



CONFRÉRIE
DU GUILLON

FONDÉE EN 1954

LES VIGNOBLES
&
LES VINS VAUDOIS

PRIX
DU CHÂTEAU DE
CHÂTAGNERÉAZ
2006

VINEA - SIERRE
SAMEDI 2 SEPTEMBRE 2006



Photos de la manifestation
disponibles auprès de :
info@photo-genic.ch

Communiqué de presse

Le « Prix du Château de Châtagneréaz 2006 » de la Confrérie du Guillon distingue les auteurs du « GUIDE DES VINS SUISSES »

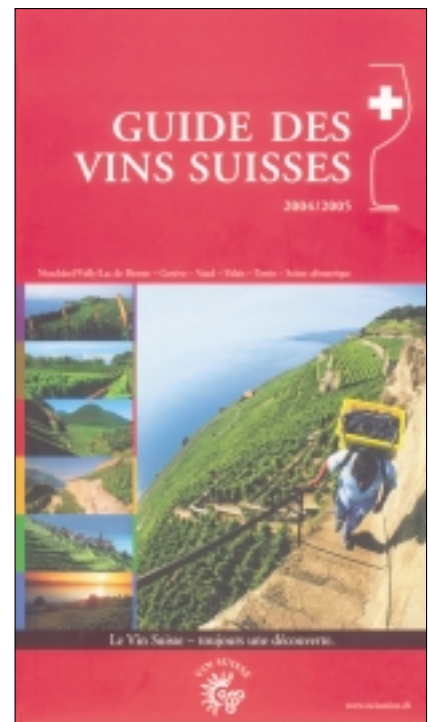
C'est dans le cadre de VINEA, au Château Mercier, à Sierre, que s'est déroulée cette année l'attribution du « Prix du Château de Châtagneréaz », en présence de très nombreux représentants de la presse suisse et étrangère qui participent à la manifestation. Il faut rappeler que ce prix, doté d'un montant de Fr. 5000.- et décerné tous les deux ans par la Confrérie du Guillon, honore l'auteur d'une œuvre ou d'une réalisation dans le domaine du vin.

En préalable au couronnement des lauréats, les participants ont été invités à juger des potentialités du Chasselas vaudois au travers d'une dégustation analytique de huit millésimes du « Château de Châtagneréaz – Mont-sur-Rolle AOC – Grand Cru », de 2005 à 1990. Une démonstration assez rare pour être soulignée.

Il revenait à M. Gérard Tschopp, Directeur de la Radio Suisse Romande et Président du jury, de souligner l'intérêt et l'importance du *Guide des vins suisses*, consacré par le « Prix du Château de Châtagneréaz 2006 ». Paru en 2004, ce guide mettait alors pour la première fois à disposition des amateurs

une sélection sans équivalente des producteurs et de leurs vins, en même temps qu'il offrait une multitude de renseignements sur nos régions viticoles, nos appellations, nos cépages et les structures de notre économie viticole.

Le prix décerné distingue les deux auteurs de ce *Guide des vins suisses 2004/2005*, soit M. Paul Vetter et M^{me} Eva Zwahlen, qui ont uni leurs efforts pour la réalisation de l'édition en langues française et allemande. Cette distinction rend un juste hommage à l'engagement et à la compétence de ces deux journalistes, qui se sont généreusement investis dans ce travail considérable. Nouvelle réjouissante: une édition actualisée du *Guide des vins suisses 2006/2007* est en cours de préparation.





Une «Mention spéciale» est attribuée à
M^{me} Patricia Briel
pour ses chroniques dans *Le Temps*

Journaliste au journal *Le Temps*, M^{me} Patricia Briel s'est spécialisée dans le domaine du vin. Sensible à son talent et à sa connaissance experte de la vigne et du vin, ainsi qu'à son indépendance de jugement, le jury du «Prix du Château de Châtagneréaz» lui a attribué une «Mention spéciale» de Fr. 2000.– pour ses chroniques et son travail de rédaction au journal *Le Temps*.



Embargo: samedi 2 septembre 2006 11 h



Paul Vetter

est né à Sierre en 1955. Après une formation initiale d'enseignant, il obtient le «Diplôme du centre romand de formation des journalistes», à Lausanne, en 1991. Rédacteur en chef d'une revue pédagogique durant huit ans, il collabore dès 1998 à des médias spécialisés (*Plaisirs Gastronomie et Tourisme, Wine-City.ch, Journal de Sierre, Journal Univerre*). Il collabore régulièrement ou occasionnellement à de nombreuses publications, parmi lesquelles *Le journal viticole suisse, Le Nouvelliste, La Vie à Crans-Montana, Sixième Dimension...*

Travaux de rédaction pour différents acteurs du monde viti-vinicole valaisan et romand, parmi lesquels *l'Interprofession de la vigne et du vin en Valais*. Service de presse de différentes manifestations liées au vin et/ou à la gastronomie. Parmi ses différents mandats, il coordonne les efforts des membres signataires de la «Charte Grain Noble ConfidenCiel» et représente ce groupement œuvrant pour la promotion et la défense des grands surmaturés sur souche du Valais dans différentes manifestations, en Suisse et à l'étranger.

Eva Zwahlen

est née à Zofingue en 1961. Etude à l'Université de Zurich (histoire, lettres), terminées avec une licence en Phil. I. Voyages au Moyen-Orient et dans de nombreux pays du vin. Trois ans rédactrice chez *Vinum* et quatre ans au *Journal viticole suisse* et *l'Ami du Vin*.

Travaille aujourd'hui en free lance, journaliste spécialisée dans le vin et traductrice dans le même domaine (*La Marmite, Le Guillon, Alles über Wein, Basler Zeitung, etc.*).

Patricia Briel

est née en 1965 à Fribourg. Après une licence en sciences politiques à l'Université de Lausanne, obtient le Diplôme d'études supérieures en Relations Internationales auprès de l'Institut Universitaire des Hautes Etudes Internationales de Genève. Complète sa formation en suivant les cours de l'Ecole du Vin de Changins pour obtenir le Diplôme de sommellerie du vin.

Journaliste stagiaire à *La Suisse*, puis à *24 Heures*, elle collabore ensuite au *Journal de Genève* et aujourd'hui au quotidien *Le Temps*, au sein de la rubrique Société. Spécialisée dans les questions religieuses et dans le domaine du vin.

Elle est l'auteur de nombreux ouvrages, parmi lesquels *A dire vrai. Entretiens avec M^{gr} Bernard Genoud, Regards sur 2000 ans de christianisme, etc.*



Confrérie du Guillon « Prix du Château de Châtagneréaz »

Honorer une œuvre consacrée à la vigne et au vin

C'est à l'initiative de la Confrérie du Guillon qu'a été créé, en l'an 2000, le « Prix du Château de Châtagneréaz ». Destiné à honorer l'auteur d'une publication ou d'une émission consacrée à la vigne et au vin, il s'étend pratiquement à toutes les formes de communication (presse écrite, radio, télévision, cinéma, multimédia, ouvrages scientifiques et littéraires, reportages photographiques, etc.). Pour être prises en considération, les œuvres doivent avoir été éditées ou diffusées en Suisse dans les deux années qui précèdent l'année d'attribution du prix. En sont cependant exclues les publications de caractère professionnel ou publicitaire. La participation est ouverte aux journalistes et auteurs d'expressions française, allemande et italienne. Les œuvres peuvent être soumises par les auteurs eux-mêmes, par des tiers ou par les membres du jury, mais il n'est pas nécessaire de faire acte de candidature. Le jury se réserve le droit de récompenser la ou les œuvres de son choix.

Un prix bisannuel de Fr. 5000.–

Décerné tous les deux ans par la Confrérie du Guillon, le « Prix du Château de Châtagneréaz » est doté d'un montant de Fr. 5000.– par MM. Schenk SA, à Rolle. Un ou des accessits (Mention spéciale) d'une valeur totale de Fr. 2500.– peuvent récompenser d'autres concurrents.

Des lauréats d'une grande diversité d'expression

Dans l'année de sa création, le « Prix du Château de Châtagneréaz 2000 » est allé à M^{me} Jacqueline Veuve, cinéaste bien connue, pour son film *Chronique vigneronne*, alors qu'une « Mention spéciale » était attribuée à MM. Pierre Thomas et Yves Jault pour leur « Guide des vignobles romands » (24 Heures). Deux ans plus tard, en 2002, c'était M. Kurt Gibel qui était couronné pour son livre *Weine degustieren – leicht & spielend*, paru aux Editions Hallwag et publié depuis lors en français aux Editions Pierre Favre. En 2002 toujours, la « Mention spéciale » revenait à M. Thomas Vaterlaus, de la revue *Vinum*, pour ses articles et chroniques publiés dans ce magazine. Enfin, en 2004, le jury distinguait TVRL pour une émission TV de M^{me} Myriam Broggi *Le Fendant des Vaudois*, tandis que la « Mention spéciale » était réservée à M. Régis Colombo, auteur des photographies illustrant l'ouvrage *Vignobles suisses* (Ed. Pierre Favre) sur un texte de M. Pierre Thomas.



Composition du jury

M. Gérard Tschopp, *Directeur de la Radio Suisse Romande, président*

M^{me} Evelyn Kobelt, *Chargée de la communication auprès du Département fédéral de l'économie publique*

M. Philippe Mottaz, *Consultant en communication*

M. François Murisier, *Chef de la section de viticulture et d'œnologie de la Station fédérale de Changins*

M. Marcel Schwander, *Journaliste*

M. Christophe von Ritter, *Directeur du Club DIVO*

M. Michel Logoz, *Chancelier de la Confrérie du Guillon, secrétaire*

Edition 2008

Seules les œuvres publiées ou diffusées entre le 1^{er} janvier 2006 et le 31 décembre 2007 seront prises en considération. Elles doivent être communiquées en trois exemplaires. La durée des œuvres audiovisuelles ne doit pas excéder nonante minutes (montages autorisés). Elles doivent être adressées jusqu'au 3 janvier 2008 au Secrétariat de la Confrérie du Guillon, Maison de la Vigne et du Vin Vaudois, Chemin de la Vuachère 6, CH-1005 Lausanne.



La Confrérie du Guillon

Fondée en 1954, la Confrérie du Guillon est née de la volonté d'illustrer et promouvoir les vignobles et les vins vaudois. Dès son origine, elle s'est manifestée par l'organisation de « ressats » (vocabulaire vaudois désignant le repas offert par le paysan ou le vigneron pour fêter la moisson ou la vendange). Célébrés traditionnellement au Château de Chillon, quatorze fois par an, les ressats constituent l'activité la plus spectaculaire de la Confrérie, qui compte aujourd'hui quelque 4000 membres, établis majoritairement en Suisse.

Le ressat débute avec l'intronisation des nouveaux Compagnons et se poursuit par un repas gastronomique, au cours duquel les vins et les mets sont présentés dans des propos inspirés d'humour et de fantaisie.

En outre, la Confrérie du Guillon convie deux fois l'an ses Compagnons et leurs amis à se réunir dans un site du vignoble vaudois pour les « Quatre Heures du Vigneron », présidée par un Gouverneur (actuellement M. Philippe Gex, vigneron à Yverne), la Confrérie du Guillon est constituée d'un Petit Conseil et d'un Grand Conseil, qui correspondent aux organes exécutif et législatif de l'institution.

En collaboration avec l'Office des Vins Vaudois, la Confrérie du Guillon édite une revue semestrielle, « Le Guillon », tirée à 10000 exemplaires, en français et en allemand.

La Confrérie du Guillon est ouverte à toute personne qui en fait la demande sur présentation d'un Compagnon et d'un membre des Conseils.

Château de Châtagneréaz Mont-sur-Rolle – Appellation d'origine contrôlée GRAND CRU

Un terroir exemplaire des potentialités du Chasselas vaudois



Avec sa superficie de 14 hectares, le vignoble du Château de Châtagneréaz se classe parmi les grands domaines viticoles du Pays de Vaud. Selon d'anciens documents, son origine remonte au X^e siècle. De la terrasse du château, on embrasse tout le paysage lémanique, des Alpes valaisannes à celles de Savoie. Situé à l'ouest de l'appellation « Mont-sur-Rolle », à quelque 450 m d'altitude, le vignoble repose sur des terres argilo-calcaires, lourdes et profondes, sur un socle de moraine. La déclivité de la pente favorise un excellent drainage des sols.

Le Château de Châtagneréaz illustre la grande tradition et la distinction du cépage Chasselas. Plantées à raison de 11000 pieds à l'hectare, les vignes sont conduites en taille courte, en cordon Royat. Ce système offre l'avantage de réguler la production et favorise la maîtrise des rendements, limités de surcroît par des vendanges en vert en période estivale (0,8 l au m²). Vendangé à la main et trié à la vigne, le raisin est pressé en douceur et vinifié en fûts de chêne dans les caves du château. Fermentations à 20-22° C de température, élevage sur lies, fermentation malolactique et mise en bouteilles à la fin du printemps.

Allègrement convivial dans sa prime jeunesse, le Château de Châtagneréaz ne dévoile vraiment sa stature qu'avec le temps. Tandis que nombre de Chasselas voient leurs atouts faiblir avec les années, le Château de Châtagneréaz, lui, s'affirme d'autant après un ou deux ans de garde. Au gré des millésimes et des étapes de son évolution, il met en évidence son caractère fruité/floral, se distingue par ses notes minérales et salines, révèle sa complexité et sa plénitude dans une rare richesse aromatique et des saveurs d'une remarquable densité qui l'accorde à une gastronomie subtile et raffinée.



N° 1 sur le marché suisse, Schenk déploie ses activités dans toute l'Europe

Fondé en 1893, à Rolle (Suisse), le groupe Schenk a rapidement étendu ses activités à la France, puis à l'Espagne et à l'Italie, enfin à l'Allemagne, au Benelux et à la Grande-Bretagne. Présent sur tous les fronts, comme importateur, producteur, négociant, Schenk a pour vocation première d'être un acteur multiréseaux et de commercialiser des vins de marques et d'appellations exclusivement auprès d'une clientèle de grands distributeurs, grossistes et négoce spécialisés. Raison pour laquelle Schenk n'apparaît pas sous sa raison sociale aux yeux du consommateur, mais sous les noms de ses marques et domaines.

Propriétaire de vignobles en Bourgogne (Henri de Villamont), Schenk a, dès son origine, développé sa vocation de producteur de vins vaudois et valaisans. La société possède aujourd'hui des vignobles aussi prestigieux que le « Château de Châtagneréaz », le « Château de Vinzel », le « Domaine du Martheray », le « Château Maison Blanche » et, par le jeu de ses filiales, le « Clos du Rocher » et la « Cure d'Attalens », pour n'en citer que quelques-uns en terre vaudoise. En Valais, il faut mentionner encore le « Domaine du Mont d'Or », les Caves Saint-Pierre et Saint-Georges, la société Maurice Gay.

Riche d'une culture axée sur tous les métiers du vin, Schenk revendique une image de qualité et de compétence dans toutes ses activités. A ce titre, Schenk est proche tout à la fois des producteurs et des circuits du marché, auxquels il apporte aide et soutien dans leurs choix stratégiques de développement et de communication.

Etabli à Rolle, le groupe Schenk est dirigé par M. Jean-Claude Vaucher, alors que M. André Fuchs est à la tête de Schenk SA, à Rolle. Pour sa part, M. Alain Gruaz est le maître œnologue de l'entreprise.



SCHENK

LES EXPERTS DU VIN

www.schenk-wine.com



Dégustation analytique du Château de Châtagneréaz

Les années de la vigne des millésimes présentés

2005 – Un grand millésime équilibré

Comme ses deux prédécesseurs, l'année 2005 a été caractérisée par la sécheresse tout au long du cycle végétatif de la vigne. Entre janvier et septembre, l'année accuse un manque de précipitations de l'ordre de 25% par rapport à la norme. En termes de température également, les relevés indiquent un écart très positif par rapport à la moyenne. En plus, le nombre de jours chauds a été de 42. Pour mémoire, on qualifie de chaude une année dont le nombre de jours chauds dépasse 35 jours à plus de 25° C. L'ensoleillement a été également plus élevé que la moyenne de plus de 152 heures dans la région lémanique, comparativement à une situation classique. En résumé, et malgré un été mitigé, 2005 peut être considéré comme sensiblement plus sec et plus chaud qu'une année normale.

En termes d'indicateurs végétatifs, nous pouvons rappeler que la vigne a débourré entre le 12 et le 18 avril, dans les temps de 2003 et 2002. Les fortes températures induisent une floraison vers le 15 juin, celle-ci se passant dans les meilleures conditions et la nouaison s'avérant très bonne. A La Côte, le dégrappage estival est indispensable, la récolte s'annonçant abondante. A Lavaux, 2005 restera toutefois dans toutes les mémoires comme l'année de la terrible grêle qui détruisit le 100% de la récolte sur plus de 200 ha.

Malgré un été mitigé en termes d'ensoleillement, mais toujours sec, la véraison débute vers le 10 août, avec quelques jours d'avance sur la norme. Septembre et octobre exceptionnels permettent de mûrir la récolte dans des conditions idéales avec une alternance de jours chauds et de nuits fraîches parfaitement adaptée au développement des arômes. C'est une superbe récolte, très saine, avec une bonne acidité qui a été vendangée à Châtagneréaz.

2003 – L'année exceptionnelle

Année particulièrement ensoleillée et sèche, 2003 restera gravée comme l'année des superlatifs climatiques. C'est l'année de la canicule et de tous les déficits hydriques. Des conditions idéales que la vigne apprécie avant tout, même si parfois elle a véritablement souffert du sec.

Le débourrement peut être qualifié de normal vers le 15 avril, alors que, grâce au climat méditerranéen du printemps, la floraison se termine le 9 juin déjà avec quantitativement de belles promesses de récolte. Il faut remonter à 1945 pour enregistrer une telle précocité. La véraison démarre vers le 20 juillet déjà, et toujours avec les comparaisons enregistrées par les Stations fédérales de Changins, il faut remonter à 1952 et 1945 pour retrouver des dates ressemblantes. Les vendanges partent du début septembre pour s'achever le 25 du même mois déjà, un calen-



drier encore jamais atteint de mémoire de vigneron. Même les millésimes les plus prestigieux comme 1945, 1947, 1959 ou 2000 n'avaient pas connu des vendanges aussi précoces. Et il fallait vendanger car, avec la canicule et la sécheresse, l'acide malique a été littéralement brûlé lors de la phase finale de la maturation, ce qui a engendré des moûts particulièrement pauvres en acidité. Une année à tous points de vue exceptionnelle tant les paramètres climatiques étaient hors des normes connues.

2001 – L'année de la vérité

De janvier à août, il pleut. En effet, ce millésime est caractérisé par une pluviométrie d'une rare abondance, puisqu'il pleut 70% de plus que la norme habituelle. D'avril à août, ces précipitations se comparent à 1999 et 1997, donc rien d'exceptionnel. Elles représentent toutefois le double de celles enregistrées lors des grandes années. Le bilan des températures révèle que mai, juillet et août sont particulièrement chauds et la moyenne des températures s'élève largement au-dessus de la norme en restant toutefois en dessous de l'année 2000. Le nombre de jours chauds se monte à 47, ce qui est considéré comme très élevé. Dès lors, on peut considérer 2001 comme une année humide, chaude et assez ensoleillée.

Ces conditions nous donnent un débourrement moyen vers le 18 avril avec une floraison vers le 20 juin qui se déroule dans de bonnes conditions sous l'effet de la chaleur et de l'humidité. La véraison se passe avec un léger retard, mais les grains sont déjà très gros, ce qui implique une décharge importante. Ce cycle végétatif met les nerfs des vigneron à vif, car la pression des maladies cryptogamiques ne s'arrête pas. Septembre froid et maussade freine la maturation, mais pas le poids des baies qui continue de progresser. Les vendanges se déroulent vers le 10 octobre et les vigneron attentifs, dont les récoltes ont été particulièrement limitées, apportent des vendanges très honorables. Une année de vérité pour tester la valeur et le professionnalisme du vigneron.

1998 – Année millerandée et contrastée

1998 se caractérise par une pluviométrie quelque peu déficitaire et une période de mai à août positive en termes de température. Le nombre de jours chauds atteint le chiffre très élevé de 47. Mais tout n'a pas été aussi facile.

Après un mois de mars clément, le débourrement est très échelonné entre le 12 et le 25 avril. On observe d'ailleurs dans certaines régions des dégâts de gel de printemps dans les zones les plus précoces. Un mois de mai chaud permet à la vigne de rattraper son retard et les premières fleurs débutent vers le 10 juin déjà. Mais les températures nocturnes basses de mi-juin engendrent une nouaison irrégulière avec des dégâts de coulure. La chaleur de juillet fait avancer rapidement la vigne et la véraison commence avec 10 jours d'avance sur la norme. Fin août, on enregistre déjà une avance spectaculaire de la maturation en raison des bonnes conditions climatiques et d'une récolte relativement modeste suite à la coulure. Septembre, plus

maussade, ralentit et freine l'avance spectaculaire enregistrée à fin août. Finalement, c'est une récolte très saine, mais partiellement millerandée, avec une bonne acidité et des sondages avoisinant les 80° Oechsle qui est encavée.

1997 – L'année de la tendresse

La climatologie du millésime se caractérise par des précipitations dans la norme, mais irrégulièrement réparties. Fortes en mai, juin et juillet, elles sont très faibles en août et en septembre. Le bilan des températures reste très positif, mais les jours chauds s'élèvent à 33 (seulement), ce qui correspond à la moyenne d'une année classique.

Après un début de printemps clément, le débourrement est précoce vers le 10 avril déjà. Un mois de mai favorable accélère la croissance de la vigne et la floraison débute vers le 12 juin en bassin lémanique. Durant la deuxième quinzaine du mois, le temps frais et maussade donne lieu à des floraisons irrégulières, en particulier dans les zones les plus tardives du vignoble. La véraison s'annonce vers le 15 août, soit dans la norme. Toutefois, le vignoble est hétérogène, tant du point de vue de la charge que de l'évolution de la maturité. Un temps de septembre particulièrement favorable favorise la maturité de la récolte qui se présente avec des grains de poids assez modeste et une acidité basse en raison de la faible charge et des fortes chaleurs automnales.

1994 – Sauvé des eaux

Favorisés par un hiver très doux, les premiers débournements se manifestent dès le 6 avril déjà, dans les temps des grands millésimes. Mais un retour brutal du froid fait frémir vigneron et bourgeons, sans toutefois provoquer de dégâts importants. Mai est très chaud et très arrosé (plus de 225% de précipitations par rapport à la norme). Après un printemps très contrasté, la fleur se déroule dans des conditions optimales vers le 20 juin, c'est-à-dire dans la moyenne. S'ensuit un été torride, juillet et août affichant des moyennes de température de 3 à 4 degrés au-dessus de la norme. Qui dit chaleur dit orages et grêle; toutes les régions du canton sont touchées par ce fléau. La récolte s'annonce abondante et la vendange en vert indispensable. Fin août, les paramètres de la future récolte s'annoncent très prometteurs, s'apparentant au millésime 1992. Début septembre, c'est la douche. Le froid et l'humidité agissent de concert pour freiner la progression des sucres. En trois semaines, nous ne gagnons que 5 degrés, au lieu de 15 normalement. Heureusement, fin septembre le ciel devient plus clément et donne la possibilité aux vigneron de vendanger dans de bonnes conditions une récolte généreuse qui, malheureusement, est mise à mal par des attaques de pourriture. Un tri final sévère s'impose.

Le diction qui dit que septembre fait la qualité prend en 1994 toute sa dimension.

1992 – L'année de la maîtrise quantitative

L'année particulièrement contrastée de 1992 a finalement favorisé le Chasselas. Après un hiver froid, on observait un débourrement irrégulier qui s'étalait du 13 au 20 avril en fonction des parcelles. S'ensuit un mois de mai très favorable, avec des jours dépassant les 25 degrés qui poussent la vigne à fleurir vers le 12 juin déjà, mais malheureusement sous la pluie. Un temps maussade qui dure jusqu'à mi-juillet et qui engendre du millerandage pour les parcelles les plus précoces. Dès le 15 juillet, le temps tourne pour faire place à un climat dont les caractéristiques s'apparentent davantage à celles du sud de la France qu'à celles du bassin lémanique, soit très chaud et sec. La charge est globalement importante, malgré les effets ponctuels du millerandage. Bien des vigneronns prennent alors conscience de l'importance de la maîtrise de la récolte et dégrappent largement leurs vignes. La véraison est très précoce : elle débute vers le 6 août déjà sous les effets cumulés de la décharge et du climat exceptionnel. Le millésime s'annonce grandiose. Malheureusement, début septembre, la pluie se met à tomber et l'accumulation des sucres est retardée. C'est finalement début octobre que l'on vendange à une très belle qualité, restée saine malgré l'humidité, avec des sondages remarquables. Il a manqué un beau mois de septembre pour atteindre les superlatifs, mais le Chasselas a bien tiré son épingle du jeu.

1990 – Le meilleur de la décennie

Un grand millésime se doit d'être précoce. Comme le 1990 qui, après l'hiver le plus doux du siècle, débourre à fin mars déjà. Les premières pointes vertes sont déjà observées dans les endroits les plus secs vers le 20 mars. Avril froid et pluvieux freine la végétation, alors que le mois de mai sec et chaud induit une floraison qui débute déjà le 6 juin, ce qui n'est pas particulièrement précoce pour notre région. Ce bel élan est cassé en juin, en raison de fortes précipitations. La floraison traîne et bien des raisins sont touchés par la coulure et le millerandage. Juillet, superbe, a su retourner favorablement cette situation et le mois d'août est considéré par les météorologues comme le plus chaud depuis 1947. Ainsi logiquement la véraison continue dans la précocité avec un début signalé les premiers jours d'août. Mais certaines vignes sont trop chargées, en particulier celles qui ont fleuri sur le tard, alors que d'autres sont « naturellement » équilibrées. Pour le vrai professionnel, pas question de compensation : il faut jouer du sécateur en été dans les parcelles les plus généreuses. En septembre, le temps sec et chaud est accompagné de bise, ce qui favorise d'autant la concentration et donc les sondages. Les vendanges commencent tout début octobre, mais il faut faire vite, car la pluie revient et les parcelles tardives – non encore vendangées – se gorgent d'eau et les sucres se diluent. Une fois de plus, une potentialité climatologique superbe où il a fallu tout l'art du vigneron consciencieux pour élever ce millésime à la hauteur de nos espérances.



Dégustation analytique du Château de Châtagneréaz

Notes de dégustation

Château de Châtagneréaz 2005

De robe jaune pâle aux reflets encore gris typique d'un Chasselas jeune, ce vin présente un bouquet déjà bien ouvert, élégant et fin, de type fruité/floral aux arômes de tilleul et de sureau, avec des notes citronnées subtilement anisées. Vin riche et gras en bouche, il offre une bonne structure avec, en finale, une légère amertume et un petit côté salin très agréable.

Ce Chasselas jeune présente un très beau potentiel de garde grâce à son équilibre en richesse et en acidité.

Château de Châtagneréaz 2003

De couleur jaune or clair, il se distingue par un nez très épanoui, avec des arômes de fruits mûrs légèrement confits. Caramel, cire d'abeille et amande sont des notes typiques d'un bouquet assez évolué pour son âge, mais qui exprime bien le côté « surmaturé » du millésime. Quelques notes minérales du type « brûlon » que l'on trouve plutôt au Dézaley qu'à Mont-sur-Rolle complètent une analyse olfactive complexe. En bouche, le vin est puissant, presque onctueux, avec une souplesse et une tendresse exprimant bien le peu d'acidité rencontré en 2003. Ce vin très particulier paraît déjà très mûr, mais d'expérience un tel millésime évolue rapidement les premières années pour rester ensuite très intéressant plusieurs longues années.

Château de Châtagneréaz 2001

De couleur jaune à reflets gris, ce millésime offre un bouquet très expressif d'arômes fermentaires encore jeunes et des notes évoquant le tilleul, le miel, l'abricot et le litchi. En bouche, le vin est assez complexe, d'une certaine corpulence, avec une bonne amertume finale, accompagnée d'une certaine verdeur liée aux caractéristiques du millésime. Ce vin reste étonnamment frais pour son âge.

Château de Châtagneréaz 1998

La robe jaune or confirme les arômes tertiaires, subtils, racés et complexes que l'on rencontre au bouquet. Ce Chasselas racé s'exprime dans des notes de beurre, de cire d'abeille et de fruits secs. Au palais, le vin est riche, ample et corsé, avec une structure grasse et une douce amertume. Ce millésime exprime bien le côté minéral de l'appellation en offrant un vin assez vertical.



Château de Châtagneréaz 1997

D'aspect encore jeune à couleur jaune or clair, il offre à l'analyse olfactive un bouquet très épanoui et élégant, aux arômes légèrement citronnés évoquant la fleur d'acacia et l'amande, accompagné de notes plus évolutives faisant penser au pain de seigle. En bouche, l'attaque est encore fraîche. Il donne une impression de gras et de plénitude en raison de sa faible acidité. Vin souple, particulièrement tendre, il offre une très bonne consistance et un équilibre remarquable.

Château de Châtagneréaz 1994

D'aspect encore jeune et frais reflets dorés, le vin s'exprime au nez par un côté fruit mûr un peu confit, évoquant l'ananas et les fruits secs. Rond, ample et – malgré les aléas du millésime – relativement structuré, il offre en bouche des notes de caramel typiques d'un vin évolué, accompagnées d'un côté minéral et salin très agréable.

Château de Châtagneréaz 1992

A sa robe jaune or encore fraîche, succède un premier nez pas très expressif, voire même fermé avec des arômes faisant penser à un Riesling. Avec l'aération, le vin s'ouvre et offre une palette d'arômes alliant le côté fruit mûr et des notes évoquant l'herbe coupée. En bouche, le vin est gras, puissant, ample et onctueux, avec une structure remarquable qui lui promet encore de belles années malgré ses 14 ans.

Château de Châtagneréaz 1990

Une superbe robe jaune paille avec des reflets dorés annonce un bouquet très expressif et mûr aux notes d'acacia, de caramel, de pain de seigle et de cire, subtilement anisé. Cette expression aromatique très complexe se retrouve en bouche, liée à une structure puissante, dense, riche et onctueuse, signature des grands millésimes. En raison de son grand âge et d'un côté légèrement « surmaturé », ce vin ne présente plus les caractéristiques typiques du cépage, mais offre d'incomparables qualités gastronomiques.