

SIERRE

Verre à la main dans les rues

Autrefois, le mois de septembre rimait avec les vendanges et leurs traditionnelles fêtes, toujours vivaces dans nos beaux villages viticoles. Mais depuis 1993, le vin se fête aussi en ville, avec les désormais incontournables Rencontres viciques du Valais - VINEA pour les intimes. Soit une sorte d'open air du vin, puisque les réjouissances ont lieu dans la rue - avenue Général-Guisan à Sierre - où pas moins de 110 encaveurs valaisans présentent quelque... 1200 crus! Moyennant un «passeport de dégustation» de 30 fr., l'amateur peut butiner de stand en stand à la recherche de son nectar favori. Hips!

Les 6 et 7 septembre, la manifestation célèbre ses 15 ans et propose pour l'occasion quelques nouveautés qui raviront ceux qui aiment non seulement boire, mais aussi savoir. Côté dégustation, signalons d'abord la présence, pour la première fois, des célèbres fioles du «Nez du vin» de Jean Lenoir. Sur ce stand, tout un chacun pourra entraîner sa mémoire olfactive en sniffant (en toute légalité) ces concentrés de rose, de vanille ou de cassis que l'on retrouve dans certains vins. Dans le même esprit pédagogique, la visite de VINEA pourra aussi s'effectuer sous la houlette de guides - et pas des moindres, puisqu'on nous promet notamment la participation de Marie-Thérèse Chappaz - qui éclaireront les lanternes des amateurs (durée 1 h 30, prix 20 fr. en sus).

Côté estomac, la raclette partagera cette année la vedette avec le risotto, qui sera décliné en trois sortes - vialone, nanno et camaroli, soit les trois variétés de riz utilisées pour cet emblématique plat transalpin. Les amoureux des saveurs italiennes seront du reste comblés, puisqu'ils auront la possibilité de tester les accords entre les grands parmesans et quelques crus itou (Barolo, Amarone, Bolgheri, etc.) dans le cadre d'un des trois ateliers de dégustation proposés à l'Hôtel-de-Ville (sur inscription). AJT
www.vinea.ch

À LIRE

Coup de canif dans le vignoble

Responsable des pages vin de l'hebdomadaire «Le Point», Jacques Dupont a pour lui un style gouteux, rehaussé d'une pointe d'ironie. Dans «Choses bues» (Ed. Grasset), il invite le lecteur amateur de bons vins à une réflexion sur le goût et à des balades critiques dans les grands vignobles français. De quoi asséner un petit coup de canif à certaines certitudes, habitudes. Au snobisme de ceux qui savent tout, qui ne carburent qu'aux grands crus des grands châteaux, qu'au bordeaux ou qu'au bourgogne.

Tout en révélant quelques dessous peu reluisants de la planète vin hexagonale, Jacques Dupont signe surtout un bel hymne au plaisir de la dégustation. En rendant au passage un émouvant hommage à son père et à la Bourgogne de son enfance. Car en matière de goût, tout ou presque est question d'éducation, d'éveil des sens. JS



Parmi les activités originales de cette 8^e cuvée: la dégustation dans l'obscurité totale, et une découverte par les papilles des résultats de la biodynamie. KEYSTONE

La Semaine du goût, côté liquide

ÉVÈNEMENT • La 8^e édition de la fiesta gourmande débute le 18 septembre. Parmi les centaines d'animations, coup de projecteur sur deux initiatives bachiques hors des sentiers battus.

ANNICK JEANMAIRET

«Dans tout dîner d'amis ou repas de famille, il y a un «connaisseur» attiré. On attend respectueusement qu'il ait rendu son verdict pour se faire une opinion. Le connaisseur est la pour, littéralement. «ramener sa science». Il laisse donc tomber un jugement lapidaire sur le vin, le déclare un peu froid, ou un peu jeune, et l'on peut passer à autre chose. L'amateur est une espèce plus rare. Son nom l'indique: ce qui le définit, c'est l'amour. Lui ne discour pas, il s'interroge, interroge ses voisins: que nous rappelle ce vin? Quel est cet arôme, en fin de bouche? Devant un connaisseur qui pontifie, il ferme les yeux pour goûter tranquille. Mais le connaisseur a beau jeu: en matière de vin, le facteur intimidation sonne toujours deux fois.»

Cette réflexion du sociologue Claude Fischler pourrait servir de leitmotiv à l'initiative de Raymond Paccot, vigneron

réputé de Féchy, qui a saisi l'occasion de la Semaine du goût pour proposer une expérience complètement inédite: une dégustation de vin dans le noir le plus total! Il s'explique.

En éteignant les lumières, vous éclairiez nos lanternes?

Raymond Paccot: Avant toute chose, mon idée est d'organiser un truc amusant et accessible à tous, pas seulement aux «connaisseurs». Car, d'expérience, je peux vous dire que bon nombre de gens qui disent «n'y rien connaître» sont des dégustateurs qui s'ignorent. Je me rappelle que, chaque année, mon père invitait des voisins jardiniers à goûter au vin nouveau. Ils étaient de simples «amateurs», qui ne se prenaient pas la tête, et certains dégustaient comme des experts. Le fait d'éteindre les lumières aidera, l'espère, à gommer les différences entre ceux qui «connaisent» et ceux qui apprécient le vin, qui y sont attentifs, mais

qui n'osent pas forcément s'exprimer. Pour le vigneron que je suis, ce regard compte aussi énormément, car c'est un regard neuf.

Non seulement il fera noir, mais les verres seront noirs. Pourquoi?

Car dans un premier temps, on goûtera les vins à la lumière et j'en ferai une rapide présentation. Ensuite, le jeu consistera à les reconnaître dans le noir. Or, on le sait, la couleur du vin influence énormément le jugement que l'on va avoir dessus. Dans un vin rouge, on attend des nuances de fruits rouges, dans un vin blanc des notes de fruits blancs, etc. Je me souviens de l'expérience d'un chercheur français qui avait teinté du vin blanc avec de la couleur rouge: la plupart des gens y ont trouvé des notes de fruits rouges! L'idée est donc de se retrouver face au vin avec son seul nez comme outil, de lui faire confiance, en dehors de tous préjugés.

Vous-même, avez-vous des préjugés?

Disons que comme tout vigneron qui a suivi les écoles d'œnologie, j'ai été formé - ou plutôt déformé! - à une idée du vin. Un vin réussi devait être comme ci et pas comme ça, et s'il sortait de ce schéma, il avait «comme un défaut». Avec le temps, je me suis progressivement éloigné du moule, et désormais je tente d'élaborer des cuvées qui correspondent davantage à l'idée que personnellement, intimement, je me fais du vin. Avec mes bouteilles, je dis de plus en plus ce que je pense. En invitant les gens à partager cette dégustation dans le noir, j'en attends autant d'eux!

* «Du vin», Ed. Odile Jacob, 1999.

> «Vins dans le noir», Domaine La Colombe à Féchy, vendredi 19 septembre de 16 h à 19 h et samedi 20 de 9 h 30 à 10 h 30, 10 fr. p. pers. Réservation indispensable au 021 808 66 48.

VINS-FROMAGES

> **Ultra**classique mais visiblement toujours très inspirant: le thème des accords vins et fromages tient la vedette des dégustations de cette 8^e Semaine du goût. De l'Arc lémanique à Neuchâtel, petit tour d'horizon «œno-fromager». Lieux, dates et réservation sur www.gout.ch

> **A Cully**, le célèbre fromager Jacques Dutweiler s'associe avec le non moins fameux Domaine Louis Bovard pour des soirées à thème à l'Auberge du Raisin: à la recherche du mariage idéal entre trois vins et dix fromages. (Les soirs du jeudi 18 au vendredi 26 septembre, 50 fr. par pers., rés. recommandée, 021 799 21 31).

> **A Lutry**, le Caveau du Château nous invite à confronter des fromages à des vins secs, mais aussi liquoreux. Vins valaisans le 19 septembre, vins valaisans le 20. (Rendez-vous au Caveau à 18 h 30, 39 fr. par pers., rés. indispensable, 079 831 90 73).

> **Etivaz, Gruyère**, Tête de moine ou encore Vacherin Mont-d'Or: toutes ces «gommes» ont comme point commun le label AOC. L'œnologue Chantal Jacquemet a quelques idées pour les accorder avec le vin. (Mardi 23 septembre à 19 h 30 au Restaurant Lausanne-Moudon, 50 fr. par pers., rés. indispensable, 021 323 01 33 dès 17 h).

> **Dans le canton de Neuchâtel**, la Fromagerie des Ponts-de-Martel et la maison Vouga concoctent deux soirées thématiques «vins et fromages de nos terroirs» le jeudi 18 et le mardi 23 septembre. (De 17 h à 21 h, 12 fr. par pers., sans rés.).

> **Trouvera-t-on l'accord parfait** entre un macaron salé ricotta-basilic et un chasselas non filtré? Réponse le jeudi 18 et le vendredi 19 septembre dès 18 h au Caveau des Vins de l'Entre-deux-Lacs, à Cressier (NE), 45 fr. par pers., rés. indispensable au 079 225 45 99).

> **Un quatuor vocal** nous invite à (re)découvrir les chansons à boire autour d'une dégustation commentée de vins en accord avec des pièces lyriques de la Renaissance à... Francis Poulenc! (Samedi 20 septembre de 11 h à 12 h 30 et de 17 h à 18 h 30 à la Bibliothèque universitaire de Neuchâtel, 15 fr. par pers., rés. indispensable, 032 717 73 02). AJT

Biodynamie: la preuve par le goût

Parmi les pistes qui ont permis à Raymond Paccot de trouver «une autre vérité» du vin figure celle de la biodynamie. Cette méthode ne se contente pas d'interdire l'usage de produits chimiques; elle tient également compte de l'influence des planètes et préconise l'usage de divers «préparats» pour redonner de la vie au sol et à la vigne. In fine, le but est d'obtenir des vins qui reflètent davantage la personnalité de leur terroir. De plus en plus de vigneron - parmi les plus sérieux et les plus prestigieux - l'ont adoptée. Mais ils ne le croient pas forcément sur les toits, conscients que le côté ésotérique de leur démarche peut rapidement leur valoir d'être considérés comme de fieffés illuminés. Le très respecté Raoul Cruchon, de la Cave du Village à Echichens, a décidé de profiter de la Semaine du goût pour «démystifier la chose». A cette fin, il organise un atelier où tout un chacun pourra constater les différences entre les cuvées «biodynamiques» et les autres.

La biodynamie influence-t-elle vraiment le goût du vin?

Raoul Cruchon: Et comment! C'est précisément pour cela que j'ai décidé d'organiser cet atelier cette année. Aujourd'hui nous avons en effet suffisamment de recul pour démontrer l'influence de la biodynamie sur l'expression des vins. Si l'on compare deux cuvées sur lesquelles nous avons, au départ, les mêmes ambitions (rendements, etc.), nous constatons que la cuvée issue de la biodynamie a plus de force, plus de minéralité, plus de puissance. Elle est plus complète.

Le goût du vin est votre motivation principale?

En effet, je ne fais pas du bio pour faire du bio, je fais du bio pour faire du vin meilleur. Cela dit, je suis ravi d'avoir trouvé une alternative à la fatalité chimique, même si cela exige davantage de travail.

Pourquoi?

Car du moment où vous redonnez à la plante les moyens de s'exprimer, elle va s'exprimer! Avec la biodynamie, le comportement de chaque vigne s'individualise, et le vigneron doit s'adapter à chacune

d'entre elles. On ne peut plus rationaliser le travail comme dans la viticulture classique. Mais in fine, on retrouve ces différences dans la personnalité de chaque vin. On a des expressions plus abouties d'un cépage donné sur un sol donné. Nos efforts sont donc récompensés.

Des vins plus expressifs, donc moins uniformes? Forcément. Avec la biodynamie, on s'éloigne de l'uniformisation. Justement, dans le débat actuel sur le goût du vin, on tape beaucoup sur les œnologues, accusés de gommer les différences en imposant les mêmes méthodes dans toutes les caves du monde. Mais personnellement, je suis persuadé que l'uniformisation du goût du vin est beaucoup plus due aux pratiques viticoles qu'à l'œnologie. C'est notamment ce que je vais tenter de démontrer, verre en main, lors de la soirée que j'organise.

PROPOS RECUEILLIS PAR AJT

> «La biodynamie et les vins», Cave du Village à Echichens, mardi 23 septembre à 19 h, 25 francs p. pers., réservation indispensable au 021 800 38 40, ou contact@henricruchon.com