophone, ce dossier propose un choix de 24 vins sélectionnés par les deux rédacteurs en chef de VINUM. Ces Chasselas emblématiques ont été classés en trois catégories stylistiques pour rendre hommage à la diversité de cette variété originaire de l'arc lémanique. Nous vous recommandons chaudement – ou plutôt fraîchement – de goûter tous les vins sélectionnés!

**Texte: Thomas Vaterlaus et Alexandre Truffer**





# Quels vins pour demain?

## L'avenir du Chasselas

Tendances, mode, innovation, modernisation: ces termes peuvent-ils s'appliquer au Chasselas? La nouvelle décennie qui approche va-t-elle voir des évolutions majeures toucher le plus traditionnel des cépages helvétiques? Avec 3672 hectares recensés en Suisse en 2018 - auxquels il faut ajouter 1100 hectares en Allemagne, une petite centaine d'hectares en France et quelques confettis sur le continent américain - le Chasselas destiné à la production de vin de qualité apparaît comme un cépage en déclin. Il y a vingt ans, le vignoble helvétique comptait encore 5373 hectares de cette variété connue aussi sous les appellations Fendant et Gutedel. Au rythme de 85 hectares par an, le Chasselas suisse a perdu près d'un tiers de sa superficie. Et il est fort probable que le creux de la vague ne soit pas encore atteint... Pourtant, tout n'est pas sombre au pays du Chasselas. Longtemps considérée comme un cépage de «grand-papa» tout juste capable de fournir des vins d'apéritif neutres et gracieux, le Chasselas a fait son grand retour en Romandie. Sous l'impulsion des producteurs vaudois qui ont su ne pas s'en détourner, le plus helvétique des blancs a peu à peu reconquis le cœur des Romands. Ceux-ci ont beau avoir une grande soif de ce blanc sapide, ce regain d'intérêt en Suisse occidentale n'est toutefois pas suffisant pour inverser la tendance décrite plus haut. En effet, à l'est de la Sarine, les consommateurs de vins n'ont pas encore retrouvé le goût de ce vin sapide. Et si beaucoup à Zurich s'inquiètent des défis écologiques et sociaux de demain, c'est en général avec un verre de Prosecco ou de Sauvignon Blanc de Nouvelle-Zélande à la main qu'ils le font.

## Bio, nature ou orange

L'objectif de ce dossier consistant à présenter au lecteur les nouvelles facettes du Chasselas, il est légitime de se demander quel impact auront sur les tendances si médiatisées dans le monde du vin. Autant être clair tout de suite: les Chasselas et Fendant des années 2020 ne seront ni orange, ni naturels, ni bio. Bien entendu, on trouvera toujours des producteurs qui consacreront quelques centaines de litres pour produire une sélection nature ou un vin orange. Comme ces vins seront atypiques, chers et soutenus par un marketing efficace, on les retrouvera sur de grandes tables et dans les magazines. Toutefois, si l'on s'intéresse aux volumes réels concernés, Chasselas orange ou nature ne constitueront qu'une part anecdotique de la production. Un peu plus courants, les Chasselas issus de l'agriculture biologique ou biodynamique certifiée ne constitueront que quelques pourcents de la production. Il y a deux raisons à cela. Tout d'abord le caractère délicat du cépage qui bascule sur des arômes végétaux ou désagréable à la moindre imprécision viticole ou œnologique. Ensuite, et surtout, la faible demande du consommateur plus enclin à réclamer des produits sains, locaux et durables qu'à payer pour eux.

## La vague trouble venue de l'ouest

Avec 16% d'augmentation des vins entre 2017 et 2018, le Non filtré de Neuchâtel est la spécialité qui a le vent en poupe. Commercialisé dès le troisième mercredi du mois de janvier, ce Chasselas à la robe trouble et aux arômes primaires expressif connaît une progression constante depuis sa création en 1975. Aujourd'hui, plus de 10% de la production de Chasselas du vignoble de Neuchâtel entre dans la production de Non filtré. Bien entendu, en valeur absolue, les chiffres (environ 160 000 bouteilles) restent modestes, mais ce blanc prime-sautier, saturé de lies en suspension, affiche une croissance régulière sur la durée. Surtout, il a su quitter son biotope naturel. Aujourd'hui, un quart de cette spécialité est commercialisée hors des frontières cantonales. Frais, moderne, atypique, vendu à un prix modéré et offrant juste la petite touche de storytelling nécessaire, le Non filtré possède un bel avenir devant lui. Il y a fort à parier que, dès que 2030 pointerait le bout de son nez, le troisième mercredi de janvier sera une date soulignée de rouge dans les agendas des œnophiles de Zurich, Coire ou Genève.

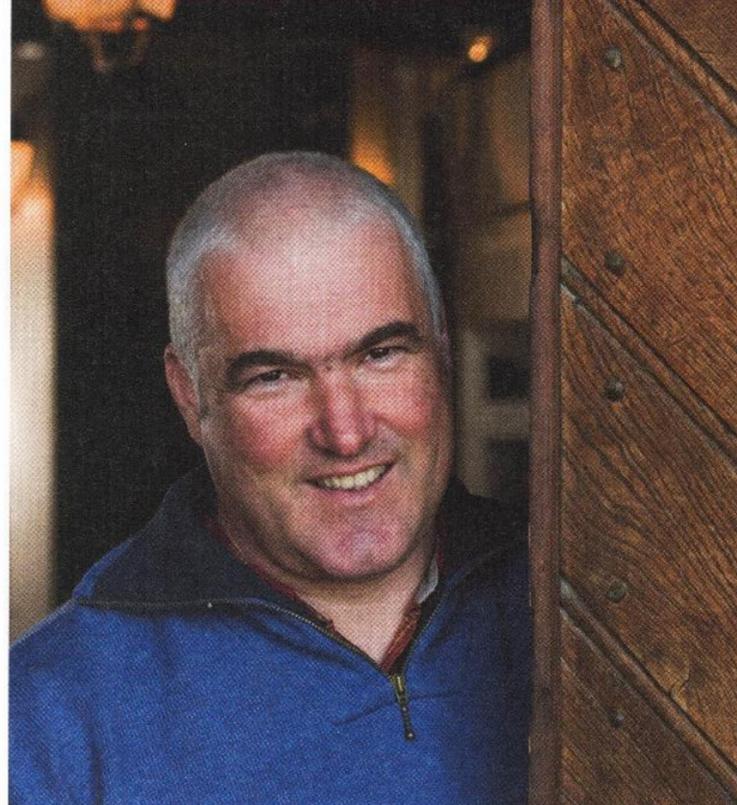
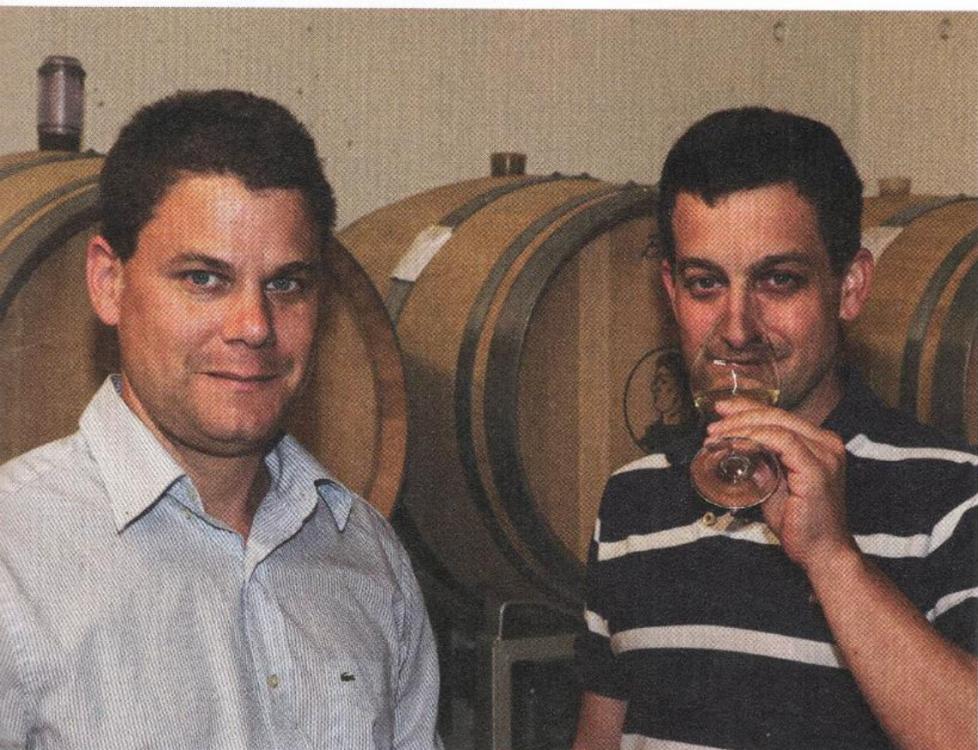
## Giclet et Bois rouges: la révolution silencieuse

Le plus important des changements qui touchera le Chasselas dans les vingt prochaines années sera aussi invisible qu'essentiel. Pour le comprendre, il faut savoir que la quasi-totalité des vignes helvétiques est plantée de Fendant Roux, une variété de Chasselas qui a évincé toutes les autres au milieu du 20<sup>e</sup> siècle. Pendant des siècles, plusieurs variétés ont cohabité dans les terrasses de Lavaux ou sur les coteaux de La Côte. En 1956, un terrible gel d'hiver a détruit la très grande majorité des vignobles helvétiques. La diversité existante fit place à une monoculture quasi-exclusive de Fendant Roux, productif et fiable. Près de soixante ans plus tard, le Conservatoire du Chasselas est créé sous l'impulsion de Louis-Philippe Bovard avec l'objectif de comparer le potentiel des différentes variétés de Chasselas - la Blanchette, les Bois rouges ou le Giclet - autrefois courantes dans le vignoble suisse. Les vinifications du Conservatoire du Chasselas laissent aujourd'hui entendre que ces anciennes variétés offrent un potentiel plus que prometteur. Bien entendu, pour que les effets de cette possible révolution végétale se fassent sentir dans le verre, il faut que les pépiniéristes multiplient ces sélections, que les vigneronnes les plantent et que les œnologues apprennent à en tirer le meilleur parti. En clair, révolution, il y aura, mais on ne la dégustera que dans dix, quinze ou vingt ans.

## **Château Maison Blanche Grand Cru** *Château Maison Blanche, Yverne VD*

Né sur les vestiges d'un éboulement qui a ravagé le village d'Yverne en 1584 et élevé en foudres de chêne, cet aristocratique Grand Cru peut impressionner dans sa jeunesse par sa structure et la pureté de ses accents minéraux. Toutefois, il dévoile tout son potentiel, qui est énorme, et toute sa complexité, après quelques années de garde. On découvrira alors un très grand vin blanc racé et complexe qui conserve tout de même une sapidité hors norme.

[www.maison-blanche.ch](http://www.maison-blanche.ch)



## **Bérolon**

*Cave du Consul, Perroy, VD*

Dirigée par les frères Laurent et Nicolas Martin, la Cave du Consul fait partie des pépites cachées du vignoble vaudois. Le Bérolon, un Chasselas exceptionnel de finesse et d'harmonie, s'est distingué lors des Lauriers de Platine Terravin, du Grand Prix du Vin Suisse et du Mondial du Chasselas. Affichant un excellent rapport qualité-prix, il concentre toutes les qualités du plus helvétique des cépages blancs.

[www.consul.ch](http://www.consul.ch)

# Frais et enjoué

Cette deuxième catégorie de Chasselas d'exception est la promesse de découvertes vives et expressives. Le tempérament, la rectitude et la finesse remplacent ici la tradition. Et la pointe d'amertume qui caractérise les Chasselas classiques cède la place à une vivacité aux accents salins.

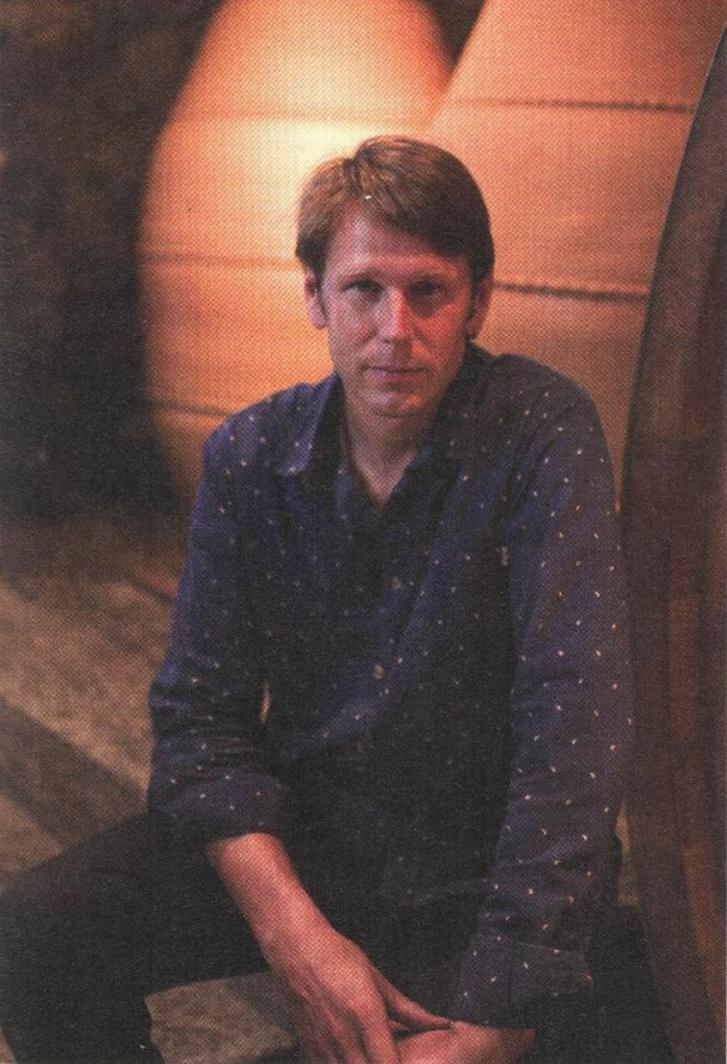


## **Chasselas de Fichillien** **Collection**

*Cru de l'Hôpital, Vully, FR*

Le très dynamique Christian Vessaz a transformé le vénérable Cru de l'Hôpital, propriété de la Bourgeoisie de Morat depuis le 15<sup>e</sup> siècle, en une exploitation modèle. La culture biodynamique, la fermentation spontanée et les interventions minimales confèrent beaucoup de tempérament et de caractère au Chasselas de Fichillien, qui mûrit dans des sols profonds de sable et de molasse.

[www.cru-hopital.ch](http://www.cru-hopital.ch)

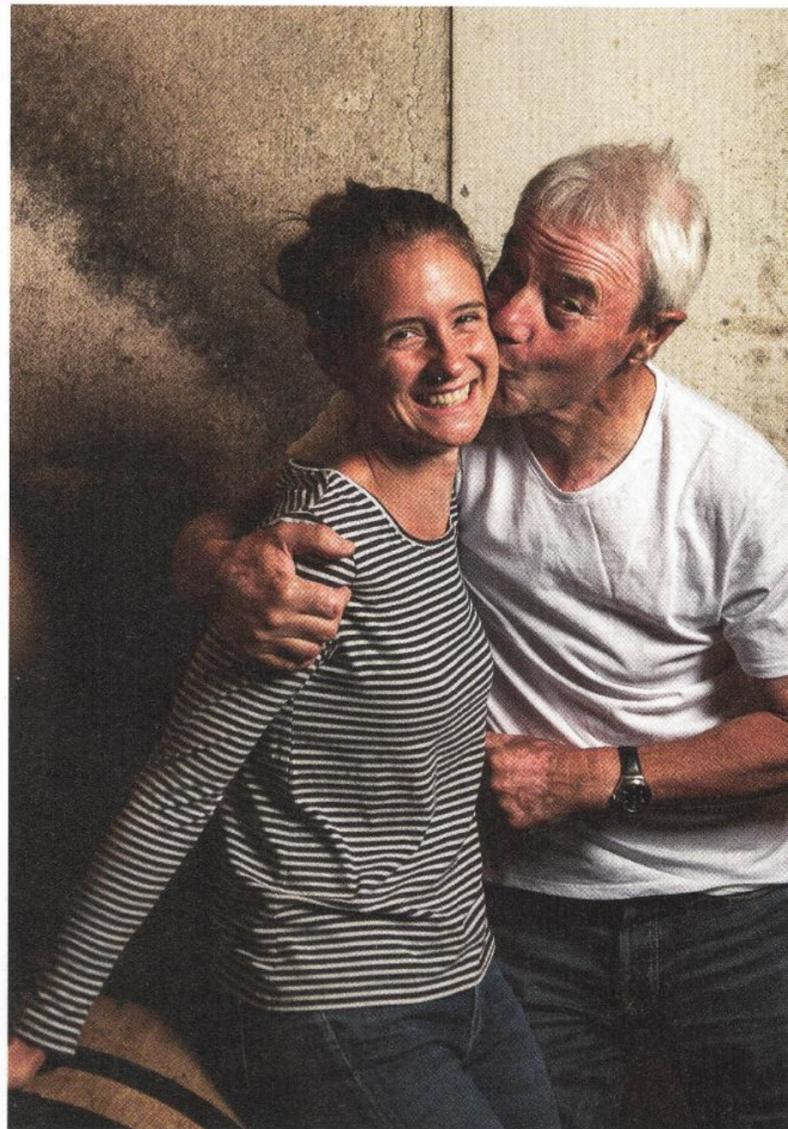


**Chasselas Vilette  
Vase N° 10**

*Domaine Mermetus,  
Aran-Villette, VD*

Vincent Chollet, âgé de 40 ans, a hérité du goût du travail bien fait de son père, Henri. Il cultive ainsi plus de vingt cépages sur 35 parcelles. Avec son Vase N° 10, comme elle nomme son «Chasselas de gastronomie», la famille Chollet a écrit un nouveau chapitre du Chasselas. L'élevage réalisé en partie dans de grands fûts sans fermentation malolactique donne un vin tendu doté d'un fort caractère.

[www.mermetus.ch](http://www.mermetus.ch)



**Bayel**

*Domaine La Colombe,  
Féchy, VD*

Les adeptes des blancs de Bourgogne trouvent souvent que le Chasselas manque d'ampleur, d'expressivité et de définition. Ces qualités comptent pourtant parmi les traits caractéristiques des sélections parcel-laires - Bayel (argile et loess), Brez (calcaire brun et grave) et Petit Clos (argile) - créées par Raymond Paccot, propriétaire du plus célèbre domaine de Féchy, et transmises à sa fille Laura.

[www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)



**Féchy**

*Cave de la Crausaz, Féchy, VD*

Derrière une étiquette vieillotte, se cache le meilleur rapport qualité-prix du vignoble helvétique. En effet, ce Féchy (vendu 8.40 francs la bouteille) d'Alain Bettems se révèle élégant, typé et superbement équilibré. Son aromatique subtile qui marie notes fruitées et minérales a d'ailleurs convaincu plus d'une fois à l'aveugle les jurys les plus prestigieux. Le millésime 2015 a ainsi remporté les Lauriers de Platine du label Terravin, après s'être classé troisième du Mondial du Chasselas.

[www.cavedelacrausaz.ch](http://www.cavedelacrausaz.ch)