

Chasselas

Les millésimes se complètent qualitativement

À propos de la lettre de lecteur de M. André Duperrut intitulée «Soupe à l'AOC de chasselas?» («24 heures» du 27 septembre 2021).

Dans son courrier, André Duperrut s'insurge contre le coupage (légal) de millésimes dans le chasselas vaudois. Précisons d'emblée que cette pratique œnologique se réalise depuis des temps immémoriaux et ce, dans toutes les régions viticoles du monde. La proportion admise dans l'AOC en Suisse (jusqu'à 15%) est la même que celle pratiquée dans l'Union européenne. Il ne s'agit donc aucunement d'une vaudoiserie, loin s'en faut. L'assemblage de millésimes voit son origine dans la nécessité de «lisser» les volumes produits entre les années qui subissent naturellement les aléas climatiques mais relève également de la volonté d'améliorer qualitativement le dernier millésime produit, pratique largement utilisée en Champagne française notamment.

Les vigneron vaudois pratiquent cette technique sans que le consommateur ne soit trompé d'une manière ou d'une autre dès lors que l'authenticité reste intimement liée au terroir et au travail du vigneron.

Assemblé au dernier millésime ou pas, il y aura suffisamment de vin vaudois à boire en attendant le millésime 2022 malgré tous les fléaux (gel, grêle et maladies) vécus cette année. Santé à tous nos consommateurs fidèles!

François Montet, président de la Fédération vaudoise des vignerons