



## Sélection des vins vaudois, mai 2005 Un «coach» pour les vins primés

CREATim Photographie

Viser le patronage de l'Union suisse des œnologues(\*), cela représentait, pour les dégustations organisées sous l'égide de l'Office des Vins Vaudois, l'assurance d'obtenir une reconnaissance à l'échelle nationale et internationale. C'est désormais chose faite: la première Sélection des vins vaudois patronnée par l'USC s'est tenue en deux sessions, à Lausanne et à Morges, au mois de mai dernier. Grâce à ce prestigieux «coaching», nos dégustations affichent clairement leurs ambitions qui sont: d'encourager la production de

vins de bonne qualité, de favoriser leur promotion en Suisse comme à l'étranger, de stimuler leur consommation raisonnable en tant que facteur de civilisation, d'aider à faire connaître au public les types caractéristiques des vins produits, d'élever le niveau technique et scientifique des participants ainsi que de contribuer à l'expansion de la notion culturelle de la viticulture et des vins vaudois. Un fameux dessein pour une noble cause. Consultez la liste exhaustive des vins primés par les jurys

professionnels dans les pages qui suivent et appréciez les notes de dégustation et «coups de cœur» de Jacques Perrin. (FZI)

(\* ) Fondée en 1987 et dirigée par Simone de Montmollin, l'Union suisse des œnologues se présente de manière détaillée sur le site [www.usoe.ch](http://www.usoe.ch)

L'organisation de la dégustation a été assurée par General Wine Services SA, une toute nouvelle société spécialisée dans le tourisme viti-vinicole. GWS, route de Denges 28G, 1027 Lonay, tél. +41 (0) 21 802 00 70, [info@general-wine-services.ch](mailto:info@general-wine-services.ch)

Le Présidium à Beaulieu: de bas en haut, Robert Crüll, président, Alain Emery, expert USC, Fabio Penta, vice-président, et Daniel Duffaux, délégué permanent de l'USC auprès de l'OVV.

La Sélection des vins vaudois, édition mai 2005, c'est:

739 échantillons de vin présentés, dont  
354 chasselas  
112 spécialités blanches  
41 rosés  
232 rouges et spécialités rouges  
225 diplômes décernés



94.3

**Luins, Serreaux Dessus 2004**  
Matringe SA, 1268 Begnins,  
022 366 29 47

Robe à reflets clairs. Nez fin, floral. Encore un peu discret, le fruit dénote toutefois une belle pureté. Très jolie attaque, fine, précise. La bouche est sertie d'une vivacité dynamique et le vin se révèle vibrant et racé. Délicieux.



93.5

**Féchy, «P» 2004**  
Jacques Pelichet, 1173 Féchy,  
021 808 51 41

Ce «P» arbore une très belle robe à reflets dorés. Le nez est exubérant, presque exotique dans ses arômes, laissant entrevoir le raisin bien mûr. L'entrée en bouche est ample, évasée, ouvrant sur un volume impressionnant. C'est un superbe «jus», complet, aromatique, d'une remarquable richesse de constitution et d'une grande plénitude aromatique. Finale longue et joyeuse dans son expression.

Le vin révéle

## Millésime 2004, l'heureuse surprise!

par Jacques Perrin

Au printemps 2004, nombreux étaient celles et ceux qui s'interrogeaient sur le sort que la Nature allait nous réserver pour le nouveau millésime.

Après la canicule de 2003, certains se risquaient d'ailleurs à prédire une année abondante et plus fraîche. Et les faits allaient se charger de leur donner raison...

En dépit d'un début de printemps plutôt en demi-teinte, mai et juin, assez chauds et secs, favorisent une floraison homogène, et la sortie s'annonce très abondante. Il apparaît évident à ce moment-là – et c'est une constante dans la plupart des vignobles européens – que la récolte sera généreuse, comme si, après les conditions exceptionnelles connues en 2003, la vigne voyait sa vigueur renouvelée...

Il est clair, à ce stade, que la régulation de la charge va être une des clés de la réussite dans le millésime. L'été se caractérise par un climat chaud et humide, de quoi hélas réveiller *uncinula necator*, l'oïdium surnois qui n'attend que ce genre d'occasion pour se manifester. Vigilance donc durant tout l'été, d'autant que le mois d'août, plus chaud que la moyenne saisonnière, est marqué par une pluviométrie beaucoup plus abondante que la normale. Une nouvelle fois, le mois de septembre va faire la différence grâce à son temps sec et ensoleillé. Il accomplira un vrai miracle! De quoi récompenser les efforts des viticulteurs attentifs en les gratifiant, au final, de vins axés sur la finesse aromatique et sur la fraîcheur.

## La grande tradition des Chasselas

VULLY

87.8 **Vully, Les Groupes 2004**  
Daniel Matthey, 1586, Vallamand-Dessus,  
026 677 13 30

LA CÔTE

87 **Morges 2004**  
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

89.2 **Morges, Clos Rochette 2004**  
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

88 **Morges, Clos des Abbesses 2004**  
Henri Cruchon, 1112 Echichens, 021 801 17 92

88.4 **Morges, Les Pétoleyres 2004**  
Henri Cruchon, 1112 Echichens, 021 801 17 92

91.2 **Morges, Château de Lonay 2004**  
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully,  
021 799 99 11

88.6 **Morges, St-Livres 2004**  
Luc Pellet, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 44 48

90.2 **Morges, Fatourette 2004**  
Pierre Sauty, 1135 Denens, 021 801 16 53

87.4 **Morges, Vufflens-Le-Château 2004**  
Uvavins, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 54

88.5 **Nyon, Clos de Barin 2004**  
Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

87.3 **Nyon, Domaine de la Treille 2004**  
J.-J. Dutruy & Fils, 1297 Founex, 022 776 54 02

87.3 **Nyon, Château de Crans 2004**  
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02

87.3 **Bursinel, Clin d'Œil 2004**  
Robin Mani, 1195 Dully, 021 824 16 92