

## Inhaltsverzeichnis 14.07.2009

Lieferschein-Nr.: 4849504  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 1  
Total Seitenzahl 2

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
30.06.2009	Plaisirs / Gastronomie Magazine <i>Le Domaine Château Maison Blanche fête à Yvorne son quadri-eentenaire</i>	25'000	1

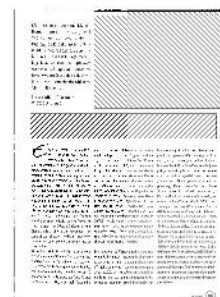
# Le Domaine Château Maison Blanche fête à Yvorne son quadri-centenaire



Manoir clair et lumineux, Maison Blanche, au cœur des vignes à Yvorne, évoque une sorte de Château de la Belle au Bois Dormant. La nature apporte sa contribution au rêve : à l'ouest du village, la pente devient abrupte avec ses coteaux étagés en minuscules terrasses, sur lesquels se détache la noble silhouette du Château Maison Blanche...

Texte : Albert Clarmont  
Photo : D. Clément

**E**rigé une première fois en 1573 par les Sieurs d'Erlach, cet édifice sera enterré, onze ans plus tard sous les décombres d'un gigantesque éboulement, descendu depuis Corbeyrier. Il ne sera rebâti qu'en 1609. Gravée dans la pierre, une dédicace, portant la mention « 1609 », consacre cette renaissance. En 1930, les familles Schenk et Rosset, toutes deux de Rolle, s'unissent pour acheter le domaine avec la ferme ambition d'en faire l'un des plus beaux fleurons du vignoble vaudois. Mission accomplie, dès les premières décennies, alors qu'aujourd'hui, près de 80 ans plus tard, Maison Blanche est sans conteste l'un des Yvorne les plus recherchés. En 2007, le Château Maison Blanche a fait l'objet d'un réaménagement



complet pour abriter un centre d'études et de rencontres, lieu de réunions, de séminaires et d'expositions.

Au plan viti-vinicole, le Domaine de Maison Blanche est constitué de 7,5 ha de vignes, plantées sur un sol d'éboulis donc très caillouteux mais avec de fortes proportions d'argile; ces vignes sont cultivées en cordon permanent et conduites en taille courte et à forte densité de plantation (11'000 pieds/ha). Cette taille courte, faite de «gobelet» à trois cornes ou de cordon «Royat», est associée, par le maître-vigneron passionné qu'est Jean-Daniel Suar-det (en poste depuis 1987), à une conduite de la vigne de qualité et respectueuse des plantes et des sols. Atouts auxquels il convient d'ajouter une production sévèrement maîtrisée permettant aux vins du Domaine d'être des ambassadeurs prestigieux de l'appellation Yvorne. Vinificateur remarquable Alain Gruaza, pour sa part, longtemps marqué de son empreinte l'exceptionnelle qualité des crus du Château Maison Blanche. Thierry Ciampi lui a succédé comme œnologue depuis la récolte 2007. Fils de vigneron et, lui aussi, supérieurement doué, il travaille dans le même esprit que son prédécesseur. Perpétuant une tradition centenaire, les vins sont élevés en foudres de chêne, dans les caves du Domaine.

Le microclimat de Maison Blanche est fait de courants thermiques ascendants et descendants, entre le Léman et le sommet des Tours

d'Aï qui le dominant. Il confère aux vins qui y sont récoltés des caractères de vivacité et d'intensité en tout point remarquables. Le cépage-roi est naturellement le chasselas: on le trouve sur quelque 6 ha, le solde étant complanté en cépages nobles rouges, soit pinot noir, gamay, gamaret, garanoir et diolinoir. Le chasselas du Domaine offre une robe jaune pâle; c'est un vin puissant aux arômes de miel et de fruits blancs, subtilement «terroité pierre à fusil». Un compagnon idéal pour les poissons grillés ou en sauce, les viandes blanches ou encore les spécialités au fromage. Ce sont d'ailleurs ces qualités qui ont permis au Château Maison Blanche 2007 d'être récompensé au Grand Prix des Vins Suisses 2008, en obtenant le 2<sup>e</sup> rang sur les 302 chasselas dégustés lors de ce concours. Il faut encore relever que Maison Blanche fait partie de l'Association «Clos, Domaine & Châteaux» marque distinctive de quelques-uns des plus beaux domaines viticoles suisses. Il vient encore d'être choisi cette année pour rejoindre les 30 membres de l'Association «Mémoire des Vins Suisses» (MDVS) qui a pour objectif d'améliorer la notoriété des vins suisses de grande qualité, chez nous comme à l'étranger. Ceci en mettant principalement l'accent sur le potentiel de garde, encore peu connu, qui caractérise des grands vins suisses.