



# LE GRAPPILLEUR

N° 120 DU 17.07.2020

Chers membres de notre  
Baronnie,

Nous pensons que cette année « vin vin » serait de bon augure. Force est de constater qu'elle nous a joué des tours et qu'elle sera définitivement estampillée comme année « spéciale ». Mais rassurez-vous, elle ne nous empêchera pas de reprendre nos prochaines activités, qui sont la dégustation et le chapitre prévus fin octobre, même si nous devons les adapter afin de les rendre Covidocompatibles.

La récolte de dons a eu un magnifique succès. Nous souhaitons vous remercier très sincèrement de votre générosité. C'est principalement l'Association Partage Riviera ([www.partageriviera.com](http://www.partageriviera.com)) que nous avons décidé de soutenir. Mais nous avons également tenu à faire un geste pour deux groupes scouts de la Riviera à savoir



la Brigade Vieux-Mazel de Vevey et celle de Saleuscex de Montreux, afin de les remercier de leur engagement au sein de la communauté en participant à la livraison des courses aux personnes confinées.

Les tâches administratives sont principalement effectuées par votre Commandeur Daniel Lenherr. Vous êtes tous invités à lui communiquer votre adresse mail à

[lenda@bluewin.ch](mailto:lenda@bluewin.ch) afin de faciliter les prochains échanges d'informations. Nous nous réjouissons de vous retrouver très prochainement en bonne santé et vous adressons, Chers membres, nos cordiales salutations.

Pour le Petit Conseil

Gérard Carrel  
Consul



## Le coup de coeur de la rédaction

Installé à Gervans, à quelque 50km au sud de Vienne, Laurent Habrard est un vigneron heureux et atypique qui possède une chaîne Youtube sur laquelle il parle de la vigne, du vin et du terroir.

Il a repris l'exploitation familiale en 1998 et représente la cinquième génération. Si ces parents étaient coopérateurs, ils ont toutefois toujours eu leurs propres cuves de vinification mais faisaient très peu de bouteilles, l'essentiel partant en vrac. Aujourd'hui, la totalité de la production est vinifiée et mise en bouteilles sur place, avec des vins provenant de terroirs des plus réputés tels que la côte Sainte Epine à Saint-Jean de Muzols pour son St-Joseph rouge ou du quartier des Roucoules, un des lieux-dits les plus jolis de la colline de l'Hermitage.

Notre coup de cœur va à son Crozes-Hermitage blanc. Ce vin, produit sur des vignes de 40 à 80 ans plantées sur la plaine de Gervans et sur des coteaux plus pentus que ceux de la colline de l'Hermitage, est le fruit d'une majorité de marsanne (90%), le reste de roussane.

Ce vin, vinifié en cuve inox avec des doses minimales de sulfites, présente une belle robe jaune doré et brillante. Le nez est légèrement beurré et la bouche, ronde et suave en attaque fini sur une légère salinité.

Domaine Habrard  
7, route des Blancs  
2660 Gervans  
[www.laurenthabrard.com](http://www.laurenthabrard.com)





# RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Plus de la moitié des viticoles actuelles pourraient disparaître avec un réchauffement de deux degrés, objectif de l'accord de Paris, et jusqu'à 85% avec un réchauffement de quatre degrés, selon une étude publiée mardi 28 janvier 2020 dans la revue américaine PNAS.

Les chercheurs, américains et français de l'Institut National de Recherche en Agriculture, Alimentation et Environnement (INRAE) notamment, ont développé un modèle pour calculer les différents stades de développement de onze des cépages les plus courants à travers le monde, qu'ils ont ensuite croisé avec les données de projection du changement climatique.

Résultat, 56% des régions viticoles pourraient ne plus être aptes à la culture viticole actuelle avec un réchauffement de deux degrés et 85% avec quatre degrés, ce dernier scénario étant de plus en plus considéré comme possible par les scientifiques. D'autres régions deviendraient par contre propices à la production du vin.

Sans surprise, les régions au climat déjà plus chaud subirait les plus grandes pertes, les pays méditerranéens comme l'Italie ou l'Espagne perdant environ 65% de leur vignoble, avec peu de gains de territoires (moins de 10%).

Les régions viticoles de latitudes plus élevées, comme la Nouvelle-Zélande ou le nord des États-Unis enregistrent à l'opposé principalement des gains de territoire cultivable, de 15% à 100% selon les cépages. Des pays en zones plus tempérées, comme la France ou l'Allemagne, enregistrent autant de pertes que de gains (environ 20%).

Au vu de leur modélisation, les chercheurs soulignent que les pertes pourraient être mitigées par des modifications d'encépagement. De tels changements pourraient réduire la perte de zones propices à la culture viticole de 56% à 24% avec deux degrés de réchauffement et de 85% à 58% dans un scénario à quatre degrés. Des variétés tardives et supportant mieux la chaleur telles que la syrah, le grenache et le mourvèdre pourraient ainsi beaucoup plus se développer dans les régions viticoles actuelles, alors que des variétés précoces telles que le chasselas, le pinot noir et le chardonnay pourraient se répandre dans de nouvelles régions plus septentrionales.

De tels changements entraîneraient des «déséquilibres complexes, mais pas insurmontables, sur les plans légal, culturel et financier» estiment les auteurs, alors que la viticulture est par exemple en France régie par un système strict d'appellation. Les auteurs imaginent ainsi que le traditionnel pinot noir de Bourgogne puisse être un jour remplacé «par le mourvèdre ou le grenache aimant la chaleur».



## AU FIL DU RHÔNE

Les vins de la vallée du Rhône française sont connus dans le monde entier. On retrouve des appellations telles que, entre autres, Condrieu, Côte-Rôtie, Hermitage ou Châteauneuf-du-Pape sur quasiment toutes les cartes des vins des restaurants gastronomiques, de Paris à New York, de Londres à Hong Kong.

Pourtant, au début du siècle dernier, les crus des Côtes-du-Rhône ne jouissaient pas de leur prestige actuel. Les vignobles mal entretenus étaient en piteux état, les équipements des chais irrémédiablement désuets. Il va sans dire que la qualité de ces vins reflétait cette situation. Les viticulteurs n'étaient donc pas en mesure de procéder aux investissements qui auraient été nécessaires pour améliorer leurs installations.

Dans les années huitante, Robert Parker, célèbre critique de vins venu des Etats-Unis remarqua le potentiel des vins de certains vignobles traditionnels comme

Jean-Louis Chave, Etienne Guigal ou Paul Jaboulet et attira l'attention du grand public sur leur travail. Depuis lors, la qualité, et le prix, des vins de la région ne cessent de croître. Et les appellations du sud et du nord de la vallée du Rhône font aujourd'hui partie des plus connues au monde.

Actuellement, la partie suisse de la vallée du Rhône ne jouit que d'une notoriété essentiellement nationale. Mais de nombreux signes laissent présager que cela pourrait bien évoluer dans un proche avenir et l'on commence à trouver des crus valaisans sur d'illustres cartes des vins.

Lors d'une récente dégustation «Masters of Syrah» organisée par le magazine spécialisé Drinks Business, le jury, auquel appartenaient pas moins de dix Masters of Wine, a été très agréablement surpris par la qualité des syrahs helvétiques. La Syrah du Valais de Jean-René Germanier a reçu une médaille d'argent, alors

que sa cuvée de prestige « Cayas » remportait non seulement l'or, mais faisait également partie des cinq crus (sur un total de 150) obtenant plus de 95 points et le titre de «Masters».

Une comparaison de la production viticole valaisanne et de celles des Côtes-du-Rhône révèle de nombreux points communs. Tout d'abord, les cépages y occupent une place importante, surtout la syrah. Cette dernière joue un rôle essentiel dans la viticulture du Valais comme dans la production des crus des Côtes du Rhône. Il y a évidemment d'autres variétés importantes dans ces régions, comme la marsanne, un cépage blanc qui porte en Valais le nom de son appellation la plus réputée dans le nord de la vallée du Rhône: Hermitage.

Parmi les autres similarités, on peut encore citer le climat doux et sec, de même que la topographie, les meilleures parcelles valaisannes étant également orientées au sud.



# AND THE WINNERS ARE...



Le tirage au sort de notre jeu concours aurait dû se tenir à Romainmôtier en mai... Nous l'avons donc réalisé en huit clos lors de la réunion du Petit Conseil du mois de mai.

Les gagnants sont :

Christiane De Paola  
Beat Wolf

Félicitations à nos Chevaliers érudits ! Ils recevront prochainement chacun un lot de deux bouteilles de notre réserve secrète.

Merci aux autres Chevaliers pour leur participation ! Ne vous découragez pas, la prochaine fois sera la bonne !



## LE VIN, NOUVEAU MVP DE LA NBA

LeBron James, l'un des meilleurs joueurs de basket-ball de sa génération, pose sur les réseaux sociaux avec sa dernière acquisition. Une montre luxueuse ? Une voiture de course ? Que nenni ! Une bouteille de Côte-Rôtie La Landonne 2000 !

Le basketteur publie régulièrement une photo des vins qu'il déguste. Avec plus de cinquante millions d'abonnés sur Instagram, il est l'un des plus grands prescripteurs au monde.

Et il est loin d'être un cas isolé ! De plus en plus de joueurs de la célèbre NBA n'hésitent pas à revendiquer leur amour pour le vin. Et ils ne se contentent pas de l'exhiber ! Ils investissent dans les domaines,

principalement sur la côte ouest des États-Unis, ils participent à la production de leurs propres cuvées et emmagasinent de vraies connaissances œnologiques.

Plusieurs facteurs expliquent cet engouement, à commencer par celui de la santé. En effet, le vin est considéré, aux États-Unis, comme une alternative plus saine que d'autres spiritueux et aussi bien plus classe. Le vin représenterait aujourd'hui « une nouvelle façon de prendre soin de son corps » d'après Adonal Foyle, ancienne star des Golden State Warriors.

Cette passion pour le vin au cœur de la NBA, c'est au coach Gregg Popovich, des Spurs de San Antonio

qu'on la doit. L'histoire raconte qu'afin de créer une alchimie dans son équipe, coach Popovich organisait des repas gastronomiques. Les joueurs étrangers étaient alors tenus d'apporter des bouteilles de leur pays d'origine. Pas folle la guêpe ! La nourriture et le vin sont de puissants rassembleurs et cela dans toutes les cultures !

Toujours est-il que le virus de Bacchus s'est aujourd'hui propagé au sein des sportifs professionnels américains et nous ne sommes pas prêts d'y trouver un remède !

Source : RVF – décembre 2019