

Inhaltsverzeichnis 10.11.2009

Lieferschein-Nr.: 5039805
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 5
Total Seitenzahl: 7

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

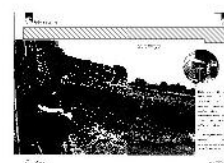
		Auflage	Seite
05.11.2009	Plaisirs / Gastronomie Magazine <i>CHRISTIAN VESSAZ ...un maître du Vully</i>	25'000	1
04.11.2009	Handelszeitung <i>Bibliothek erlesener Schweizer Weine</i>	46'866	7

CHRISTIAN VESSAZ...un maître du Vully




Texte : Michel Vidoudez
Photos : Jean-Guy Python

**C'est une bien jolie histoire que celle qui s'est tissée entre le Cru de l'Hôpital, sur les coteaux du Vully, et Christian Vessaz, son actuel administrateur...
Tout commence en 2002, lorsque le président de la Bourgeoisie de Morat cherche un nouvel administrateur pour le domaine «Cru de l'Hôpital» au Mont du Vully et qu'il ne reçoit qu'une seule réponse à son annonce, celle de Christian Vessaz.**



Argus Ref 36990157

 e citoyen,
alors âgé de 25 ans,
est originaire de la partie vau-
doise de cette belle région viticole qu'est
le Vully. M. Vessaz vient de terminer avec
succès l'Ecole d'ingénieurs de Changins...
Les choses se passent bien puisque, pres-
que dans la foulée, on lui remet les clés
de la cave, on lui fixe un budget et on le
laisse agir à sa guise... Rapidement les
résultats seront au rendez-vous: impres-
sionnants, ils viennent prouver à l'envi
que l'homme était bel et bien digne de la
confiance placée en lui!

En effet, ambitieux, engagé et d'une matu-
rité étonnante, le jeune œnologue a réussi
à faire de ce vignoble historique l'adresse
vinicole la plus prestigieuse du lac de
Morat. Pas étonnant, puisque, finalement,
il s'est ainsi retrouvé à la tête d'un domaine
historique, propriété de la bourgeoisie de
Morat et implanté depuis le XV^e siècle sur
les premiers coteaux du Vully, au bord du
lac de Morat. «Cru de l'Hôpital», le nom
est un héritage de
ces temps anciens
où les vins étaient
destinés exclusive-
ment à l'Hôpital Bour-
geoisial de Morat...

Cependant les choses ont
évolué et, depuis plusieurs décen-
nies, les vins de ce Domaine sont égale-
ment accessibles à la clientèle privée,
comme à l'Hôtellerie et à la Restauration.
Et Christian Vessaz est loin d'être étranger
à cette évolution qui est aussi, en même
temps, remarquablement qualitative...
Voilà pourquoi il nous a semblé tout à fait
opportun et justifié de rendre visite à cette
figure du Vully et d'en dresser le portrait!

DEUX TERROIRS DISTINCTS

Par le hasard d'une date qui avait été
retenue quelque temps à l'avance, nous
nous sommes présentés au Domaine du Cru
de l'Hôpital, à Môtier, le jour où débutaient
les vendanges... Cela n'a heureusement
pas semblé perturber M. Vessaz qui est, en
bon professionnel, un habitué des aléas de
la nature... Et c'est avec le sourire qu'il a
commencé par évoquer son domaine...
Un domaine qui occupe aujourd'hui une
superficie de 9 hectares où sont plantés
10 cépages lui permettant de produire dix
vins différents. Des cépages cultivés sur
un terroir de molasse comme seul le Vully
peut l'offrir et qui dévoilent une grande
typicité ainsi qu'une belle précision aro-
matique. Un terroir que le vigneron-œno-
logue commente ainsi: «dans la partie
supérieure du Vully, la molasse affleure
par endroits. Les sols y sont peu profonds
et souvent légers (riches en sable). Ils ont
une réserve hydrique relativement faible
et constituent un terroir de pente. Dans
les vignes plus basses, les sols se sont
épaissis par l'accumulation de particules
érodées. Les sols sont souvent plus riches
en silt, donc plus tassants, et possèdent
un régime hydrique plus fourni: c'est un
terroir de fond. Toutes les vignes du «Cru
de l'Hôpital» sont idéalement exposées au
sud, sud-est et sont partiellement abri-
tées des vents froids du plateau. De ce fait,
on observe relativement peu de différences
de microclimat. Ainsi, «l'effet terroir» est
principalement influencé par le type de
sol. La pente, mais aussi la profondeur du
sol auront une grande influence sur les
vins, souligne encore M. Vessaz

LE CHOIX DES CÉPAGES

Concernant le choix des cépages, notre
hôte résume les choses de la manière sui-
vante: «les sols en coteaux du «Terroir de
pente» favorisent la maturation précoce

du raisin grâce à l'influence positive de la pente et du régime hydrique limitant: ainsi, les sols se réchauffent vite, car ils sont de faible profondeur en terre végétale et l'on y retrouve rapidement la molasse sous-jacente. C'est ici que nous avons planté nos pinots noirs et nos spécialités comme le Traminer, le Pinot Gris, le Chardonnay et le Viognier. Ce sont des vins riches – car on arrive chaque année, pour ces cépages tardifs, à une bonne maturité du raisin – dans lesquels on retrouve généralement une bonne minéralité due à la molasse. Les bas de coteaux constituent notre «Terroir de fond» et montrent des sols profonds et bien pourvus en eau et en éléments nutritifs. La vigne y prospère ainsi sans état de stress qui peut donner une amertume négative dans les blancs. Nous y avons installé nos chasselas qui sont ainsi tout en finesse et possèdent une belle harmonie. Le gamaret y est également bien adapté. Il ne faut jamais oublier que le chasselas c'est de la dentelle et qu'il peut faire de grands blancs; surtout ici, où nous sommes plus sur la finesse que sur le volume! Bien sûr, nous avons plus de potentiel sur les blancs aromatiques ou semi-aromatiques, comme le Pinot gris, le Freiburger, croisement entre le Pinot gris et le Sylvaner réalisé à Fribourg-en-Brigau, le Traminer ou encore le Viognier. Et M. Vessaz d'expliquer: «Je ne cherche plus à diversifier. La seule question que je me pose: c'est comment diversifier en nous spécialisant dans les domaines où nous sommes déjà bons. Inutile de plancher sur une trentaine de cépages sur peu d'hectares et de tout faire à moitié! Je ne suis pas un donneur de leçon mais je crois qu'il faut savoir se spécialiser sur ce qu'on fait de meilleur, même si une certaine pression de la clientèle pouvait laisser suggé-

rer qu'elle attend une nouvelle étiquette presque à chaque millésime!

ENCÉPAGEMENT ET PRODUCTION

Notre encépagement est dominé par le chasselas (35%) et le pinot noir (30%); suivent les spécialités très prisées comme le Traminer, le Pinot Gris, le Chardonnay et le Sauvignon blanc. Notre cave construite dans les années 1970, a été rénovée en 2008. Nous n'y vinifions que les raisins provenant du domaine, ceci dans une optique qualitative qui doit nous permettre de maîtriser la production de A à Z, soit de la plantation de la vigne à la commercialisation du produit fini. Notre production est d'une moyenne annuelle de 65'000 bouteilles, dont 5'000 de Pinot gris, 4'000 de Traminer et 1'000 de Viognier. Produit de niche, ce dernier cépage ne sort pas à son meilleur chaque année, mais en 2007, il était magnifique... Mais il devrait l'être plus encore en 2009!

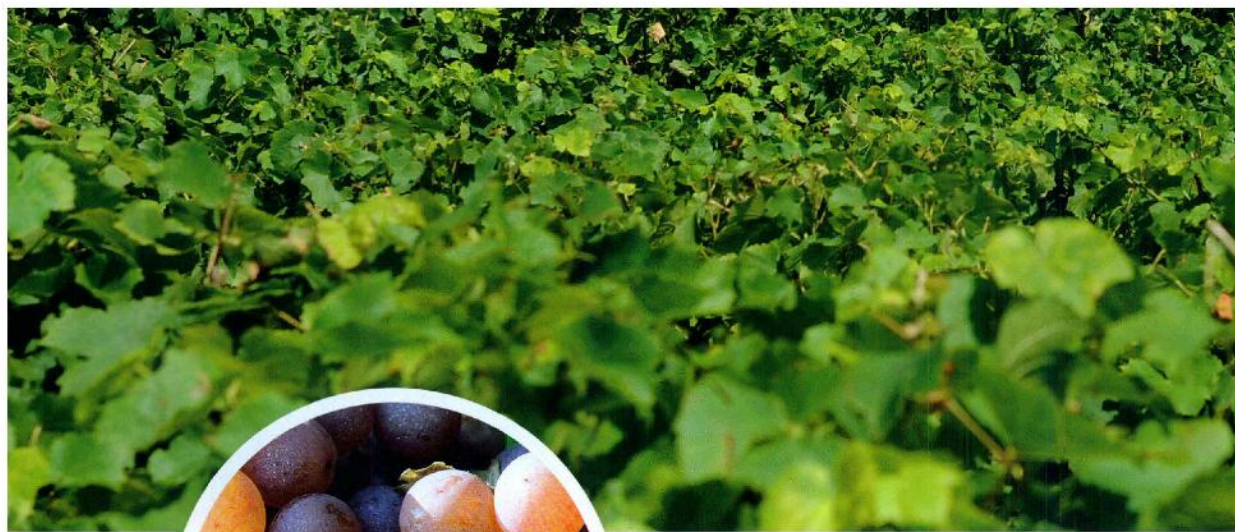
Quand on lui demande s'il se montre en faveur de l'alignement des deux Vully sur une seule AOC, l'œnologue répond: «Venant du Vully vaudois, je suis donc en principe pour... Je trouve cependant aberrant que les deux cantons n'aient pas la même législation... Ça ne sera pas facile de les unifier, mais des tentatives de rapprochements sont actuellement menées. Mais, pour nous, il ne s'agit surtout pas de sacrifier notre sacro-sainte qualité sur l'autel du mariage avec les réglementations vaudoises! Une qualité qui nous a permis d'obtenir notre plus belle récompense: notre entrée, grâce au Traminer, au sein de la «Mémoire des Vins Suisses» (MDVS), un club original qui fixe des critères de sélection groupant quatre paramètres incontournables:

- Les vins MDVS comptent, depuis des années, voire des décennies, parmi les valeurs sûres de leur territoire (région).

- Ces vins représentent l'expression suprême de la typicité de leur région de production.
- Ils sont imprégnés d'un style clairement identifiable.
- Enfin, ils possèdent le potentiel de se développer positivement pendant dix ans au minimum.

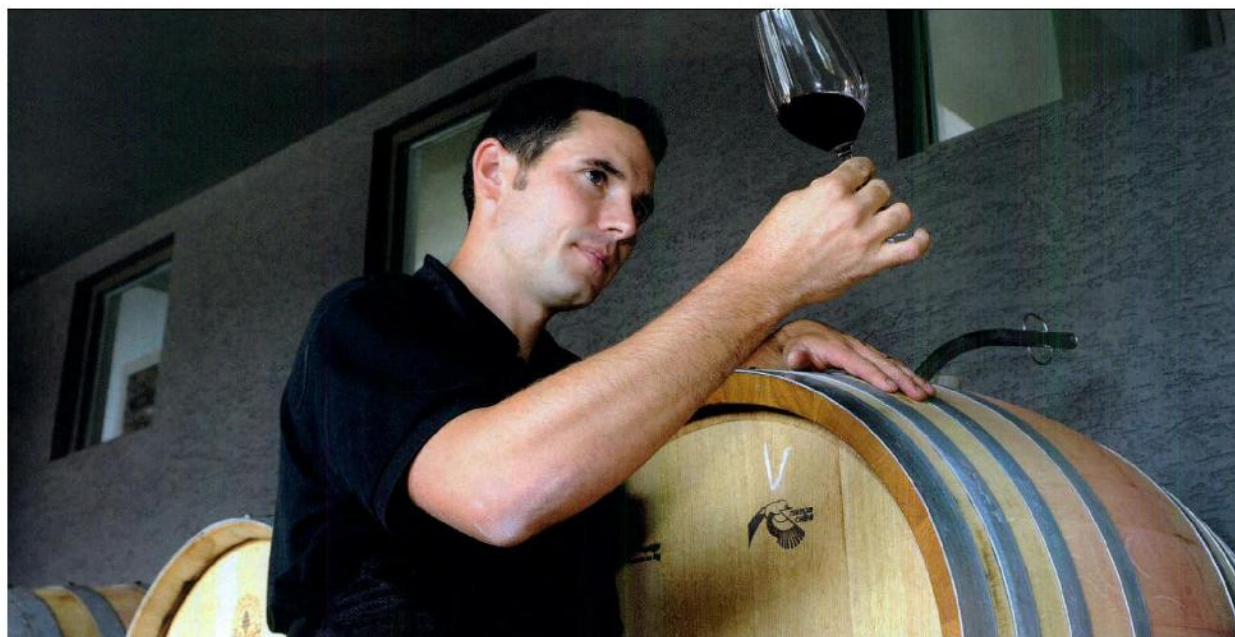
(MV)

Tél. 026 673 19 10 • www.cru-hopital.ch



« Le nom, «Cru de l'Hôpital»
est un héritage de ces temps anciens. »

Argus Ref 36990157



Argus Ref 36990157

Traminer ou Gewürztraminer ?

Quelle est la différence? Mathieu Kilcher, technicien en agro-alimentaire a effectué un travail de Diplôme de l'Ecole technique en agro-alimentaire de Grangeneuve sur le profil aromatique du Gewürztraminer, travail qu'il a réalisé au Domaine de la Bourgeoisie de Morat. Cette étude se construit sur la comparaison analytique et sensorielle entre des Gewürztraminer du Vully et d'autres régions. On y apprend qu'en fait, le Gewürztraminer, appelé «Savagnin rose aromatique» en français, appartient à la grande famille hétérogène des Traminer. Son nom «Gewürz» (= épicé) à consonance allemande, se trouve lié à son origine géographique, rattachée au village de Tramin, dans le Tyrol du sud italien mais germanophone. Dans cette famille des Traminer, les variétés se distinguent par des différences au niveau de la couleur et des arômes des baies. Le Gewürztraminer semble donc être le résultat d'une mutation naturelle d'un plant de Traminer (Savagnin rose) qui, par la suite, a été sélectionné et multiplié.

C'est ainsi que dans cette famille des Traminer, on distingue donc :

Savagnin blanc

Traminer, Vins du Jura, Païen ou Heida valaisans

Savagnin rose

Traminer, Klevner d'Heilingenstein (non aromatique)

Savagnin rose aromatique

Gewürztraminer, planté dans le monde entier.

Le Gewürztraminer est principalement planté dans des climats viticoles frais des zones septentrionales de l'Europe. Ceux du Vully, et particulièrement celui du Cru de l'Hôpital, sont des vins d'une intensité aromatique relativement puissante. Ils se démarquent par une grande précision aromatique sur les arômes typiques (rose, litchis, mais aussi de jasmin et de muguet) leur corps est l'allié d'un bouquet riche et d'une persistance gustative hors du commun. Ils sont issus, en partie, de vieilles vignes de traminer (plus de 30 ans). Pour la vinification, Christian Vessaz adopte la recherche aromatique comme fil conducteur, avec un élevage sur lie, afin d'assurer un gras qui équilibrera au mieux les arômes dominants du cépage. Le traminer du Cru de l'Hôpital est vinifié sans deuxième fermentation malo-lactique afin de préserver son dynamisme et sa vivacité. Le rendement n'est que de 3 dl au m²!

MÉMOIRE DES VINS SUISSE

Bibliothek erlesener Schweizer Weine

Nachhaltige Förderung Im Jahr 2002 lancierten vier Weinjournalisten das Langzeitprojekt Mémoire des Vins Suisse, dessen Ziel es ist, das Ansehen hochwertiger Schweizer Weine im In- und Ausland auf nachhaltige Weise zu fördern. An der Vereinigung Mémoire des Vins Suisse sind mitt-

lerweile 30 Spitzenproduzenten aus allen Landesteilen beteiligt; in den nächsten Jahren werden weitere dazukommen. Jedes Wintermitglied liefert Jahr für Jahr 60 Flaschen desselben ausgewählten Weines in einen zentralen Keller. Die so unaufhaltsam wachsende Bibliothek erlesener Schweizer Weine ist ein Novum, geht es doch den Initiatoren und Mitgliedern nicht darum, den

schnellen Promotionserfolg zu suchen, sondern das Alterungspotenzial der eingelagerten Weine zu verfolgen, zu dokumentieren und auch zu beweisen, dass - entgegen einem Vorurteil - erstklassige Schweizer Weine sehr wohl so vorteilhaft und würdevoll zu reifen vermögen wie die grossen Crus.

www.mdvs.ch



Argus Ref 36952853