



# Très belle performance d'ensemble des vins vaudois

En décrochant deux prix spéciaux – le très prestigieux titre de **Cave Suisse de l'Année 2017** et le **Prix Bio Suisse** – et en remportant sept trophées, le canton de Vaud réussit une très belle performance d'ensemble au concours national.

« *Nous n'avons jamais imaginé être couronnés Cave Suisse de l'Année* »

Alexandre Truffer  
Photos: VINUM

Christian et Julien Dutruy

L'édition 2017 du Grand Prix du Vin Suisse a vu quelques 2800 compétiteurs se soumettre au verdict d'un grand jury de dégustation au mois de juin. Si un tiers des concurrents a reçu une médaille d'or ou d'argent, seuls 78 vins ont été nominés pour la redégustation d'août confiée à un jury international. Dix-sept vaudois – et non seize comme annoncé dans la précédente édition puisque le rosé Speed Tasting de la maison Berthaudin est un fier représentant de La Côte – faisaient partie de

cette petite élite. Le 31 octobre, sept d'entre eux ont eu l'honneur de monter sur le podium érigé dans la grande salle du casino de Berne. Une fois venue l'heure des prix spéciaux, Reynald Parmelin a confirmé sa domination sur les vins bio helvétiques en venant chercher son cinquième sacre, tandis que Christian et Julien Dutruy ont été aussi surpris qu'émus par la remise du titre suprême, celui de *Cave Suisse de l'Année 2017*.



## LES FRÈRES DUTRUY : Cave Suisse de l'Année 2017

« Nous sommes venus au gala avec les collaborateurs essentiels de l'entreprise dans l'idée de participer à une belle soirée pour clore une année bien remplie. Le trophée remporté avec le brut dès le début de la soirée nous a

## Les Frères Dutruy - the 2017 Swiss Winery of the Year

With two special awards - the very prestigious title of Swiss Winery of the Year and the Swiss Organic Wine Award - and seven trophies, the Vaud canton achieved an excellent overall performance at the national competition.

Some 2,800 wines participated in the 2017 edition of Grand Prix du Vin Suisse, in June, and were rated by a grand tasting jury. One third of the competitors obtained gold or silver medals, but only 78 wines, including 17 from Vaud, were selected for a second tasting in August, evaluated by an international jury. On

October 31st, seven of them had the honour of mounting the podium, specially erected in the large hall of the Bern Casino. Reynald Parmelin picked up his fifth award, thus consolidating his dominant position in Swiss organic wines, while Christian and Julien Dutruy were both surprised and moved on being

► Entouré de son équipe, Reynald Parmelin remporte son cinquième Prix Bio Suisse

libérés, mais nous n'avons jamais imaginé être couronnés Cave Suisse de l'Année», confirme Julien Dutruy qui avoue qu'avec deux nominés et sept crus médaillés sur huit vins présentés, il faisait sans doute partie des papables. Offrant le deuxième sacre au vignoble vaudois après celui du Domaine de la Ville de Morges en 2015, Les Frères Dutruy ont gravi pas à pas tous les échelons pour obtenir la récompense la plus convoitée en terres helvétiques. En 2005, Christian, né en 1975 et Julien, arrivé lors du millésime 1980, reprennent le domaine familial développé par Jean-Jacques Dutruy. Douze ans de travail acharné, des investissements considérables dans une cave ultramoderne, un soin minutieux apporté à tous les aspects du métier – de la pépinière à la communication – et des employés efficaces: tous ces aspects de l'épopée des Frères Dutruy sont déjà bien connus. Ajoutons-y un soutien sans faille de tous les membres de la famille pour obtenir la recette d'un succès qui commence en 2007, lorsque leur gamaret Les Romaines 2005 s'impose dans la catégorie «Autres cépages rouges purs» du concours national. Tandis que cette gamme de prestige créée par Jean-Jacques Dutruy s'étoffe, les vins des Frères Dutruy gagnent en complexité et en précision. Ce qui leur permet de s'assurer petit à petit une place de

choix sur les grandes tables de Suisse romande et dans les guides viticoles. «Le titre obtenu à Berne cet automne a provoqué d'importantes sollicitations médiatiques, mais aussi commerciales», précise Julien qui considère que, si leur cave apparaît plutôt bien positionnée dans les restaurants et chez les revendeurs romands, il reste encore une marge de progression importante Outre-Sarine. «Ce titre nous ouvre des portes, mais nous ne voulons pas foncer tête baissée, nuance toutefois l'œnologue de Founex. En termes de taille d'entreprise, nous avons atteint une certaine vitesse de croisière. La dépasser impliquerait sans doute de rogner sur la qualité, ce à quoi nous nous refusons.» Cultivant 25 hectares, les Frères Dutruy ont fait le choix de l'agriculture biologique. «Nous avons reçu la semaine passée, le certificat bio fédéral pour nos vignes. La cave devrait être labellisée l'an prochain. Par contre, nous voyons ce label comme une reconnaissance du travail effectué à la vigne, mais nous n'envisageons pas de nous en servir comme d'un outil de promotion en l'apposant sur nos bouteilles.»

**REYNALD PARMELIN : cinquième étoile pour le roi du bio**

Outre la Cave Suisse de l'Année, le concours national délivre trois prix spéciaux: les Vinissimo Rouge et



Blanc qui récompensent la meilleure cuvée de chaque couleur et le Prix Bio Suisse. Ce dernier est attribué pour la cinquième fois, en dix ans, à Reynald Parmelin. Célèbre pour ses bouteilles bleues, le producteur de La Côte a été le premier vigneron vaudois à obtenir le label Bio Suisse. Une certification qui date d'une époque que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître et où les concepts de développement durable et de réchauffement climatique étaient ignorés du grand public. Depuis 1994, beaucoup de choses ont changé, mais les orientations prises par le propriétaire du Domaine La Capitaine à Begnins ont payé. Son espace d'accueil, face au Léman et au Mont-Blanc, fait salle comble tous les week-ends et

awarded the highest honour, the 2017 Swiss Winery of the Year. Julien Dutruy admitted they had never imagined receiving the award, but it did start to seem possible when two of their wines were selected and seven out of the eight presented were awarded medals.

Les Frères Dutruy have steadily worked their way up to become the second estate in Vaud, after Domaine de la Ville de Morges in 2015, to win the most coveted trophy in Switzerland. In 2005,

the family estate developed by Jean-Jacques Dutruy was taken over by his sons Christian, born in 1975 and Julien, a 1980 vintage. The recipe for success consisted of 12 years of dedicated work, substantial investments in a state-of-the-art winery, close attention to every aspect of the business, from the vineyards to communication, and efficient personnel. The Dutruy brothers have opted for organic farming on their 25 hectares. They recently informed us they had received

the Federal Organic Certificate for their vineyards, and the winery should obtain certification by next year. They make the point that they consider the certificate as a reward for the work carried out in the vineyards, and do not intend to use it as a promotional tool on their labels.

**Reynald Parmelin: A Fifth Star for the Organic Wine Champion**

In addition to Swiss Winery of the Year, the national competition delivers three



◀ *Double vaudois dans la catégorie chasselas: Les Fils Rogivue s'imposent devant Patrick Fonjallaz (à gauche)*

### Deux Saint-Saphorin au sommet

«Lorsque nous avons repris le domaine de nos parents il y a une trentaine d'années, mon frère jumeau Jean-Daniel et moi n'avons pas réussi à nous mettre d'accord sur qui s'occuperait de la vigne et qui de la cave, explique Jean-Paul Rogivue. Nous avons donc décidé d'échanger nos places chaque année. Les millésimes impairs sont vinifiés par Jean-Daniel tandis que je m'occupe de la vigne. Et inversement les années paires.» Ce système permet aux deux vignerons de rester au courant des innovations en viticulture comme en œnologie. En ce qui concerne la dégustation, tout se fait à trois depuis que François – fils de Jean-Paul et représentant de la quatrième génération – a rejoint son père et son oncle il y a deux ans. «Les Fils Rogivue sont un domaine familial de 9,5 hectares qui produit 75% de blanc, essentiellement du Saint-Saphorin et du Dézaley. La production se monte à quelques 100'000 bouteilles par année commercialisées auprès d'une clientèle privée fidèle (55%) et de deux grossistes: Coop et Mövenpick», déclare l'heureux vainqueur de la catégorie chasselas du Grand Prix du Vin Suisse. Devançant trois autres chasselas de Lavaux et deux fendants, le Saint-Saphorin Bellevue 2016 s'impose devant 410 concurrents. «Ces récompenses exceptionnelles (le domaine

ses vins font partie des rares cuvées suisses à passer la frontière. Les Grand Prix du Vin Suisse 2009, 2010 et 2011 avaient vu le triomphe de son johanniter, un cépage hybride résistant aux maladies cryptogamiques comme le mildiou ou l'oïdium. Né de croisements complexes, ce raisin qui compte, entre autres, le riesling et le chasselas parmi ses aïeux, donne naissance à un vin aromatique porté par un peu de sucre résiduel. Cette année, pas de légère onctuosité pour le vainqueur du Prix Bio Suisse, mais une douceur assumée pour cette Vengeance tardive 2016. «Ce vin existe depuis quinze ans, mais son nom a changé au fil des années. A l'époque où il s'appelait encore Vendange tardive, une cliente a

la langue qui a fourché. J'ai trouvé le lapsus amusant et rebaptisé ce pinot gris récolté fin novembre ou début décembre», précise Reynald Parmelin qui travaille ce vin de manière à obtenir 12° d'alcool et quelque 80 grammes de sucre résiduel par litre. «Il y a un petit changement avec le millésime qui a gagné à Berne, ajoute l'œnologue de La Côte. Le 2016 a passé un petit moment en barrique, ce qui n'était pas le cas du tout avant.» Et que les amateurs de vins secs se rassurent. Le domaine qui cultive plus d'une vingtaine d'hectares propose également des vins secs à l'image de son chasselas Premier grand cru de la Collection Agénor ou de son pinot noir, dont le millésime 2015 a remporté le Prix Bio Suisse en 2016.

other special prizes: the Vinissimo Red and White for the best wine in each of the colours and the Swiss Organic Award. For the fifth time in ten years the Organic prize went to Reynald Parmelin, the La Côte producer famous for his blue bottles, and the first wine maker in Vaud to receive the Swiss Organic logo. The choice of strategy for his Domaine La Capitaine, in Begnins has paid off. Every weekend, the reception area at his winery overlooking Lake Geneva

and Mont Blanc, is packed with visitors, and his wines are among the few exported from Switzerland in considerable quantities. His Johanniter, a hybrid grape resistant to fungal diseases such as powdery mildew or grey mould, triumphed at the Grand Prix du Vin Suisse in 2009, 2010 and 2011. A well-balanced sweetness characterises his Vengeance Tardive 2016, which won the 2017 Swiss Organic Award. Reynald Parmelin explains that this wine has existed for

15 years but it has changed names. At the time when it was still called Vendange Tardive a client got her tongue in a twist and, finding that rather amusing, he decided to change the name of this Pinot Gris which is harvested end-November or beginning December. He aims for a 12% alcohol content and about 80 grams of residual sugar per litre. In all, the estate comprises more than 20 hectares of vineyards.

avait été nommé en 2010 avec Les Fosses 2009, un autre Saint-Saphorin, et s'était classé deuxième en 2012 avec sa Cuvée Rogivue 2010, un effervescent élaboré par Xavier Chevalley) ne permettent pas seulement de confirmer que notre manière de travailler fonctionne, elle a aussi un impact sur les ventes. On parle ici de centaines de bouteilles plus que de milliers, mais il existe une clientèle qui s'intéresse aux vins primés et plusieurs d'entre eux nous ont déjà téléphoné».

L'élégance et la finesse des crus ensoleillés de Saint-Saphorin semblent avoir conquis les jurés du Grand Prix du Vin Suisse 2017 puisque le Bellevue 2016 des Fils Rogivue est suivi de près par le Saint-Saphorin La Rionde 2016 du domaine Patrick Fonjallaz. Darel Cedraschi, œnologue en charge des vinifications depuis 2015, explique que

la vinification de ce classique n'a pas été des plus évidentes. «La Rionde se compose aux deux tiers de notre production personnelle tandis que le solde est acheté à la vendange. En ce qui concerne la vinification, elle se déroule de manière traditionnelle avec un élevage en foudres de bois. La particularité du 2016 est que ce vin a eu besoin de plus de deux mois pour terminer ses fermentations.» Un travail de longue haleine qui a fini par payer comme se réjouit ce professionnel qui considère que «les concours ne doivent pas devenir une obsession, mais ils constituent tout de même un indicateur important pour notre profession. Tout comme le label Terravin qui orne la boutonnière de l'ensemble de notre production, label dont on aime à rappeler qu'il ne représente que cinq à six pour cent de la production vaudoise.».

### Les rouges vaudois jouent placés

Gamaret et garanoir, respectivement quatrième et cinquième cépages rouges les plus plantés en Suisse, avaient pour la première fois de l'histoire du concours national une catégorie dédiée. Trois vins vaudois étaient qualifiés pour la finale: le Domaine de la Croix à Bursins, la Ville de Payerne et le Domaine de la Crosetta à Gilly. Au final, seul ce dernier est monté sur le podium. Encadré par un Genevois et un Zurichois, le Désir Noir 2016 de Daniel et Xavier Bovy est comme l'indique ce dernier: «un mariage de 60% de garanoir et de 40% de gamaret vinifié en cuve inox. 2016 était une année compliquée à la vigne due à l'importante pression des maladies cryptogamiques. Heureusement, l'automne ensoleillé et sec a permis de terminer par de magnifiques vendanges.» Particularité



LES FRÈRES DUTRUY

ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE



Nous vous accueillons dans notre caveau de dégustation tous les samedis matins, de 10h à 13h, et la semaine sur rendez-vous

Cave suisse de l'année 2017

CH-1297 Founex, Grand-rue 18

t +41 22 776 54 02,

e dutruy@lesfreresdutrui.ch

commandes on-line [www.lesfreresdutrui.ch](http://www.lesfreresdutrui.ch)



Grand Prix du Vin Suisse

Grand Prix des Schweizer Weine  
Grand Premio del Vino Svizzera  
Swiss Wine Award

amusante de cet assemblage, le garanoir faisait partie des premiers raisins récoltés mi-octobre tandis que la famille Bovy a laissé le gamaret patienter jusqu'au 4 novembre. Un pari réussi pour ce domaine familial de Gilly qui possède onze hectares de vignes « tous en appellation Tartegnin », explique Xavier Bovy.

Les deux merlots lémaniques qui pouvaient prétendre concurrencer l'armada tessinoise comptaient parmi les rouges les plus renommés et les mieux établis du vignoble vaudois. L'Apicius 2014 de Hammel échoue d'un rien au pied du podium tandis que Le Bernardin 2015 – qui fait partie de la gamme Bernard Ravet élaborée par Uvavins Cave de la Côte – s'intercale entre deux classiques du Tessin. Issu d'une sélection de parcelles réparties sur la plus grande appellation d'origine contrôlée vaudoise, ce merlot est élevé plus d'une année en barrique avant de patienter encore quelques saisons en bouteille. Régulièrement médaillé dans les compétitions régionales, nationales ou internationales, cette cuvée haut de gamme signée du grand cuisinier de Vufflens-le-Château se veut un hommage au travail minutieux des vigneron de La Côte.

Le troisième trophée en rouge est gagné dans la catégorie gamay. Deux domaines vaudois régulièrement au sommet des compétitions régionales et nationales faisaient partie des six



▲ Podiums en rouges : Daniel et Xavier Bovy du Domaine de la Crosettaz (2<sup>e</sup> gamaret/garanoir) et le duo Benjamin Morel et Frédéric Hostettler du Château de Valeyres (3<sup>e</sup> gamay)

finalistes. Si les Frères Dubois doivent se contenter d'un diplôme, Benjamin Morel du Château de Valeyres prouve encore une fois que son Gamay Confidentiel fait partie des grands rouges helvétiques. A noter que le millésime 2015 primé à Berne était aussi arrivé deuxième de la Sélection des Vins Vaudois 2017 (devant la Cuvée Origine, le gamay élevé en cuve de ce domaine des Côtes de l'Orbe). « 2015 était un millésime très riche, offrant de

belles maturités, surtout sur les parcelles sélectionnées pour la gamme Confidentiel. En ce qui concerne l'élevage, nous avons gardé la même ligne depuis 2004, tout en affinant chaque année le choix des barriques et des types de chauffe », explique Benjamin Morel qui estime que 2017 devrait offrir une qualité similaire, mais en affichant un profil aromatique plus élégant encore que le très ensoleillé et très opulent 2015. ■

### The Rogivue Family's Saint-Saphorin is a Winner

The Saint-Saphorin Bellevue 2016, from Les Fils Rogivue, came first in the Chasselas category among 410 competitors, beating three other Chasselas from the Lavaux region and two Fendants. Jean-Paul Rogivue welcomed the victory commenting that, "These exceptional rewards (the estate obtained an

award in 2010 for Les Fosses 2009, another Saint-Saphorin, and in 2012 came second with their sparkling wine, Cuvée Rogivue 2010) not only confirm that our way of working functions well, but they also have an impact on sales. We're talking about hundreds of bottles, not thousands, but still there's a clientele out there that's interested in buying wines that have won awards, and some of them

have already called us". Les Fils Rogivue is a family estate of 9.5 hectares that produces 75% white, mainly Saint-Saphorin and Dézaley. Production amounts to 100,000 bottles a year sold to loyal private clients (55%) and two wholesalers, Coop and Moevenpick.