

# Nouveaux écrins *pour crus d'autrefois*

**Les vieux millésimes de chasselas intéressent un public en augmentation constante. Afin de répondre à cette demande et en attendant un véritable concept de commercialisation à grande échelle des vins à maturité, certains producteurs développent des coffrets regroupant plusieurs millésimes d'un même classique.**

Alexandre Truffer

«L'expérience montre que beaucoup d'amateurs non avertis mais aussi de prescripteurs, notamment étrangers, préfèrent les chasselas à maturité aux vins jeunes et frais qui correspondent à la consommation traditionnelle, constate **Philippe Schenk**. La commercialisation des vieux millésimes n'est pas une nouveauté, mais nous désirons passer d'un stade que l'on pourrait qualifier de confidentiel à une offre plus adaptée aux besoins des consommateurs». La mise en œuvre d'une réelle politique de mise sur le marché des vins de garde des principaux domaines de la maison Schenk est prévue pour 2019. En attendant, le Château de Châtagneréaz fait figure de pionnier. «Ses résultats exceptionnels au dernier Mondial du Chasselas (victoire du millésime 1998 dans la catégorie Vieux millésimes et médailles d'or pour les 2011, 2010 et 2007 : ndlr) coïncident avec le lancement de deux coffrets «Collection», poursuit le régisseur du Château. Les coffrets, l'un composé de six bouteilles du millésime 2011, le second d'une «verticale» des six millésimes de ce Premier Grand Cru Vaudois (2011 à 2016), sont vendus respectivement 175 et 130 francs. Si la disponibilité est assurée puisque ce sont plusieurs milliers de bouteilles qui ont été mises de côté chaque année, la question du prix a fait l'objet de toutes les attentions. Il faut bien sûr tenir compte des frais liés au stockage, ainsi que des coûts engendrés par la promotion de ce concept relativement



▲ *Philippe Schenk (régisseur) et Tony Heubi (vigneron) présentent un coffret de Château de Châtagneréaz*

nouveau. «A l'exception d'une petite clientèle de connaisseurs, les consommateurs ne sont pas familiarisés avec ces vins, raison pour laquelle quelques bouteilles devront être sacrifiées à la dégustation pour générer des ventes. Une fois que le potentiel de ce chasselas à maturité sera plus largement reconnu, ce ratio va s'améliorer, mais cela va prendre un certain temps.» Une chose est sûre, les pertes dues au système d'obturation seront limitées. «On constate quelques bouteilles bouchées liège défectueuses sur les lots que nous avons conservés pour la garde. A l'inverse, sur la vis, on s'approche du

risque zéro. De 1992 à 1997, les joints des premières fermetures à vis pouvaient parfois causer des problèmes de réduction, mais cela est réglé depuis bientôt deux décennies», conclut Philippe Schenk qui conseille tout de même de carafes les anciens millésimes affichant dix, quinze ou vingt ans, et de leur laisser quelques dizaines de minutes pour qu'ils puissent exprimer tout leur potentiel aromatique.

#### **Verticale de Vase n°4**

Dans les années 2000, le chasselas était passablement critiqué par la presse et quelque peu boudé des som-

meliers. **Les Frères Dubois**, un acteur important des appellations prestigieuses de Lavaux, décident alors de produire un nouveau cru qui révèle tout le potentiel de grand vin qu'offre ce cépage : « Nous avons créé cette réserve spéciale, qui est une sélection parcelle à parcelle de nos plus vieilles vignes. Elevé sur lies pendant six mois en cuve, il est ensuite transvasé dans un foudre, le fameux Vase numéro 4, dans lequel il mûrira tranquillement une douzaine de mois. Ce vin est mis en bouteille un an après les autres chasselas du domaine », explique Grégoire Dubois. En 2012, l'entreprise commercialise en quantité limitée une caisse contenant les dix premiers millésimes de ce vin, fierté du domaine. La clientèle est conquise et en redemande. La cave de Cully décide donc de reconduire l'expé-



©Pascal Besnard

▲ Frédéric et Grégoire Dubois

rience en 2018. « Notre nouvelle verticale de Vase 4 couvrira les années 2006 à 2015. Nous avons fait le choix d'une caisse munie d'un couvercle amovible, car nous nous sommes rendu compte que plusieurs de nos clients dégus-

taient cette caisse petit à petit puis revenaient ensuite racheter un flacon du millésime qu'ils avaient bu pour reconstituer leur collection d'origine. » ■

[www.lfd.ch](http://www.lfd.ch) / [www.chatagnereaz.ch](http://www.chatagnereaz.ch)

## Les pionniers du Dézaley

« Dès la création de la Baronnie du Dézaley, nous voulions présenter de manière conjointe les vins des neufs membres fondateurs. L'idée d'une caisse en bois s'est donc imposée, car elle apporte une plus-value importante par rapport à un simple carton », explique **Luc Massy**, président de cette association qui regroupe aujourd'hui onze propriétaires de la plus célèbre des appellations d'origine contrôlée viticoles helvétiques. Depuis 1995, la Baronnie propose chaque année entre 300 et 360 caisses à sa clientèle. « Une partie des acheteurs a acquis notre caisse afin de la faire vieillir, mais d'autres, surtout au début, s'en sont servi pour faire des comparaisons entre les différents producteurs. Certains clients nous ont ainsi fait parvenir des comptes rendus précis parfois accompagnés de photos après avoir dégusté les douze bouteilles lors d'une soirée Dézaley de la Baronnie qu'ils avaient organisée avec des amis », poursuit le propriétaire du Clos du Boux qui précise que le prix de la caisse n'a pas explosé, mais a suivi l'évolution des prix du marché, augmentant d'une centaine de francs en près d'un quart de siècle.

[www.baronnie.ch](http://www.baronnie.ch)



©Siffert/weinweltfoto.ch

## New Boxes for Mature Wines

According to Philippe Schenk, the administrator at Château de Châtagnereaz: "Experience has shown that a lot of wine lovers prefer mature Chasselas to wines that are fresh and young. Marketing vintage wines is not new to us, but we want to move up to offering consumers products that are better adapted to their needs". The marketing of Schenk wines for keeping will be implemented in 2019. In the meantime, Château de Châtagnereaz is launching two new

Collection boxes. One contains six bottles of the 2011 vintage, and the other contains six vertically arranged bottles of the 2011 - 2016 vintages of this Premier Grand Cru Vaudois.

In the early 2000s, Les Frères Dubois started producing a new wine that reveals the full potential of Chasselas. Grégoire Dubois explains: "This special reserve is matured on lees for six months in vats, and is then transferred into *Vase numéro 4* (a large oak barrel),

where it ages for about twelve months. This wine is bottled one year later than the other Chasselas wines of the estate". In 2012, the company launched a box with the first ten vintages of this wine. It was a great success and clients requested more. The company therefore decided to repeat the offer in 2018. This new *Vase 4*-aged collection covers the years 2006 - 2015.

[www.lfd.ch](http://www.lfd.ch) - [www.chatagnereaz.ch](http://www.chatagnereaz.ch)