

## Yvorne: Château Maison Blanche

Un manoir au cœur des vignes! Erigée au cœur du domaine viticole d'Yvorne, la bâtisse fut entièrement ravagée par l'énorme éboulement qui ensevelit une grande partie d'Yvorne en 1584. Reconstitué et terminé en 1611, il connut des heures glorieuses et mouvementées jusqu'aux années 30, période à laquelle les familles rolloises Rosset et Schenk le rachetèrent. Aujourd'hui, le château exploite un domaine viticole de 7,5 ha cultivés avec passion par Jean-Daniel Suardet, maître vigneron.

Le Château Maison Blanche est membre depuis 2004 de l'Association «Clos, Domaines & Châteaux»: la marque distinctive de quelques-uns des plus beaux domaines viticoles du Pays de Vaud, associés sous un label de qualité unique, reconnaissable à sa banderole rouge et liés par une charte et un règlement plus sévère que la législation des AOC sur le

plan du rendement et de la maturité. Racés et typés, les vins du Château sont les joyaux de l'appellation Yvorne. Ils se déclinent en deux vins: Château Maison Blanche blanc (chasselas) et Château Maison Blanche rouge (gamay et pinot noir).

Avec ses notes de fruits épauvés, de miel et de pierre à fusil, le Château de Maison Blanche blanc accompagne de façon idéale les apéritifs, les poissons grillés ou en sauce, les viandes blanches peu épicées ainsi que les spécialités au fromage. Durée de garde: 4 à 6 ans.

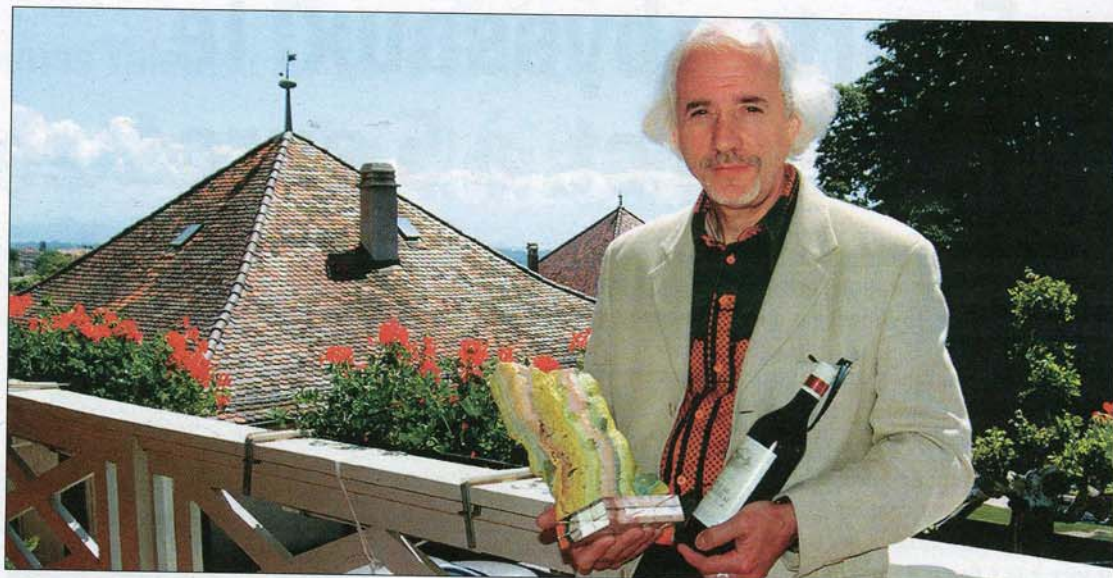
— Annonce —

Commandes et informations supplémentaires:



GLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

Schenk SA  
Place de la Gare 7, 1180 Rolle  
Tél. 021 822 02 02, fax 021 822 03 03.  
www.schenk-wine.ch  
www.c-d-c.ch



Didier Michel au Château de Châtagneréaz, où il était la semaine passée l'invité de l'association Clos, Domaines & Châteaux. «J'adore le chasselas, s'enflamme-t-il. C'est un des seuls cépages qui ait le goût de raisin.»

# Analyse chromatique: Des goûts et des couleurs du blanc vaudois

Les arômes se sentent, mais on peut aussi les visualiser – à condition d'établir un nuancier associant chaque parfum à une couleur. C'est la démarche de Didier Michel, chromaticien, qui a répertorié à ce jour quelque 700 fragrances. Celui qui s'annonce «dégustateur-sculpteur» était de passage en Suisse.

Cette vieille blague absurde: «T'entends cette odeur? Non, j'ai pas mes lunettes», Didier Michel pourrait la reprendre à son compte. Mais sans perdre son sérieux: ce Français artiste de formation a mis au point un nuancier très particulier, qui associe à chaque arôme une couleur.

## Cartes d'identité chromatiques et sculptures en trois dimensions

Ce concept, appelé «transfert senseurs-couleurs», l'occupe depuis 1985. A ce jour, Didier Michel, qui se dit influencé par le mouvement Bauhaus et se déclare notamment «chromaticien» ou encore «dégustateur-sculpteur», a déjà répertorié quelque 700 parfums, en concen-



Quatre chasselas vaudois avec leurs sculptures chromatiques.

trant sa démarche dans le monde de la gastronomie et du vin. «C'est quelque chose de très intuitif, que tout le monde peut faire, explique-t-il. On se construit ainsi une sorte de banque de données personnelle.»

Qu'il s'agisse d'un bourgogne, d'un champagne ou d'un curry de langoustines, Didier Michel déguste et établit une «carte d'identité chromatique» (des petits bâtonnets de couleurs sur une feuille). A l'occasion, il réalise aussi une sculpture en trois dimensions de l'un ou l'autre vin analysé. Invité par Clos, Domaines & Châteaux lors de la journée de dégustation organisée au Château de Châtagneréaz, il a ainsi sculpté les couleurs de quatre chasselas vaudois – un cru qu'il dit particulièrement apprécier. Sa finesse de dégustation semble insurpassable (il débusque des dizaines d'arômes par vin). Les œuvres ainsi créées sur écorce de liège, par contre, risquent d'étonner les vignerons dont elles sont les rejets indirects (voir photo ci-contre).

De toute façon, l'intérêt de la démarche n'est pas (seulement) artistique: «L'analyse chromatique per-

met de découvrir des vins, d'exercer son analyse même lorsqu'on est dépourvu de toute culture du vin, affirme l'«ingénieur-artiste». Et surtout, selon lui, elle prend tout son sens lorsqu'on confronte les cartes d'identité chromatiques des mets avec celles des vins: «Vous dressez la carte des arômes de cinq ou six plats, et vous n'avez qu'à trouver celle des vins dont les couleurs correspondent.»

De fait, Didier Michel travaille parfois avec des cuisiniers – il a ainsi formé les chefs de DSR à la présentation d'assiettes, et «déterminé leur profil sensoriel gustatif». L'analyse chromatique, «ça marche assez bien depuis 4 ou 5 ans», admet-il. Un livre devrait paraître en septembre, et un site internet explique la démarche du chromaticien. Qui intéresse, captive certains, en laisse d'autres sceptiques ou encore fait carrément rire. Et parfois, provoque tous ces sentiments en même temps. Normal: en matière d'art comme en œnologie, rien n'est jamais tout noir ni tout blanc.

www.didiermichel.chromaticien.com

blaise.guignard@gastronews.ch