

Revue de Presse

au

16.12.2013



Revue de presse réalisée par RELAIS COM
www.relaiscom.ch – facebook.com/relaiscom

Terre & Nature SA
1003 Lausanne
021/ 349 40 72
www.terrenature.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 23'149
Parution: hebdomadaire



N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 20
Surface: 208'486 mm²

CONSOMMATION

Les vins effervescents romands séduisent les amateurs de bulles





Terre & Nature SA
1003 Lausanne
021/ 349 40 72
www.terrenature.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 23'149
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 20
Surface: 208'486 mm²

Les Suisse comptent parmi les principaux consommateurs de vins effervescents. A côté des champagne, cava, prosecco, sekt et autres franciacorta, les mousseux indigènes se taillent une place toujours plus importante sur le marché helvétique. Panorama de la bulle romande et rencontre avec l'un de ses maîtres, le vigneron vaudois Daniel Marendaz.

Festive, joyeuse, pétillante, la bulle s'affiche comme un incontournable des fêtes de fin d'année. En Suisse, les mousseux de tout type et de toute origine connaissent un pic de consommation entre Noël et l'Épiphanie, mais cela n'implique pas qu'ils soient oubliés le reste de l'année. En 2012, selon une étude de l'œnologue vaudois Richard Pfister, près de 20,5 millions de bouteilles d'effervescents ont été bues sur le territoire helvétique. La grande majorité de ces flacons (17 millions de cols) sont originaires – par ordre décroissant – d'Italie, de France, d'Espagne et d'Allemagne. Toutefois,

20% des mousseux consommés sur le territoire helvétique, soit 3,5 millions de bouteilles, ont été produits par des caves locales. Si la multiplication des entreprises proposant leur propre brut augmente de manière constante, la Suisse romande peut, surtout à Neuchâtel, s'enorgueillir d'une tradition centenaire.

Mousseux en vogue

En 2011, la cave Châtenay-Bouvier, à Areuse (NE), a fêté les 200 ans de son mousseux vedette, le Bouvier Brut. Celui-ci a été servi sur la table du roi de Prusse, dont les frères Bouvier devinrent fournisseurs officiels dès 1831, puis sur celle de John Fitzgerald Kennedy lorsqu'il épousa Jacqueline Lee Bouvier. Toujours dans le canton de Neuchâtel, la maison Mauler revendique aussi une tradition conséquente, puisque l'entreprise familiale élabore des effervescents sans discontinuer depuis cent huitante ans. Pourtant, les bulles helvétiques connaissent depuis deux décennies une petite révolution. Toutes les caves de taille moyenne ou importante ont désormais ajouté à leur carte de commande un mousseux. Et les petits producteurs indépendants s'y mettent aussi. Cette multiplication des bulles a poussé les concours helvétiques à créer des catégories dédiées aux effervescents qui voient le

nombre de concurrents augmenter chaque année. La complexité de la prise de mousse qui permet de conserver la bulle créée par le processus de fermentation de sucre par des levures implique un équipement important dans lequel peu de producteurs sont disposés à investir. Cette réticence a favorisé l'émergence d'élaborateurs à façon. Ces spécialistes réceptionnent un vin de base qu'ils

Terre & Nature SA
1003 Lausanne
021/ 349 40 72
www.terrenature.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 23'149
Parution: hebdomadaire



N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 20
Surface: 208'486 mm²

transforment en effervescent mis en bouteille, bouché, muselé et prêt à la commercialisation. Daniel Marendaz, vigneron à Mathod, s'est équipé il y a vingt-cinq ans. «En 1988, l'entreprise Mauler, dans le canton de Neuchâtel, était presque le seul acteur du marché. Je me suis lancé dans l'aventure par intérêt personnel. A l'époque, mes collègues ne juraient que par le chasselas. Les effervescent n'intéressaient pas grand monde. Après quelques années, j'ai dû acquérir de nouvelles machines. La seule option pour amortir ces investissements était de faire la prise de mousse pour des tiers. En 2005, j'élaborais 12 000 bouteilles pour quelques collègues. Aujourd'hui, je compte une quarantaine de clients et le volume de bouteilles transformées a été multiplié par six», explique ce producteur du Nord vaudois.

Des cépages variés

Chaque appellation de vin effervescent a défini une liste de cépages autorisés. Prosecco n'autorise que deux cépages, le gléra et le verdiso. Xarello, macabeu, parellada et chardonnay composent 90% de l'encépagement des vignes qui fournissent le cava. La Champagne est connue pour son trio pinot noir, pinot meunier et chardonnay, bien que la législation permette l'utilisation de tous les membres de la famille des pinot (pinot gris, pinot blanc, etc.) et »





BON À SAVOIR

Petit lexique de l'effervescence

BLANC DE BLANCS

Effervescent élaboré exclusivement avec des cépages blancs.

BLANC DE NOIRS

Effervescent élaboré exclusivement avec des cépages rouges.

MILLÉSIMÉ

Effervescent élaboré avec la récolte d'une seule année.

GAZÉIFICATION

Processus qui permet de créer l'effervescence en ajoutant sous pression du gaz carbonique dans du vin ou du soda.

CUVE CLOSE

Dite aussi méthode Charmat. La prise de mousse se fait dans

une cuve en inox sous pression et non en bouteille.

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Dite aussi méthode champenoise, qui permet d'obtenir un vin effervescent grâce à une seconde fermentation en bouteille.

VIN DE BASE

Sans sucre et doté d'une acidité importante, c'est un vin «normal» auquel on ajoute des levures et du sucre pour le transformer en effervescent.

VEILLISSEMENT SUR LATTES

Durée de la prise de mousse. En Champagne, elle est de 15 mois pour les bruts sans année et de 3 ans pour les millésimés.

PRISE DE MOUSSE

Adjonction de sucre et de levures dans un vin tranquille. En transformant celui-là en

alcool, celles-ci produisent du gaz carbonique qui se dissout dans le vin et crée l'effervescence.

REMUAGE

Opération qui consiste à faire descendre le dépôt de levures vers le bouchon de la bouteille en inclinant progressivement et sur plusieurs jours celle-ci vers le sol.

DÉGORGEMENT

Opération qui consiste à geler le dépôt de levures créé par le remuage, à l'expulser et à le remplacer par la liqueur d'expédition.

APPELLATION

Brut, sec ou doux, selon le taux de sucre rajouté dans la liqueur d'expédition, suivent – en Suisse comme dans la plupart des pays – les normes champenoises.

Terre & Nature SA
1003 Lausanne
021/ 349 40 72
www.terrenature.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 23'149
Parution: hebdomadaire



N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 20
Surface: 208'486 mm²



» d'anciens cépages comme l'arbane et le petit meslier.

Dans la majorité des cas, les producteurs helvétiques suivent la tendance internationale qui consiste à utiliser principalement les cépages pinot noir et chardonnay pour les bruts dépourvus d'appellation prestigieuse. Un choix encouragé par le fait que le premier soit la variété la plus plantée en Suisse et que le second donne sous nos latitudes des résultats assez limités en vin traditionnel. Néanmoins, la diversité de l'encépagement du vignoble helvétique se retrouve dans la composition des bulles suisses. Lors de la dégustation commentée ci-dessous, des mousseux d'amigne, de pinot gris, de merlot, de chasselas, de gamay ou encore de kerner côtoyaient les bruts plus classiques à base de pinot noir ou de chardonnay.

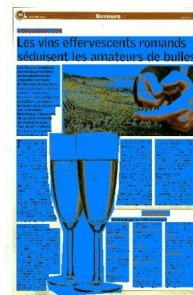
A côté de Daniel Marendaz, d'autres professionnels se sont spécialisés dans la bulle suisse. Le meneur incontesté demeure Mauler, dont la production dépasse le demi-million de bouteilles annuelles, suivi par des entreprises comme Jacques Germainier, en Valais, ou Xavier Chevalley, à Genève. A côté de ces défenseurs de la

méthode traditionnelle, développée et perfectionnée en Champagne, d'autres producteurs comme la Cave de Genève, Thiébaud à Bôle (NE) ou Uvavins, sur la Côte, ont opté pour la cuve close, processus utilisé pour le prosecco. Plus rapide et peu gourmande en main-d'œuvre, cette technique permet de mettre sur le marché des mousseux moins onéreux mais de bonne qualité. Troisième technique courante en Suisse, la gazéification donne une effervescence grossière réservée aux cuvées d'entrée de gamme.

Inconditionnel de la méthode traditionnelle, Daniel Marendaz estime que si la qualité des effervescents suisses augmente au fil des ans, il existe encore une marge de progression importante: «La date de récolte – quand le raisin présente une forte acidité mais a perdu son côté végétal – et le pressurage sont des étapes cruciales de l'élaboration du vin de base que l'on peut encore affiner. En ce qui concerne la prise de mousse, la qualité du produit fini dépend beaucoup du vieillissement sur lattes. Plus il se prolonge, plus la bulle sera intégrée au vin. Pour obtenir l'élégance et la finesse qui les caractérisent, les Champenois gardent

Terre & Nature SA
1003 Lausanne
021/ 349 40 72
www.terrenature.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 23'149
Parution: hebdomadaire



N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 20
Surface: 208'486 mm²

leurs bruts pendant au moins dix-huit mois sur lattes (voir encadré en page 20).»

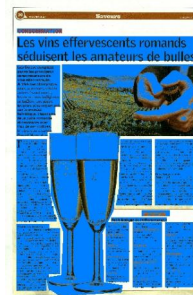
La commercialisation, un défi

Et lorsque tout a été fait dans les règles de l'art, les bulles suisses peuvent-elles se hisser au niveau de leur prestigieux modèle? «Nous pouvons faire aussi bon, mais le potentiel de vieillissement reste lié à une bonne acidité et à un pH bas, ce qui est plus le cas en Champagne qu'en Suisse», poursuit le vigneron vaudois qui ne voit qu'un obstacle à la reconnaissance de la bulle helvétique. «Il nous manque une appellation porteuse et fédératrice. Effervescents et mousseux sont des termes qui n'ont aucun attrait pour le consommateur. Pour que les ventes décollent et que l'on construise une image porteuse, il faut que les professionnels se mettent d'accord sur

un terme commun aux bulles suisses.» Si Daniel Marendaz a déjà quelques idées en tête, les propositions sont les bienvenues, car l'objectif affiché est de parvenir à trouver un consensus en 2014, afin de le faire adopter dans les plus brefs délais par les autorités législatives fédérales.

ALEXANDRE TRUFFER ■





Terre & Nature SA
1003 Lausanne
021/ 349 40 72
www.terrenature.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 23'149
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 20
Surface: 208'486 mm²

Huitante-quatre bruts romands dégustés **DIX COUPS DE CŒURS DE «TERRE&NATURE»**

Le 18 novembre, Laurent Probst, webmestre du blog Vins-Confédérés a organisé une dégustation d'effervescents suisses. Natacha Décoppet, responsable marketing de Terre & Nature, et Alexandre Truffer, rédacteur en chef adjoint du magazine Vinum, faisaient partie des douze professionnels à avoir dégusté les 84 mousseux fournis par les producteurs. Voici la sélection de leurs coups de cœur parmi les bruts:



Brut impérial, Domaine Marendaz Method (VD)

Elevé cinq ans sur lattes, ce blanc de blancs offre une robe pâle aux légers reflets dorés, un nez complexe dans lequel les fins nez retrouveront du melon, de la cannelle, de la mirabelle et du calisson, une bouche crémeuse très bien équilibrée, une bulle fine et une finale d'une remarquable persistance.

Prix: 25 francs



Symphonie de Morat, Brut, Domaine du Vieux-Moulin Môtier-Vully (FR)

Une robe claire, un nez délicat où pointent de la poire, de la pêche blanche et de la brioche, une attaque tout en finesse, une bouche charnue dotée des mêmes arômes fruités qu'au bouquet et une finale tendue composent un brut de belle facture.

Prix: 26 francs



Brut de la Cave Philippe Bovet Givrins (VD)

Deuxième au Grand Prix du vin suisse 2013 et à la Sélection des vins vaudois. Chardonnay vineux et structuré. Nez peu intense de brioche et de raisin, attaque fruitée, bouche longue et fruitée qui se signale par son équilibre et sa tension ainsi que par la persistance de sa finale.

Prix: 28 francs



Tsampéhro I, Clos de Tsampéhro Flanthey (VS)

Belle robe brillante, nez expressif et complexe de fruits secs, de mie de pain et d'agrumes, bouche à la fois structurée et vive portée par une bulle fine, finale longue où cohabitent des fruits blancs et une pointe de silex font de ce coup d'essai un coup de maître.

Prix: 38 francs

Terre & Nature SA
1003 Lausanne
021/ 349 40 72
www.terrenature.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 23'149
Parution: hebdomadaire



N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 20
Surface: 208'486 mm²



**Les Perles
de Lavaux,
Blanc de Blancs,
Domaine Gévaz
Grandvaux (VD)**

A base de doral. Robe très claire et un nez de fruits blancs. On y découvre de la poire, du raisin et une pointe de pêche blanche. La bouche crémeuse et soyeuse s'appuie sur une bulle discrète et une pointe d'amertume finale plutôt tonique. Un vin festif.

Prix: 25 francs



**Cuvée Excellence
Brut 2009,
Mauler & C° SA
Môtiers (NE)**

Assemblage de pinot noir et de chardonnay élevé 36 mois en cave. Il offre un nez complexe de fruits frais, de fleurs blanches, de mie de pain, une bouche crémeuse, vineuse et structurée, une effervescence élégante et une finale soyeuse de belle persistance.

Prix: 33 francs



**Genevoisie, Brut
2009, Domaine
Les Perrières
Peissy (GE)**

Troisième au Grand Prix du vin suisse 2013. Blanc de blancs à l'excellent rapport qualité-prix. Robe éclatante, nez expressif et frais. Notes de pomme, de poire et de pêche blanche. La bouche marie harmonieusement une matière mûre, une aromatique élégante, une bulle fine, le tout porté par un agréable fraîcheur.

Prix: 21 fr. 50



**Cuvée Prestige
Louis Thiébaud,
Thiébaud & C° SA
Bôle (NE)**

Chardonnay médaillé d'or au concours Chardonnay du monde 2013. Robe claire et brillante, nez élégant de fleurs de tilleul et de mie de pain, attaque vive sur des arômes de pomme verte, équilibre entre structure et vivacité, bulle fringante et finale d'abricot frais.

Prix 24 francs



**Apex 09-12,
Domaine
La Colombe
Féchy (VD)**

Vendangé en 2009 et dégorgé en 2012. Le nez présente une aromatique expressive de fruits blancs mûrs et de fruits secs comme la noisette et les amandes. Sa bouche, structurée et puissante, charme par sa fraîcheur et sa bulle fine. Une forte personnalité.

Prix 26 francs



**L'Amignonne 2010,
Cave du Vieux-
Moulin
Vétroz (VS)**

Unique effervescent à base du cépage amigne. Robe aux nuances dorées. Nez expressif et complexe dans lequel on retrouve de la rose, du raisin, de l'ananas frais, de la mandarine mais aussi de la noisette et de l'amande. En bouche, un fruité bien présent. Bulle élégante.

Prix 29 francs