

**Travail de Diplôme, Formation Continue de l'Université de Genève,
Patrimoine viticole et vignobles romands**

Les conditions de vieillissement du Chasselas

Par Catherine Cornu & Stéphane Meier

Septembre 2014

Articulation de l'exposé :

Chapitre 1 : Les conditions de vieillissement du Chasselas, pourquoi ce thème ?

Chapitre 2 : Historique du Chasselas

Chapitre 3 : Exemple d'une association assurant la promotion et la défense des vieux Chasselas : la Baronnie du Dézaley

Chapitre 4 : Résumé des entretiens avec des acteurs incontournables de Suisse romande sur le thème des conditions de vieillissement du Chasselas, cépage emblématique de nos régions.

Chapitre 5 : Etude des statistiques oenologiques cantonales vaudoises

Chapitre 6 : Dégustations

Chapitre 7 : Conclusion



Chapitre 1

Les conditions de vieillissement du Chasselas, pourquoi ce thème ?

Le choix de ce thème s'est imposé naturellement à nous dans le cadre d'une formation continue en patrimoine viticole et vignobles romands. Quel cépage, davantage que le Chasselas, personnifie si parfaitement les paysages, l'identité, voire même la personnalité des romands ? La réponse est immédiate et définitive : aucun autre !

En effet, en Suisse romande, le Chasselas est le seigneur des lieux. C'est un autochtone qui peut prouver ses origines depuis que José Vouillamoz, le grand maître de l'ADN des cépages, lui a procuré son irréfutable test de paternité.

Nous allons vous convaincre, si nécessaire, que le Chasselas est un grand cépage de terroir, qui peut parfois merveilleusement vieillir.

Fin et délicat dans sa jeunesse, cachant souvent sa timidité dans une débauche de gaz carbonique, il est discret et réservé et ne se livre qu'à celui qui se donne la peine de le comprendre et de le faire parler. C'est un poète qui s'exprime en fleurs et en tisanes, tantôt en hespéridés, en minéraux souvent mais toujours en délicatesse pour autant qu'il ne soit pas étouffé par un sucre alourdissant. « Vin à boire dans l'année ! » assène-t-on au café du commerce. Si c'est vrai dans la plupart des cas, il existe de petits miracles qui font se muer ce jeune réservé en sage imposant, se targuant d'arômes tertiaires insoupçonnés, le rendant méconnaissable et emphatique. Il nous coupe le souffle et nous laisse sans voix. Comment ce « miracle » se produit-il et pourquoi s'accomplit-il ? A quoi cette métamorphose est-elle due, peut-on l'expliquer ?

C'est à cette passionnante et lancinante question que nous avons choisi de tenter de répondre en allant nous entretenir avec des personnalités qui ont toujours su respecter ce cépage local et qui en ont extrait la substantifique moelle, pour notre plus grand plaisir. Honneurs à eux et mille mercis !



Chapitre 2

Historique du Chasselas

Pendant de nombreuses années l'origine du Chasselas a donné lieu à de nombreuses controverses. Certains affirmaient que son origine se trouvait en Egypte, d'autres dans la région de Constantinople, ou encore en France. D'autres enfin, affirmaient que le bassin lémanique en était le berceau.

Grâce à des études au moyen de la biologie moléculaire, il a été possible de s'intéresser à ce qui se trouve à l'intérieur de la plante, l'ADN, c'est-à-dire son empreinte génétique. Il convient de prélever de l'ADN sur de très jeunes feuilles de vigne, afin d'en identifier un code génétique unique. En associant des données historiques aux résultats de ces analyses, il a été possible de localiser plus précisément l'origine du Chasselas. Ces travaux ont été effectués par le biologiste et généticien valaisan, le Docteur José Vouillamoz, en collaboration avec sa collègue le Docteur Claire Arnold. Ces études se sont terminées en 2009 et ont permis de démontrer que les origines du Chasselas ne sont ni égyptiennes ni proche-orientale, mais bel et bien vaudoises, plus précisément à l'est de Lausanne, dans le Lavaux.

Les parents du Chasselas ne sont pas connus, par contre une vingtaine de variétés clonales, contenant toutes un ADN similaire a pu être identifiée. Des affinités génétiques avec passablement de cépages de l'arc alpin ont été mises en évidence, par exemple avec le Lagrein, l'Altesse ou le Teroldego. Des écrits ont confirmé qu'en Bourgogne, en 1612, le Chasselas était mentionné sous le nom de Fendans, Fendant, Lausannois ou Luzannois.



Chapitre 3

La Baronnie du Dézaley



La Baronnie du Dézaley a vu le jour en 1994 à l'initiative de dix producteurs sous la forme d'une Association. Au sens de la loi, toute association doit avoir un but inscrit dans ses statuts. Celui-ci est de « conférer toutes ses lettres de noblesse au Grand Cru du Dézaley, vin mythique célébré depuis un millénaire », selon le site officiel de la Baronnie.

A ce jour, l'Association compte douze membres :

-  Dézaley Grand Cru Orion – Jean-Claude Paley & Fils
-  Dézaley Grand Cru Dézaley – Antoine Bovard
-  Dézaley Grand Cru Hautcrêt – Dubois Fils Vins
-  Dézaley Grand Cru Lambelet & Fils – Philippe Lambelet & Fils
-  Dézaley Grand Cru Les Gradins – Etienne & Louis Fonjallaz
-  Dézaley Grand Cru Dézaley – Famille Fonjallaz et Cie
-  Dézaley Grand Cru Olivine – Claude & Alexandre Duboux
-  Dézaley Grand Cru de la Tour – Les Frères Dubois
-  Dézaley Grand Cru Grand Pertuis – Chaudet Vins SA
-  Dézaley Grand Cru Médinette – Domaine Louis Bovard SA
-  Dézaley Grand Cru La Borne – J. & P. Testuz SA
-  Dézaley Grand Cru Chemin de Fer – Luc Massy

Elle fonctionne selon les règles régissant la « Charte de la Baronnie du Dézaley » comme suit :

(Règles reprises du site internet : www.baronnie.ch)

-  *La Baronnie, fondée en 1994 ne regroupe que des propriétaires de l'appellation « Dézaley Grand Cru Baronnie » ayant accepté cette charte de qualité*
-  *La Baronnie est garante des traditions séculaires de la culture et la vinification du Chasselas sur les terres du Dézaley. Elle défend la diversité des crus et la pluralité des expressions de ce noble cépage sur le terroir de cette prestigieuse appellation*
-  *Les membres s'engagent à préserver, entretenir et protéger le vignoble en terrasses qui fait la beauté de ce site. Ils cultivent leurs terres afin de transmettre dans le respect de l'environnement de ce patrimoine unique aux générations futures*
-  *Ils mettent en commun leur savoir-faire au service de l'appellation et partagent leurs expériences afin de garantir l'excellence et l'authenticité de leurs crus*

-  *Les vignes font l'objet de visites et de contrôles. Une forte densité de plantation est imposée*
-  *Les vendanges s'effectuent entièrement de façon manuelle*
-  *Le Chasselas est l'unique cépage admis par la Baronnie du Dézaley. Il est vinifié dans la plus pure tradition vaudoise privilégiant l'expression et le caractère du terroir sur lequel il grandit en préservant son potentiel unique de vin de grande garde*
-  *Les crus de la Baronnie sont agréés par une commission de dégustation qui veille au respect de cette typicité*
-  *Le vin est conditionné exclusivement en bouteilles griffées au nom de la Baronnie du Dézaley et la mise en bouteille se fait dans la région du Lavaux*
-  *L'époque de la mise sur le marché de chaque nouveau millésime est décidée d'un commun accord, en fonction des aptitudes et des potentialités de la récolte, mais au plus tôt le 1er juin*
-  *Un règlement interne définit les modalités de la culture et de l'élevage des vins*
-  *Chaque producteur partage les valeurs communes de la charte indépendamment de la taille de son domaine*

Chaque année il est possible d'acheter une caisse avec les douze vins du dernier millésime des producteurs ayant adhéré à cette charte. Des caisses de millésimes plus anciens sont également disponibles à la vente.

Le vignoble du Dézaley représente 53,77 hectares et 133 propriétaires y possèdent des parcelles. Sur les 54 hectares, le Chasselas se taille la part du lion avec 47,55 hectares. Le solde est constitué de 2,51 hectares de Gamay, de 2,23 hectares de Pinot noir, de 1,27 hectare d'autres cépages rouges et de 0,21 hectare d'autres cépages blancs.

Le Dézaley est idéalement placé au cœur du vignoble vaudois, entre le bleu du ciel et celui du lac. Ce vignoble a été créé de toutes pièces par les hommes, des moines cisterciens des Abbayes de Haucrêt et de Montheron. Au cours du douzième siècle après Jésus Christ, ces hommes défrichèrent ces coteaux en pente et construisirent une multitude de terrasses séparées par des murs en pierre. Depuis plus de huit siècles ce vignoble bénéficie d'un microclimat idéal, connu sous le nom des « Trois Soleils ». L'inclinaison du coteau permet aux plants de vigne de capter au maximum les rayons du soleil en été, et en automne le lac, tel un immense miroir, renvoie ses rayons vers le vignoble afin de restituer la chaleur de la journée. Les murs jouent également un rôle primordial en concentrant la chaleur du soleil accumulée lors de la journée pour la restituer le soir venu. A cet endroit le Chasselas y a trouvé un emplacement idéal pour développer toute sa subtilité, ses nuances et ses aptitudes au vieillissement.

C'est pour toutes ces raisons que huit siècles après les moines, la Baronnie du Dézaley et ses producteurs maintiennent et valorisent cet héritage si précieux.

Chapitre 4

Résumé des entretiens avec des acteurs incontournables de Suisse romande sur le thème des conditions de vieillissement du Chasselas, cépage emblématique de nos régions.

Deux de ces vignerons, Marie-Thérèse Chappaz à Fully et Raymond Paccot à Féchy élaborent leurs vins, depuis de nombreuses années, selon les préceptes de la biodynamie, dont les bases ont été fondées par Rudolf Steiner (1861-1925).

Définition de la biodynamie selon Wikipédia : *« L'agriculture biodynamique appelée communément biodynamie est un système de production agricole inspiré par l'anthroposophie, dont les bases ont été posées par Rudolf Steiner dans une série de conférences données aux agriculteurs en 1924.*

Cette méthode a pour idée de départ le concept d'« organisme agricole » qui consiste à regarder toute ferme, tout domaine agricole comme un organisme vivant, le plus diversifié et le plus autonome possible, avec le moins d'intrants en ce qui concerne le vivant (plants, semences, fumures...). Développée et expérimentée par les agriculteurs, cette méthode utilise des préparations à base de plantes censées activer ou maîtriser les « forces cosmiques » des planètes présentes dans le sol afin de soutenir un bon processus végétatif et limiter le développement des parasites.

C'est l'emploi de ces préparations reposant sur des principes ésotériques, et la prise en considération des rythmes lunaires et planétaires, qui différencient principalement l'agriculture biodynamique de l'agriculture biologique. »



Sommaire du chapitre 4 :

1. Bouchages
 - a. Le bouchage à vis
 - b. Diams (et autres agglomérés)
 - c. Le bouchon liège
2. Le CO₂
3. Le SO₂
4. L'acidité
5. Le terroir et les sols
6. Rendements du Chasselas
 - d. La taille de la vigne
 - e. L'âge des ceps
 - f. Sélections massales versus sélections clonales
7. Le climat
8. La vinification
 - g. Le degré d'alcool
 - h. La chaptalisation
 - i. Les levures
 - j. L'élevage sur lies
 - k. L'hygiène
9. Grands millésimes de Chasselas en Suisse romande
 - l. Du Lavaux selon Christian et Grégoire Dubois
 - m. De la région de Féchy selon Raymond Paccot
 - n. Du canton de Genève selon Claude Desbaillet

1. Bouchages

La problématique du bouchage des bouteilles a suscité une longue et passionnante discussion avec chacun de nos interlocuteurs, quant à savoir quelle méthode était la plus adaptée aux conditions optimales du vieillissement du Chasselas. Tous se sont en revanche accordés pour affirmer que le bouchage est un élément déterminant dans le vieillissement harmonieux des vins en général et du Chasselas en particulier. La méthode est par-contre passablement discutée suivant l'interlocuteur.

Marie-Thérèse Chappaz avait auparavant une vision tranchée et catégorique à ce sujet : vis pour vins à consommer jeunes et bouchons pour vins de garde. Elle revient aujourd'hui sur ses convictions. L'espace vide sous la vis est supérieur à celui sous le bouchon. Christian et Grégoire Dubois estiment que certains lots bouchés avec des bouchons en plastique ont bien tenus, mais d'autres pas du tout, provoquant une oxydation très avancée des vins. Le monde viticole pensait il y a une dizaine d'années, que les bouchons en plastique avaient tous la même perméabilité, mais cette idée est en passe d'être abandonnée par la plupart des vignerons suisses.

1.a. Le bouchage à vis

Utilisé depuis plus de trente ans par bon nombre de vignerons pour les Chasselas, la vis s'avère généralement être un garant d'une bonne garde pour ce type de vin diminuant son risque d'altération. Madeleine Gay estime que le passage à la capsule à vis est une avancée technologique car le CO₂ qui est définitivement, selon elle, un facteur favorisant le vieillissement, se conserve grâce à l'hermétisme de sa fermeture. Cela donne au vin un côté soufré (souvent exprimé par le terme minéral) qui maintient la fraîcheur du vin et le protège de l'oxydation qui demeure le pire ennemi du vin. Elle insiste sur le fait que le SO₂ n'est violent que quand il est sous sa forme libre (nez puissant, pouvant donner des maux de tête). C'est un composant protecteur strictement naturel contenu dans le raisin.

La vis permet aux vins de rester à un niveau régulier lorsque l'on déguste plusieurs bouteilles anciennes d'un même vin. Pourtant, elle n'est pas pour autant 100 % étanche, elle laisse passer un petit peu d'air, et parfois, peut même bloquer l'évolution d'un vin. Le vin vieillit, mais moins vite. La vis peut donner un goût de réduction à certains Chasselas (qui se détecte très rapidement en analyse organoleptique), même après dix ans et plus. Il y a donc besoin d'aérer le vin pendant quelques minutes avant de le déguster.

Le système des vis n'est néanmoins pas utilisé pour les vins destinés au vieillissement. Celui-ci demeure une technique relativement jeune. En trente ans, les joints en étain doublés d'une fine pellicule de liège, très étanches mais favorisant la réduction des vins, ont été remplacés par d'ingénieux systèmes à coussinets construits en dérivés plastiques expressément conçus

pour leur élasticité et permettant aux vins de « respirer ». Claude Desbaillet nous confie que les capsules à vis permettent aux vins de rester frais, mais bloquent leur évolution, ce qui empêche l'apparition des arômes tertiaires de vieillissement. Un dernier éclairage nous est donné par Philippe Bovet, vigneron à Givrins qui est un inconditionnel du Diam, quelle que soit la gamme de vin et sa garde potentielle. Il affirme que la Suisse constituait, il y a trente ans, 95% du marché du bouchon à vis alors qu'elle ne constitue plus que 3 % aujourd'hui, en raison de la forte demande des pays du Nouveau-Monde pour ce produit. La BVS entreprise suisse qui a développé le système a donc dû adapter son offre à une demande en constante évolution quasi exponentielle. Cette croissance s'est malheureusement faite au détriment de la qualité des matériaux utilisés, des pressions sur le coût unitaire ayant également été subies. La vis d'aujourd'hui n'est pas de la même qualité que celle d'hier, d'où également la difficulté à mener des expériences fiables et concluantes.

1.b. Le Diam

Il semble faire plutôt l'unanimité auprès des vignerons et des restaurateurs, mais certains dégustateurs et sommeliers avertis, comme Jean Solis, ancien double champion suisse de dégustation, notent une certaine irrégularité entre les vins, notamment des différences d'amertume et de fruité entre deux bouteilles d'un même vin. Marie-Thérèse Chappaz n'utilise le Diam que pour ses deuxièmes vins. Il présente moins d'élasticité et ne reprend plus sa place après avoir été compressé lors de l'opération de mise en bouteilles. Elle estime que les bouchons plastiques ne vieillissent pas bien. Raymond Paccot n'en utilise pas, car il estime que cette pratique est contraire à sa philosophie de culture en biodynamie.

Comme évoqué plus haut, Philippe Bovet lui ne jure que par les Diams pour toute sa gamme de vins. Gamme très étendue après avoir été intégralement grêlé en 2013 (dégâts 100%). Il s'est fourni en spécialités dans divers cantons afin de pouvoir offrir une production quantitative, qualitative et originale, même si limitée par rapport aux autres millésimes. Il attire notre attention sur les diverses qualités de Diams présentes sur le marché. La principale raison invoquée pour le choix de ce système de bouchage au détriment des autres reste pour lui la régularité du produit. Les restaurateurs lui donnent raison puisque les vins proposés en restauration ne pâtissent ainsi pas du goût de bouchon et comme ils sont bus jeunes, aucune déviation œnologique notable n'est à déplorer.

1.c. Le bouchon liège

Selon la longue expérience de Claude Desbaillet, le bouchage des bouteilles à l'aide de bouchons en liège favorise le vieillissement des vins et plus particulièrement des Chasselas. Le grand classique du bouchage des vins traditionnels élevés pour la garde monopolise une image de vin de meilleure qualité qu'une vis ou un Diam dans l'esprit de la très grande majorité des consommateurs.

« Nous recensons moins de problème de réduction avec les bouchons liège qu'avec les vis. » Christian et Grégoire Dubois nous communiquent une statistique basée sur leur expérience personnelle : en comparaison avec la vis lorsqu'ils ont dégusté plusieurs fois des vieux Chasselas de leur domaine :

- 🔑 environ 30 % des bouteilles avec bouchon liège sont moins bonnes que celles à vis
- 🔑 50 % des bouteilles sont d'une qualité équivalente
- 🔑 20 % sont meilleures que les bouteilles à vis.

Christian et Grégoire Dubois sont persuadés que les bouchons en liège sont favorables au bon vieillissement du Chasselas, mais avec les pertes de minimum 10 %, pouvant certaines années monter jusqu'à 25, voire 30 % des lots.

En résumé, selon Christian Dubois, les bouteilles avec bouchons liège dépasseront en qualité les autres types de fermeture mais moins souvent, c'est-à-dire avec des pertes non négligeables dues aux bouteilles abîmées. Raymond Paccot utilise pour la plupart de ses vins des bouchons en liège, mais selon lui les vins vieillissent également très bien avec des bouchons à vis. Les résultats sont d'ailleurs excellents, mais pour lui, le bouchon en liège est plus respectueux de la tradition. Il est à noter que les vins faisant partie de la Charte de la Baronnie du Dézaley bouchent obligatoirement leurs bouteilles avec des bouchons en liège. Des discussions sont actuellement en cours afin d'éventuellement autoriser le Diam, alors que le Clos du Rocher de la maison Obrist à Yvorne, qui produit d'excellents Chasselas de garde, a déjà adopté le système à vis.

En ce qui concerne le traitement contre le goût de bouchon des lièges, le peroxyde parfois utilisé peut oxyder le vin totalement, immédiatement et irrémédiablement. La marque du peroxyde est visible à la couleur plus claire du bouchon après son contact avec le produit chimique.

Le coût reste un facteur qui doit être pris en considération. Le prix d'une vis est d'environ 10 centimes, un Diam de 15 à 25 centimes et un bouchon liège entre 50 et 80 centimes.

Notons encore que Christian et Grégoire Dubois utilisent des collerettes sans orifices au-dessus des bouchons pour leur cuvée « Vase 4 » afin d'éviter que des mini papillons viennent déposer leurs œufs et qu'ensuite les chenilles ne dévorent le bouchon et ne provoquent des coulures. Christian et Grégoire Dubois pensent utiliser dans le futur de la paraffine, ce qui augmentera l'étanchéité et empêchera l'attaque des chenilles afin de protéger les bouchons, comme les anciens le faisaient avant eux. Ils sont également défavorables au remplacement des bouchons après quinze ou vingt ans de vieillissement. En effet, cette manipulation risque d'abîmer et d'oxyder les vins. Les bouchons en liège occasionnent une évaporation d'une partie de la bouteille. Jusqu'à quatre centimètres de baisse de niveau, le vin peut rester de

belle qualité, mais à partir de sept ou huit centimètres de baisse, le vin est mort selon Claude Desbaillet.

Selon Raymond Paccot, un rebouchage dans de bonnes conditions tous les dix ans favorise le vieillissement des vins. Néanmoins, si l'on désire pratiquer un rebouchage, il convient d'ajouter une dose de SO₂ dans le vin afin de le protéger à nouveau de l'oxygène introduit par cette manipulation. Il sera du coup préférable de laisser le vin « se reposer » après la manipulation entre dix-huit mois et trois ans, avant de le consommer.

Provins, créé en 1930, a changé les bouchons de ses premiers millésimes dans les années soixante. De l'avis de Madeleine Gay, il convient de ne pas changer les bouchons dans la mesure du possible. Outre le niveau de la bouteille, la couleur du vin si la transparence de la bouteille permet de la déceler, donne une indication fiable de l'état de conservation du vin. S'il est ambré, cela signifie qu'il est oxydé et donc abîmé.

Christian Dubois donne l'exemple du grand millésime 1983 qui a été attaqué par les chenilles et dont le domaine a changé les bouchons rongés, afin d'en éviter la coulure. Les nouveaux bouchons, désinfectés au peroxyde, ont altéré mille de leurs bouteilles. Le vin est sujet à de nombreux dangers, qu'il soit en bouteille ou non. Enfin Marie-Thérèse Chappaz est la seule à aborder le sujet du flaconnage. Elle soutient que la capacité du contenant est décisive et qu'un certain volume est indispensable au vieillissement (bouteille au minimum, magnum et jéroboam, idéal).

Les partisans de ne pas changer les bouchons des vins vieillissants affirment enfin que le vin ne doit pas être une matière sujette à spéculation. Du reste, Aubert de Villaine (copropriétaire de la célèbre Romanée Conti) se plaît à le dire : « les vieux vins, il faut les boire! ».

2. Le CO₂ (gaz carbonique)

Selon Christian et Grégoire Dubois, dans le Lavaux, traditionnellement, on utilise moins de CO₂ que dans la région de la Côte. Les vins du Dézaley étant souvent plus riches et plus gras que ceux de leurs voisins, ils ont moins besoin d'adjonction de CO₂. Par contre certains vigneron du Lavaux en maintiennent plus dans les bouteilles destinées au marché alémanique, car cela plaît particulièrement outre-Sarine.

Selon Grégoire, la quantité de CO₂ n'influence pas le vieillissement du vin. Son père Christian, nuance légèrement ses propos en parlant de "peu d'influence". Selon eux, la complexité d'un millésime de qualité est une règle fondamentale quant au potentiel de vieillissement des vins. Il est vrai que dans un autre registre, le vin jaune du Jura français ne contient pas de CO₂ et vieillit pourtant admirablement.

L'avis de Marie-Thérèse Chappaz est plus tranché : le CO₂ est un facteur déterminant pour le vieillissement. C'est un bon protecteur du vin. Il n'en faut pas nécessairement une grande quantité, mais selon elle, il est indispensable au vieillissement harmonieux de ce cépage. La position de Raymond Paccot sur le CO₂ est encore plus catégorique. Le gaz carbonique contribue au vieillissement des vins. Il souligne que, même sur des grands Pinot noirs bourguignons, certains producteurs reconnus en laissent un peu afin de protéger le vin, ce dernier n'étant pas destiné à être bu immédiatement.

3. Le SO₂ (soufre)

Christian et Grégoire Dubois sont affirmatifs : ne pas ajouter de SO₂, ni à la vendange, ni à la mise en bouteille, représente un grand danger qui empêche un vin de vieillir convenablement. A partir de 15mg de SO₂ total, un vin est protégé. En dessous de 10mg de SO₂ total le vin s'abîme régulièrement. Il est fréquent qu'une absence totale de SO₂ soit découverte lors de l'analyse d'un vin dégradé. Quand le SO₂ ne combine pas avec d'autres éléments chimiques et que son niveau se maintient, les feux sont au vert pour que le vin se conserve remarquablement. Il convient de rappeler que, si le niveau d'une bouteille a baissé, sa quantité de SO₂ présent aura lui aussi baissé et le vin présentera un risque d'oxydation avancé.

Selon Marie-Thérèse Chappaz, le vieillissement n'a rien à voir avec la dose de soufre utilisée. En termes de SO₂ total, il n'est en outre pas prouvé qu'aujourd'hui les vignerons en utilisent moins qu'auparavant. Le SO₂ combiné a une incidence positive sur le trouble des vins avant filtration, mais dans un Fendant, le SO₂ total aide au vieillissement. Certains ne mettent pas de SO₂ à la vendange si elle est parfaitement saine, mais en ajoutent à la mise en bouteille afin de protéger le vin, pour arriver entre 25mg et 35mg de SO₂ total.

Raymond Paccot ne rajoute pas de SO₂ à la vendange mais seulement en fin de fermentation malolactique et à la mise en bouteilles. Il y a entre 70mg et 80mg de SO₂ total dans les Chasselas du domaine. Nous avons dégusté un Féchy de 1996 qui en contenait initialement entre 40mg et 50mg, afin de constater son vieillissement. La couleur est évoluée, nez de fruits exotiques poêlés au beurre, coing, carambole, encaustique, le vin présente encore une belle tension et la finale est saline, ce qui augmente la persistance du vin en bouche. Raymond Paccot pense que l'ajout de SO₂ aide les vins à vieillir tels qu'on les voit. Si un vin est grand, il n'a pas forcément besoin de SO₂, il faut juste être prêt à accepter ce qu'il va devenir. Son expression sera complètement différente de celle qu'il avait dans sa jeunesse. C'est exactement ce qui se passe avec un grand vin en général et le Chasselas en particulier.

Claude Desbaillet est péremptoire : le SO₂ est un facteur déterminant pour protéger le vin de l'oxydation et lui permettre un vieillissement optimal, le CO₂ aussi, mais dans une moindre mesure.

4. L'acidité

Selon Grégoire et Christian Dubois, l'acidité est un facteur favorable au vieillissement, même s'il convient de le relativiser, car les bonnes années ont toutes été bues rapidement. Souvent, dans les caves, il ne reste, à la dégustation dans les vieux millésimes, que ceux qui sont plus modestes qualitativement parlant, du moins dans leurs jeunes années. Le côté vif procuré par l'acidité donne néanmoins des résultats étonnants et les vins sont parfois restés jeunes grâce elle.

Madeleine Gay affirme que le degré l'acidité pourrait expliquer la longévité de certains Chasselas. Selon elle, l'acide tartrique est l'élément auquel il faut s'intéresser, et il pourrait s'avérer décisif. Si sa présence est importante, il peut s'avérer être un excellent facteur de vieillissement. Hypothèse que nous confronterons au chapitre 5 grâce aux statistiques cantonales vaudoises fournies par l'œnologue cantonal Philippe Meyer.

Raymond Paccot pense également que la teneur en acide tartrique est un facteur de vieillissement du Chasselas. Il ajoute que, si on laisse de l'acide malique (en ne faisant pas la seconde fermentation ou en la faisant partiellement) il soutiendra l'acidité tartrique et améliorera d'autant le potentiel de garde du vin. La minéralité favoriserait un bon vieillissement du Chasselas et des vins en général. Mais qu'est-ce que la minéralité s'interroge Raymond Paccot ? Une tension fraîche n'est pas forcément liée à une acidité présente dans un vin. Il a commencé à cultiver ses vignes en biodynamie en 2000 (en même temps que Marie-Thérèse Chappaz), afin de retrouver cette sensation de fraîcheur, car selon lui, la biodynamie favorise la remontée d'acidité et la fraîcheur dans les vins et, par conséquent, leur vieillissement.

Claude Desbaillet pense lui que l'acidité totale n'est pas un facteur essentiel pour favoriser le vieillissement d'un Chasselas. Par exemple, 1945 était un millésime de Chasselas avec une acidité très basse qui a très bien vieilli. Toutefois, il n'exclut pas qu'une acidité élevée puisse être propice au vieillissement des Chasselas. Il croit plutôt qu'un équilibre entre l'acidité tartrique (2 grammes par litre), l'alcool, la potasse, ainsi qu'un soupçon d'acide lactique (les grands Chasselas faisant généralement leur fermentation malolactique) soient le garant d'un bon potentiel de vieillissement. Marie Thérèse Chappaz le rejoint puisqu'elle affirme que l'équilibre d'un vin est un facteur bien plus important que l'acidité ou l'alcool pris indépendamment. L'équilibre de plusieurs facteurs et la qualité de la vendange constituent des critères favorables au vieillissement des Chasselas.

5. Le terroir et les sols

Pour Christian et Grégoire Dubois, le terroir est l'élément le plus important de la qualité d'un vin, particulièrement d'un Chasselas, en partant du principe que le vigneron a rentré une vendange saine et d'excellente maturité. Pour preuve, ils nous ont relaté une dégustation de dix millésimes anciens de leur Dézaley et dix de leur cuvée de l'appellation Epesses. Il en est ressorti que les Dézaley offraient une meilleure tenue dans le temps et une plus grande complexité que les Epesses. Dans les sols arides du Dézaley, les racines doivent descendre en profondeur, et celles-ci peuvent être longues d'un kilomètre. C'est ainsi que l'on peut dire que la vigne préfère « boire de l'eau minérale plutôt que de l'eau de pluie », et ces types de terroir apportent aux vins des notes minérales, de roches et de pierre à fusil.

De plus, les vignes en terrasses du Lavaux, (plus de dix mille terrasses), sont si raides que les eaux de pluie n'y stagnent jamais. Les racines sont obligées de descendre très profondément pour trouver de l'eau. « Plus le vin se contente de l'eau de pluie, plus le vin est fade et ne démontre pas d'aptitude au vieillissement ». Les terrasses ne sont pas un élément déterminant dans le vieillissement du Chasselas puisqu'à Vinzelles, le vignoble en est dépourvu, et les pentes sont relativement faibles alors que certains Chasselas y vieillissent très bien.

Dans le Lavaux, nous trouvons principalement deux types de sols : de la molasse et du « poudinge », (prononcez « pou dingue »).

- 🔧 La molasse (comme dans le Tour de Marsens des Frères Dubois) se trouve en surface couverte par plus ou moins de terre. Elle est parsemée de failles et ne constitue pas un bloc uniforme.
- 🔧 Le poudinge, à l'est du Dézaley, sols calcaires formés au fond des mers qui ont emprisonné une multitude de petits cailloux, si bien qu'ils présentent l'aspect du béton. En se promenant dans le vignoble du Lavaux, nous remarquons beaucoup de conglomérats de cailloux formant des « poudinges ».

Ces deux types de sols contiennent de l'argile et sont propices au vieillissement harmonieux des Chasselas, car les sols argileux sont les plus adaptés. Il faut aussi faire la distinction entre les « minces terres » où les eaux de pluie s'évacuent et sèchent donc très vite et les « lourdes » ou « grosses terres » que la pluie rend collantes. Les vins évoluent plus lentement s'ils sont cultivés sur des lourdes ou grosses terres contenant davantage d'argile. Les terres du Dézaley sont un peu plus légères que celles de son voisin le Calamin, mais plus lourdes que celles de Saint-Saphorin. A noter également que le Clos du Rocher à Yvorne produit des Chasselas qui vieillissent exceptionnellement bien, alors que les terres du domaine ne sont pas très lourdes. La richesse en argile des sols ne constitue pas forcément un élément déterminant dans le processus du vieillissement du Chasselas, mais peut y contribuer.

Parallèlement, et en forme de boutade, Christian Dubois nous livre une antithèse : pour la Fête des Vignerons à Vevey en 1977, les organisateurs ont édité « le vin de la Fête » 200 à 300'000 bouteilles ont été mises. Aucun vigneron ni coopérative n'avait cette quantité à disposition. De grosses maisons ont été sollicitées afin d'obtenir une cuvée que l'on peut aisément qualifier de non homogène à plus d'un titre. Et pourtant....cette cuvée s'est remarquablement comportée et a fait montre d'une tenue irréprochable. Le Chasselas n'est décidément pas aussi simple qu'il y paraît au premier abord.

Marie-Thérèse Chappaz pense que les sols calcaires donnent de la minéralité et des vins plus cristallins. Les sols contenant du gneiss aussi, mais en plus austère. Les pentes et les terrasses dans le canton du Valais représentent un avantage certain pour faire ressortir les caractères et les typicités d'un terroir. Les vins produits contiennent plus d'extraits secs quand la vigne n'a pas les pieds dans l'eau. Les vignes ainsi situées permettent aux raisins de mieux mûrir. Par ailleurs, les terrains en pente occasionnent moins de pourriture sur les grappes. Il est possible d'attendre plus longtemps avant de vendanger et le vigneron obtient donc des baies moins grosses présentant une meilleure maturité ainsi qu'un meilleur état sanitaire. Les terrains les plus propices sont ceux où il n'est pas possible de cultiver autre chose selon elle.

Raymond Paccot a effectué beaucoup de recherches sur les sols pour définir les terroirs les mieux exposés pour planter du Chasselas. Les sols calcaires donnent de la minéralité. Le terroir du Petit Clos où les sols sont moins calcaires que les autres grands terroirs du domaine (Brez et En Bayel) et plus argileux est le terroir qui vieillit le mieux. Selon Raymond Paccot, oui, ses vins issus de grands terroirs vieillissent mieux que sa Colombe classique.

Tous les intervenants se rejoignent quant à utiliser le moins possible de produits de synthèse pour traiter les sols. Le nouveau film de Jonathan Nossiter (réalisateur de Mondovino) « Résistance Naturelle » projeté dans le cadre du festival Food Focus le 20 septembre dernier illustre remarquablement le sujet. Stefano Bellotti, un des protagonistes du film et vigneron piémontais exhibe deux sols, un vivant : le sien, travaillé en biodynamie, et un mort : celui de son voisin adepte d'intrants, d'herbicides et de pesticides.

6. Rendements du Chasselas

« Les gros rendements ont tué le Chasselas » clame Raymond Paccot. Sonné à tout le moins, car il ne semble pas complètement mort à nos yeux, loin s'en faut. Raymond Paccot poursuit : Jusqu'au milieu des années nonante, la production de Chasselas était abondante, et les vins étaient « nettoyés » (débourbés et filtrés très finement), ce qui a eu pour conséquence un potentiel de garde moins important puisque, selon lui, la quantité produite influence le potentiel de garde. Nos interlocuteurs ne sont pas unanimes sur la question, Christian et Grégoire Dubois pensent que pour un cépage comme le Chasselas, la baisse des rendements

n'est pas un élément qualitatif déterminant, alors que pour le pinot noir, celle-ci s'avère fondamentale.

Un millésime comme 1982 (année dite « piscine ») avec des rendements importants a très bien vieilli en Chasselas du Lavaux même s'il présente une légère dilution. Comme ironise Christian Dubois : « grand vin contenant beaucoup d'eau de pluie ! ». Pour appuyer ses dires, Christian Dubois nous explique que 1978 fut une petite récolte quantitative et que le vin ne s'en est pas trouvé meilleur pour autant. En outre, la commune de Cully possédait un domaine dont les archives font état des rendements suivants :

1978 = 28'000 litres

1982 = 140'000 litres

Soit un facteur x 5 entre ces deux proches millésimes en terme de quantité. La législation actuelle restreindrait la production de ce domaine à 90'000 litres.

Dans le Dézaley où l'on est attentif au rendement des vignes depuis plus de quarante ans, la diminution s'est également encore accentuée depuis une vingtaine d'années. Avant 1984 en Valais, il n'y avait pas de limitation des récoltes et pourtant certains Chasselas ont admirablement vieilli selon Marie-Thérèse Chappaz et Madeleine Gay. En 1976 la récolte fut petite, en 1977 la récolte fut grande, puis de 1978 à 1981 les récoltes furent à nouveau moindres. Après quatre ans de vaches maigres, les récoltes 1982 avec 45 millions de kilos et la récolte 1983 avec 79 millions de kilos amenèrent Provins à instituer le principe de l'intérêt négatif : si le viticulteur amenait plus que son quota à la coopérative, il devait payer une sorte d'amende. Cette démarche engendra une mini-révolution dans le milieu viticole valaisan et marqua la fin des récoltes trop abondantes.

Marie-Thérèse Chappaz affirme qu'à l'époque des gros rendements, les meilleurs terroirs étaient plus propices au vieillissement des vins. Ce facteur est non déterminant selon Claude Desbaillet, qui, en préambule de notre entretien nous met en garde sur la particularité des vins valaisans, dont les rendements sont différents des autres cantons suisses romands. A Genève, en 1982, la récolte de Chasselas s'élève à 2,18 kilos au mètre carré et en 1983 celle-ci ne se monte qu'à 1,16 kilo, selon les chiffres consignés par Claude Desbaillet, alors œnologue cantonal. Les données chiffrées du canton de Vaud sont plus ou moins équivalentes à celles du canton de Genève. Cependant en Valais les quantités récoltées au mètre carré pour ces deux millésimes sont sensiblement similaires, et beaucoup plus élevées que dans les deux autres cantons cités. Partant, les éventuelles conclusions que nous pourrions tirer ne seraient valables que pour les cantons de Genève, Neuchâtel et Vaud. Le Chasselas est un cépage qui supporte un rendement à la production relativement important, bien que des rendements maîtrisés apportent plus de structure aux vins et au final une meilleure aptitude au vieillissement. La densité de plantation quant à elle, ne joue aucun rôle dans la garde du Chasselas selon l'ancien œnologue cantonal genevois.

Chacun s'accorde tout de même à affirmer que l'avènement des Appellations d'Origine Contrôlées (AOC), qui a notamment introduit la notion de limitation des quantités afin de garantir la qualité des vins, a grandement contribué à l'amélioration globale du vignoble suisse.

6.a. La taille de la vigne

Pour les Dubois, la taille de la vigne en cordon de Royat offre d'excellents résultats pour le vieillissement des vins. La taille en gobelet fût majoritairement utilisée dans le Lavaux (et ailleurs) pendant très longtemps et ce jusqu'à environ trente ans en arrière. Il faut néanmoins savoir que le cordon de Royat exige une taille courte et qui dit taille courte dit vigneron d'un très haut niveau car les tailles drastiques ne laissent rien au hasard et le vigneron doit être sûr de lui et de son jugement. La taille en gobelet permet de planter plus de ceps à l'hectare produisant par conséquent moins de grappes par cep dit Marie-Thérèse Chappaz. La taille Guyot donne des résultats trop productifs. Le cordon de Royat simple semble la plus propice à des résultats qualitatifs pouvant permettre au vin issu de ces grappes taillées selon cette méthode, de se bonifier au vieillissement. Les trois terroirs de Chasselas de Raymond Paccot (Brez, En Bayel et Petit Clos) sont taillés en cordon de Royat. Pour une des très vieilles vignes de Brez, toutefois, il a dû revenir à une taille Guyot afin de dynamiser son rendement en déclin du fait de l'âge des ceps. Pour clore le sujet, Claude Desbaillet conclut que le cordon de Royat est la plus adaptée au Chasselas. Cependant pour des raisons économiques (mécanisation), ce type de taille a été délaissé au profit du Guyot simple.

6.b. L'âge des vignes

Marie-Thérèse Chappaz est formelle, l'âge des ceps est un facteur de vieillissement. Madeleine Gay imagine, elle, que l'âge de la vigne n'a aucun impact sur la capacité de vieillir du vin dont il est issu, du moins pas pour le Chasselas. Raymond Paccot développe : pour lui c'est un facteur favorisant le vieillissement. L'enracinement est privilégié par la culture en biodynamie, le terrain étant plus vivant que celui de vignes cultivées traditionnellement (avec engrais et herbicides). Les vignes de Petit Clos ont cinquante ans, les vignes du Brez ont environ trente-deux ans et celles d'En Bayel une quarantaine d'années. Raymond Paccot pense également comme les Dubois de Cully, qu'il est toujours préférable que les racines profondes d'une vigne ancienne boivent de l'eau de roche plutôt que de l'eau de pluie à la surface.

Pourtant, les avis de Raymond Paccot et Christian et Grégoire Dubois se séparent quand ces derniers nous confient qu'après certains essais, il s'avère que des vieilles vignes ne sont pas forcément plus propices au vieillissement du Chasselas. En effet, ils estiment que les vignes ne doivent être « ni trop jeunes, ni trop vieilles, un enracinement de sept à huit ans constitue un âge optimal ». Exception faite éventuellement de vignes de quarante ans qui auraient donné des récoltes régulières, mais ils sont malgré tout dubitatifs.

6.c. Sélections clonales versus sélections massales

Pour les sélections clonales, Raymond Paccot passe par des pépiniéristes comme La Palud près de chez lui, Paul-Maurice Burrin à Saint-Pierre-de-Clages, Andreas Meier en Suisse allemande et un pépiniériste viticole alsacien pour les plants élevés en bio. En ce qui concerne les sélections massales, elles sont faites dans les vignes de son grand-père. Il avoue qu'il fait de son mieux pour respecter la biodynamie qui est, selon lui, « une viticulture de riches ». Il convient de ne pas oublier que les viticulteurs en biodynamie risquent leur récolte en appliquant ces principes. Un gros travail est également fourni sur les porte-greffes. Le cycle végétatif de la plante dépendant de sa vigueur. La nature du porte-greffe est choisie en fonction de la concurrence que l'on veut apporter sur certains sols afin de réguler la vigueur de la vigne. Enfin, le choix de racines pivotantes ou traçantes est opéré pour que la plante endosse le travail du vigneron, fasse le labour « à sa place » et amène la quantité d'azote nécessaire à sa correcte alimentation.

Marie-Thérèse Chappaz relève qu'il y a trente ou quarante ans, les vigneronns ne procédaient à la sélection des meilleurs ceps que par sélections massales. La sélection clonale est apparue dans les vingt dernières années et n'est vraisemblablement pas responsable du vieillissement de bon nombre de Chasselas.

7. Climat

Les Dubois nous expliquent qu'au soleil, la vigne pousse de huit centimètres en vingt-quatre heures. Les vignes sauvages, quant à elles, croissent de trente à quarante centimètres en une journée. Pendant l'été, la liane ne fait que faire des feuilles et occuper le plus de place possible. Elle ne se soucie nullement de ses raisins. Ce n'est que quand il commence à faire froid que la plante prend conscience de l'imminence de l'hiver. Quand les journées sont encore chaudes et les nuits fraîches, un processus s'enclenche et la vigne se concentrera sur ses raisins. Quand elle vient à manquer d'azote, un de ses aliments, et par instinct de survie, elle comprend qu'il est indispensable de se reproduire. Elle fait donc mûrir ses pépins afin d'être le plus comestible et attirante possible pour les oiseaux qui vont l'aider dans son dessein mais ne choisiront que les grains les plus mûrs. Le cycle végétatif de la plante doit être respecté, la période végétative produit des feuilles et la période de maturation produit des baies mûres. La sève se trouve dans les raisins et se retire au pied de la plante quand elle sent l'hiver approcher.

Marie-Thérèse Chappaz, nous rend attentifs aux influences du réchauffement climatique sur la nature et sur la vigne en particulier. Le lieu-dit Les Claives est un terroir très ensoleillé, alors que celui des Bans est situé sur un sol calcaire à Martigny. Il est important de planter des cépages adaptés aux bons endroits C'est un facteur déterminant de la qualité des vins produits et de leur capacité de vieillissement. Selon Madeleine Gay et Raymond Paccot, un trop plein de

soleil donne des coups de soleil aux peaux des raisins qui détériorent les précurseurs d'arômes qu'elles contiennent. Afin d'éviter ceci il faut effeuiller côté ombre et laisser les feuilles côté soleil, si l'orientation des vignes le permet. Le vigneron enlève les « rebiots » (terme vaudois : les vrilles, les bourgeons et les petites feuilles croissant au bas des grosses feuilles soit, toute la végétation inutile) afin d'aérer la plante mais de garder de l'ombre. Les souffleuses sont catastrophiques pour l'équilibre thermique de la vigne.

Il est important que la fin de saison soit fraîche. Le travail effectué dans la vigne est capital, s'il fait chaud et que l'on a trop effeuillé, le coup de soleil sur les peaux des baies peut être fatal.

En outre, le stress hydro-azoté est également un ennemi du vieillissement et de la qualité des vins, mêmes jeunes. La plante souffrant de stress hydrique ou de manque d'azote (de nutriment conféré par les engrais), dégagera très vite une note de « patte à relaver » connue sous le nom de la molécule 2-aminocétophénone, ainsi que des notes amyliques (banane, bonbon anglais).

Il faut cependant noter qu'un millésime très chaud comme 2003 se conserve, pour le moment, admirablement bien et une année de grosse production comme 1983 a remarquablement tenu. Nous reviendrons aux propos de Madeleine Gay lors de nos expériences de dégustation sur ces deux millésimes qui seront décrites plus loin. Pour Claude Desbaillet, le climat et les microclimats font réellement la différence. Par exemple, le Lavaux, qui grâce à l'exposition de ses pentes, ses murs en pierre qui emmagasinent la chaleur et de la réverbération du lac, jouit des fameux trois soleils tant vénérés ! A climat semblable, microclimats plus favorables, assène t'il !

Le centre de recherche de Pully (Agroscope ACW-Changins-Waedenswil) dispose de chiffres et d'observations sur les différents cycles climatiques du Chasselas depuis 84 ans, soit depuis le millésime 1925 jusqu'au 2008. Ces résultats mettent en évidence un caractère cyclique dans le comportement phénologique de la vigne. Le réchauffement climatique récent, depuis 1985, s'est traduit par des dates de floraison et de véraison sensiblement plus précoces. Des conditions analogues de précocité ont également été relevées du début des années quarante au début des années cinquante.

Les points suivants ont été soigneusement analysés :

-  Débourrement de la vigne
-  Floraison
-  Véraison
-  Teneur en sucre des moûts au 20 septembre
-  Date des vendanges

Les résultats de ces statistiques permettent de distinguer quatre cycles pendant cette période de 84 ans.

Période de 1925 à 1939

Durant ces quinze ans, la floraison et la véraison sont tardives et les maturités basses.

Période de 1940 à 1953

Les floraisons et véraisons sont très précoces, plus de deux semaines d'avance par rapport à la période précédente.

Période de 1954 à 1984

Lors de cette période de trente ans, les dates de floraison et véraison sont à nouveau plus tardives et se rapprochent de la période 1925-1939.

Période de 1985 à 2008

Cette dernière séquence est marquée par le récent réchauffement climatique. Les débuts de floraison et de maturation deviennent sensiblement plus précoces. Il est très intéressant de constater que le nombre de jours entre le début de la floraison et le début de la véraison n'a cessé de se réduire, passant de 67 jours dans les années trente à 54 jours pour la période 1985-2008. Cette réduction est principalement due aux températures plus élevées relevées pendant les mois d'été.

8. Vinification

Selon Christian et Grégoire Dubois, il faut débourber les blancs avant le démarrage de la fermentation alcoolique. Pour cela, il est très important de refroidir le moût, sinon la qualité finale du vin risque d'en pâtir. Le débourage, acte indispensable avant la seconde fermentation, s'effectue par l'injection de microbulles et les bourbes remontent. Les microbulles ont pour effet d'oxyder certains éléments indésirables dans le vin en rendant le moût plus stable. Le vin sera ainsi solidifié et est bien plus propice au vieillissement. Une fois les bourbes enlevées, l'élevage sur lies, incluant leur remontage, donne des arômes très complexes aux vins et lui permet de mieux vieillir. Les levures en dormance au fond du vase une fois remontées se fluidifient et se remettent en solution avec le vin. « Elles lui redonnent ce qu'elles lui ont pris ». Le goût du vin en sera renforcé et le terroir ressortira après plusieurs années de garde de ces types de Chasselas. Ils affirment encore que la typicité du terroir ressortira mieux avec un vin qui aura fait sa seconde fermentation (transformation de l'acide malique en acide lactique) quand bien même la typicité du cépage est mieux mise en évidence dans un vin qui n'aurait pas fait sa « malo ». Le Chasselas étant très discret (peu expressif) et délicat, ils confirment que c'est le terroir qui prend le pas sur le cépage dans un processus de vieillissement.

Au vu de l'évolution climatique de nos régions, certains producteurs du Dézaley effectuent des recherches en pratiquant des fermentations malolactiques partielles, le niveau faible des acidités rend les vins lourds et pâteux. Il faut savoir que les niveaux d'acidité bas, et, partant,

les PH élevés, engendrent des vins moins stables dans le temps, l'acidité empêchant l'évolution de bactéries altérant le vin. Pourtant, les essais visant à acidifier le moût avec de l'acide tartrique (acide « noble » du vin par rapport à l'acide malique et à l'acide citrique) n'ont pas donné les résultats escomptés. La chaleur et le manque d'acidité semblent jouer un rôle marginal dans le résultat final et à long terme. Les Dubois minimisent la pondération des divers facteurs en constatant que les progrès techniques ont sensiblement amélioré les vins de bas de gamme, alors qu'un vin provenant d'un grand terroir et constitué d'une vendange parfaite, va pouvoir se « faire tout seul » c'est-à-dire au bénéfice de très peu d'intervention lors de son élevage.

Selon Claude Desbaillet, les vinifications à températures trop basses cassent le terroir. Celles-ci rendent les vins plus durs et peuvent lui conférer des notes amyliques. Comme les Dubois, il affirme qu'il est très important de pratiquer un débourage doux afin de favoriser un bon vieillissement des Chasselas. L'avis de Raymond Paccot est plus nuancé. Depuis l'après-guerre, jusque dans les années quatre-vingts, on a cessé d'utiliser les méthodes viticoles traditionnelles dans le but de « booster » la production. Les entreprises pharmaceutiques ont imposé leur vision au monde en décrétant que l'avenir serait « tout chimique et tout technologique ». Cela a passé par des débourages systématiques et lourds des moûts, le passage à la taille Guyot favorisant les rendements plus importants, l'utilisation d'engrais et de désherbants (cymazine). Selon lui, les vins ont été trop débourbés, on voulait affiner pour trouver le fruit et l'élégance immédiats au détriment du corps et de la structure nécessaires au vieillissement. Le débourage « par flottaison » à l'aide d'enzymes et d'oxygénation donne des vins clairs vieillissant prématurément et s'abîmant très rapidement. Dans les bourbes sont contenues des matières importantes qui nourrissent les levures et complexifient le vin.

Raymond Paccot est persuadé que ses Chasselas auront un potentiel de vieillissement supérieur à ceux réalisés il y a une trentaine d'années. Aidé en cela par une production limitée, un retour aux méthodes traditionnelles et la philosophie biodynamique. Chez Raymond Paccot, la fermentation malolactique des Chasselas ne s'effectue pas systématiquement. Le « En Bayel » la fait, le « Brez » moins souvent (il y a plus de tension dans le « Brez » que dans le « En Bayel ») et le « Petit Clos » partiellement. Il affirme qu'il n'y a pas de règle pour favoriser le vieillissement, cela dépend du millésime et du terroir.

Pour Marie-Thérèse Chappaz, l'absence de fermentation malolactique n'est pas l'apanage des vigneron valaisans. C'est un critère qui n'est pas décisif pour favoriser le vieillissement, puisqu'à l'époque on ne la bloquait pas et elle avait lieu systématiquement. Madeleine Gay rejoint l'opinion de Marie-Thérèse concernant la fermentation malolactique. Madeleine Gay a commencé sa carrière dans les années quatre-vingt quand aucune autre option n'était envisagée que celle d'effectuer les deux fermentations, d'enlever les lies, de débourber un maximum et de filtrer. Aujourd'hui, les fines lies sont conservées et cela constitue un facteur de vieillissement. De même on débourbait deux fois pour éviter que le vin ait un côté

« organique », un goût fort alors que l'on recherchait la finesse. On est revenu de ces méthodes tout en conservant la finesse du Chasselas. Selon elle, La filtration excessive prive le vin de ses colloïdes protecteurs et défavorise donc le vieillissement du Chasselas.

8.a. Degré d'alcool

Madeleine Gay est formelle, le degré d'alcool d'un Chasselas se situe entre 11.5% et 12.5%. Il y a trente ans il était un petit peu moins élevé du fait que :

-  le viticulteur était payé au kilo
-  qu'il n'y avait pas de restrictions de récoltes
-  que les cahiers des charges étaient moins stricts

Selon elle, la teneur en alcool est un facteur de vieillissement. Claude Desbaillet nuance ses propos : le degré d'alcool est un facteur de conservation, mais il résiste mal à l'oxydation. Or, les millésimes ayant bien vieillis sont ceux qui ont des substances luttant contre l'oxydation. Marie-Thérèse Chappaz, très pragmatique, conseille de demander un rapport sur les degrés d'alcool des Chasselas par région et millésimes afin de déterminer l'incidence de l'alcool sur le vieillissement. Le glycérol patine le vin au fil des années et constitue une aide au vieillissement, reste à savoir dans quelle mesure puisqu'un Chasselas peut aisément monter jusqu'à 90 degrés oechsles. Nous avons formulé une demande à Philippe Meyer, œnologue cantonal vaudois qui nous a fourni les statistiques ci-après.

8.b. Chaptalisation

Christian et Grégoire Dubois ouvrent le débat : Il semblerait que l'on utilise toujours plus ou moins la même quantité de sucre pour la chaptalisation (ajout de sucre dans le moût de raisin afin d'en augmenter le potentiel alcoolique dû à la transformation du sucre en alcool lors de la première fermentation assurée par des levures), et que celle-ci, n'influe par conséquent que très peu le potentiel de vieillissement. Selon Marie-Thérèse Chappaz, ce n'est pas un critère puisque les anciens le faisaient tout en ayant moins de degrés d'alcool au final (réchauffement climatique oblige). Madeleine Gay, elle, affirme qu'il faut un degré en sucre de la vendange à la récolte de 82 oechsles au minimum pour faire un bon Chasselas. A 71 degrés, le raisin vendangé est déclassé. Néanmoins selon elle, la chaptalisation n'a pas d'impact sur le vieillissement du Chasselas. Raymond Paccot poétise : « Il faut saupoudrer de sucre sans plus ». Une tolérance de deux degrés d'alcool est acceptée (ce qui est énorme). Un vin ainsi « forcé » ne vieillira néanmoins pas selon lui.

8. c. Les levures

Si la qualité de la vendange est de grande qualité, le type de levure utilisé n'a pas une importance très grande prophétisent Christian et Grégoire Dubois. Selon eux, il est plus facile de travailler une vendange avec des levures sélectionnées qu'avec des levures indigènes.

La famille Dubois utilise des bonbonnes de 25 litres en faisant fermenter du moût d'avant les vendanges à une température de 28-30 degrés. Les meilleures bonbonnes sont alors utilisées pour faire démarrer la fermentation alcoolique de certains vins haut de gamme. Par exemple, une bonbonne est utilisée pour faire démarrer le fameux Vase 4, produisant le Dézaley, Marsens de la Tour, Vase 4. Pour une autre partie de la gamme, des levures sélectionnées sont utilisées pour leur aspect pratique. Il n'y a pas de différences fondamentales pour le vieillissement du Chasselas qui puisse être imputé au choix des levures, même si le père de Christian gardait ses lies en fin de fermentation, les congelait et les réveillaient l'an d'après avec de la chaleur du sucre et du moût, le fils et les petits-fils ne sont pas convaincus de la supériorité du résultat alors obtenu.

Marie-Thérèse Chappaz l'affirme, les Chasselas de trente ou quarante ans qui ont bien vieilli aujourd'hui ont, pour la plupart, été ensemencés avec des levures sélectionnées. N'oublions pas que nous étions alors à l'ère du lait en poudre et du triomphe de la pharma helvétique. Les levures indigènes mangent les sucres, comme les sélectionnées mais ne produisent pas autant d'alcool. Il arrive, chez elle, que les levures indigènes induisent une seconde fermentation avant la première et prennent plus de temps pour achever leur travail de transformation des sucres du raisin. Avec des levures indigènes, la fermentation malolactique prend souvent deux à trois fois plus de temps. Malgré tout cela, Marie-Thérèse Chappaz maintient que les levures indigènes sont propices au vieillissement des vins.

Chez Provins de nos jours, l'usage de levures indigènes pour les départs en fermentation, ne se fait que pour les vins haut de gamme. Dans les années quatre-vingts, quand elle a commencé sa carrière, on utilisait des pieds de cuve et des levures sèches nous avoue Madeleine Gay. Elle ne voit aucune incidence sur le vieillissement du Chasselas inhérent à la nature des levures utilisées. Claude Desbaillet lui non plus n'attribue aux levures aucune influence sur le vieillissement du Chasselas. Preuve en est : dans les années cinquante les levures étaient cultivées par les stations de recherche agronomiques et ont permis de produire des vins ayant parfaitement vieillis.

Raymond Paccot en revanche, collabore avec Suzanne Gasser, une spécialiste des levures de toutes sortes mondialement connue. Ensemble ils ont sélectionné des levures (indigènes) qu'ils ont congelées à moins 80 degrés Celsius. Les bonnes levures sont celles qui sentent bon et qui ont des structures particulières identifiables au microscope martèle Raymond Paccot. Il est aussi très intéressant de vérifier si les levures proviennent des vignes et donc des terroirs, ou de la cave. L'idée est de posséder une population de levures et non une seule sorte, car une

population apporte plus de complexité aux vins. Il faut les sélectionner à divers moments de la fermentation car elles ne travaillent pas toutes en même temps de la même manière ni aux mêmes températures. La diversité des levures est un des facteurs favorables au vieillissement du Chasselas.

8.d. Elevage sur lies

Pour Raymond Paccot, c'est la base du vieillissement. Si les vignerons avaient comme prérequis que leurs vins n'allaient pas être bus avant trois ans après leur mise en bouteille, la technique de vinification serait différente, et on aurait affaire à des vins élevés sur lies et propices au vieillissement. L'élevage en barriques, technique septentrionale, est adapté pour les vins ayant beaucoup d'acidité, or le Chasselas en a peu. Néanmoins, dans des barriques de plus de dix ans en ne débourbant qu'une nuit les vins, et en faisant la ou les fermentations en fûts, on obtient des Chasselas d'une grande complexité et de volume moins fruités qu'en élevage en inox. L'élevage en fûts pour le Chasselas ne doit toutefois jamais marquer le vin.

Claude Desbaillet en revanche est convaincu que l'élevage sur lies n'est pas un facteur favorable au vieillissement des Chasselas. Leur odeur nauséabonde parle en leur défaveur.

Marie-Thérèse Chappaz pense elle que l'élevage sur lies nourrit les vins et leur donne un plus, les vignerons débourbaient moins clair avant, notamment en raison du manque de moyens techniques. Le manque de puissance du Chasselas est compensé par l'ajout de CO₂. Elle conclut que l'hygiène n'a aucune influence sur le vieillissement des Chasselas, si ce n'est que les bactéries accompagnant une mauvaise hygiène peuvent contaminer le vin et l'affubler de défauts œnologiques rédhitoires.



9. Grands millésimes de Chasselas en Suisse Romande

a. Du Lavaux selon Christian et Grégoire Dubois

-  1934
-  1945 (pas d'acidité, vendangé trop tôt, année chaude)
-  1959
-  1964
-  1971
-  1976 (année chaude)
-  1983
-  1990 (année chaude)
-  1992 (année chaude)
-  2000
-  2003 (année chaude)

b. De la région de Féchy selon Raymond Paccot

-  1976
-  1983
-  1985
-  1989
-  1990
-  1991 (pas un grand millésime mais vieillit très bien)
-  1992 (millésime chaud)
-  1996
-  2005
-  2010

c. Du canton de Genève selon Claude Desbaillet

Selon les statistiques officielles de l'oenologue cantonal qu'il fut jusqu'en 1999 et qu'il a consignées dans un cahier avant de les transmettre à la presse, Claude Desbaillet nous livre les millésimes qui ont été particulièrement réussis dans le canton de Genève :

-  1959 ==> qualité du raisin exceptionnelle
-  1964 ==> très bonne année
-  1971 ==> excellente année
-  1976 ==> très bonne année (canicule)
-  1983 ==> très bonne année
-  1985 ==> très bonne année
-  1988 ==> très bonne année
-  1989 ==> très bonne année
-  1990 ==> qualité du raisin exceptionnelle
-  1992 ==> bonne année (année chaude)
-  1996 ==> bonne année
-  2005 ==> très bonne année

Son expérience le conduit à la conclusion suivante : les millésimes de maturité et de structure restent dans les mémoires. Par ailleurs la structure se compose de substances qui s'expriment lors de la maturation mais qui ne sont pas quantifiables chimiquement. Ces dernières sont des antioxydants favorisant le vieillissement des Chasselas.

	Lavaux	La Côte	Genève
1959	X		X
1964	X		X
1971	X		X
1976	X	X	X
1983	X	X	X
1985		X	X
1988			X
1989		X	X
1990	X	X	X
1991		X	
1992	X	X	X
1996		X	X
2000	X		
2003	X		
2005		X	X
2010		X	

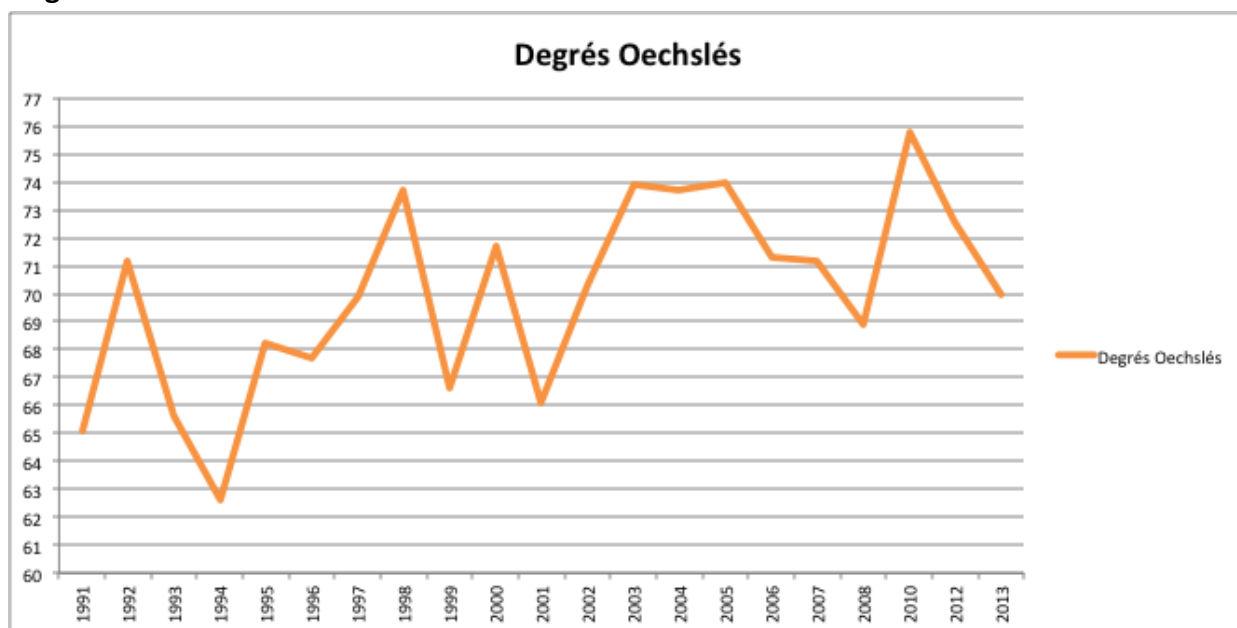


Chapitre 5 : Etude des statistiques oenologiques cantonales vaudoises

Ces statistiques nous ont été fournies par Philippe Meyer, oenologue cantonal vaudois.

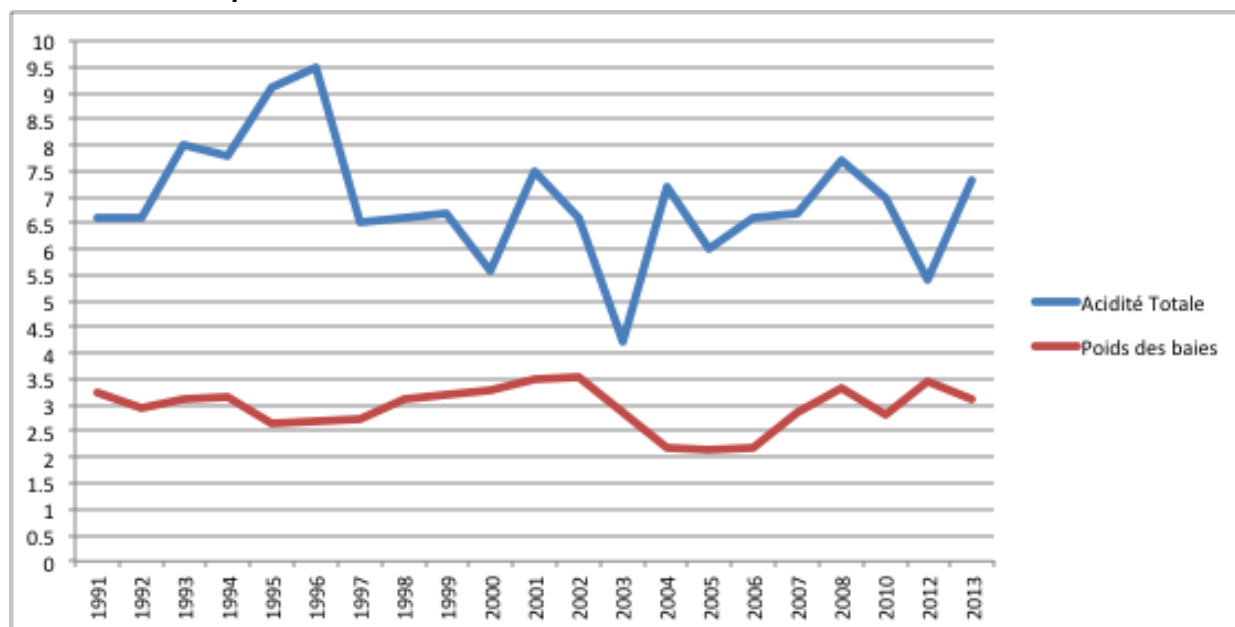
	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2010	2012	2013
Degrés Oechsles	65.1	71.2	65.6	62.6	68.2	67.7	69.9	73.7	66.6	71.7	66.1	70.3	73.9	73.7	74	71.3	71.2	68.9	75.8	72.6	70
Acidité Totale	6.6	6.6	8	7.8	9.1	9.5	6.5	6.6	6.7	5.6	7.5	6.6	4.2	7.2	6	6.6	6.7	7.7	7	5.4	7.32
Poids des baies	3.24	2.95	3.11	3.15	2.65	2.7	2.72	3.13	3.18	3.28	3.48	3.54	2.84	2.17	2.14	2.16	2.88	3.31	2.82	3.44	3.12

Degrés oechsles



Il semblerait que les millésimes de bonne qualité aient bénéficié de maturités élevées (1992, 2003, 2005 et 2010). Néanmoins, cela s'avère une condition nécessaire, mais non suffisante à la réalisation d'un grand millésime propice à la garde (2000 en est un exemple flagrant). Les maturités des millésimes 1994 et 1999 très basses, ont engendré des vins qui ne tiennent pas dans le temps.

Acidité totale et poids des baies



En ce qui concerne l'acidité totale, là encore, il est difficile de tirer des conclusions. Le millésime 1996 avec son acidité total de 9,5 est d'une tenue remarquable, alors que le 1995 avec une acidité plus ou moins similaire (9,1) tend à être un millésime moyen. A contrario, 2003, avec sa toute petite acidité de 4,2, s'avère un millésime qui durera dans le temps.

Au sujet du poids des baies, il est impossible d'affirmer son influence en analysant les données d'un canton entier. Il n'en reste pas moins que des baies petites et concentrées sont garantes d'une meilleure qualité intrinsèque eu égard au rapport peau, pépin et pulpe.

Acidité tartrique

	Chablais	Bonvillars- Côtes de l'Orbe	La Côte	Lavaux	Bonne année
2004	5.87	6.1	6.2	5.96	
2005	5.56	5.79	5.53	5.81	x
2006	6.12	5.88	5.77	5.9	
2007	5.60	5.49	5.23	5.83	
2008	3.91	4.2	4.05	4.06	
2009	6.24	6.28	6.1	6.27	
2010	6.39	6.37	6.3	6.49	x
2011	4.97	5	4.61	4.47	
2012	4.46	5	4.61	4.47	
2013	4.64	5	4.33	4.79	

Pour faire écho à la piste donnée par Madeleine Gay, comme quoi l'acidité tartrique peut être un facteur déterminant quant au potentiel de vieillissement des Chasselas, les chiffres du tableau ci-dessus ne nous permettent pas d'affirmer ou d'infirmer cette hypothèse.

Chapitre 6

Descriptifs de dégustations de vieux Chasselas

1. Le 13 août 2014 chez Claude Desbaillet, Russin

Epesses, Willy Blanchet, Chenaux

Barème :

- *** excellent
- ** bon
- * correct
- vin passé ou abîmé



- 1984 jaune or, nez de cire, mirabelle cuite, safran, attaque ample, cire, fruits secs, abricot sec, écorce d'orange, pain d'épice. Le vin est à boire rapidement, car après dix ou quinze minutes, la petite trame de tension qui restait a eu tendance à disparaître et le nez est devenu désagréable. Note : *
- 1985 robe encore jeune, nez avec note florale, attaque encore vive et fraîche, gras, puissant, complexe, équilibré. Note : *
- 1988 robe encore claire, nez de cire, de prune, cailloux, pierre-à-fusil, belle longueur, touche d'agrumes confits. Note : ** (première bouteille bouchonnée)
- 1989 robe correcte, nez pas net, attaque stricte et dure, vin desséché, amertume. Note : - (première bouteille abîmée, moisi)
- 1990 robe fraîche, nez de cire, résine de sapin, fruits secs, amande amère, attaque franche, gras, long, puissant, gingembre confit. Note : **

- 1991 robe claire, nez encore frais et fruité, mais attaque souple, matière fluette, manque de volume, verdeur en finale. Note : - (première bouteille bouchonnée)
- 1992 robe jaune claire, nez d'abricot sec, de cire, attaque ample, gras, volume, riche, rétro miellée. Note : * (première bouteille bouchonnée)
- 1995 robe jeune, nez de citron confit et de fruits jaunes, attaque dure, léger, sec, manque d'équilibre. Note : -
- 1997 robe jaune claire, nez de réduit, attaque sur l'amertume, sec et dur. Note : -



2. Le 26 août 2014 chez Stéphane Meier (co-auteur), Soral

En compagnie de Catherine Cornu (co-auteure), Christian Déderod, Jérôme Meyer, Pascal Cornu et Claude Papaux, dégustateurs aguerris et chevronnés.

Deux Chasselas la Colombe de chez Raymond Paccot :

1. La Colombe, Bérolon 2012, sans soufre

couleur orangée ? nez peu expressif, attaque souple, note lactique, maigre et aqueux. Note : -

2. La Colombe 2013

robe jaune pâle, nez minéral, attaque franche, belle tension, équilibre, frais et friand très joli vin. Note : *

Deux Dézaley, Luc Massy, Chemin de Fer

1. 1977 robe jaune or, nez de fruits secs, mais moisi et terreux, alcool à brûler, attaque maigre, creux, vide, évolution sur le champignon de paris, vin passé. Note : -
2. 1984 robe jaune or, nez de safran, fruits secs, orange confite, attaque franche, complexe, résine, moutarde, safran, sapide, belle longueur. Note : **

3. Cinq Fendant Pierrafeu de chez Provins, « en 3 » depuis 1973



1. 1973 robe jaune or, nez de cire, de miel, pointe d'oxydation, gingembre confit, attaque grasse et complexe, alcooleux, artichaut, iodé, champignon, vin en fin de vie, surtout après dix minutes d'ouverture.
Note : -
2. 1983 robe jaune, belle brillance, nez de fruits jaunes, de lie, finesse, pierre-à-fusil, attaque sur une sucrosité, fromage, alcool, finale métallique.
Note : -
3. 1993 robe jaune claire, brillance, nez floral, complexe, floral, attaque avec encore du CO2, jolie acidité, complexe, minéral, long, équilibré, jolis amers, brioche, safran, ananas, hydrocarbures en rétro.
Note : **
4. 2003 robe jaune claire, nez sur la pomme cuite, attaque sur l'amertume, diffus, sec en finale, safran, hydrocarbure, dissocié, finale amère.
Note : -
5. 2013 robe jaune brillante, fleur blanche, attaque sur le CO2, amertume, sucre, agrumes, peu d'équilibre.
Note : *

4. Autres occasions

Dézaley-Marsens de la Tour, Vase no 4, les Frères Dubois

1. 1990 robe encore jeune et claire, nez d'amande douce, de fleur, de cire, de fruits blancs, très grande complexité, gras, puissant et grande longueur.
Grand vin
Note : ***
2. 2004 robe déjà un peu évoluée, le bouquet s'ouvre sur des notes de fruits Secs et de cire. L'attaque est puissante, avec du gras et du fruit jaune.
Très belle longueur.
Note : **

Médisette Philippe Louis Bovard 2005

- 2005 Aspect jaune clair, belle brillance, le vin s'ouvre sur des notes florales, de fruits blancs et jaune. L'attaque est ample et droite. Ce vin a un potentiel garde énorme. La finale est suave et fraîche.
Grand vin
Note : ***



Chapitre 7 : Conclusion

Après ces recherches, lectures et entretiens passionnants, il ne s'avère pas chose aisée de tirer une conclusion unique et définitive. Trop de facteurs peuvent avoir une importance significative voire décisive dans le vieillissement d'un cépage tel que le Chasselas. Additionnellement, le caractère particulièrement bien trempé de nos interlocuteurs leur confère, outre une personnalité attachante qui nous a touchés, un avis résolu empreint de leurs expériences et de leurs orientations philosophiques. Marie-Thérèse et Raymond sont convaincus par la biodynamie d'une part et par un bon sens teinté de tradition. Christian et Grégoire Dubois s'apparentent à l'école de St-Thomas d'Aquin et croient en leurs expériences empiriques tout en bénéficiant des trois soleils que nous considérons être le joyau de la couronne du seigneur Vieux Chasselas. Madeleine Gay a façonné sa solide expérience et sa réputation enviable au sein d'une grande entreprise réunissant des crus de qualité dans un canton béni des dieux bacchiques et remarquablement bien servi par des spécialités que beaucoup leurs envient. Claude Desbaillet enfin est une référence cantonale qui a accompagné Genève de nombreuses années en sa qualité d'œnologue cantonal. Des années qui comptent puisque ce sont celles du renouveau du vignoble genevois et de sa quête de qualité. Nos deux derniers interlocuteurs ont certainement été plus influencés que les trois autres par les méthodes d'œnologie moderne et les prodigieux progrès techniques réalisés au cours des trente dernières années. Un bel échantillon qu'il n'est pas toujours facile de mettre d'accord, comme vous aurez pu le constater dans les pages précédentes.

Malgré tout, certaines tendances se dessinent qui, sans être des certitudes, paraissent remporter un suffrage décisif et, qui plus est, notre adhésion. Primordial, le vigneron doit rentrer une vendange d'excellente qualité, maturité et en état sanitaire irréprochable pour que son Chasselas puisse ambitionner de vieillir sereinement. La taille en cordon de Royat est quasi unanimement plébiscitée, même si elle n'est pas appliquée partout pour des raisons économiques.

Nous n'avons pas peur d'affirmer que le type de vinification sans aucune adjonction de SO₂, ne permet pas de bonnes conditions de vieillissement du Chasselas. Dogmatisme mis à part, il est indéniable que le SO₂ protège le vin en vieillissement. Il convient néanmoins de l'utiliser avec parcimonie et lors d'étapes bien précises afin de préserver la caractéristique et le terroir qui lui ont été confiés.

Les vins de ce cépage dont les vignes présentent un manque d'azote, souffrent d'un problème intitulé le stress hydroazoté. Nous trouvons différentes molécules dans des vins souffrant de stress hydroazoté tels que :

-  Aminoacétophénone ou AAP (patte à relaver, naphthaline, encaustique, cire d'abeille)
-  Méthional (odeur de pomme de terre, soja)

Par contre, nous pensons, comme presque tous les intervenants, que le fait de laisser du CO₂ dans les Chasselas est garant du bon vieillissement de ce type de vin. En effet le CO₂ permet aux vins de conserver de la fraîcheur et possède également un effet protecteur.

La récolte de baies trop grosses (gorgées d'eau) et un pressurage trop léger de la vendange sont également deux facteurs qui peuvent provoquer un vieillissement prématuré des vins et donc un risque d'oxydation précoce. Par conséquent, une filtration douce s'impose. Excessive, elle prive le vin de ses colloïdes protecteurs et défavorise le vieillissement.

Nous sommes par ailleurs convaincus, comme la plupart, que l'élevage sur lies permet aux vins de gagner en complexité, d'être en quelque sorte nourri par l'essence même du terroir et d'avoir un meilleur potentiel de vieillissement : Les lies redonnent au vin ce qu'elles lui ont pris. Un degré d'alcool d'au minimum 11,5% constitue également un prérequis à une bonne conservation des Chasselas.

Nous ne pouvons pas passer sous silence que la qualité des lièges, tout comme celle des capsules à vis a énormément baissé ces dernières années. Certains vigneron ayant fait analyser la qualité et la perméabilité de leurs bouchons auraient obtenu un rapport de un à quatre-vingt, ce qui signifie qu'avec une même dose de soufre ajouté, un vin sera en complète réduction et l'autre présentera une oxydation avancée. Ce sont pourtant les bouteilles bouchées avec un bouchon liège qui nous ont procuré le plus d'émotion et se sont avérées de plus haute qualité, quand elles n'étaient pas abîmées ou bouchonnées ! Notre expérience rejoint donc les statistiques de Christian et Grégoire Dubois.

Dans le cadre de ce travail de diplôme, ces douze derniers mois, nous avons dégusté un certain nombre de vieux Chasselas. Nous constatons que les meilleurs vins, après dix ans et plus de vieillissement, provenaient du Lavaux. Nous pensons que la théorie des Trois Soleils (cf chapitre 3) apporte aux vins de la richesse, de la complexité et surtout une capacité de garde très importante. Les terroirs et microclimats ont une incidence déterminante, à nos yeux, sur le potentiel de garde des Chasselas. Nous plébiscitons donc la citation de Claude Desbaillet : « A climat semblable, microclimats plus favorables ».

La conservation des vins à l'abri de la lumière et à une température stable de treize ou quatorze degrés est une condition supplémentaire indispensable afin que les vins puissent vieillir correctement.

Les rendements semblent n'avoir aucune influence sur la qualité du vieillissement d'un millésime, pourtant, Raymond Paccot met tout le monde d'accord en avançant ceci : « Même si les maximas de quantités produites sont édictés par les cantons. Il faut tenir compte du fait que le potentiel évolue selon les millésimes car certaines années produisent plus pour une qualité équivalente. Le rendement n'étant pas le seul critère déterminant la qualité finale du

vin. Il s'agit plutôt d'un équilibre entre la structure du vin, l'acidité et l'alcool, les fameux trois côtés du triangle de l'équilibre d'un vin qui apportent l'harmonie et favorisent le vieillissement. Le cépage, le terroir, le vigneron et le millésime sont les critères de qualité dont il faut tenir compte dans leur ensemble ».

Plusieurs intervenants sont d'avis que la sélection massale permet d'avoir une diversité qui rend le vin intéressant, certaines grappes plus compactes, certains grains plus petits, certaines grappes aux formes plus lâches. Leur assemblage donnera un vin de caractère, une typicité unique et inimitable qui fera qu'on se souviendra de lui et qu'il suscitera en nous une émotion.

Il semblerait que l'utilisation de levures indigènes puisse favoriser le vieillissement du Chasselas, pour autant qu'elles soient utilisées en populations, c'est-à-dire plusieurs types de levures permettant une transformation optimale du sucre en alcool ; en profitant des températures différenciées et des périodes spécifiques de la fermentation durant lesquelles elles accomplissent leur tâche. L'usage de populations de levures indigènes apporterait une complexité renforcée aux vins.

Nous souscrivons à la constatation de Raymond Paccot quand il affirme que : « Si les vignerons avaient comme prérequis que leurs vins n'allaient pas être bus avant trois ans après leur mise en bouteille, la technique de vinification serait différente, et on aurait affaire à des vins élevés sur lies et propices au vieillissement. Néanmoins, dans des barriques de plus de dix ans en ne débourbant qu'une nuit les vins, et en faisant la ou les fermentations en fûts, on obtient des Chasselas d'une grande complexité et de volume moins fruités qu'en élevage en inox. »

En règle générale, le Chasselas reste jeune pendant cinq à sept ans. Il présente des notes de fleurs blanches, de fruits blancs et d'agrumes. Après cette période, il développe des arômes secondaires et tertiaires. Il perd de sa fraîcheur, mais gagne en complexité. Apparaissent alors des notes de cire, de miel, de gingembre, de fruits secs (abricot, poire) et de noisette. Il faut conclure par ceci, le Chasselas bu vieux est un autre vin que le Chasselas bu jeune. Il est ardu, à l'aveugle de reconnaître la métamorphose du cépage occasionnée par le passage des années. Toutefois, si on a l'esprit assez ouvert et curieux pour se prêter au jeu, ainsi qu'une certaine habitude de déguster des vins évolués, il en vaut largement la chandelle.

Essayez et parlons-en ensemble, autour d'un bon vieux Chasselas bien évidemment.

Bibliographie

-  **Wine Grapes**, Jancis Robinson, Julia Harding et José Vouillamoz
-  **Guide des meilleurs vignerons de Suisse**, Pierre-Emmanuel Buss
-  Article : **Un Quatuor du Dézaley**, Art de Vivre et **Le Vin Pratique**, Pierre Thomas
-  **Les Parfums du Vin, Sentir et comprendre le vin**, Richard Pfister
-  **Les 99 Chasselas à boire avant de mourir**, Jérôme Aké

Remerciements

Nous tenons à remercier les personnes suivantes sans qui ce travail n'aurait pas pu être effectué : Marie-Thérèse Chappaz, Madeleine Gay, Catherine Blanchet, Christian et Grégoire Dubois, Raymond Paccot, Claude Desbaillet, Philippe Meyer, Nicolas Bonnet, Philippe Bovet, Paul-Maurice Burrin.

Merci pour leur temps, leur passion, leur gentillesse, leur fougue et leur infinie patience avec les deux étudiants qui les ont sollicités. Et surtout merci à eux de faire du vin et de nous en régaler.

Catherine Cornu & Stéphane Meier



Septembre 2014