

*Pinot, Gamay,  
Merlot et Gamaret*  
**CEUX QU'IL FAUT  
CONNAÎTRE**

*Quatre producteurs reconnus hors des frontières régionales pour la qualité de leurs rouges, nous présentent cette discrète facette d'un vignoble surtout réputé pour la diversité et la finesse de ses blancs.*

Fier berceau du Chasselas, le canton de Vaud a parfois des difficultés à présenter et promouvoir ces rouges, qui représentent tout de même un bon tiers de l'encépagement. Un coup au tableau ci-contre montre qu'en deux décennies, la superficie de la plupart des rouges - à l'exception des deux principaux: le Pinot Noir qui reste à peu près stable et le Gamay en sévère diminution - a connu une forte augmentation. En tout, pas moins de 250 hectares de rouge ont fait leur apparition dans un vignoble qui a lui passé de 3840 hectares à 3774 durant le même laps de temps. Les principaux vainqueurs de cette évolution sont le Gamaret et le Garanoir, qui ont vu leur surface décupler, ainsi que le Merlot.

Dans ce dossier, nous avons choisi de présenter des crus qui méritent leur place parmi l'élite des rouges suisses et qui sont reconnus comme tels. D'autres vins, notamment parmi les assemblages remarquables de la maison Hammel, auraient pu prétendre à cet honneur, mais comme dans toute sélection, il faut savoir se limiter. Nos quatre élus, un pour chacun des cépages majeurs du canton, ont tous été élevés en fût de chêne. Il ne fait aucun doute que la maîtrise de ce vecteur d'arômes quest la barrique influe sur la qualité et la complexité de ces vins. Elle leur confère également une profondeur qui ne fait que s'affirmer au fil des années, car, comme nous avons pu le constater en dégustant en parallèle le millésime actuellement en vente et un vin plus âgé, toutes ces cuvées possèdent un potentiel de garde respectable.

L'an dernier, pour ce même hors-série consacré au Canton de Vaud, nous avons organisé une grande dégustation de Gamay, Gamaret et Garanoir. Quelque quatre-vingts producteurs avaient participé, nous permettant ainsi de présenter un panorama relativement exhaustif des possibilités offertes par ces cépages en

terres vaudoises. Ainsi, si notre sélection de grands vins rouges lémanique vous a ouvert l'appétit n'hésitez pas à vous replonger dans cette grande dégustation que vous pouvez découvrir ou retrouver sur la Swiss Wine App, disponible gratuitement sur App Store et Google Play.

*L'évolution des cépages rouges dans le canton de Vaud*

Cépage	Superficie en 1997	Superficie en 2007	Superficie en 2017
Pinot Noir	479	515	487
Gamay (y compris Plant Robert)	554	457	371
Gamaret	10	118	150
Garanoir	12	97	121
Merlot	2	25	56
Gaiotta	0	1	23
Cabernet Franc	0,38	7,5	14
Diolinoir	0,67	7	11
Syrah	0,79	6	10
Mara	0	0	9
Autres	4,16	42,5	51
<b>Total</b>	<b>1063</b>	<b>1276</b>	<b>1303</b>

# Pinot Noir Raissennaz

## DOMAINE HENRI CRUCHON

Membre de la Mémoire des Vins Suisses et fort bien noté par le Wine Advocate, le Raissennaz Grand Cru fait partie des Pinot Noir suisses les plus cotés. Rencontre avec un vin atypique élaboré par un domaine dynamique.



«Pour comprendre le vin, il faut comprendre la vigne, car tout est là, explique Raoul Cruchon en déambulant au milieu de ceps de la taille d'un avant-bras. Ces plants qui ont près de quarante-cinq ans produisent en quantité limitée, on dépasse rarement les trente hectolitres par hectare. C'est aussi l'une des deux premières parcelles que nous avons reconverties en biodynamie, il y a de cela dix-neuf ans. Elle a toujours donné de très beaux vins, élégants et gracieux, délicats et subtils. Ce n'est pas le plus puissant de nos rouges, mais c'est assurément le plus chatoyant.» Orienté vers l'ouest, cette bande de terrain - une «raisse» dans le parler vaudois - donne naissance à l'un des plus beaux Pinot Noir de Suisse. C'est en tout cas l'opinion de Stephan Reinhardt, qui déguste les vins helvétiques pour le Wine Advocate

*«Pour comprendre le vin, il faut comprendre la vigne, car tout est là.»*

*Raoul Cruchon, œnologue*

fondé par Robert Parker. En 2015, ce critique allemand a en effet décerné un pointage de 93 points sur 100 au millésime 2012 lors d'une dégustation de 150 Pinot Noir helvétiques. En finissant troisième de la dégustation, et premier des vins réellement commercialisés, la famille Cruchon a vu tous les regards se braquer sur elle. «Commercialement, l'effet Parker est loin d'être négligeable», confirme ce producteur qui est l'un des rares du canton à commercialiser un Pinot Noir parcellaire. La personnalité

unique du Raissennaz ne se forge pourtant pas que dans la vigne. Raoul Cruchon, qui vitifie les crus du domaine familial en collaboration avec sa fille Catherine, confie qu'il a été «interpellé par la qualité des vins de Lalou Bize-Leroy en 1994. J'ai découvert que tous ces vins étaient vinifiés avec la rafle. C'était une surprise, car j'avais appris que le moindre pédicelle pouvait donner des tanins végétaux. À partir de 1994, on a commencé, au Domaine Henri Cruchon, à faire des vinifications avec la grappe entière. Après la vendange, les raisins sont mis dans des caisses saturées de gaz carbonique. Dans ce milieu fermé et sans oxygène, le grain va fermenter de l'intérieur vers l'extérieur. Cette vinification spécifique apporte une digestibilité et une certaine fraîcheur lors des années chaudes, mais surtout

elle amène une complexité bien supérieure à celle née d'une fermentation alcoolique traditionnelle.» Ajoutez un premier élevage de douze mois dans des barriques de 225 litres, puis un second - en tonneaux de cinq cents litres pour les millésimes d'exception, en cuve pour les années moins favorables - de six mois et une mise en bouteille sans filtration, ni collage et vous obtenez la quintessence du Pinot Noir en terres vaudoises.

[www.henricruchon.com](http://www.henricruchon.com)

### Raissennaz Grand Cru 2015

Drapé dans une robe rubis étincelante, ce Pinot Noir se distingue par son attaque puissante, sa bouche soyeuse, ses tanins élégants, sa profondeur, son aromatique délicate - beaucoup de petits fruits, des notes florales, une pointe d'eucalyptus - et sa finale d'une grande rectitude.

### Raissennaz Grand Cru 2011

La robe présente toujours une belle teinte rubis. Au nez, les fruits rouges mûrs et les fleurs des champs ont besoin d'un peu d'aération pour donner toute leur mesure. En bouche, la matière puissante, la structure tannique imposante, la complexité aromatique et la texture soyeuse constituent les quatre piliers de ce Pinot Noir encore en pleine ascension.

### Servagnin de Morges: la peste soit du Pinot

En 1420, Marie de Bourgogne, fille du duc Philippe le Hardi fuit la peste. Elle se réfugie à Saint-Prex. Afin de remercier les locaux pour leur hospitalité, elle offre quelques plants de Pinot Noir aux vigneron locaux. De là, sous l'appellation Salvagnin, ce rouge se serait répandu dans le canton et sur tout le territoire suisse. Dans les années 1960, remplacé par des variétés plus productives, le Salvagnin commence à disparaître. Pour couronner le tout, ce nom est utilisé comme appellation générique pour les assemblages rouges d'entrée de gamme. Lorsque quelques vigneron de Morges décident de relancer cette spécialité à partir de ceps survivants, ils exhumèrent des archives le vocable ancien de Servagnin pour le singulariser du tout-venant désormais identifié comme Salvagnin. Son cahier des charges strict - que respectent à l'heure actuelle dix-sept domaines des environs de Morges - implique des vignes plantées de Pinot Noir Salvagnin de Saint-Prex, un rendement limité à 50 hectolitres par hectare, un sondage minimum de 82 Oechsles à la vendange, un élevage de seize mois au minimum dont neuf en fûts de chêne, un coupage limité à 5%, un passage devant une commission de dégustation, un habillage similaire pour tous les producteurs, une commercialisation au 1<sup>er</sup> avril (le 2016 est ainsi commercialisé depuis quelques mois) et l'obligation de respecter un prix de vente minimum de 18,50 francs.

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