

Quinze ans de chasselas iconoclaste en dégustation

Retour sur 15 millésimes de blanc à vocation «gastro» de Louis-Philippe Bovard.

C'était un défi de Frédy Girardet, soufflé par feu Catherine Michel: fournir à la haute gastronomie un vin blanc suisse qui tienne la table. Le producteur de Cully Louis-Philippe Bovard a relevé le gant. Avec un chasselas sans fermentation malolactique. L'autre jour, il est revenu sur quinze ans de cette cuvée, nommée Ilex (du nom latin du houx dont on fait... les manches de pioche).

«Le meilleur millésime d'Ilex n'est pas celui qu'on vend, mais le précédent»

L'œnologie n'est pas une science exacte, au mieux un art appliqué. Il y a les aléas climatiques de chaque millésime. Et puis, le facteur humain. Plusieurs jeunes œnologues se sont succédé au côté du «baron» de Cully. Chacun y est allé de son idée et a laissé, au fond du flacon, son empreinte. Les premières années (comme en 1995), Frédy Girardet s'était réservé la totalité de ce vin, servi à l'Hôtel-de-Ville de Crissier. «L'été avait été très chaud et sec et les vins qui ont fait leur malo n'ont pas tenu le coup», se souvient Louis-Philippe Bovard. On avait alors choisi un parchet de Calamin, grand cru vaudois de 13,5 hectare, rentré dans le rang des grands crus vaudois banalisés dès 2009, parce que la terre y est lourde et argileuse, conférant une acidité faible au vin. Le demi-hectare donne, bon an, mal an, sa bouteille au mètre carré, soit 5 à 6000 flacons.

Le 1995 avait été élevé non pas dans le bois, mais dans une «pipe», un tonneau en métal. Avec ses arômes d'herbes sèches, de mirabelle, de poire au sirop, son acidité vivifiante et sa complexité, il s'est révélé magnifique. De même un 1997, étonnant, confit, très mûr, tenu par une pointe d'amertume finale; le bois est fondu et bascule sur des arômes d'herbes sèches, qu'on retrouve dans le 1998. Au contraire du 1999, plus étriqué et déjà sur l'oxydation, «comme un vieux champagne» fait remarquer le sommelier Christophe Montaud (chez Philippe Chevrier).



On ne compte pas les essais menés par Louis-Philippe Bovard sur les vins de Lavaux, et pas qu'à Cully (ci-dessus).

Autre œnologue pour le 2001, année froide et vin à l'acidité encore mordante, et le 2002, année chaude et vin confit, gras, complexe, mais versant déjà vers une certaine évolution. Changement technique encore sur les 2005, l'«année de la grêle» à Lavaux, tout de miel et de bois, avec une finale sur le calisson d'Aix, entre pâte d'amande et citron confit, et le 2006, au nez très vanillé, marqué encore par le chêne, mais avec un cœur de bouche sur la mangue et les fruits exotiques.

La paire la plus récente, 2009 et 2010, permet à nouveau de comparer le fruit d'une année chaude et l'autre fraîche. L'attaque est ample sur le 2009, avec un boisé dominant, une matière crémeuse et une finale sur le biscuit. 2010 est plus vif, avec des notes de fruits exotiques et du bois, pas encore fondu. Philippe Meyer, l'œnologue actuel, qui a aussi pris en charge la conduite des 16

hectares de vignes, remarque: «Le meilleur millésime d'Ilex n'est pas celui qu'on vend, mais le précédent. Le bois apporte du gras, de la structure, de la complexité et une diversité intéressante pour le chasselas», souligne Philippe Meyer. D'origine alsacienne et plutôt réfractaire à la barrique, il est admiratif des blancs bourguignons: «On m'a toujours dit que c'était la malolactique qui donnait cette rondeur au chardonnay... On voit qu'un chasselas, même sans malo, aux lies bâtonnées dans le bois, peut aussi acquérir du gras.»

On ne compte pas les essais menés par Louis-Philippe Bovard sur les vins de Lavaux. Il a introduit le sauvignon blanc dès 1994, le chenin dès 1999, la même année qu'une autre cuvée iconoclaste de chasselas avec malo en barriques neuves (son «fumé»). Son merlot pur 2009 vient de se classer premier d'une dégustation du magazine «Le Guillon» et son Dézaley rouge 2009, alliant merlot et syrah, exhale les arômes poivrés du second cépage – «C'est ma touche, celle que j'apprécie», confie l'œnologue.

Dans une bonne intelligence commerciale, il y en a donc pour tous les goûts. Reste à savoir si ces vins répondent à la définition du «terroir», dans sa dimension du respect des «usages loyaux et constants» de Lavaux. Une chose est sûre: l'évolution est une dimension indissociable du vin et pas seulement en cave de vieillissement! Pour la dimension classique, Louis-Philippe Bovard, fondateur du cercle de qualité d'Arte Vitis et de la Baronnie du Dézaley, soumet son Dézaley Médinette. Il est un des chasselas vaudois retenus par les fondateurs du projet de la Mémoire des Vins Suisses. Celui-ci fête ses dix ans par une dégustation publique de vins représentatifs du travail d'une cinquantaine de producteurs de toute la Suisse. Une occasion à ne pas manquer, ce jeudi 29 mars, de 14 à 18 heures à l'Hôtel du Parc, à Martigny. Inscription gratuite sur le site www.mdvs.ch, ou 20 francs à l'entrée.

Pierre Thomas

En 2011, les importations de champagne ont continué à prendre l'ascenseur

La Suisse conforte son statut de 7^e marché d'export pour le «roi des vins» français – et même deuxième en regard du nombre d'habitants.



Ce sont désormais les marchés lointains et les pays émergents qui connaissent les plus fortes hausses des importations.

En 2011, les importations de champagne en Suisse ont enregistré une hausse de 3,4% en volume par rapport à l'année précédente, atteignant près de 5,7 millions de bouteilles. La demande globale n'est pas en reste: avec près de 323 millions de bouteilles, les expéditions enregistrent une croissance supérieure à 7% en valeur pour un chiffre d'affaires de 4,4 milliards d'euros. Les chiffres helvétiques confirment les excellents résultats de 2010 (+12%) et confortent le pays dans sa 7^e position de marché à l'export. Ils témoignent d'un retour à une dynamique positive pour le champagne depuis la crise écono-

augmentation depuis dix ans: de 402 000 bouteilles en 2002, il est passé à 979 611 bouteilles en 2010 – pour dépasser le million en 2011. Comme pour toutes les autres antennes internationales de l'interprofession champenoise, ses missions sont définies par deux axes principaux: actions de communication pour faire connaître les spécificités du vin de Champagne, et veille juridique pour assurer la protection de l'appellation d'origine contrôlée Champagne.

(blg)

www.civc.com

Une mousse de rêve ...

Votre émulsionneur Kisag transforme des ingrédients frais en une mousse légère, tout en intensifiant les arômes naturels. Vivez la différence!

Un conseil du chef Ralph Schelling:

Mousse au mascarpone
Préparer directement dans l'émulsionneur et servir avec des petits fruits rouges:

200 g mascarpone
50 g sucre glace
200 ml crème
100 ml lait
(pour 6 pers.)



Kisag
Switzerland

Kisag AG • 4512-Bellach • Tél. 032 617 32 60
Plus de recettes et d'informations sous: www.kisag.ch

mique de 2008. En outre, rapporté à sa population, le pays conforte son rang de 2^e marché d'exportation, avec une consommation de 0,7 bouteille par habitant et par an, juste derrière la Belgique.

Les plus fortes hausses sont réalisées sur les marchés lointains: les Etats-Unis atteignent 19,4 millions de bouteilles (+14,4%) et le Japon 7,9 millions de bouteilles (+6,7%). L'Australie se distingue avec près de 32% d'évolution (4,9 millions de bouteilles). Les ventes à destination de l'Union européenne (hors France) progressent de 2,1%, tirées par l'Allemagne (14,2 millions de bouteilles, +8,5%), la Belgique (9,5 millions, +8,5%), l'Italie (7,6 millions, +6,3%) et la Suède qui fait son entrée parmi les dix premiers marchés export (2,4 millions, +6,6%). Le marché français est en légère baisse comparé à l'an passé (-1,9%) en raison d'un tassement des ventes au cours des derniers mois de l'année.



Les pays émergents confirment leur statut de relais de croissance. La Russie progresse de 24% avec 1,3 million de bouteilles, le Brésil de 7% avec plus d'un million de bouteilles. Plusieurs pays d'Asie connaissent de fortes progressions:

Singapour (+20%, 1,5 million), Hong-Kong (+15%, 1,4 million), Chine (+19%, 1,3 million), Corée du sud (+31%, 481 000 bouteilles), Inde (+58%, 290 000 bouteilles), Malaisie (+44%, 266 000 bouteilles).

Présent de longue date dans les dix premiers marchés d'exportation de Champagne, le Comité interprofessionnel du vin de champagne (CIVC) investit peu à peu les marchés émergents. Après l'ouverture d'un Bureau du champagne en Chine en 2006, en Inde en 2009, en Russie en 2011, c'est aujourd'hui le tour du Brésil. Ce nouveau bureau établi à São Paulo vient compléter un réseau inauguré en 1954 aux USA et couvrant désormais seize pays. Le marché brésilien du champagne est en constante

GASTROJOB.ch

Le marché de l'emploi en ligne pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme



RÉSERVER
MAINTENANT