

Inhaltsverzeichnis 07.06.2011

Lieferschein-Nr.: 6009402
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 0
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
04.06.2011	Le Temps <i>Chardonnay 2009, Clos de la George</i>	44'450	1



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 44'450
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 26
Fläche: 14'738 mm²

Chardonnay 2009, Clos de la George

Vinothèque

Par
Pierre-Emmanuel
Buss



C'est un symbole de la quête d'excellence poursuivie depuis 20 ans par la maison Hammel. Issu d'une des plus belles parcelles d'Yvorne, le chardonnay Clos de la George est un vin rare: 1500 bouteilles sont produites chaque année, soit le contenu de 5 barriques. Ce petit volume résulte de la création, au début des années 1990, d'une cave spécifique pour produire des vins qualitatifs issus de cépages internationaux. Depuis lors, deux mondes cohabitent dans les murs du siège de Rolle: la cave des spécialités, qui réceptionne 300 000 kilos de raisin par vendange; la cave principale, qui en absorbe dix fois plus.

Egalement actifs dans le négoce, Hammel SA et son patron, Charles Rolaz, se sont donné les moyens de leurs ambitions. Le matériel de vinification est à la pointe de la technologie: pressoirs de dernière génération, extraction des moûts par gravité, utilisation d'amphore en béton pour l'élevage de certaines spécialités blanches. Pour les vins rouges, l'œnologue Fabio Penta privilégie les macérations préfermentaires à froid, de longues fermentations alcooliques avec levures indigènes

en cuve acier ouverte, avec pigeage journalier.

Orientés plein sud, les huit hectares en terrasse du Clos de la George accueillent plusieurs cépages blancs et rouges. Le chardonnay est minoritaire. Le millésime 2009 présente une robe or pâle avec des reflets verts. Le nez est sur la retenue, avec des arômes de pamplemousse, d'eucalyptus et une légère note empyreumatique (pain grillé) liée à son élevage sous bois. La bouche est ronde, mais sans embonpoint. La fraîcheur domine (5,7% d'acidité totale), avec un fruit acidulé et une finale minérale.

La société vaudoise encave 200 hectares de vignes dont 70 en propriété. La production annuelle avoisine les 3 millions de cols, dont 150 000 «spécialités». Dont plusieurs grandes réussites comme le chasselas l'Ovaille (Yvorne), racé et minéral, et la Cuvée Charles Auguste (Domaine de Crochet, Mont-sur-Rolle), assemblage rouge membre de la Mémoire des vins suisses.

Où l'acheter? Hammel SA,
chemin des Cruz, 1180 Rolle.

Tél. 021 822 07 07.

Rens: www.hammel.ch

Prix: 25 francs.