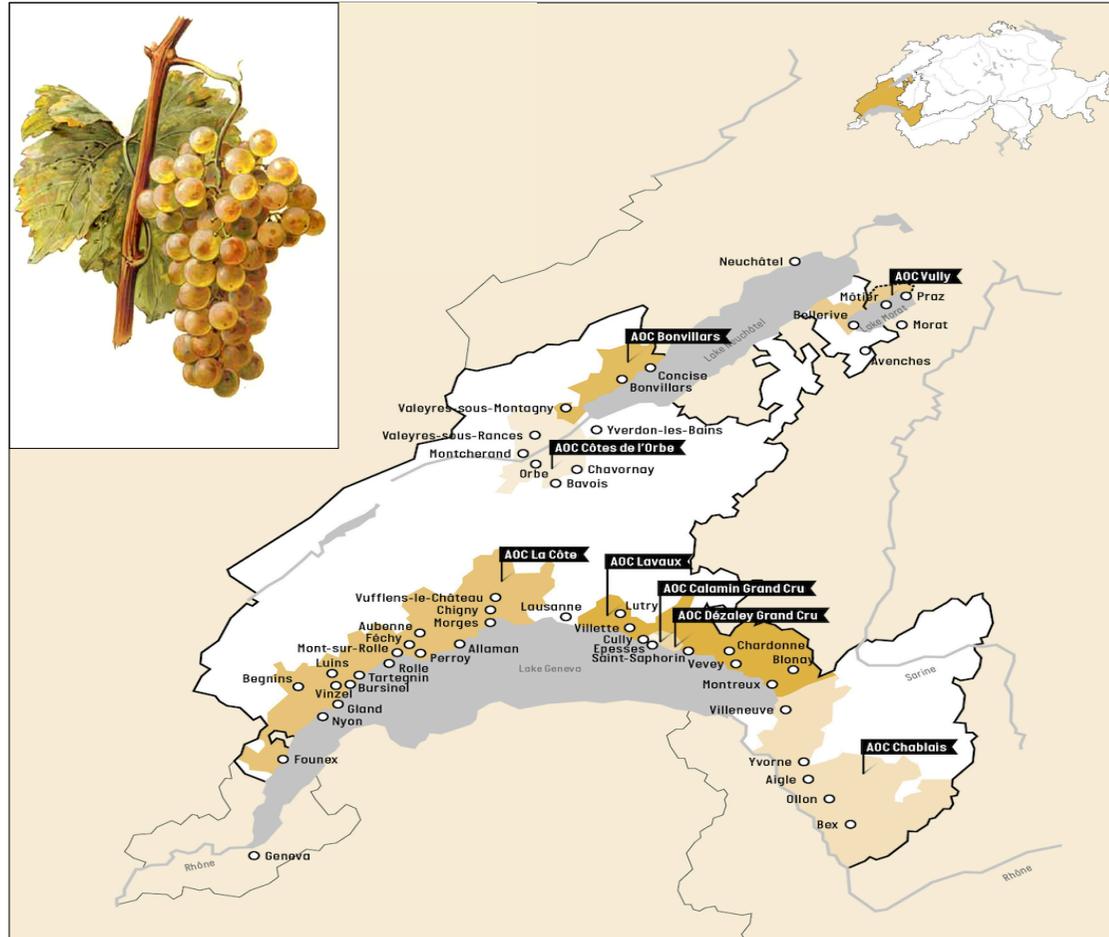


VAUD & CHASSELAS



SURFACE VITICOLE

3'783 HA

RÉPARTITION ROUGE/BLANC

35% **65%**

CÉPAGES DOMINANTS ROUGES

PINOT NOIR 12%
GAMAY 9%
GAMARET 4%

CÉPAGES DOMINANTS BLANCS

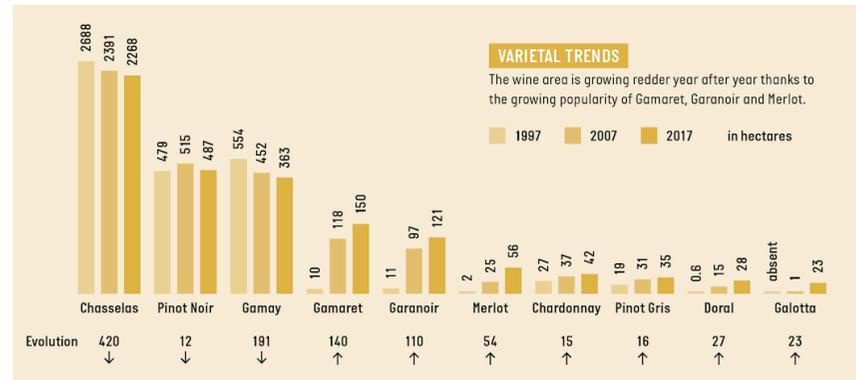
CHASSELAS 60%
CHARDONNAY 1%
PINOT GRIS 1%

AUTRES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES

- GARANOIR
- SERVAGNIN DE MORGES
- PLANT ROBERT
- DORAL
- CHARMONT



Chasselas Cioutat Chasselas Croquant Chasselas Musqué Chasselas Rose Chasselas Rouge



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 25 septembre 2025

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE CANTON DE VAUD & CHASSELAS: RETROSPECTIVE 2000 - 1944

AVANT PROPOS

Je suis ravi de cette rencontre, pensée pour fêter les 10 ans de Wine Rose et rendre hommage à la terre qui m'accueille, aussi depuis 10 ans. Quel meilleur clin d'oeil que de proposer une rencontre autour de la fierté régionale, le Chasselas et son inouï potentiel de vieillissement !

Deux éléments ont joué un rôle clé dans sa conception, une splendide collection de chasselas datant de 1934 aux années 1980s que j'ai pu récupérer en 2024, et la disponibilité de Pierre Monachon, malgré la période chargée des vendanges. Sans lui, une telle rencontre aurait manqué d'âme et de vécu !

La préparation de la rencontre a demandé plusieurs mois, notamment pour les visites / entretiens avec les familles productrices concernées par la dégustation, afin de réunir mémoires, registres de vendange, anecdotes...

Un livre fut aussi essentiel: « Le vigneron vaudois et ses vins » de Jacques Dubois, publié en 1944, année qui marque le début de notre parcours historique. Il étudie le marché du moment avec minutie et poursuit avec des possibles solutions pour sortir de l'énième crise de mévente.

L'ouvrage illustre de manière détaillée le tissu socio économique de l'époque et j'ai découvert un mode de fonctionnement qui aurait pu ressembler à bien d'autres régions viticoles où la propriété des vignes ne coïncidait pas avec les exploitants (modèle de métayage / vignolage selon la région concernée). La récolte était ensuite vendue en raisin à des encaveurs ou vinifiée par des tiers et ensuite vendue en vin à des négociants.

La sélection des vins souhaite illustrer cette diversité de profils, les négociants et / ou les vins de marque, au sommet de la pyramide qualitative et les quelques vigneron encaveurs existants, en sachant que pour ces derniers le premier débouché commercial était l'approvisionnement en vrac des cafetiers (secteur HORECA aujourd'hui), ensuite la vente aux privés en dame-jeanne et, enfin, un 10% environ était vendu en bouteille à prix plus élevé. Cela explique la rareté de ces flacons sur la période qui précède les années 1960s.

A travers cette dégustation et les mémoires de Pierre nous avons exploré la période de la polyculture / élevage, très répandue dans la région, la mécanisation autant à la vigne qu'à la cave, la « révolution verte » avec l'arrivée des produits de synthèse, la mutation du rôle de vigneron encaveur comme tasseur essentiel de la production contemporaine de vins d'auteur et la prise de conscience écologique de nos jours. Un cycle entier en à peine 80 ans.

Voici les ingrédients de cette splendide soirée qui a mêlé histoire, émotion, souvenirs d'enfance...pour devenir un moment d'amitié.

Bonne lecture !

MICHELE CAIMOTTO

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



LE PROGRAMME DE NOTRE SOIREE

L'accueil - St.-Saphorin « Les Plantaz » 2016 - Domaine Basile & Pierre Monachon en pot vaudois (liège)

PM: Vinification parcellaire au domaine depuis 2004

Robe or clair - reflet vert.

Nez « froid », sapide, qui évoque l'infusion de tilleul et la matrice calcaire.

Bouche a l'attaque vive, milieu précis et tonique, tenu par une structure amère fine et séveuse.

Texture onctueuse avec un corps fin et élancé, longueur remarquable !

SERIE 1 - YVORNE

Vin n.1 - Yvorne « sélection DIVO » 1998 - Association Viticole d'Yvorne (vis)

PM: Gel printanier sur La Cote - petite récolte (300g /m2)

Dans le reste de l'arc lémanique le gel de printemps moins sévère, rendements moyens pour une concentration naturelle.

Richesse et plénitude, fraîcheur du fruit...

Robe paille clair.

Nez initialement réducteur (composés soufrés), puis agrume frais, limette, hydrocarbure (petrol), puis encore du coing et du fruit rouge (cranberries).

Bouche crémeuse relevée par la CO2 de mise, acidité fine et centrée, texture glissante, grande jeunesse et définition.

Vin n.2 - Yvorne « Clos de la George » 1996 - Famille Rolaz / Hammel (vis)

PM: Millésime humide sur sept - compliqué.

Robe or riche, brillante.

Nez initialement réducteur sur le gras de porc, huile minérale, fruit tropical, sensation boisée, un élément végétal-poivron rappelant le Sémillon de Hunter valley. Avec l'ouverture la réduction devient moins marquante, sur le végétal fermenté - bouillon, caoutchouc, puis encore miel et cire d'abeille.

Bouche aussi durcie par la réduction et la CO2 naturelle, qui se trouve toutefois enrobée par beaucoup de gras. Corps frais, sur le fruit acidulé, finale saline.

SERIE 2 - MILLESIMES COMPLIQUES...P1

Vin n.3 - Mont sur Rolle « Abbaye de Mont » 1986 - Ville de Lausanne (liège)

Robe paille clair.

Nez ouvert, généreux, sur la cire, l'agrumes confit, le fruit tropical (carambole - mangue), crème fraîche.

Bouche grasse ronde, avec des nobles amertumes tranchantes. Il évoque le sous bois. La sensation de chaleur et richesse, est presque inattendue au vu du profil du millésime.

Vin n.4 - Yvorne Porte Rouge 1977 - Famille Isoz (liège)

PM: Année de la fête des vigneron. Météo très compliquée, vendanges vers dernière d'octobre, chaptalisation à 3-4% normale !

Robe citron clair.

Nez légèrement réducteur, tenu. Il évoque l'argile blanche en cuisson, le caillou et l'huile minérale, léger liège mouillé.

Avec d'avantage d'oxygène du végétal émerge (asperge).

La bouche est tendue, la trame acide pourrait être assimilée à un sauvignon blanc.

Le vin reste maigre, mais intègre. Il est difficile de juger à cause de la petite déviance de liège qui en affecte la structure amère.

MICHELE CAIMOTTO

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



SERIE 3 - MILLESIMES COMPLIQUES...P2

Vin n.5 - Dézaley « La Guenietta » 1980 - Vincent Chappuis (liège)

PM: Année froide, marquée par une mauvaise floraison.

L'été n'est jamais arrivé, le 13 juillet l'eau du lac était à 13°C. Maturité inachevée.

Robe aux tons de paille, claire, brillante.

Nez fermé, initialement sur la réduction.

Il s'ouvre ensuite, défini sur la citronnelle, du citron frais, du sel de mine, la cendre froide, mousse, l'encense.

Bouche tonique, soutenue par des amertumes nobles et subtiles, légère onctuosité dans le milieu de bouche, puis une allonge sapide-calcaire en finale.

Vin n.6 - Dézaley 1976 - Gaston Chappuis (liège)

PM: Année de sécheresse suivie par des pluies sur le mois de septembre. Fallait faire attention à la pourriture, ce qui a causé l'évolution de la couleur.

Robe or riche.

Nez crémeux et baroque, sur le caramel (petite oxydation), le fruit tropical, sous bois.

Il reste toutefois très intégré, pas de sotholon.

Grande matière et opulence, tenue par une trame tannique fine et élégante. Finale sur le sous bois et léger umami.

SERIE 4 - LES ANNEES 1960s

Le début de la mécanisation et des premiers timides investissements dans le milieu viticole.

La Suisse commence à s'élever de la misère du deuxième après guerre.

Vin n.7 - Mont sur Rolle « Abbaye de Mont » 1966 - Ville de Lausanne (liège)

PM: Année équilibrée, rendements faibles.

Robe or riche.

Nez précis, sur la cire d'abeille, le miel, le chèvrefeuille, le sous bois. La palette s'ouvre davantage sur le curry et curcuma, coriandre en baies, huile mécanique, beurre grillé, nuances toastées, le coing confit !

Bouche avec du gras, amertumes fines intégrée, sensation boisée et broux de noix, livèche.

Finale longue et intègre. Quelle splendide bouteille montrant la noble patine du temps !

Vin n.8 - Fechy « Réserve du Domaine » 1964 - Domaine de Martheray

Robe or riche.

Nez sur des notes d'ambre - nuances animales, puis curry madras - sotholon.

A l'oxydation fine et intégrée s'unit la feuille de tabac, les fruits à coque.

Bouche oxydative, large et onctueuse. Cacahouète, coing et une légère fatigue certainement liée à la vidange de la bouteille (7cm - épaule). En finale une sensation de chaleur, ampleur, richesse...

MICHELE CAIMOTTO

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



SERIE 5 - Un portrait du passé...

PM: Dans cette période les vendanges étaient foulées à la vigne, directement dans les brantes.

Ici des courtes macérations pelliculaires avaient lieu et les prémices des fermentations, jusqu'à la complétion du processus une fois arrivé à la cave. Les deux millésimes sont solaires, avec une bonne charge. Certainement maturité phénolique atteinte et rafles mures.

Vin n.9 - Dézaley « Clos des Abbayes - vase 16 » 1959 - Ville de Lausanne

Robe or riche - ambre.

Nez d'un vieux jaune...curry, champignon (chanterelle), nuance boisée et patine ancienne, mycelium.

Il s'ouvre avec définition et pureté, encore de la pâtisserie, puis du caramel avec une belle vinosité !

Bouche ample, sur le caramel, encore curry et des notes sapides.

Complexité et persistance malgré l'impression de légèreté, comme si l'alcool était dissous...

Vin n.10 - Mont sur Rolle « Abbaye de Mont vase 16 » 1945 - (liège - niveau 5cm)

PM: selon les notes du papa de Pierre, vendanges précoces, vers le 25-29.09.

Rendements d'env. 1,7Kg / m2 - travail à la vigne mené par les femmes.

Les hommes rentrent de la guerre à la mi-saison et font les vinifications.

Robe ambre, riche.

Nez sur le camphre, de grande ampleur, richesse, un profil baroque...

Il offre de l'encense, sauge, sous une patine de pâtisserie et viennoiserie, le beurre fondu.

Tannins encore présents - amertumes nobles, qui marient onctuosité et largeur. La finale umami, révèle encore une splendide énergie en rétro-olfaction. Le sous-bois, tabac, safran, l'écorce orange en finale.

Quel bonheur et quelle chance que de goûter à ce millésime mythique !

SERIE 6 - LES ANNEES 1940s

Vin n.11 - Aigle 1949 - Vignoble des hospices cantonaux (liège - 7cm)

N.C. vin dissocié - cause refermentation en bouteille.

Mes notes à l'ouverture du flacon...curry fin, légère acidité volatile - acétique, puis pâtisserie, mout fermenté...presque l'impression d'un vin nature de nos jours !

Vin n.12 - Villeneuve 1944 - Vignoble des hospices cantonaux (liège - 6cm)

Robe ambre riche, brillante.

Nez boisé et tranché par un végétal fumé, sensation de bouquet « minéralisé » par la micro oxydation.

Palette empyreumatique / levurienne en même temps dirigeant vers un profil baroque, épice orientale.

Bouche maigre, portrait de l'année froide et pluvieuse, portée sur les amertumes à cause de la fragilité du corps (sensation aqueuse). Finale acidulée encore présente.

Re-gouté le lendemain de la rencontre, il avait gagné en corps et présence...de la folie !

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 SUIVI

Boulettes de riz & boulettes de viande au poivre noir et choux kale

Mijoté de côtes de bette, bolets et éperviers

Courgettes sautées à la coriandre



MICHELE CAIMOTTO

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



CONCLUSIONS ET REMERCIEMENTS

Vous pouvez lire à travers nos notes l'émotion palpable et aussi la complexité de la dégustation car il n'était pas toujours évident de décrire ce qu'on était en train de vivre...

Cela arrive quand on goûte à des « vins anciens », car ils n'ont pas été conçus selon les mêmes codes et/ou la même architecture qu'aujourd'hui.

Nous avons pu témoigner de 12 splendides individus...et de ce fait, je n'ai pas les mots pour remercier Pierre et la famille Monachon de leur soutien et la richesse des informations apportées. Cela a permis de comprendre l'évolution stylistique des vins en rapport aux méthodes de production et d'apprendre les tendances des années viticoles.

J'ai demandé à tous les participants de partager quelques mots / concepts à titre de conclusion.

Au delà de la fraîcheur, l'équilibre, le manifeste potentiel de garde, des concepts intéressants ont émergé :

- La légèreté de la jeunesse se revête de complexité et gagne en poids avec le temps. Cela est assez inusuel, car le vieillissement amène habituellement surtout un dépouillement!
- Parmi les traits communs perçus, le développement des notes aromatiques de sous-bois et une sensation de boisé à partir de 40-50 ans d'âge, même s'il n'ont jamais vu autre chose que des vieux vases...à quoi pouvons nous donc l'attribuer ?
- Les rendements importants, parfois frisant les 3-4Kg/m² ou les millésimes froids/compliqués, qui sont deux éléments pouvant conduire à de la sous-maturité, n'ont pas l'air d'entacher le potentiel de garde du cépage.
- Les chaptalisations, parfois à la hauteur de 4% ne génèrent pas un processus de dissociation / déséquilibre avec le temps.

Les vins de coopérative (V1), les vins de marque / négoce, les vins issus d'une parcelle spécifique (V2-5), montrent tous une cohérence et un savoir faire oenologique palpable. Tous les vins étaient précis et pourtant le Chasselas n'est pas le plus simple des cépages à vinifier !

J'espère que l'avenir permettra de poursuivre cette passionnante découverte historique du terroir vaudois et que le public d'ici et d'ailleurs réalise pleinement la chance d'avoir accès à des produits si exceptionnels à des conditions si avantageuses...

A quelques exceptions près, un chasselas vaudois ayant ce même potentiel peut être acquis à moins de 30 CHF !

Soyez curieux et n'ayez pas peur d'oublier quelques bouteilles au fond de la cave ou en acheter pour célébrer les naissances...les vins seront au rendez-vous !

A votre santé,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

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



LES ECHANGES / INTERVIEWS PREPARATOIRES

M. Luc Duboulot - Ville de Lausanne

M. Maxime Sother - Château de Malessert

M. Frédéric Deladoey - Domaine de l'Ouille

M. Philippe Meyer - Hospices Cantonaux / Domaine de Marcelin

M. Claude Isoz - Domaine Les Portes Rouges

M. François Schenk - Schenk Family

M. Christophe Chappuis - Domaine Christophe Chappuis

MICHELE CAIMOTTO

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

