

La bouteille de la semaine

Champanel Grand Cru 2005, Henri Cruchon, AOC Morges

Patricia Briel

Le millésime 2005, même s'il est plus faible en volume que le précédent, est une des plus belles réussites de ces dernières années, selon les vignerons romands. Certains n'hésitent pas à affirmer qu'ils ont réalisé la meilleure récolte de toute leur carrière. Malgré la grêle, qui a provoqué d'importants dégâts dans les cantons de Genève et de Vaud, les conditions climatiques ont permis aux baies d'atteindre une maturité irréprochable. Les mois de septembre et octobre ont été déterminants, avec un temps ensoleillé et une bonne amplitude thermique. Le millésime

2005, dont les premières bouteilles arrivent sur le marché, devrait être un modèle d'équilibre, avec des teneurs en alcool assez élevées et une acidité soutenue. Le Champanel Grand Cru 2005, un chasselas vinifié par Raoul Cruchon, du domaine Henri Cruchon à Echichens, est un vin qui exprime bien le millésime. La robe, d'une couleur jaune pâle, présente des reflets argentés. Le nez est très expressif, avec des arômes d'agrumes - citron et pamplemousse - et des notes minérales. En bouche, l'attaque est fraîche et ronde. Le vin évolue sur une bonne acidité et un alcool agréable. Structuré, très équilibré, il se

mariera bien avec des poissons du lac. Il fera aussi un excellent apéritif. Sa mise en bouteilles ayant eu lieu récemment, il convient d'attendre encore quelques semaines pour pouvoir pleinement l'apprécier.

Ce chasselas a été vinifié en cuve de manière classique, avec une fermentation malolactique. Le vignoble Champanel est situé sur les hauts de Morges. Il est conduit en biodynamie, sans produits chimiques, ni herbicides, ni produits de synthèse. Les rendements s'élèvent à 65 hl/ha.

La famille Cruchon encave 35 ha, dont 12 qui lui appartiennent en propre. Elle cultive 16 cépages et

produit une quarantaine de vins. Les vinifications se veulent respectueuses des cycles naturels et peu interventionnistes. Le domaine Henri Cruchon est sans aucun doute l'un des meilleurs du canton de Vaud. Il produit notamment un des grands pinots noirs de la région, le Raissennaz, qui a été sélectionné pour faire partie du projet Mémoire des vins suisses, dont le but est de suivre le potentiel de vieillissement d'une vingtaine de crus helvétiques. Signalons également le Servagnin, une variété de pinot noir issue d'un vieux



plant sauvé de l'oubli et cultivée uniquement à Morges. Henri Cruchon est l'un des 13 encaveurs à faire du Servagnin, un vin qui fait aujourd'hui partie de l'Arche du Goût de Slowfood. Cette initiative vise à sauver de l'extinction des produits de qualité, réalisés en quantités limitées, et liés à la mémoire d'un groupe social ainsi qu'à un terroir donné.

Où l'acheter? Chez Henri Cruchon, case postale 60, 1112 Echichens. Tél. 021/801 17 92. Prix: 11 fr.