

MILLESIMES

LA FRANCE A DU TALENT

Pour Patrick Dussert-Gerber, depuis 28 ans, le vin est une entité à part entière qui associe l'inné et l'acquit, le talent et la passion, le ciel et la terre, l'homme et la science, le matériel et l'irrationnel, la poésie et le savoir, le plaisir et la mesure (si l'on a soif, on boit autre chose)... Il faut respecter à la fois une culture et une éthique. Il faut rester humble devant les dégustations, sincère face à ses convictions, défendre tous ceux qui s'attachent à élever un vin digne de ce nom avec passion et convivialité. Dans cette optique, il y a peu de place pour la frime ou l'arrogance. Le vin, c'est donc le reflet d'un état d'esprit, et d'une éthique, technique et morale. Le reste, l'osmose inverse à outrance, les concentrateurs, le surboisage... c'est du dopage, et du blabla.

Brigitte Dussert

Michel LAROCHE

par Patrick DUSSERT-GERBER



Michel Laroche

Michel Laroche a toujours su faire les bons choix aux bons moments. Dans les années 80, il croit au potentiel qualitatif du Languedoc-Roussillon et achète le Mas La Chevalière; en 2001, il est attiré par les conditions climatiques uniques et la variété des cépages de ce pays et investit au Chili Vina Punto Alto, 55 ha idéalement placés entre Casablanca et Curacavi, à l'ouest de Santiago. La vallée de Casablanca est parfaite pour produire des vins de Chardonnay vifs et des Pinot noirs très aromatiques, une complémentarité avec la vallée du Maipo où s'épanouissent pleinement les Cabernet-Sauvignon et le Merlot. Il y dispose d'une magnifique cave où il élève et vinifie ses vins.

Souhaitant fédérer toutes ses activités sous une seule identité, il a pris la décision de se recentrer sur le nom de Laroche, créant ainsi une marque qui signe ses vins, et une véritable reconnaissance du travail de toute une équipe de passionnés talentueux. Il s'est en effet entouré de collaborateurs qui perpétuent son style de vinification, suivent ses méthodes d'élevage et déploient sa vision du monde du vin de demain. "Il faut garder tout ce qui a fait ses preuves dans le passé, précise-t-il, et ne pas hésiter à explorer toutes les nouvelles techniques qui peuvent amé-

liorer notre qualité." Michel Laroche fut l'un des premiers à développer l'important potentiel des Chablis sur le marché mondial et ses vins sont diffusés maintenant dans plus de 80 pays. Le Domaine Laroche exploite 100,61 ha de vignes sur les quatre appellations de Chablis et veille à préserver les qualités de son terroir en utilisant des préparations d'origine biologique ou de synthèse pour le respect de la faune auxiliaire. La fertilisation se fait uniquement avec des matières organiques, l'équilibre végétal est un maître mot car pour produire un vin de terroir il est indispensable de composer en étroite relation avec la nature. Les soins apportés au travail du vignoble se poursuivent en cave pour éviter toute altération de la qualité naturelle des raisins pendant le processus de vinification qui s'effectue dans des conditions rigoureuses d'hygiène jusqu'à la mise en bouteilles. Ici, toujours à l'affût de nouveautés technologiques, Michel Laroche, pour éviter le fameux goût de bouchon, adopte la capsule à vis même pour ses grands crus.

CHABLIS DOMAINE LAROCHE : le Chablis Saint Martin Latinium, un vin subtil et soyeux, aux légères notes beurrées, est bien typé avec une belle minéralité, des notes de noisettes et de pierre à fusil, intense avec une finale tout en souplesse. Son Chablis Premier Cru Les Vaudevey est onctueux, consistant, de belle matière, aux arômes typiques. Le Premier Cru Les Montmains, harmonieux, aux notes de pierre à fusil et citron, est de matière intense, très élégant, délicieux après quelques années de cave. Chablis Premier Cru Les Vaillons Vieilles Vignes, l'un des Premiers Crus les plus réputés, issu de coteaux bien exposés, est ample et onctueux avec beaucoup de rondeur et d'équilibre. Le Premier Cru Les Fourchaumes Vieilles Vignes, issu de coteaux bien exposés au sud-ouest, est très fruité et délicat, aux arômes de beurre fraîchement baratté, persistant et long en bouche. Son Chablis Grand Cru Les Blanchots est ample, fin et délicat, d'une belle saveur minérale, le Grand Cru Les Clos est tout en structure, raffiné, aux arômes subtils et intenses, d'une belle puissance. Le Grand Cru Réserve de l'Obéissance est issu d'une sélection des meilleures parcelles, agréablement fruité, mûr, très bien équilibré entre fraîcheur et charpente, aux notes de miel, de fleurs blanches, de beurre, très long et persistant en bouche.



L'Obéissance à Chablis



MAS DE LA CHEVALIÈRE : une très belle propriété du XVIII^e siècle tout près de Béziers que Michel Laroche achète en 1996. Petits rendements, récolte à la main, vinifications séparées... ce suivi très méticuleux atteste qu'il a continué à appliquer ses méthodes de travail exigeantes au service de la qualité. Son Mas La Chevalière rouge 2004 est un vin agréablement fruité, ample et soyeux en bouche, d'une belle structure tannique assez souple, aux arômes de fruits rouges confits et d'épices. Toute la gamme Laroche France Sud englobe des vins très intéressants comme Laroche Terret, Laroche 3 Grappes, Laroche Chardonnay... et ce Laroche Mas La Chevalière blanc, un vin subtil, soyeux et complexe, ou le Laroche Rosé La Chevalière délicieusement parfumé.

VINA PUNTO ALTO CABERNET-SAUVIGNON 2003 : un vin d'une belle structure tannique, souple et fruité, aux notes intenses de fruits rouges et prune, avec cette puissance au nez persistante où s'entremêlent les épices et une touche de poivre en finale. Une des belles réussites de sa gamme de vins chiliens, du plus souple au plus puissant (Punto Nino Carmenère Classic, Punto Alto Chardonnay, Punto Alto Pinot Noir Platinum...).

