

## Inhaltsverzeichnis 23.11.2010

Lieferschein-Nr.: 5670705  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 0  
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
20.11.2010	Le Temps <i>Pinot Blanc 2009, Henri Cruchon, Echichens</i>	45'506	1



Le Temps  
1211 Genève 2  
022/ 799 58 58  
www.letemps.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 45'506  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 28  
Fläche: 14'616 mm<sup>2</sup>

# Pinot Blanc 2009, Henri Cruchon, Echichens

**Vinothèque**  
Par  
Pierre-Emmanuel  
Buss

Chez les Cruchon, à Echichens, on travaille en famille depuis trois générations. Henri Cruchon a travaillé un temps avec son père, Alexandre, et son frère. A son compte depuis 1976, il a très vite été rejoint par ses fils Michel et Raoul. Le premier s'occupe du travail à la vigne, le second de la vinification. Leurs épouses s'occupent du travail administratif et de l'intendance, particulièrement lourde en période de vendanges. Henri, lui, s'occupe de la vente des vins du domaine. Allié à un goût constant pour l'innovation, l'addition de ces énergies a permis à la PME Cruchon de s'imposer comme une référence incon-

turnable sur La Côte et au-delà. Le domaine a fait un pas de plus vers l'excellence il y a dix ans en se lançant dans l'aventure de la biodynamie. Aujourd'hui, sur 42 hectares de vigne, 24 sont cultivés selon les préceptes de Rudolph Steiner, ce qui constitue un record national. Objectif avoué: magnifier l'expression de terroirs très variés, avec 112 parcelles réparties dans l'appellation Morges. Parmi les vins produits en biodynamie, le pinot blanc 2009 constitue une réussite, avec une très belle qualité de raisin et un rendement limité (35 hectolitres hectare). Le nez est intense, moyennement complexe, avec des arômes de fleur blanche, de citron confit et une note minérale. L'attaque est souple, avec beaucoup de matière et une légère onctuosité liée à la chaleur du millésime. Cette richesse est équilibrée par une belle

acidité - le vin n'a pas connu de fermentation malolactique - et une minéralité persistante. On perçoit une légère note rôtie liée à la présence de botrytis. Ce vin plaisir accompagne très bien un poisson servi avec une sauce aigre-douce.

Le domaine Henri Cruchon cultive une vingtaine de cépages qui donnent naissance à 35 vins. Les vins haut de gamme sont tous issus de la biodynamie. Parmi eux, Les Peytolères, chasselas racé et minéral, Noblesse, chardonnay aux accents bourguignons, et Le Raisenaz Grand Cru, pinot noir qui fait partie de la Mémoire des vins suisses.



**Où l'acheter?**  
Domaine Henri Cruchon,  
route du Village 32, 1112  
Echichens.  
Tél. 021/801 17 92.  
[www.henricruchon.com](http://www.henricruchon.com)  
Prix: 19 francs.