E MAGAZINE DU TEMPS 21 NOVEMBRE 2020

T

Par amour du terroir

Marie-Thérèse Chappaz et Franck Giovannini: rencontre au sommet des vignes

SAGA

Taku Sekine, chef sulfureux ou victime des rumeurs?

CIGARE

Des marques suisses, jeunes et branchées

HORLOGERIE

Montres de haute voltige

DYNAMIQUE, ÉCLECTIQUE, LA VITICULTURE HELVÉTIQUE N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI PASSIONNANTE QU'AUJOURD'HUI. PLUS AVANT-GARDISTES QUE JAMAIS, LES NOUVELLES PENSÉES VITICOLES SE MULTIPLIENT À FLANC DE COTEAU. MAIS LES MYTHES ET LES PRÉJUGÉS DEMEURENT... IL EST TEMPS DE REMETTRE LES RAISINS AU MILIEU DE LA CUVE!

par Edouard Amoiel photos: Alicia Dubuis pour T Magazine

Au nom de la vigne

Il en aura fallu du temps pour qu'elle s'affranchisse de son complexe d'infériorité vis-à-vis de ses dominants voisins. Parmi les plus grands pays de référence en la matière, la vigne suisse se fait désormais une place au soleil pour enfin briller comme elle le mérite. Elle sort de ses parcelles et se fait remarquer en toute humilité et discrétion.

Autant pour ses cépages, ses terroirs que pour son savoir-faire, le mouvement s'est mis en marche et le vin suisse revendique son identité. Une nouvelle jeune génération, parvenant à conjuguer astucieusement tradition et innovation, emboîte le pas à la précédente, et cette dernière constate avec fierté tout le chemin parcouru. Avec de récentes prises de position tranchées et assumées, à l'image de breuvages pétillants-nature, de vins orange, de quilles rosées ou encore de flacons sans sulfites ajoutés, le monde du vin suisse prend en outre le chemin de la culture «nature». Chose impensable il y a quelque temps encore.

Du côté traditionnel, même les poids lourds du secteur innovent en proposant des vins accessibles à tous. Et pourtant, malgré ces magnifiques paysages plantés de ceps chargés de grappes, les idées préconçues perdurent. Brisons les stéréotypes et partons, un verre à la main, en quête de découverte et de vérité. Santé!

Chargé de la sélection viticole du Club des amateurs de vins exquis aux côtés de Jacques et Clio Perrin, Nicolas Herbin constate ces dernières années un dynamisme pétillant et enjoué à l'égard du vin. «Les élans bios et nature ont donné lieu à une prise de conscience des jeunes vignerons de la nécessité de respecter la vigne et son terroir. Le mouvement est clairement en marche.» Pour le marchand de vins, il n'y a aucun doute: au-delà de la tendance de bien se nourrir pour avoir un corps sain, la jeunesse actuelle se sent de plus en plus concernée par le fait de boire sainement, développant ainsi une sensibilité et une curiosité accrues pour le contenu davantage que pour le contenant. «Le consommateur 2.0 a besoin de comprendre les étapes de fabrication du vin. Sans doute qu'internet en est à l'origine, et on assiste à un changement fondamental. En plus de la phase de questionnement, le client veut que ce soit bon et sain. L'évolution de sa consommation correspond à ses besoins de découverte.»

PAGE DE DROITE
Vin pétillant naturel De Facto, du Domaine de la Colombe à Féchy.

LE PÉTILLANT NATUREL

Avec cet engouement prononcé autour d'un retour à la naturalité, le «pet nat» – communément appelé vin pétillant nature – est un émissaire de premier

De
Facto

LES FILLES VINIFIENT
OM
NIS
ORANGE
NATURE
VIGNERON

«On assiste à un changement fondamental. Le consommateur 2.0 a besoin de comprendre les étapes de fabrication du vin. Il veut que ce soit bon et sain»

Nicolas Herbin, marchand de vins

ordre qui surfe sur cette nouvelle vague viticole. Jusqu'alors inconnue dans le monde de la grappe, la gamme de pétillants naturels est devenue plus réputée que jamais. Même si son appellation semble manquer de sérieux, la confection de cette boisson, encore réservée et timide, est aussi pointue que sincère. Cette alternative effervescente rafle tout sur son passage et relègue la flûte de champagne hexagonale, la coupe de prosecco italien et le verre de cava espagnol à de lointains souvenirs. «Je n'ai pas la prétention de comparer le pétillant naturel à du champagne. Respectivement, la pensée philosophique et l'élaboration technique n'ont rien à voir. Il ne sert à rien de faire des rapprochements inutiles, chacun possède son propre style», rappelle Laura Paccot, du Domaine de la Colombe à Féchy.

Ici, le principe est de mettre en bouteille du vin partiellement fermenté. Le vin est embouteillé pendant la fermentation alcoolique, laissant les levures continuer leur ouvrage sans aucun rajout. Le gaz carbonique qui se dégage naturellement de cette fermentation est emprisonné dans la bouteille et se dissout. Ainsi naissent les bulles. «D'un point de vue innovant, c'est une manière pour nous de voir le chasselas sous un autre angle. L'image de ce cépage est ainsi rajeunie grâce à une nouvelle approche gustative.» Cette nouvelle manière de fabrication biodynamique, permettant d'élaborer des bulles viniques dans un flacon, ainsi qu'une forte conscience environnementale correspondent en tout point à ce que la jeunesse recherche. Le «pet nat» ou vin effervescent, plus faible en alcool, non boisé, minéral et ultra-orienté sur la pureté du fruit, favorise l'apparition d'un concept idéologique et une nouvelle identité culturelle, celle de boire du vin nature dans la joie. Même si l'offre est restreinte et représente une toute petite partie du marché, le vin pétillant se désacralise et séduit une nouvelle clientèle en quête de fraîcheur. Hors de question d'avoir une approche élitiste, le «pet nat» se boit entre amis, en toute décontraction.

PAGE DE GAUCHE
Vin Omnis Orange du Domaine Henri Cruchon, sur les hauts de Morges.

ORANGE MÉCANIQUE

Sur les hauteurs de Morges se trouve le Domaine Henri Cruchon, une affaire de famille, un héritage que la génération actuelle s'emploie à innover, contribuant à sa manière au renouveau du vignoble suisse. Appartenant à la troisième génération de vignerons, Catherine Cruchon évolue au sein d'une tribu aux convictions ancrées dans la biodynamie. Sa philosophie? Se donner les moyens d'éviter toute logique industrielle, toute mécanisation excessive, et permettre ainsi à l'homme de se recentrer sur son terroir. «Chez nous, les idées sont toujours bien vues et bienvenues», rappelle-t-elle.

Après une dégustation, la vigneronne tombe rapidement sous le charme du vin orange. Vin orange? Eh oui... après les traditionnels blancs, rouges, rosés estivaux ou jaunes jurassiens, le panel de couleurs s'élargit. Nouvelle lubie viticole? Absolument pas! L'histoire de ce vin issu de cépages blancs vinifiés comme un vin rouge remonte même à l'Antiquité. Chez les Cruchon, le vin orange est élaboré avec un assemblage de gewurztraminer, sauvignon blanc et altesse. «Après avoir macéré, la teinte légèrement rosée des raisins laisse tout naturellement place à la couleur clémentine», rappelle la vigneronne.

Le vin orange de la famille Cruchon a une structure tannique qui se rapproche de celle du thé vert et possède des arômes fruités de bergamote et d'agrumes qui lui confèrent une grande souplesse gustative. «C'est un vin plus structuré qu'un vin blanc tout en étant plus rafraîchissant qu'un vin rouge», et sa forte personnalité résonne avec le palais d'une jeunesse avide de découvertes. D'un point de vue aromatique, la différence est notable et ne correspond en rien aux autres vins sur le marché. «Sans faire des généralités, toutes les personnes qui cherchent à retrouver de la sincérité dans les produits seront touchées par ce genre de vin. C'est du jus de raisin fermenté bio, sans sulfites ajoutés et sans aucun intrant. Les vins orange sont purs dans leur expression, avec du caractère et s'adaptent à la gastronomie.» A l'image des currys, le mariage fonctionne très bien avec des plats épicés et pimentés.

LA VIE EN ROSE

Longtemps chasse gardée de la Provence, le rosé se fabrique aujourd'hui aussi sur les rives du lac Léman, loin des cigales de la Méditerranée. Une (r) évolution s'opère en Suisse qui dépasse

«Le vin orange est plus structuré qu'un vin blanc tout en étant plus rafraîchissant qu'un vin rouge»

Catherine Cruchon, vigneronne

en tout point le traditionnel œil-de-perdrix. Terminé, le cliché de la terrasse ensoleillée et d'un élixir noyé dans un verre rempli de glaçons. Pour le bonheur de ses admirateurs, le rosé se consomme maintenant toute l'année. Chez les frères Dutruy, l'élaboration du rosé ne date pas d'hier. «Mon père a été un des premiers à vinifier du rosé de pinot noir en 1983», rappelle Julien Dutruy, qui appartient à la quatrième génération de vignerons. Au fil du temps, le style gustatif du vin évolue et sa couleur tend vers une tonalité atténuée. «Avec des notes de fruits rouges, nous avons vinifié ce vin pour obtenir une teinte fraîche couleur saumon.»

DÉLICE IMMÉDIAT

Sans être ni trop sucré ni trop tannique, le rosé actuel déculpabilise le consommateur. Un vent de liberté souffle sur ce mouvement qui se taille une réputation de choix. Souvent lié à une certaine forme d'accessibilité, le rosé serait-il victime de son succès? «Au contraire, le rosé a dépassé le stade de phénomène de mode. Il est devenu un vin délicat avec une belle longueur en bouche et représente une catégorie à part entière, qui exprime son terroir, sa région et qui répond à l'attente d'un consommateur recherchant un vin aussi abordable que subtil.» Même si cette vague saumonée est étroitement liée aux conditions climatiques, les amateurs peuvent maintenant en boire toute l'année plutôt que de limiter leur consommation à un «rosé piscine» durant la période saisonnière. La progression est sans appel chez les Dutruy: le rosé grappille des parts de marché aux dépens des autres couleurs. «Lorsqu'on sort du registre du petit vin pas cher, il est vraiment possible de se faire plaisir quelle que soit la saison.»

Même si la maison Schenk jouit d'une grande notoriété dans le paysage viticole helvétique, elle ne se repose pas pour autant sur ses ceps de vigne. Surfant sur la vague des nouveautés, cette entreprise centenaire constate un engouement certain pour les vins dits de plaisir immédiat. Avec sa gamme Piacere, elle prend le contre-pied de la tendance mono-cépage. En mariant la syrah avec le diolinoir, ou encore le gamay avec le gamaret et le garanoir, les viticulteurs mettent en avant leur savoir-faire et leur expérience pour produire un vin raffiné à la couleur pourpre, aux arômes subtils de chocolat, aux notes épicées et à la persistance voluptueuse.

SANS SOUFRE

A l'image du ripasso italien, les vignerons vaudois procèdent à une fermentation très douce dans le but d'amener énormément d'onctuosité, de tendresse et de douceur. «C'est une gamme de vins qui se développe énormément sur l'ensemble du territoire suisse. En dégustation, l'effet des sucres résiduels après la fermentation plaît énormément aux consommateurs», révèle André Fuchs, directeur général du groupe chargé du marché suisse. Au niveau des tanins, les résultats sont moins complexes et permettent de facto une accessibilité sensorielle au plus grand nombre.

La Suisse n'a pas échappé à la vague nature et c'est tant mieux. Dans le domaine viticole qui porte son nom, Damien Mermoud fabrique du vin depuis sa plus tendre enfance. «A 10 ans, je faisais déjà fermenter du vin dans des pots de moutarde que je stockais dans ma chambre.» Ayant baigné dans ce milieu sans pour autant avoir reçu une éducation viticole traditionnelle, le jeune apprenti décide très vite de sortir du protocole environnant. En désaccord avec la génération précédente, il développe dès 2008 une gamme de vins sans soufre avec des cépages comme le gamay, le gamaret, le pinot noir et l'aligoté. L'objectif est clair: ne rien rajouter dans le vin, du début de la cueillette de la grappe jusqu'au contenu de la bouteille à table. «Nous faisons du vin que notre terroir nous permet de faire. Même si le succès est au rendez-vous, nous ne cherchons pas à être à la mode. Avant d'être des commerciaux, nous essayons d'être de bons vignerons.»

Damien Mermoud ne s'est pas lancé dans une démarche de rentabilité mais il constate que son changement d'approche viticole, opéré il a plus de dix ans, est en tout point dans l'air du temps. Au fil des millésimes, ses clients ont souvent du mal à revenir à une viticulture plus consensuelle et traditionnelle. Sans basculer dans l'extrême, le vigneron milite néanmoins pour que ses vins, certes sans ajout, soient bons, de qualité et exempts de défauts. «Je pense que les vins sans soufre sont tout simplement meilleurs pour le corps et l'esprit. Même si le vin est un produit de plaisir, il faut garder à l'esprit que son élaboration doit être cadrée. Les raisins qui rentrent dans notre cave sont transformés mais aucunement modifiés». T