

Date: 01.04.2011

PME
MAGAZINE

PME Magazine
1211 Genève 13
022/ 919 79 00
www.pme.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 14'713
Parution: mensuelle



AGIR
Agence d'information
agricole romande

N° de thème: 540.12
N° d'abonnement: 1085158
Page: 102
Surface: 133'997 mm²



Comment j'ai primé le meilleur Chasselas du monde

Chaque année, des dizaines de vins reçoivent des médailles. Comment se passent ces sélections? Temoignage d'un membre du jury des derniers Lauriers de platine Terravin, qui récompensent le meilleur Chasselas vaudois (et donc du monde... selon les Vaudois).

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Observation des médias
Analyse des médias
Gestion de l'information
Services linguistiques

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, case postale, 8027 Zurich
Tél. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Réf. Argus: 41941293
Coupure page: 1/6



OLIVIER TOUBLAN

Le 25 novembre dernier, le label Terravin décernait ses lauriers de platine, récompensant le meilleur Chasselas vaudois de l'année. C'est un Calamin, de Lavaux, de Jean Vogel & Fils qui l'a emporté, devant l'archi-favori, le Sémillant 2009 de Jean-Michel Conne, qui venait de gagner la première place du Grand Prix du vin suisse. Comme quoi... Ce qui pose quelques questions intéressantes, pour expliquer cette différence de résultats: comment ces prix sont-ils décernés? Qui juge les vins, selon quels critères, avec quelles compétences? Dans le cas des lauriers de platine Terravin (voir l'encadré), *PME Magazine* avait été invité à faire l'exercice. Ce qui va nous permettre de vous raconter, de l'intérieur, comment se passe un de ces concours.

TECHNIQUE. La première étape est simple, très technique, permettant l'octroi d'un label de qualité aux vins sélectionnés. Le jury Terravin, composé de professionnels, vignerons ou œnologues, déguste les vins proposés, sur une base volontaire, par les vignerons vaudois. Au cours de l'année, des échantillons issus de près de 1000 cuves sont examinés par le jury qui, au final, après une sélection ardue, autori-

sera 160 étiquettes à arborer les lauriers d'or Terravin. Cent soixante étiquettes, c'est peu. C'est même très peu. Cela ne représente que 4,4% du volume total des Chasselas AOC vaudois, explique Philippe Herminjard, secrétaire-gérant de l'association.

Pour cette première sélection, seuls des critères techniques, objectifs, sont utilisés: les nuances du vin, sa limpidité, l'intensité des odeurs, celle des arômes, sa structure, etc. En tout, deux douzaines de critères de qualité, auxquels les vins doivent entièrement satisfaire, sous peine d'élimination.

DÉGUSTATEURS. Jusque-là, facile. C'est ensuite que cela se corse. Parmi les meilleurs crus aux lauriers d'or, certains frappent quand même les experts par leurs qualités exceptionnelles. Ils furent une trentaine en tout cette année. Suite à une nouvelle sélection – comme toujours à l'aveugle – par le jury Terravin, ils ne seront plus que 16 avant d'aborder l'étape finale, qui permettra de décerner les lauriers de platine.

C'est à ce moment que le rédacteur de *PME Magazine* entre dans la danse. Avec une trentaine de dégustateurs, venus de toute la Suisse: une poignée de journalistes spécialisés, plusieurs vignerons, les sommeliers

de grands chefs et quelques amateurs avertis. Plus, donc, l'auteur de cet article, qui avoue humblement apprécier les vins sans vraiment être un expert. Loin, très loin de là.

«Ce qui ne pose aucun problème, me rassure le président de l'association, Pierre Monachon, vigneron à Rivaz. Ces lauriers de platine doivent récompenser un vin qui plaît au consommateur final, pas seulement aux œnologues. Des gens comme vous, qui boivent du vin simplement pour le plaisir, sont donc un élément essentiel dans notre jury.» Me voilà rassuré. «C'est effectivement un classement hédoniste, confirme Philippe Corthay, qui conseille les caves parmi les plus connues de la région, un classement totalement subjectif et assumé comme tel.»

PREMIER TOUR. Je m'assieds donc à ma place, une longue table nappée de blanc, dans les étages du restaurant de l'Hôtel de Ville, à Crissier (eh oui, les vignerons vaudois ne se refusent rien, pas même un repas chez Philippe Rochat pour se récompenser de leurs efforts!). Devant moi, une feuille blanche sur laquelle je vais pouvoir gribouiller mes remarques de dégustation, un peu de pain ►



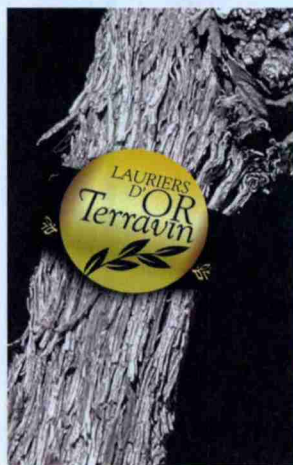
PME Magazine
1211 Genève 13
022/ 919 79 00
www.pme.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 14'713
Parution: mensuelle

N° de thème: 540.12
N° d'abonnement: 1085158
Page: 102
Surface: 133'997 mm²

Terravin, comme une petite PME

Le label de qualité Terravin a été créé en 1963. L'Office est une émanation de la Fédération vaudoise des vigneron·nes. Il s'autofinance entièrement avec la vente des vignettes visibles sur les bouteilles ayant obtenu les Lauriers d'or. Chaque étiquette coûte 20 centimes et, bon an mal an, l'association en vend 2 millions. «Cette vente permet d'assurer financièrement notre fonctionnement et la promotion de nos crus», explique Philippe Herminjard, secrétaire-gérant. Les Lauriers d'or Terravin sont un label de qualité et non un concours comme le sont les Lauriers de platine. Les Lauriers d'or couronnent chaque année les meilleures cuvées du terroir vaudois (et uniquement vaudois). Pour mériter cette récompense, ils doivent être agréés par un collège d'œnologues et d'experts, jugeant à l'aveugle sur échantillons anonymes, dans des conditions de test rigoureusement définies, reposant sur une fiche



technique très pointue. Les dégustateurs ne voient jamais les bouteilles, même chemisées. Seuls, cépage, région de production et millésime leur sont communiqués. L'appréciation se fait toujours au vote secret et la discussion n'est ouverte qu'une fois les bulletins remis. Depuis trois ans, l'association remet également les Lauriers de platine au meilleur des Lauriers d'or, à la suite d'une sélection un peu différente, plus subjective, plus hédoniste, plus proche du client final, telle que décrite dans cet article.

► pour se rétablir le goût entre deux verres, un crachoir et quatre verres vides. Qui vont accueillir les vins, rendus anonymes dans des carafes que l'on ne distingue que par leur numéro.

Et je me lance. Une gorgée du premier verre, puis du deuxième, puis du troisième, je reviens au deuxième, entame le quatrième, qui fait montre d'une belle acidité, retourne au premier, un peu trop gras, avant de décider que, finalement, le deuxième est bien le meilleur de cette série. Ça tombe bien, c'est le Sémillant de Jean-Michel Conne (celui qui a gagné la première place du Grand Prix du vin suisse). Mais cela, je ne l'apprendrai qu'après la remise des Lauriers de platine, et après avoir constaté mon inconstance.

SUBJECTIVITÉ. Comme au foot, ce premier tour des dégustations est organisé en trois finales différentes. A chaque finale, la moitié des vins ayant obtenu les moins bonnes notes est éliminée. Nous dégustons 16, puis huit et enfin quatre vins, soit 28 au total.

Aux différentes tables, les mines sont concentrées, les bruits de succion font sourire, comme une colonie d'enfants qui n'auraient pas appris à manger correctement leur soupe, les crus tournent dans les verres, les regards hésitent, les mains se figent une seconde en l'air... avant d'écrire sur la feuille la note qui décidera le sort du vin. Une fois cette note donnée au président du jury, les langues se délient, les



commentaires fusent. «Le 2
seul à placer tel vin en tête ou
en queue de préférence.

*Tous ces vins
sont la crème des
Chasselas, donc
sinon semblables,
du moins
homogènes.*

était bien parfumé, avec une
jolie acidité résiduelle, c'était
mon préféré.» «Ah oui? Moi
je l'ai trouvé trop beurré, j'ai
préféré le 4.»

A l'écoute de toutes ces notes
données par les dégustateurs,
une chose est sûre, il n'y a pas
de consensus. Avec parfois
même des divergences éton-
nantes entre les experts. Tel
vigneron réputé préfère le 1,
un vin qui, quelques secon-
des plus tard, sera considéré
comme le plus mauvais de la
série par le sommelier du res-
taurant de Philippe Rochat.
Comme quoi, tous les goûts
sont vraiment dans la nature.
Comme quoi, surtout, il n'y a
pas de goût juste et sa propre
opinion, même si l'on n'est
pas expert, est aussi valable
que n'importe quelle autre.
D'ailleurs, jamais tout au long
de ma dégustation, je ne serai

DEMI-FINALE. La demi-finale
début. Seuls restent les huit
meilleurs vins. Et l'exercice
recommence. Impossible, du
moins pour moi, de me souve-
nir quelle note j'avais donnée
à ces mêmes vins au tour pré-
cédent. Impossible aussi pour
mes compagnons de table,
pourtant tous des vigneron
accomplis. Ce qui me rassure.
«Tous ces vins sont la crème de
la crème des Chasselas, donc
sinon semblables, du moins
homogènes, ce qui explique
la difficulté à les reconnaître
d'un tour à l'autre, explique
Pierre Monachon. Qui ajoute,
un brin ironique: Je pense
d'ailleurs que la plupart des
vignerons ne reconnaissent
même pas leur propre vin dans
ce type de dégustation.»

Les vigneron, je ne sais pas,
mais pour moi, la cause est
entendue. A tel point que, lors
du deuxième tour, je vais met-
tre en tête un vin que j'avais
mis en dernière position de
sa série au tour précédent! La
honte! A moins que, la jour-
née avançant, mon palais se
soit un peu modifié et qu'il
se soit mis à apprécier diffé-
remment les chasselas qui lui
étaient proposés.

Ce qui me rassure, c'est que

ne suis pas le seul à vivre
cette expérience, puisque le
fameux Sémillant de Jean-
Michel Conne, qui avait eu la
moyenne la plus élevée lors
du premier tour, ne va (juste)
pas passer ce deuxième tour.
Il se retrouvera cinquième au
classement final. Ouf, je suis
changeant, mais les autres
experts aussi.

FINALE. Arrive le moment de
la finale. Quatre vins en lice.
Et l'exercice recommence une
ultime fois. Les crachoirs sont
pleins, le pain n'est plus qu'un
souvenir, les langues sont un
peu pâteuses, les palais fati-
gués, mais c'est la dernière
ligne droite et tout le monde
est concentré.

Pour moi, rebelote, puisque je
ne vais donner que le quatriè-
me rang au Calamin de Jean
Vogel & Fils, qui va pourtant
remporter les lauriers de pla-
tine. Heureusement pour mon
ego, je ne suis pas le seul à le
faire. «Les quatre finalistes
étaient tous des vins d'un
très bon niveau, me rassure
le vigneron Marco Grognez,
ce qui les rendait difficiles à
départager.»

A vrai dire, j'avais classé ce
Calamin troisième au pre-
mier tour de la dégustation,
premier au deuxième tour et



PME Magazine
1211 Genève 13
022/ 919 79 00
www.pme.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines populaires
Tirage: 14'713
Parution: mensuelle

N° de thème: 540.12
N° d'abonnement: 1085158
Page: 102
Surface: 133'997 mm²



EXPERTISE. Les crus tournent dans les verres, les regards hésitent, les mains se figent une seconde en l'air... avant d'écrire sur la feuille la note qui décidera du sort du vin.

donc seulement quatrième lors de la finale. «Souvent femme varie», assure le diction; il n'y a pas que les femmes, semble-t-il...

ÉTONNEMENTS. D'ailleurs, une fois le nom des 16 candidats dévoilé, et leur classement au fil des trois tours affiché, les commentaires fusent. Certains sont étonnés de voir le vainqueur de l'année passée avoir été éliminé dès le premier tour, d'autres regrettent que leur favori n'ait convaincu qu'une minorité, d'autres encore assurent que

le troisième était meilleur que le deuxième, et ainsi de suite. Bref, rien que de bien normal: comme après chaque remise de prix, quel que soit le produit récompensé, les avis des experts divergent. En fin de compte, cet exercice m'a bien plu. J'y suis allé un peu craintif, j'en ressors rassuré.

Alors que je pensais faire face à une sorte d'unanimité des experts, qui auraient objectivement pu juger de la qualité supérieure d'un vin sur un autre, je me suis retrouvé face à des gens qui, incontestablement, en savent mille fois plus

que moi sur les vins, mais qui, au moment de déguster, ne sont finalement que des êtres humains comme les autres, avec leurs préférences très subjectives.

Ce qui fait, au final, que mon goût, que votre goût, lecteur amateur de bons crus, n'est pas moins sûr (ni plus, d'ailleurs) que celui d'un expert. Comme dans tout, il faut juste assumer ses choix et surtout ne boire que ce que l'on apprécie, et tant pis si les doctes experts ne sont pas d'accord avec vous.



Les Lauriers du millésime 2009

Le Calamin de Jean Vogel & Fils, de l'appellation Lavaux, a été élu meilleur Chasselas vaudois Terravin du millésime 2009.

Suivent deux ex æquo: le Dézaley «Côtes des Abbayes» de Jean-Luc Blondel et le Calamin de Didier et Jean-Jacques Rouge.

En quatrième position, encore un vin de Lavaux, l'Epeses «Petit Duc» de Jean-François Chevalley.

Après ces premiers prix, restent les 12 autres finalistes pour ce millésime 2009. Des finalistes qui étaient l'Yvorne «Chant des Resses» des Artisans Vignerons d'Yvorne, et

l'Yvorne de Stéphane Borter, tous deux de l'appellation Chablais, et 10 crus de l'appellation Lavaux: l'Epeses «La Perle», le St-Saphorin «Pré-Lyre» et le Calamin «L'Arpège» de Jean-Luc Blondel, le St-Saphorin «Le Timbalier» de Jean-François Chevalley, le St-Saphorin «Sémillant» de Jean-Michel Conne, le Villette «Clos des Roches» de Pierre Joly, le St-Saphorin «Les Blassinges» de Pierre-Luc Leyvraz, le Dézaley «Côtes-Dessus» de Pierre Monachon, le Chardonne «Le Chardon d'Argent» de Jean-François Neyroud et le St-Saphorin «Le Louchy» d'Henri Pinget. ■