

# Le chasselas, un ro

**LE FENDANT |** En Romandie, il est le king de l'apéro. Pourtant ce blanc subtil ne fait pas toujours l'unanimité. On l'adore ou on l'ignore, mais il ne laisse pas indifférent.

**FRANCE MASSY**

Dans son livre «Le lièvre de la Patagonie», Claude Lanzmann, un des amants de Simone de Beauvoir, décrit une balade à Zermatt avec sa célèbre maîtresse et évoque un «vin blanc au goût exquis, un fendant des Murettes, appellation non contrôlée dont je me souviendrai jusqu'à l'ultime soupir!» Pas étonnant que ce vin minéral aux arômes de tilleul, d'aubépines, de citron mûr parfois, de noisettes fraîches aussi, de pierre à fusil, séduise.



LE NOUVELLISTE

Certains lui reprochent son manque de complexité et d'acidité, mais les adeptes de l'accueil et de l'apéro savent qu'une bouteille de chasselas doit toujours avoir une place au réfrigérateur.

Le chasselas, c'est le vin de tous les instants. Facile, joyeux, il se laisse boire de l'apéro à la dernière bouteille. Le p'tit dernier pour la route, c'est souvent lui, il rafraîchit le palais et certains téméraires osent même prétendre qu'il «remet les idées en place». Un semi-mensonge qu'on est prêt à leur pardonner.

*«A l'apéro, c'est le cru au verre préféré des habitués»*

Fabrice Thorin, directeur du Château de Villa

**LE VIN LE PLUS VENDU À L'APÉRO**

«Le vin que nous vendons le plus à l'œnothèque du Château de Villa est sans conteste le fendant! A l'apéro, c'est le cru au verre préféré des habitués. Par contre, ce n'est pas le vin qui part le plus lors des achats à l'emporter. Là, les spécialités priment», explique Fabrice Thorin, directeur du Château de Villa et grand amateur de chasselas. Auréolé du titre de chapeau noir (distinction remise au meilleur dégustateur des vins vau-

dois par l'OVV lors du Concours Jean-Louis), Fabrice Thorin connaît le sujet. «Pour moi, fendant et chasselas sont des vins de convivialité, des vins de soif, de ces bouteilles qu'on apporte aux copains... De plus, côté gastronomie, le chasselas est idéal avec la raclette et les mets au fromage que nous servons au Château de Villa car il laisse la bouche fraîche, il n'est pas lourd, ses notes florales font qu'on en redemande. Il accompagne aussi très bien les poissons du lac, ombles, féras, perches, etc. Son atout, c'est de laisser la vedette au plat. Sa subtilité le fait rester en retrait, il est là juste pour souligner le mets, pour le mettre en valeur.»

**CARAFE ET VIEUX MILLÉSIMES**

Si le chasselas est friand dans sa jeunesse, on trouve des inconditionnels qui chantent les merveilles de ce cépage en vieux millésimes. Les Vaudois en font même un cheval de bataille. «Dans les grands millésimes, il adopte après cinq ou dix ans de garde des arômes miellés, des senteurs de noix et une texture onctueuse qui lui confèrent une remarquable personnalité», peut-on lire sur le site chasselas.ch.

Plusieurs dégustations sont organisées pour mettre en valeur la garde du chasselas. Le Mondial du chasselas, concours qui a réuni l'an dernier 638 vins de 5 pays, a instauré








# romand

## L'avis de connaisseurs D'accord, pas d'accord

*C'est un des cépages  
qui expriment le mieux  
les différents terroirs»*

**José Vouillamoz**, ampélogue spécialiste  
de l'ADN des cépages





Le chasselas possède bien souvent une des qualités premières que je recherche dans un vin: la «buvabilité». Par sa relative neutralité aromatique, c'est un des cépages qui exprime le mieux les différents terroirs. Son vin désaltérant et

joyeux en fait le compagnon parfait pour l'apéritif, mais il ne faut pas non plus négliger son impressionnant potentiel de garde, des chasselas de plusieurs dizaines d'années faisant le bonheur de plusieurs grandes tables en Suisse romande. C'est toujours avec plaisir que je partage un verre de chasselas ou de fendant, un vin dont le rôle social est unique en son genre: servi comme vin d'honneur, vin d'accueil, vin de cérémonies, verre de l'amitié, etc. Les Romands peuvent être fiers de ce cépage indigène à l'arc lémanique qu'il convient d'appivoiser avec patience!

*Je trouve que ces  
vins manquent  
souvent d'arômes  
et de concentration»*

**Julia Harding**, Master of Wine



Jusqu'à présent, je n'ai goûté aucun chasselas qui m'ait convaincue que ce cépage soit capable de donner des grands vins, mais je reste ouverte à être persuadée du contraire. Je trouve que ces vins manquent souvent d'arômes et de concentration, et n'ont pas assez d'acidité pour être neutres mais rafraîchissants. Ce sont généralement des vins qui ne captivent pas mon attention.

**Martin Auer Pépinières Viticoles 8215 Hallau**

Tel. 052 681 26 27

Fax 052 681 45 63

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

[auer@rebschulen.ch](mailto:auer@rebschulen.ch)



**Assortiment complet: Cépages de cuve et de table.  
Porte-greffes de 34, 42, 50 et de 85 cm.  
C'est le bon moment pour votre choix.**



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

**Sécateur ergonomique de haute performance  
pour une taille efficace  
disponible dans les magasins spécialisés**

**Professional tools**

**FELCO 8**

FELCO SA - Marché Suisse

[www.felco.ch](http://www.felco.ch) - [felcosuisse@felco.ch](mailto:felcosuisse@felco.ch)

**FELCO**  
SWISS + MADE

Retrouvez le magazine  
**Terroirs**

le **22** mai 2014

Une insertion publicitaire vous intéresse?

Contactez-nous à l'adresse  
[marketingsion@publicitas.com](mailto:marketingsion@publicitas.com)

ou au 027 329 53 41





## Carte d'identité des cépages

# Le chasselas

>> une catégorie vieux millésimes. Pas moins de 40 vins ont concouru dans ce groupe. Et pour mettre en valeur ces vins particuliers, en 1998 déjà, Henri Chollet avait lancé une carafe «vaudoise» pour donner une autre visibilité au chasselas. Quelques centaines de flacons avaient été produits, mais, faute de verrier, le concept n'avait pas vraiment décollé. En 2010, Henri Chollet reprend l'aventure avec André Linherr, le fils de Walter avec qui Henri Chollet avait conçu la première carafe, et Claude Jaccard, un œnologue. Ils s'approchent de Yann Oulevay, un souffleur de verre installé à Yverdon. L'association Clos, Domaines & Châteaux s'associe à l'aventure. Moulée, graduée et sérigraphiée par Yann Oulevay, la Carafe à chasselas et autres vins blancs met certes en valeur les vieux millésimes en les ouvrant délicatement grâce à sa forme particulière et surtout à son entonnoir posé

sur le goulot par lequel le vin s'écoule délicatement en roulant sur les parois de la carafe, mais un grand cru de l'année saura aussi révéler d'autres facettes de sa personnalité.

En Valais, le souffleur de verre montheysan Thierry Cardis réalise lui aussi une carafe soufflée à la bouche et un entonnoir. Des modèles uniques et précieux.

### Curriculum vitae



#### Robe

Cristalline, allant du jaune pâle au doré.



#### Nez

Floral, tilleul, aubépine, miel d'acacia, agrume (citron).



#### En bouche

Gouleyant, friand, frais et minéral (pierre mouillée).



#### Service

Indispensable de le servir frais pour lui garder son côté joyeux et festif. 8°-10° C



#### Accords gourmands

Apéritifs, poissons du lac, raclette, fondue, gruyère, vacherin Mont d'Or, etc.



#### Garde

2 à 4 ans pour profiter de ses arômes vifs. Mais osez les vieux chasselas, ils gagnent en complexité.

► **Synonymie:** fendant en Valais, dorin à Genève, luzannois ou lausannois (sans doute à cause de ses origines lémaniques) en Savoie ou encore bon blanc dans l'Ain, chasselas doré, chasselas de Fontainebleau, gutedel en Alsace, giclet, mornain, mornant, mornen blanc, pinzutella en Corse.

► **Grappes moyennes plus ou moins compactes.** Baies moyennes et sphériques, pellicule fine mais résistante, de couleur vert clair à jaune doré voire ambrée ou tirant sur le roux. Pulpe souple juteuse fondante à saveur agréable.

► **Cépage de première époque** au débourrement précoce.

- **Vigoureux**, le chasselas s'adapte à des terroirs très différents. Selon un sol schisteux, calcaire ou cailloutique, le chasselas reflétera des notes très différentes.

- **Avec 994 ha de chasselas** sur 4976 ha de vignes que compte le Valais, le fendant représente le cinquième de la production valaisanne. Il arrive en tête des cépages blancs plantés. L'âge moyen des vignes de chasselas en Valais avoisine les 30 ans, car, suite à la campagne fédérale de reconversion du chasselas – qui s'est réalisée en Valais de 2003 à 2006 – les vigneron·nes n'ont guère replanté ce cépage pour laisser la place à nos fameuses «spécialités».

► **Le chasselas en Suisse**, c'est 40% du vignoble genevois, 67% du vignoble vaudois.

RENDEZ-VOUS

#### Au fil de l'eau... le fendant

Le samedi 16 août 2014  
de 10 h à 18 h  
Saint-Léonard, couvert de Beulet.

#### Mondial du chasselas à Aigle

Samedi 5 juillet 2014,  
de 10 h à 18 h  
dégustation des meilleurs chasselas venus du monde au château d'Aigle.







## saviez-vous?

- ▶ **Le fendant doit son nom à sa manière de se fendre sous les doigts** lorsqu'on presse ses baies. Tandis que la variété nommée giclet... gicle!
- ▶ **On raconte que c'est un mercenaire de Louis XIV, le général Maurice de Courten, qui introduit à Sierre les premiers**

**plants de chasselas** dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle.

- ▶ **Dans la plupart des pays, le chasselas est cultivé pour la table.** Très apprécié, le chasselas de Moissac bénéficie même d'une AOC en France. Sélectionné, trié et ciselé essentiellement par des femmes, il se targue d'être un véritable produit «exclusivement fait main».
- ▶ **En 2010**, afin de sauvegarder la diversité d'antan (le botaniste

Pyrame de Candolle en recensait 42 types de chasselas en 1820), Louis-Philippe Bovard, l'Office vaudois de la viticulture et l'Agroscope ont créé **le Conservatoire mondial du chasselas à Rivaz**, au cœur du magnifique vignoble du Lavaux classé au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2007. On y trouve 19 formes différentes de chasselas, les plus importants étant le fendant roux, le vert de la Côte, le giclet, la blanchette et le bois rouge. Le Conservatoire mondial est un but de balades incomparables.

PUBLICITÉ

**OUR UN ENCÉPAGEMENT OPTIMAL DE VOTRE VIGNOBLE, faites confiance à**

**AURENT ET GÉRALD CARRON**  
PÉPINIÈRES VITICOLES – 1926 Fully/Saxé



**Cépages courants**  
diverses spécialités  
réservez-les déjà en vue  
du greffage 2014  
et pour vos plantations 2015!

Aurent Carron 27 746 40 50 79 417 97 70 telier: 027 746 40 50	Gérald Carron 027 746 17 74	<b>NOUVEAU</b> dépositaire pour la région sierroise: <b>CAVE SAINT-GEORGES</b> Rte du Simplon 12 – Sierre Tél. 027 455 11 50
--	--------------------------------	--

**Pépinières Viticoles**

**Gaby & Eric GERMANIER SA**

Rue Fontenelle 17  
1976 Premplöz-Conthey

Tél. 027 346 56 07  
Mobile: 079 449 07 86  
eric.germanier@bluewin.ch



**DEVINEZ TOUT CE QUE LAPEYRE PEUT FAIRE POUR VOUS**



**LAPEYRE**  
AMÉNAGEMENTS • BAINS • CUISINES  
• MENUISERIES • SOLS  
ROUTES DES ROTTES 30 **CONTHEY**

Des conseillers experts avec vous jusqu'au bout de votre projet

Conseil  


Livraison  


Installation  


apeyre.ch