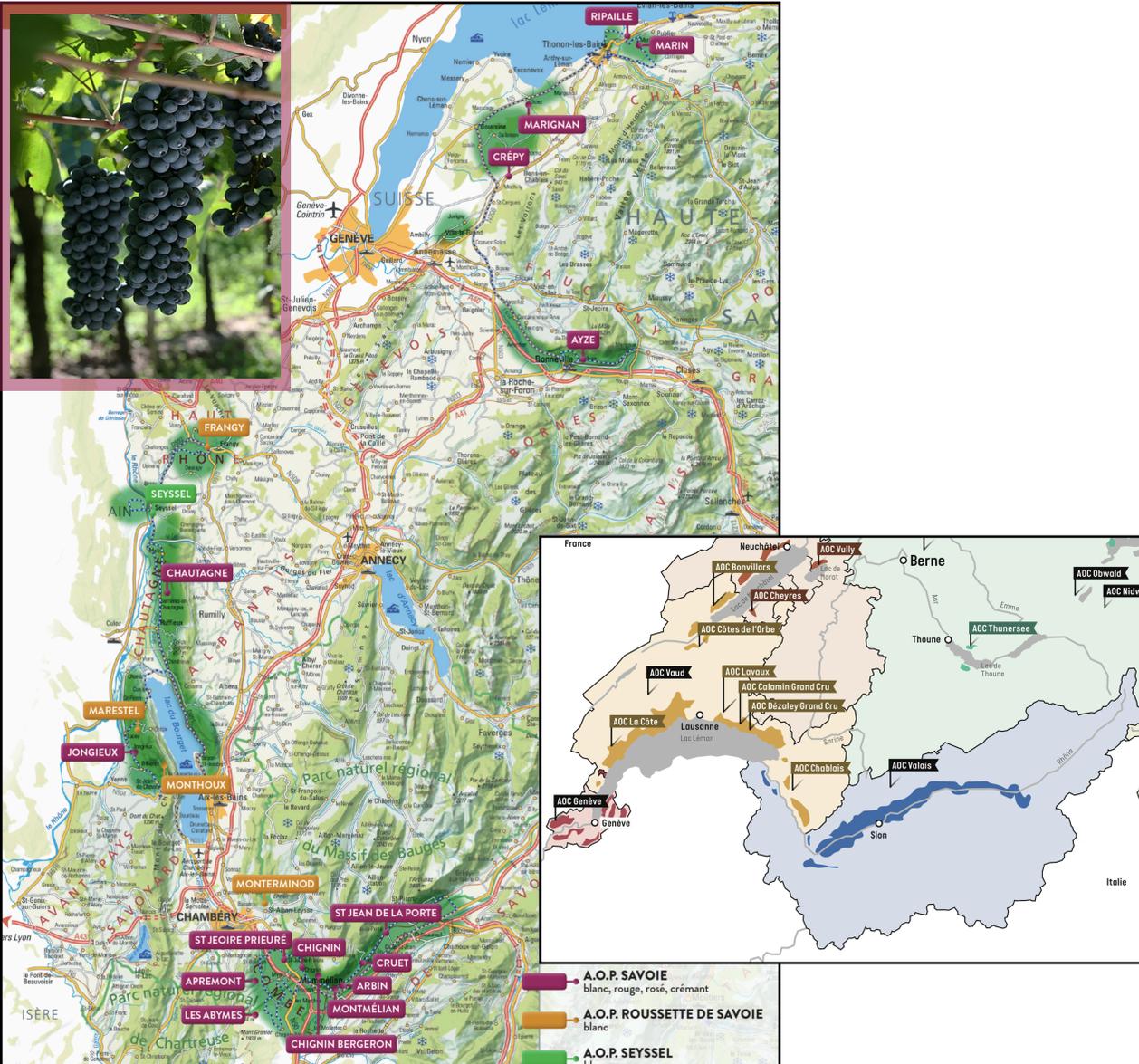


LA MONDEUSE, ENTRE FRANCE ET SUISSE



PARENTÈLE: Cépage originaire (Mondeuse blanche x ?)

SPÉCIFICITÉS EN VIGNE

- Très vigoureux et très fertile
- Taille courte - cordon
- Débourrement tardif
- Maturité tardive

PRATIQUES OENOLOGIQUES ASSOCIÉES

- Vendange entière
- Macération (semi)-carbonique

CÉPAGES PARTENAIRES EN ASSEMBLAGE

- Pinot Noir
- Gamay
- Syrah / CS (Australia)

SOLS

- Argilo-calcaires (éboulis)
- Morainiques

Répartition surfaces par macro-région:

France: c.a. 300ha (vs 200ha en 2000s)
Savoie, Bugey, Ain

Suisse : 4ha
Valais; Vaud, Genève

Aussi en Italie (Sicile), Argentine, Australie, Californie

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



St-Saphorin, le 1 septembre 2022

DÉGUSTATIONS WINE ROSE MONDEUSE: CÉPAGE D'AVENIR ?

Avant propos

La Mondeuse, dont les origines génétiques ont été profondément étudiées, bien qu'encore en attente d'approbation scientifique, fait sa première apparition écrite sous le synonyme Maldoux en 1731 dans les décrets du parlement de Besançon, et est répandue principalement dans le centre-est de la France, comme prouvé par les écrits détaillés du Dr. Jules Guyot un siècle plus tard (1863) après l'annexion de la Savoie par la France.

En reprenant les mots de Guyot « la M. est le cépage producteur et caractéristique des vins du département de la Savoie, elle garnit à elle seule les cinq sixièmes de la superficie des bons vignobles à vin rouge, et ses vins sont dignes de fixer l'attention. [...] Ces qualités sont d'abord un bouquet particulier aussi fin, plus prononcé et du même genre que celui des bons vins de Bordeaux, lequel se développe avec l'âge et devient de plus en plus parfait, [...] »

Une telle diffusion peut sembler épatante, mais il s'avère qu'en Suisse romande il n'en était pas moins, connue sous le nom de Gros Rouge. Il faut remarquer que de telles similarités ne sont pas anodines, car une bonne partie de la Suisse romande a été pendant des siècles part du royaume de Savoie et comme l'affirme Pierre Thomas (2017) avec des considérations sur le marché actuel « Ces vins savoyards sont aussi introuvables en Suisse qu'un Dézaley ou un Calamin en Savoie... On peut être voisins et s'ignorer superbement. Alors que des centaines de famille de vigneron de Savoie et de la Vallée d'Aoste sont venues s'installer aux 15ème et 16ème siècles, pour repeupler Lavaux et La Côte à la suite d'épidémies de peste,... »

À partir de ce constat historique nous nous sommes penchés sur les raisons d'un tel déclin, depuis les ravages et remise à zéro imposés par le phylloxera (1877 en Savoie - 1878 Geneve et graduellement répandu vers l'est en Suisse) qui furent couronnés par l'interdiction à la plantation de la Mondeuse au pays de Vaud en 1956, à quelques années près aussi au Jura.

A partir du début du siècle XX, jusqu'aux années 1970s/80s la grande majorité des exploitations viticoles adhéraient au modèle coopératif et il était donc impensable de promouvoir un cépage qui était autant en décalage dans sa maturité par rapport à tout le reste (M. 4-5 semaines plus tardive que le Chasselas), et qui avait des taux en sucre extrêmement bas avec les rendements exigés à l'époque.

Dans la page d'ouverture nous reportons les statistiques de plantation actuelles, qui révèlent une reprise lente du côté suisse, malgré la foi et les efforts de certains producteurs comme la famille Carruzzo en Valais, Henri Chollet en Lavaux qui se sont battus depuis les années 80s pour justifier son retour dans nos coteaux.

Sur cette base ont démarré les recherches et les fréquentes visites en Savoie voisine pour la préparation de cette soirée.

Un aventure pointillée de rencontres enrichissantes et un « début de compréhension » de la Mondeuse, qui l'inscrit désormais parmi les cépages de cœur.

Bonne dégustation !

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



LE VERRE D'ACCUEIL

Mondeuse (sans SO2) - Damien Mermoud

Robe noir brillant

Nez sur la cerise noire bien mûre. ample et épicié, avec une perceptible note phénolée et une légère VA qui donne du relief au bouquet.

La bouche offre une attaque ronde et soyeuse, la trame tannique est subtile et mûre. Le milieu de bouche se montre enrobé et avec une belle concentration de fruit, la finale est centrée et juteuse.

SERIE 1 - Le millésime 2020

Vin n.1 - Mondeuse 2020 - Valentina Andrei

Robe rubis reflets violacés

Nez sur pêche de vigne, la griotte et les notes florales de grande précision, boisé dominant à l'ouverture, il s'intègre avec l'oxygénation, restant sur des nuances fumées.

Bouche longiligne, aux tannins (du raisin et du fût) finement tissés. L'acidité centrée du vin soutient l'éclat du fruit. Finale précise et sanguine avec le sapide du granite.

Vin n.2 - Mondeuse Totem 2020 - Ludovic Archer

Robe pourpre brillant

Nez réducteur, carbonique, notes animales, presque de fourrure, la groseille, la cerise noire en coulis, poivre noir, girofle, vendange entière bien intégrée. À l'oxygénation la rafle émerge sur un végétal limite mûr et du bret (étable / cheval).

Bouche subtile, élancée par la sève de la grappe entière. Le tannin est infusé mais encore serré. Le vin offre une belle concentration de fruit mais la finale laisse une sensation de gouache (bret).

SÉRIE 2 - Le millésime 2019

Vin n.3 - Mondeuse Les Granges Tissot 2019 - Didier & Denis Bertholier

Robe rubis aux reflets violacés

Nez sur le végétal, un timide fruit rouge (fraise écrasée), bonbon à la violette, iris (gros rendement ?)

Il s'ouvre dans le verre sur des notes légèrement aigres et lactées (VA) - acétique.

À l'ouverture la bouche est fine, avec un milieu sur l'airelle (acidulé) et un tannin fibreux, finale juteuse sur la craie. L'oxygénation déséquilibre le vin avec montée de VA et assèchement du fruit.

Vin n.4 - Mondeuse 2019 - Domaine Belluard

Robe rubis intense

Nez sérieux sur le fruit noir acidulé de grande pureté, le poivre noir, notes de céréales toastées - grillées, avec une profondeur sanguine. Terroir à forte identité.

Bouche élancée, avec tannin tissé mais mordant sur le milieu de la langue, acidité soutenue qui élève la vitalité du fruit et la pureté du vin. Selon certain la finale relève de la souris. Est ce une réduction temporaire portée par les élevages en béton ou une contamination bactérienne? Vin à attendre encore 5-8 ans.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 3 - Le millésime 2018

Vin n.5 - Mondeuse Prieuré St. Christophe 2018 - Giachino

Robe rubis intense violacé

Nez réducteur, offrant un fruit rouge et noir précis et juteux (myrtille, cerise, pruneau), de la pivoine, élevage en fût subtilement intégré, presque notes levuriennes, d'autolyse. Des notes de tabac commencent à se révéler.

Bouche à la trame tannique dense et bien tapissée, bien que légèrement collante. Le fruit fluide se fond en arrière plan, laissant la place au séveux de la rafle et une finale crayeuse.

Vin n.6 - Mondeuse Arbin 2018 - Domaine Claude Quenard

Robe pourpre - violacé brillant

Nez sur le coulis de myrtille, bien mûre, notes florales, légère réduction poussiéreuse, poivre noir et notes toastées.

Bouche à l'attaque franche et juteuse, fruit noir acidulé d'une belle pureté. La masse tannique est rustique et exacerbée par une carbonique dérangeante. Finale vague sur le fumée - balsamique.

SÉRIE 4 - Le millésime 2017

Vin n.7 - Mondeuse noire 2017 - Domaine des Rueyres, famille Cossy

Robe rubis à l'ongle légèrement brique

Nez floral (pivoine), cynorhodon, notes légèrement figuées. Le vin répond mal à l'oxygénation révélant un fruit fragile et cuit, fatigué par l'élevage sous bois ?

Bouche à l'attaque caressante, suivie par une masse tannique polissée. L'acidité est pour certains dérangeante et dissociée. Sensation de chaleur en finale (chaptalisation ?)

Vin n.9 - Mondeuse 2017 - Domaine Mermetus, famille Chollet

Robe pourpre, dense et brillante.

Nez sur un bouquet garni de fruits noirs de belle concentration, un spectre floral, ouvert.

Bouche tendre, polie, au tanin fumé, bien mûre, sans aucune lourdeur. Grappe entière bien maîtrisée sur raisin à parfaite « surmaturité ». Finale élégante et aérienne.

Vin n.8 - Mondeuse La Lunatique 2017 - P. & A. Quenard

Robe rubis pâle, brillante

Nez éclatant, sur le poivre blanc, le petit fruit rouge confit. Grappe entière précise sur un végétal mûr.

À l'ouverture la bouche offre une attaque souple, caressante, fruité juteux, acidité pleinement intégrée, et un tannin enrobé, crayeux et mûr. Finale longue et définie. Avec l'oxygénation le vin perd en pureté, pour certain il évoque de la serpillère et la souris.

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



SÉRIE 5 - Mondeuse à maturité, 10+ ans d'âge

Vin n.10 - Mondeuse Tout un Monde 2009 - Domaine Louis Magnin

Robe rubis encore concentrée et dense.

Nez balsamique et hématique, avec un fruit évolué (kirsch, myrtille sèche) en retrait par rapport au résineux (boisé), qui semble avoir asséché le premier.

Bouche ronde, polie, fruit tertiaire présent, tannin du bois en relief, tabac et notes balsamique-mentholé. Acidité intégrée et fondue, finale longue avec une touche saline.

Très belle matière initiale alourdie pour certain par un élevage trop « parisien ».

Vin n11. - Mondeuse Cuvée Prestige 2009 - Prieuré St.-Christophe par Michel Grisard en magnum

Robe dense et sombre

Nez sur l'olive noire, le pruneau à l'alcool, une concentration envoûtante qui s'ouvre ensuite sur des nuances de tabac blond, du fumé et de la rafle macérée.

Bouche souple, racée et saline, pleinement mûre et sans lourdeur. Finale longue et fondue.

Vin n.12 - Mondeuse La Belle Romaine 2012 - Château Mérande - famille Genoux

Robe rubis brillant avec une belle densité au cœur

Nez sur le fruit légèrement compôté (figue et datte fraîches, chaire de pruneau), le tabac blond, le bois de cèdre, la cendre froide et la mine de crayon.

Sanguin et précis il se bonifie avec O2.

En bouche le fruit reste intègre, la masse tannique est fine et fondue, l'acidité centrée, la finale précise, saline et croquante, qui invite à y retourner.

HORS SÉRIE

Vin n.13 - Mondeuse 2002 - Domaine Partagé - Gilles Berlioz

Robe rubis grenat

Nez cristallin sur la confiture de pruneau et le fruit sec, noix de pécan, viande grillée.

Bouche fine aux tannins fondus, fruit à pleine maturité, encore de réminiscences de jeunesse et d'éclat, finale crayeuse et fraîche. Malgré la concentration « moyenne », un vin séduisant à pleine maturité !

Vin 14 - Mondeuse Ardenza 2015 - Cottanera

Robe intense, noire.

Nez camphré, balsamique, épice noire, chocolat noir et caramel,

Bouche à l'attaque tendre, tannins enrobés bien que légèrement collants (élevage), offrant une expression sudiste à la basse acidité, presque d'un mataro australien (menthe, eucalyptus). Finale centrée et soyeuse.

Mondeuse peu reconnaissable selon les paramètres qu'on lui attribue dans nos latitudes et certainement déroutant, pour cela totalement à sa place parmi les hors série. Merci à José Vouillamoz pour cette « surprise » :)

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



NOTES & CONCLUSIONS

Comme mentionné, le public présent était composé de grands amateurs et, à ma plus grande joie, d'un large nombre de vigneron et experts qui nous ont rejoint malgré les vendanges précoces de cette année.

Traverser la sélection avec ce splendide panel fût une réelle source d'inspiration et un éclairage hors pair.

La question ouverte à tout le monde, participants et vigneron interviewés, « la Mondeuse, est-ce à votre avis un cépage d'avenir ? » a donné comme réponse univoque un OUI !

Les raisons supportant cette affirmation sont en premier lieu de nature stylistique, comme la basse concentration en alcool et la bonne acidité qui mènent à des vins digestes, si appréciés par le marché actuel. Pour obtenir des vins équilibrés dans ce registre il faut apprendre/adapter les méthodes de travail, en vigne et en cave. La gestion de la « surmaturité » semble être une condition sine qua non afin de garantir la souplesse des tanins et, possiblement, l'utilisation de la grappe entière.

Ceci-dit, il n'y a pas que des millésimes solaires et tardifs, ou des climats qui permettent d'atteindre des tels équilibres, pour cela la solution mixte en phase d'élevage entre tonneau / demi-muid et jarre en grès / œuf / amphore semble être la plus appréciée pour garder l'intégrité du fruit et ne pas le sécher. Au dire de plusieurs producteurs, un élevage sous bois sur des vins de basse maturité, oblige presque à la chaptalisation et tend à durcir les tanins...du moins aux latitudes Lémaniques!

La dégustation de Ardenza, gracieusement proposée à l'aveugle par le Dr. Vouillamoz, a montré qu'il est possible d'envisager d'autres esthétiques de la Mondeuse. En Australie, par exemple, elle est cofermentée avec le Cabernet Sauvignon, comme sa proche parente, la Syrah...le spectre de l'interprétable est donc vaste et une dimension internationale est à mon avis envisageable pour ce cépage, moyennant le bon choix du matériel végétal.

Les informations réunies en amont concernant la fragilité du cépage au stress hydrique s'est avérée contestable, au dire de M. Grisard en fait, cela n'est pas un frein.

La dégustation nous a accompagné au travers de 20 ans de Mondeuse...sans un seul cheveu gris, ce qui nous permet d'affirmer qu'il s'agit de vrais vins de garde auxquels il faut idéalement donner quelques 4-5 ans pour atteindre leur maturité précoce.

Est-ce compatible avec le marché actuel sans que les vigneron ne doivent « faire la banque » et commercialiser seulement une fois le produit accessible ? Pour l'instant, et je spécule, pour encore un petit moment, le marché est loin d'être inondé par la Mondeuse et ce type de contrainte ne semble pas préoccuper le publique auquel celle-ci s'adresse, ni probablement la nouvelle génération qui saura en prendre conscience et..les attendre !

Henri Chollet 30 ans en arrière, Pierre Thomas aujourd'hui, évoquaient la « nécessité » pour les producteurs (suisses) de se réunir en «cercle de qualité de la mondeuse» pour faire progresser leur cause. Le Dr. Vouillamoz grâce au concours mondial de la Mondeuse vise à provoquer la rencontre et l'échange, en sachant que les producteurs de M. montrent avoir une connaissance internationale de la matière et d'être en réseau avec les confrères. Tant que les volumes de production restent minoritaires, la naissance de mouvements à échelle mondiale avec Chili, Californie, Australie, Italie, etc. me semble une fenêtre lointaine, mais rien n'empêche que le partage puisse se poursuivre par d'autres biais, maintenant que la technologie semble avoir effacé les distances !

Merci encore une fois aux vigneron qui m'ont consacré leur temps, merci aux présents pour la richesse de leur contributions et vive la Mondeuse qui trouvera sans doute plus de place dans ma cave :)

Michele

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Ragout d'escargots de nos coteaux
Tomates cœur de bœuf rôties au four et riz blanc

LES CONTRIBUTIONS: PRODUCTEURS VISITÉS & INTERVIEWÉS

Mme Valentina Andrei - Domaine Valentina Andrei

Mr Ludovic Archer - Domaine Ludovic Archer

Mr Didier Bertholier - Domaine Denis & Didier Bertholier

Mr Claude Quenard - Domaine Claude Quenard

Mme Frédéric Giachino - Domaine Giachino et Prieuré St.-Christophe

Mr Pascal Quenard - Domaine P. & A. Quenard

Mr Jean-Francois Cossy - Domaine des Rueyres

Mr Vincent Chollet - Domaine Mermetus

Mr Genoux - Château Mérande

Mr Gilles Berlioz et son bras droit Maxime - Domaine Partagé

Mr Louis Magnin - Domaine Louis Magnin

Mr Michel Grisard - Prieuré St.-Christophe

Mr Francesco Cambria - Cottanera

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



REMERCIEMENTS

Merci à tous les amateurs présents qui ont contribué avec leurs remarques à étoffer le débat !

Un remerciement spécial à Michel Grisard, Henri Chollet et José Vouillamoz pour leur présence et le partage de leur infini savoir et expérience au sujet de la Mondeuse...et bien sûr à mon partenaire, instigateur de cette aventure, Damien Mermoud, qui m'a plongé dans ce cercle de personnages passionnants et extrêmement ouverts, qui se battent au quotidien pour remettre ce splendide cépage en première ligne dans la viticulture d'avenir !

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

