

A Mont-sur-Rolle, sous l'égide de «Clos, Domaines & Châteaux»

Didier-Michel fait découvrir une nouvelle façon de déguster

Du Chablais à la Côte, les vignes vaudoises regorgent de châteaux somptueux qui, question charme et patrimoine, n'ont rien à envier à ceux du Bordelais. L'idée d'en faire un instrument de promotion et un argument de vente pour les vins produits sur leurs vignobles est née voici un peu plus de deux ans. Et elle s'est matérialisée par la création de l'Association Clos, Domaines & Châteaux qui groupe aujourd'hui 19 domaines de prestige, liés par une charte de qualité exigeante et identifiée par une collerette grenat. – Michel Vidoudez rapporte:



Mariage des créations du dégustateur-sculpteur Didier-Michel et des vignerons de l'Association Clos, Domaines & Châteaux.

L'un des buts de cette association est de se faire connaître du consommateur averti et de lui offrir des crus haut de gamme, reflets de leur terroir et patrimoine historique du Pays de Vaud; elle a donc eu l'excellente idée de mettre sur pied, le 10 juin dernier, au Château de Châtagneréaz, une dégustation exceptionnelle et gratuite des Grands Crus de ses 19 membres. Ceci avec un invité de marque en la personne de Didier-Michel, chromaticien, qui faisait, en exclusivité, découvrir aux visiteurs sa technique d'analyse des vins, technique partant du principe que toute saveur et chaque arôme ont non seulement leur couleur mais aussi leur forme et leur matière.

Dégustateur-sculpteur

Diplômé de l'Ecole nationale supérieure des arts appliqués et des métiers d'art de Paris en 1972, Didier-Michel se présente aujourd'hui comme «In-

génieur-artiste» et «Dégustateur-Sculpteur». Il a en effet créé une discipline d'un genre tout à fait unique en mettant ses connaissances chromatiques et artistiques au service de l'industrie alimentaire et développe depuis 35 ans ce qu'il appelle le «transfert senteurs-couleurs». Sa

technique lui permet de réaliser ainsi des «cartes d'identité chromatiques» pour tous types d'aliments, et tout particulièrement dans le secteur vinicole. C'est ainsi que de grandes marques, et notamment Moët & Chandon font appel à Didier-Michel pour traduire vins et champagnes

en véritables codes barres chromatiques.

Suite à l'élaboration de cette «empreinte» sous forme de bâtonnets de couleur et après une analyse sensorielle poussée, Didier-Michel réalise, sur demande, une œuvre avec un support des plus adéquats et pertinents dans ce domaine, puisqu'il s'agit d'une écorce de liège. Naît alors le «Cork Empreinte de Vin», pièce unique transformant le vin en une icône concrète et tangible, toute en émotion et en beauté!

Quatre chasselas «interprétés»

L'Association Clos, Domaines & Châteaux a été séduite par cette approche, tant scientifique et analytique qu'esthétique et hédoniste, et a donc fait appel au chromaticien pour interpréter quatre de ses chasselas plantés sur quatre terroirs distincts, à savoir le Château de Châtagneréaz 2005, Mont-sur-Rolle, le domaine du Martheray 2005, Féchy, le Château de Chardonne 2005, Chardonne et le château Maison blanche, Yverne. Ce cépage subtil et fin, que M. Michel n'avait jamais analysé auparavant sous ces quatre expressions de terroir, a dévoilé sa beauté chromatique sous les doigts et le palais experts de l'artiste-dégustateur. Chaque vin révélant une personnalité propre tout en douceur et en nuances élégantes. «J'aime le chasselas, s'est-il exclamé, c'est un des seuls cépages qui a avoir le goût de raisin!»

Les textes de dégustation de Didier-Michel:

Château Maison Blanche, Yverne 2004 Grand Cru: Plein, nature, à l'expression confortable et rassurante. Ce Château Maison blanche 2004 offre au gourmet un plein panier d'arômes bien mûrs. Long, très long. Amplitude et maturité

Château de Chatagneréaz, Mont-sur-Rolle 2005 Grand Cru: Fin et fondant, tendre et délicat. Ce Château 2005 développe en arrondi des arômes de châtaigne et de poire légèrement beurrée, comme une conversation de boudoir intimiste. Discretion et sensualité.

Château de Chardonne, Chardonne 2005: Quel feu d'artifice que ce bouquet de printemps, fleuri, fruité, enjouée, tout ensoleillé, très aérien. Ce Château 2005 fleure bon la bergamote, la jonquille et le frézia. Explosion de générosité.

Domaine du Martheray, Féchy Grand Cru: Minéral, ferme et tendu, très élané sur ses pieds bien ancrés, très galbés. Ce Domaine du Martheray 2005 fustige ses arômes d'amande et de chlorophylle, minéralisés au soleil citrus qui l'a nourri. Vigueur et tonicité.