

# Jacques Perrin a produit ses propres vins de classe

**Projet** Le patron de Cave SA à Gland travaille avec des vigneronns pour des crus qu'il veut absolus.



Jacques Perrin a lancé le Cave il y a trente ans. Il voue une passion aux vins purs, comme les six dégustés ici. Image: Patrick Martin

Par David Moginier 14.10.2016

0

Cela fait plus de trente ans que Jacques Perrin mène son club de vins de Gland avec talent. Le négoce propose les plus belles appellations du monde que le patron a sélectionnées lui-même. Le dégustateur reconnu – il fait partie du Grand Jury européen – a tissé des amitiés avec les vigneronns. D'abord avec son compatriote Maurice Zufferey, à Muraz (VS), avec qui il a élaboré une première Cuvée Rimbaud en 1991 à base de pinot gris. Perrin a ensuite

collaboré aux débuts de Jacques Tatasciore, à Cressier (NE). Ou avec Raymond Paccot, à Féchy, chez qui il sélectionne les meilleures barriques de son pinot noir La Girarde pour en faire une cuvée Exception.

Mais c'est bien avec son ami Maurice Zufferey qu'il est allé le plus loin dans sa recherche de pureté, «à la manière des grands Bourgogne». Ça passe forcément par un pinot noir, dont les meilleures grappes sont récoltées à la main sur les hauts de Sierre, avant d'en ôter la tige centrale pour ne garder que les pédicelles («100 heures de travail pour 500 kg de raisin»). Des macérations lentes, un pressurage doux, pas de levurage, ni de SO<sub>2</sub>. «On ne veut pas d'extraction, où on attrape aussi des mauvais goûts. On travaille vraiment en infusion.» Le tout est ensuite élevé dans des barriques sélectionnées avec Jacques Tatasciore, peu chauffées pour un élevage long. L'humagne de Sierre s'allie à de l'humagne de Leytron pour suivre le même processus. «On a optimisé tous les détails sur un modèle bourguignon. Et je suis d'une intransigeance totale sur la qualité du raisin.»

Au final, des vins de grande pureté (*lire ci-contre*), où on retrouve vraiment la typicité du fruit face à une fraîcheur qui donne toujours beaucoup de buvabilité. «Je déteste la lourdeur, ces vins qui jouent des muscles et qui s'imposent. Je cherche l'élégance, la pureté.» Le dernier-né de la collaboration remonte aux traditions viticoles valaisannes où on élaborait sans le vouloir des blancs de macération, dont les raisins macéraient avec leur peau avant le pressurage. Ici, la seule barrique produite («je ne peux pas contenter tout le monde...») assemble rèze, païen, humagne blanche, petite arvine et compléter venus de différents producteurs comme Marie-Thérèse Chappaz. «J'avais dégusté un vin de ce type en Espagne et cela me rappelait ces temps anciens où les vigneron valaisans faisaient la transhumance entre haut et bas.»