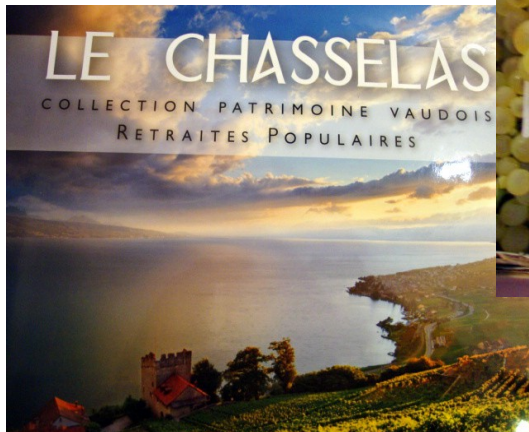


DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 21 Octobre 2016

Le Chasselas





Willi et Jean-Laurent nous présente une soirée spéciale "Chasselas" avec une projection d'un film d'une demie-heure produit cette année en Suisse. Une explication du cépage sur ses origines principalement représentées en Suisse avec ses productions faites également dans différentes régions en France.

La genèse de ce parcours réalisé par Jean-Laurent sur deux belles années en passant de Fontainebleau – Thomery – treille du Roy à Pouilly sur Loire (production en 1970 transportée sur barges sur la Loire jusqu'à Paris), avec une découverte dans le Languedoc à Sète, quelques virées à Moissac AOC 1971 (lieu familial) en se passant en recherche sur l'Allemagne jusqu'en Haute Savoie pour en découvrir aussi en Alsace. Toute cette recherche a permis à chacun de mieux comprendre l'envergure de ce cépage qui s'adapte parfaitement bien à différents sols pour s'imprégner de chacun des terroirs. D'où sont développement et adaptation de régions différentes, voire Pays.

Willy nous parle des 3 Soleils en Suisse – celui direct sur la vigne, celui du lac qui se réverbère sur la vigne et celui emmagasiné sur les murs - après nous avoir énuméré les ha cultivés dans d'autres pays comme la Roumanie, la Hongrie, l'Allemagne, etc...). La 1ère apparition du Chasselas est arrivé en 1654.

La grande surprise a été après cette belle dégustation si variée et étonnante représentée tant sur ces robes souvent claires, que la largesse et complexités voir parfois subtiles des arômes et surprenantes possibilités d'exploitations avec des recherches comme la cris extraction.

Origine et histoire du Chasselas...

Publié le 22 Octobre 2016 et Rédigé par Emilie Merienne



L'histoire et les origines du Chasselas donnent lieu à de nombreuses controverses, comme vous allez pouvoir le constater.

Un grand nombre de formes, connues du Chasselas, suggère une certaine ancienneté de ce cépage, comme on le reconnaît pour d'autres. Toutefois, comment pouvons-nous déterminer la date de cette ancienneté, quand les

écrits manquent, quand la technologie, comme la recherche de l'ADN, ne peut nous aider, parce que ces parents, auraient disparu...

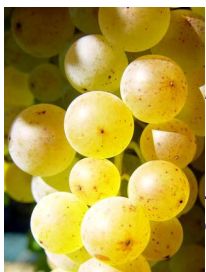


Une première hypothèse apparaît lorsque des peintures sépulcrales égyptiennes, représentant une forme et une couleur de feuille, proche de celle du Chasselas, furent découvertes. Elles dataient de 5000 ans. De là, on en déduit que ce cépage était très ancien, et qu'il avait été importé du Liban, en Egypte. D'autre part dans l'oasis de Fayoum (désert de Libye), on trouve des cépages comparables au Chasselas, cette information, venant cultiver l'idée, qu'il est d'origine orientale. L'histoire continue en racontant que ce sont les Phéniciens qui l'auraient propagé dans le bassin méditerranéen, en Espagne, en Italie, puis dans la Vallée du Rhône... Sa culture se répandant peu à peu, plus au nord en Allemagne, puis dans le reste de l'Europe de l'est. C'est là que se termine cette première hypothèse, traitant de l'origine la plus ancienne.

Au cours de l'histoire, d'autres sources apparaissent...

Au 16^{ème} Siècle : Il semblerait qu'en 1523, le vicomte d'Auban, diplomate sous François 1^{er}, à la cour du sultan Suleiman II, aurait importé en France, des vignes de Chasselas, originaires de Constantinople. Elles auraient été plantées sous serres, pour obtenir des raisins de table.

Au 18^{ème} Siècle : Sous le règne de Louis XV, le général de Courten importa en Suisse des plants de Chasselas, de Fontainebleau. On suppose également le chemin inverse...



Une étude récente, menée par les docteurs José Vouillamoz et Claire Arnold, spécialistes de la survie des plantes, vient compléter et corriger nos croyances sur l'origine du Chasselas.

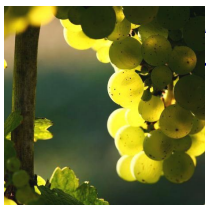
Leur approche de travail combinait l'historique et la génétique du cépage, dont la première mention apparaît en 1539 en Allemagne.

Selon eux, au début du 17^{ème} siècle, un botaniste bâlois parlait du « fendant », planté en Bourgogne, appelé également lausannois.

Un siècle plus tard, une première mention du « fendant » est évoquée en Pays de Vaud (Suisse).

Près de 150 ans après, une cinquantaine de plants sont achetés sur Vaud, et installés dans le sol valaisan. Seul cet historique fût communiqué, on peut dire que c'est maigre !

Les 2 docteurs connaissent les différentes hypothèses qui ont été avancées pour déterminer l'origine du Chasselas, comme : celle de Constantinople, d'Egypte, ou du village de Chasselas, près de Mâcon, mais n'y accordent que peu de crédibilité...



Du point de vue génétique, l'analyse a porté sur 511 cépages dans 18 pays, puis sur 317 dans 10 pays, et enfin sur 132 dans 6 pays. Elle a permis d'établir avec certitude, que l'origine du Chasselas ne peut être orientale.

Réalisée, par cercles concentriques, l'étude situe l'origine du cépage au carrefour de la Suisse, de la France et de l'Italie. Cela est très précis, en sachant que le père génétique du chasselas reste inconnu à ce jour.

Ces résultats confirmeraient la naissance des premiers grains de Chasselas près de l'arc lémanique, d'où il se propagea dans une partie de l'Europe.

On peut donc conclure que le chasselas serait originaire de l'arc lémanique au sens large.

Adrien Berget, ampélographe français, dit : « Il est toujours difficile de citer l'origine exacte d'un cépage, mais l'on peut se tenir à cette présomption : l'origine d'un cépage dérive du pays, où sa culture est la plus répandue et la plus ancienne. Or de ce point de vue, pas de doute : le Chasselas est le raisin suisse, par excellence. »

Synonymes :

Chasselas doré, chasselas de Fontainebleau, Gutedel en Alsace, fendant ou fendans (en raison des grains qui se fendent sous la dent), luzannois ou lausannois en Suisse, en Savoie, giclet, bon blanc de Savoie et dans l'Ain, mornain, mornant, mornen blanc...

Description :

Ce cépage apprécie les climats froids. Ses grappes sont moyennes, cylindriques, et plus ou moins compactes. Ses baies sont sphériques, de taille moyenne. Sa pellicule est fine et résistante, de couleur verte claire à jaune ambrée, tachetée de roux, au soleil. Il existe également de nombreuses autres couleurs, dues aux différentes formes du Chasselas. Sa pulpe est généralement souple et juteuse.

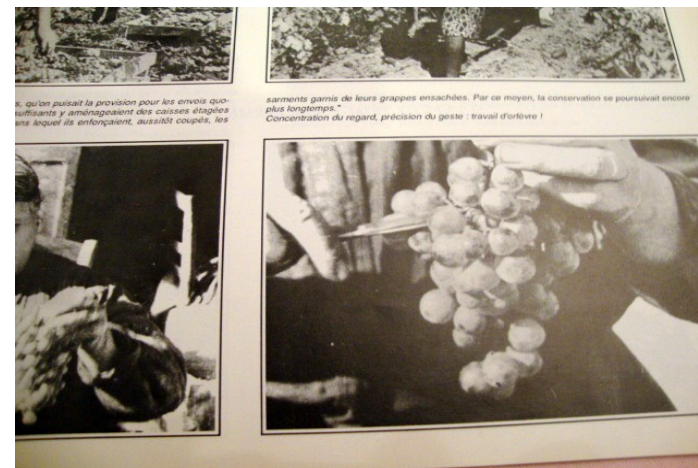


Les régions qui le cultivent :

Certaines sources déclarent la Suisse, comme le premier pays cultivant le Chasselas, mais l'étude précédente, rendait compte d'autres données, qui viennent contredire ces sources. Ainsi sur 35000 ha cultivés dans le monde, un tiers serait issu de Roumanie, suivi par la Hongrie avec 6000ha, et la Suisse ne serait qu'en troisième position, avec 4000ha.

Par contre, il ne faut pas douter, que ce cépage blanc soit bien le plus cultivé de Suisse, malgré qu'il soit petit à petit remplacé dans certaines zones, par le Chardonnay, le Pinot gris et les cépages rouges... Sinon, nous le trouverons un peu en Allemagne, quant aux autres pays producteurs, les quantités semblent minuscules...

En France, il fut pendant longtemps cultivé en Alsace, mais il s'est raréfié au profit des cépages « plus nobles ». C'est certainement en Savoie et en Loire qu'il est le plus présent, de nos jours. En Savoie les AOC Vin de Savoie + "Crépy", "Marignan", "Marin", "Ripaille" sont issus à minimum 80% du cépage Chasselas, tandis qu'il est à 100% sur l'AOC Pouilly sur Loire, en Loire.



Domaines/Vignerons	Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
FR Sètes Lady Chasselas Mylène Bru 2015	Clair	Petite pointe vinaigré Pétrolé (Francis)	Sarriette – Sauge	Ouvert milieu Après-midi Note de Garrigue Vent doux Vin Biologique
D Viviser ziereisen 2015	Brillant	Fleur blanche	Minéral	Gutedel (chasselas en Allemand)
CH Flanthey Valais Sans culotte Caves Bonvin 2015	Clair	Très belle acidité en finesse	Frais, citronné, carbonique, amande	Fendant valaisant vin d'apéro par excellence !
CH Flanthey Valais Bradefer Caves Bonvin 2015	Clair	Miel, fruits secs	Petites perles légères, amande fraîche très prononcé, amer	Thibaut : charge avec vin de femme Fait penser au Whisky (Willi)
CH Chasselas 2015	Très clair	Vinaigre de cidre presque pas de nez	Léger, amertume arrive tardivement	Bio dynamique – travail avec cheval entre les allées

Anne Müller				12,2°
CH St saphorin Ville Lausanne Domaine du Burignon 2011	Un peu plus jaune	Gras – miellé – exotique – grenade	Vent doux	
CH Dézaley "Clos des Moines" Grand Cru Bovy 2014	Moins brillant	Pointe minérale, miellé légèrement, fleurs blanches	Très grande amertume	Met du temps avant d'apparaître en nez
CH Dézaley Grand Cru Bovy 2009	Brillant	Léger	Plus mature que les autres – l'amande se marie mieux (zan)	Le plus vieux de la soirée 100 ha de production/an fruit exotique (Thibaut)
FR Pouilly sur Loire 2013 "Centenaire" Serge Dagueneau	Brillant	Harmonie entre fruits secs et acidité	Citronné en longueur, frais fait penser à un vin d'alsace (Thibaut)	La présentation d'un plateau de chasselas de table : le raisin doit avoir une taille moyenne, qu'il soit doré et translucide et voir l'unique pépin, sucré et amertume
FR Pouilly sur Loire 2015 Vieilles Vignes Domaine des Rabidrattes	Eau transparent	Pas de nez exceptionnellement étonnant	Vin intercepté !	35 ans d'âge Où est passé le raisin ?
FR Colmar 2014 Schoffit Vieilles Vignes	Clair	Atypique	Un côté muscadé	Les chasselas en Alsace ne se vendait plus il y a quelques années donc arrêtés la production (Francis)
CH Cris extraction	Or, ambré orangé	Fruits secs, très agréable, abricot, pruneaux	Muscadé, belle équilibre, fruits secs et amertume	Vendange normale – congélation du raisin avant le passage pressoir 15 ans – très très belle longueur en bouche, pas imposante mais avec une belle majestuosité



DINER EN SALLE

L'Ovaille 2015 Yvorne/Deladocy

Très très clair, fin et beau au nez avec très belle longueur. Quelques subtilités de fleurs sauvages comme l'églatine. L'amertume domine. Vin de Garde 20 ans

Présentation d'un foie gras et un foie poêlé sur salade et grappe de chasselas



Doudou 2013 – Delarze/Aigle Vendanges Tardives AIGLE Grand Cru AOC Chablais – Chasselas

Argilo calcaire moyen-lourd – Robe jaune citron reflets dorés. Le vin présente une intensité aromatique soutenue d'emblée. Le 1er nez est marqué par le botrytis, ensuite apparaissent des parfums de pâte de fruits à base de coing et de mangue. Après oxygénation, on décèle des notes de fruits confits, d'abricot, de mandarine et de miel.

En bouche l'attaque est douce avec une étonnante fraîcheur. Belle persistance aromatique des notes fruitées en milieu de bouche. Étonnant de voir qu'avec un Chasselas, l'on puisse faire un si grand vin liquoreux avec une robe aussi clair.

Pétilillant de chasselas passé en fût de chêne – très sucré

« Vignes du Paradis » Dominique Lucas Haute Savoie à Balaison

C de Marin 2013 – très grande finesse et vif en nez se prolongeant avec la bouche, très bel équilibre

C 74 - Sous voile 2012 Finesse, vif en bouche aux fruits exotiques – fruits de la passion

Rascasse sauce safranée



Fromage sur chariot – La Pierre-qui-Vire et Tomme

Sancerre Rouge 2014 Domaine Bernard Noël Reverdy – fumé

Chinon Rouge 2009 Domaine de la Béguinerie

Anjou Village 1996 – cuir, fût de chêne - chocolaté cacao

Assiette aux multiples desserts

Charlotte à la noisette, Beigné ananas, Charlotte à la mangue, mousse chocolat au grand Marnier, figue, fraises en tranche, glace Cassis

Ziereisen Jaspis 2013 Gutedel – finesse – bel équilibre

Mythopia Valais Suisse – très beau nez – Bouche vieux garçon (la culotte à revoir!)





