

Supplément

Vins & Saveurs

Histoires intimes et résistance



(DELPHINE SCHACHER POUR LE TEMPS, AGROSCOPE)



ottos.ch

Commander. Aisément. En ligne.

EN LIGNE

Matsu el Viejo 
Toro DO
millésime 2020*
cépage:
Tempranillo
150 cl

Magnum

CHF
69.95

au lieu de 99.-
Unité de commande:
1 bouteille



Rocca Rubia 
Carignano del Sulcis DOC
millésime 2020*
cépage:
Carignano
150 cl

Magnum

CHF
37.90

Comparaison avec
la concurrence 49.-
Unité de commande:
1 bouteille



UNE BELLE CAVE À VIN, SANS SE RUINER

Brutalis
millésime 2018*
cépages:
Alicante Bouschet,
Cabernet Sauvignon
75 cl



la bouteille en CHF
34.95
Prix hit
Unité de commande:
4 bouteilles

La Pernice Rosato Merlot 
Ticino IGT
millésime 2021*
cépage:
Merlot
75 cl



la bouteille en CHF
9.95
Comparaison avec
la concurrence 18.90
Unité de commande:
6 bouteilles

LAN Reserva 
Rioja DOca
millésime 2016*
cépages:
Tempranillo,
Graziano
75 cl



la bouteille en CHF
13.95
Comparaison avec
la concurrence 21.90
Unité de commande:
12 bouteilles

Privilège Merlot 
millésime 2018*
cépages:
Alicante Bouschet,
Cabernet Sauvignon
75 cl



la bouteille en CHF
14.95
au lieu de 25.90
Unité de commande:
6 bouteilles

Domaine Lafage La Retro 
Languedoc-Roussillon AOP
millésime 2019*
cépages:
Carignan, Lladoner,
Grenache Noir,
Grenache Gris
75 cl



la bouteille en CHF
11.95
au lieu de 17.90
Unité de commande:
6 bouteilles

Niepoort Diálogo 
Douro DOP
millésime 2020*
cépages:
Tinta Cão,
Tinta Roriz,
Touriga Franca,
Touriga Nacional
75 cl



la bouteille en CHF
9.95
au lieu de 18.90
Unité de commande:
6 bouteilles

St. Saphorin Lavaux AOC 
millésime 2022*
cépage:
Chasselas
70 cl



la bouteille en CHF
9.50
au lieu de 13.95
Unité de commande:
6 bouteilles

Pata Negra Gran Reserva 
Valdepeñas DO
millésime 2012*
cépage:
Tempranillo
75 cl



la bouteille en CHF
5.95
au lieu de 11.90
Unité de commande:
6 bouteilles

Basilica XII Humagne Rouge 
Valais AOC
millésime 2022*
cépage:
Humagne Rouge
70 cl



la bouteille en CHF
10.95
au lieu de 15.90
Unité de commande:
6 bouteilles

Domaine Lafage Bastide Miraflores 
Languedoc-Roussillon AOP
millésime 2020*
cépages:
Syrah, Grenache
75 cl



la bouteille en CHF
12.95
au lieu de 18.90
Unité de commande:
6 bouteilles

San Gaetano Primitivo Riserva 
Primitivo di Manduria DOC
millésime 2018*
cépage:
Primitivo
75 cl



la bouteille en CHF
14.95
au lieu de 24.90
Unité de commande:
6 bouteilles

Mont-sur-Rolle Les Etourneaux 
La Côte AOC
millésime 2023*
cépage:
Chasselas
70 cl



la bouteille en CHF
6.50
au lieu de 10.90
Unité de commande:
6 bouteilles

Miraval Rosé Côtes de Provence AOP 
millésime 2023*
cépages:
Grenache, Cinsault,
Syrah, Rolle
75 cl



la bouteille en CHF
19.95
au lieu de 26.90
Unité de commande:
6 bouteilles

ottos.ch

Dans la limite des stocks disponibles. * Sous réserve de changements de millésimes.

Le vin vu par... Clément Bourgeois

GASTRONOMIE Quel est le rapport que le chef du Soleil de Châtillon entretient avec le monde vinicole? Quel est son cru préféré? Et l'accord parfait mets-vin, quel est-il, selon lui? Il vous dit tout

PROPOS RECUEILLIS PAR GRÉGOIRE BAUR
X @GregBaur

Le Jura est sa terre d'adoption. Avant de reprendre, fin 2021, les rênes du restaurant Le Soleil de Châtillon, à quelques encablures de Delémont, Clément Bourgeois est notamment passé par les cuisines d'une institution jurassienne: la Maison Wenger, au Noirmont. Chef cuisinier de Georges Wenger, doublement étoilé au Michelin, le Français d'origine a ensuite tenu le restaurant La Teinturerie au cœur de Delémont, avant de s'exiler dans la banlieue de la capitale jurassienne.

INTERVIEW

La cuisine, Clément Bourgeois maîtrise, donc. Sa note de 16/20 au GaultMillau en est la preuve. Mais ce qui nous intéresse cette fois, ce n'est pas sa cuisine. C'est la relation qu'il entretient avec le vin. «Dans ce domaine, je suis un amateur. Je me laisse vite embarquer par les sommeliers et leurs récits», souligne-t-il. Mais pour cette interview, pas de sommelier. Juste Clément Bourgeois et ses goûts.

Le vin pour vous, c'est... Un élément très important, qui doit accompagner les menus que l'on propose. Chaque mois, au changement de carte, nous réfléchissons aux accords mets et vins, pour que les crus soient adaptés à chaque plat. C'est un travail passionnant.

Un vin qui vous a bouleversé? La Grange des Pères, du domaine du même nom dans le Languedoc-Roussillon. Le sommelier de mon ancien restaurant, La Teinturerie, m'a assuré qu'il fallait goûter ce cru. Il me l'a fait déguster et il m'a scotché. C'est un vin qui m'a fait «waouh».

Un souvenir marquant lié au vin? Le début de mon histoire d'amour avec la cuisine et la gastronomie. J'ai eu le déclic lors de mon apprentissage dans la région de la Loire, que j'ai réalisé au restaurant La Tour, à Sancerre. J'étais minot, j'avais à peine 18 ans. C'est une région baignée par les vignes, j'y retourne dès que je peux. Et le sancerre [issu du cépage sauvignon blanc, ndlr] est un vin que j'apprécie particulièrement.

Votre péché mignon vinicole? Le Haru rouge, de Henri Milan, en Provence. Ça se boit tout seul, mais c'est compliqué de s'en procurer.



Pour Clément Bourgeois, chef du Soleil de Châtillon, «le vin est quelque chose d'essentiel dans un repas. Il vient sublimer une expérience culinaire.» (FLORENCE WOJTYCZKA POUR LE TEMPS)

Un repas sans vin, c'est comme... Bonne question. En tous les cas, le vin est quelque chose d'essentiel dans un repas. Il vient sublimer une expérience culinaire. On prend plus de plaisir lorsque le repas est accompagné de vin.

Le meilleur accord mets-vin, selon vous? Il n'y a pas de meilleur accord mets-vin. Je n'aime pas proposer toujours la même chose. En cuisine, j'aime me faire surprendre. Et j'aime reporter

cela sur le vin. L'idée est de faire découvrir un vin au client et que ce dernier se rende compte que l'accord entre le plat et le cru a été réfléchi, travaillé. Je suis persuadé que, comme en cuisine, tout peut s'associer. Tout est une question de proportion pour chaque élément.

Votre dernière découverte vinicole? «Une seconde avant la fin», un gamaret fortifié du domaine Javet & Javet, dans le Vully. J'aime

le Porto et je retrouve des notes de Porto dans ce vin, c'est incroyable.

Plutôt vin suisse ou vin étranger? J'aime goûter à tout, je suis très curieux. Je n'ai donc pas de préférence en termes de région géographique. Chaque vigneron peut surprendre. En revanche, en tant que Français, ce sont les vins de l'Hexagone que je connais le mieux.

Le vin suisse qui gagnerait à être connu? Le domaine Philippe et

Véronyc Mettaz, à Fully (VS). Ils ont de très bons vins, pour toutes les bourses.

Les trois vins qu'un restaurant doit absolument avoir dans sa cave? Une syrah de la Côte-Rôtie, dans la vallée du Rhône; un bordeaux, par exemple un château Pape Clément; et enfin un vin de Marie-Thérèse Chappaz, comme le grain de mariage [un assemblage de cornalin et d'humagne rouge, ndlr]. ■

Sommaire

Frontière Découverte de deux domaines genevois, dont la production compte une particularité territoriale **pages 4-5**

Millésimes Le critique Stephan Reinhardt note les vins suisses et raconte les spécificités des grands crus **page 6**

Gastronomie Petite et grande histoire de la rhubarbe du Vully: un patrimoine culinaire local à sauver **pages 8-9**

Histoire Le räuschling, ce cépage oublié qui a influencé la viticulture mondiale **page 10**

Portrait Natif du Jura, Alexandre Stauffer partage son amour de la viticulture et du terroir valaisan **page 11**

Terroir Comment les vigneronns s'adaptent et anticipent le changement climatique: deux exemples romands **pages 12-13**

Impressum

Vins & Saveurs est un supplément du «Temps» réalisé par la rubrique Suisse de la rédaction.

Gestion de projet: Madeleine von Holzen (rédactrice en chef), Julia Chivet (responsable des suppléments), Philippe Simon (chef d'édition), Grégoire Baur, Alexandre Steiner et Yan Pauchard (rédaction), Thomas Pfefferlé (édition), Christine Immelé (conception et graphisme), Olivia Wermus Genevay (iconographie) et Géraldine Schönenberg (responsable correction).

Le Temps Publicité: marché régional, Sébastien Cretton (Head of Regional Sales) et Stéphane Visinand (Senior Account Manager).

NZZone: marché national, Anne-Sandrine Backes (Head of Business Unit Romandie)

Contact: publicite@letemps.ch
Le Temps SA, Avenue du Bouchet 2, 1209 Genève, + 41 22 575 80 50

4 VINS ET SAVEURS

La viticulture sur ces terres genevoises date de plusieurs siècles, bien avant que la frontière franco-suisse ne les scinde.

TEXTE: GRÉGOIRE BAUR
PHOTOS: DAVID WAGNIÈRES POUR LE TEMPS
X @GregBaur

La route se faufile dans la campagne genevoise, à la sortie du village de Dardagny. Le paysage agricole défile, entre champs et vignes. Sur la gauche du tracé, les lignes de ceps se succèdent, tantôt plantées perpendiculairement à la route, tantôt parallèlement, dans un défilé presque hypnotique. Sur la droite, un petit bosquet au sein duquel coule un ruisseau vient diversifier un panorama sublime, mais quelque peu monotone. Au volant, la vigneronne Emilienne Hutin Zumbach ralentit et se parque sur le côté de la route. «On y est», lance-t-elle. Pourtant, rien ne laisse deviner qu'en faisant un pas de plus, en sortant du véhicule, nous nous retrouvons en France. Seule une borne au bord de la chaussée matérialise cette frontière invisible, mais bien réelle.

REPORTAGE

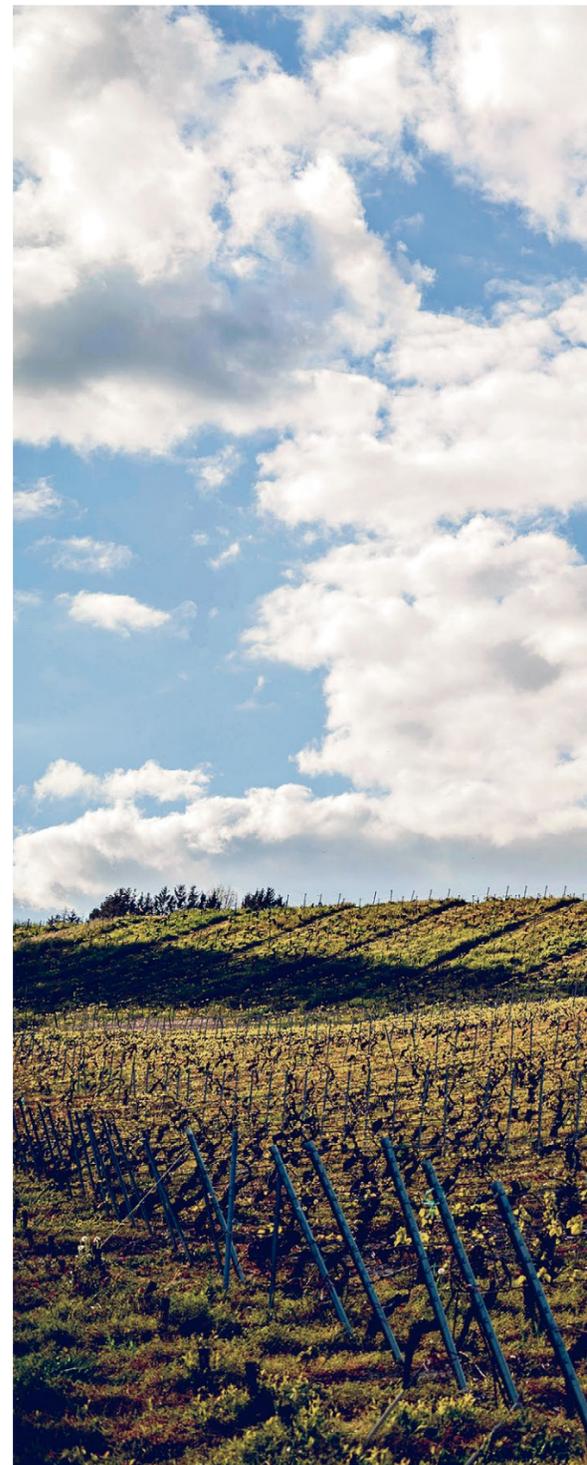
«Le raisin est le même, qu'il pousse en Suisse ou en France. Il s'agit du même terroir, du même produit»

ROBERT CRAMER, PRÉSIDENT DE L'INTERPROFESSION DU VIGNOBLE ET DES VINS DE GENÈVE

Sur notre gauche, la vigne sur territoire suisse appartient au domaine Les Hutins. Sur notre droite, la vigne sur territoire français appartient... au domaine Les Hutins. «Que l'on soit d'un côté ou de l'autre de la borne, la vigne est la même. Côté français, il ne s'agit que d'un prolongement des parcelles qui se situent sur sol helvétique», sourit Emilienne Hutin Zumbach, représentant la cinquième génération d'une famille de vigneron-encaveurs. Sur les 20 hectares du domaine familial, 1,2 est situé sur sol français. Mais, comme ceux qui poussent en Suisse, les raisins produits dans l'Hexagone sont AOC Genève. Il n'y a aucune différence. Et pour cause. Le vignoble genevois a cela de particulier qu'environ 10% de sa surface de quelque 1400 hectares se situe en France mais possède l'appellation d'origine contrôlée genevoise: des zones franches, en résumé.

Une singularité liée à l'histoire du canton

Pour comprendre cette singularité, il faut faire un saut de plusieurs siècles dans le passé. Assis dans son bureau de la place du Bourg-de-Four, au cœur de la Cité de Calvin, Robert Cramer livre un véritable cours d'histoire. Le président de l'Interprofession du vignoble et des vins de Genève remonte au Ve siècle, s'attarde sur la période qui a suivi la Réforme, en 1536, qui voit apparaître les ancêtres des zones franches, et développe surtout celle qui suit le Congrès de Vienne, en 1815, et qui dessine notamment les contours de la Suisse et donc ceux du canton de Genève, tels qu'on les connaît aujourd'hui. «Si des terres agricoles ont été rattachées au canton, il y avait une volonté tant du côté des Genevois que des puissances européennes que cette expansion ne soit pas trop importante. D'un côté, on ne vou-



Les raisins franco-sui

VITICULTURE Particularité liée au canton, 10% du vignoble genevois se trouve en

lait pas céder trop de terres, et, de l'autre, la Rome du protestantisme ne souhaitait pas trop s'étendre, cela engendrant l'intégration de nombreux catholiques français qui deviendraient Genevois», souligne Robert Cramer.

Le désir est donc réciproque de façonner un petit canton. «C'est pour cette raison qu'il n'y a aucune logique géographique. Les frontières naturelles, comme les crêtes du Salève ou du Jura, n'ont pas été prises en compte», détaille l'avocat. La réalité politique n'a donc nullement tenu compte du terrain et n'est pas conforme à la réalité agricole. C'est pour cette raison que des garanties ont été fournies concernant l'approvisionnement économique du canton du bout du lac. «C'est ainsi que le système de zones franches – qui permettent de commercer librement avec Genève – a été établi», précise Robert Cramer. Et quelque 120 hectares de vignes en font partie. «Elles ont de tout temps été cultivées par des Genevois et le raisin encavé à Genève», insiste l'ancien élu écologiste, qui précise que le critère veut qu'elles soient situées à proximité de la frontière et non pas à 10 kilomètres de celle-ci.

Les vignes sur sols français sont donc ancrées dans l'histoire du

vignoble genevois. Et encore plus depuis la fin des années 2000 et une décision du Tribunal fédéral considérant qu'il n'y avait aucune raison de contester l'AOC Genève à ces vignes localisées en France. Une décision de justice qui a mis un terme à quelques années de querelles au sein du monde vitivinicole genevois. La polémique est ainsi close. «Le raisin est le même qu'il pousse en Suisse ou en France. Il s'agit du même terroir, du même produit. Il est impossible de voir la frontière. Sur certains ceps, la moitié d'une grappe pousse d'un côté de la frontière et la seconde moitié de l'autre», sourit Robert Cramer.

Une frontière invisible qui ne l'a pas toujours été

Sur les hauts de Dardagny, Emilienne Hutin Zumbach nous fait faire un petit tour du propriétaire. En ce début d'avril, la vigne débourre déjà, en raison d'une météo plus que printanière. «Les anciennes générations habitant Dardagny avaient plus d'échanges avec le village français de Challex qu'avec Satigny. C'est une question de proximité», indique-t-elle, en indiquant du doigt les différents endroits dont elle parle. Pour la vigneronne et son fils, qui travaille à ses côtés, la frontière

n'existe pas. Lorsqu'ils se rendent dans leur domaine pour le travail, ils ne prennent que rarement leurs documents d'identité. Et cela peut engendrer quelques petites surprises. «Mon fils s'est fait contrôler plusieurs fois par les douaniers, rigole-t-elle. On oublie qu'on passe la frontière et qu'on change de pays... et encore plus quand on est dans les vignes. C'est notre quotidien.» Il est vrai que lors de notre rapide balade, nous avons changé plusieurs fois de pays, sans même nous en rendre compte.

Si la frontière est invisible aujourd'hui, cela n'a pas toujours été le cas. En 2020, une pandémie frappe la planète, les pays se barricadent pour éviter que le covid

«Nous devons annoncer à la douane suisse une quantité estimée de raisin qui va passer la frontière»

MARC RAMU, PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE DU CLOS DES PINS À DARDAGNY



VINS ET SAVEURS 5



Le domaine familial Les Hutins, dont la production est labellisée AOC Genève, s'étend sur 20 hectares, dont une petite partie se trouve sur sol français.

une dérogation pour pouvoir planter ce cépage, car il n'était pas autorisé en France à l'époque, précise-t-il. Si l'Etat français me l'a donnée, j'ai pourtant l'interdiction de vendre le raisin à un vigneron français, je suis obligé de l'exporter vers la Suisse.»

«C'est beaucoup plus de paperasse»

En ayant des vignes sur les territoires de deux pays, on a affaire à deux administrations. «C'est beaucoup plus de paperasse, pour pas grand-chose au final. Mais c'est dans l'air du temps de remplir de la paperasse», souligne le vigneron-encaveur. Emilienne Hutin Zumbach abonde dans son sens. Il y a toujours plus de papiers à remplir: une liste des véhicules et du matériel agricole qui passent la frontière, ou une autre des collaborateurs du domaine, même ceux employés pour quelques semaines lors des vendanges ou des effeuilles.

«Les anciennes générations avaient plus d'échanges avec le village français de Challex qu'avec Satigny»

ÉMILIE NNE HUTIN ZUMBACH, PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE DES HUTINS À DARDAGNY

Mais la partie administrative la plus contraignante intervient en automne, durant les vendanges. «Nous devons annoncer à la douane suisse, par mail ou fax, les parcelles que l'on vendange, une quantité estimée de raisin qui va passer la frontière et les heures de passage, et ce au minimum deux heures avant de la franchir avec notre récolte», grogne Emilienne Hutin Zumbach. Plus que la difficulté de la tâche, c'est la rigidité de l'administration qui l'embête. «Si la météo évolue ou si la récolte prend plus de temps que prévu ou au contraire va plus vite, on ne peut respecter les horaires donnés, et cela crée des complications administratives.»

En 2021, la vigneronne a oublié d'annoncer à temps certains horaires de passage de la frontière. Un oubli dans la période de stress que représentent les vendanges pour un domaine viticole, lorsque les vignerons sont dans leur cave à gérer la vendange qui arrive ou les aléas liés à la météo. Son mea culpa n'y changera rien. Au lieu de payer une TVA à 2,5% sur la valeur du raisin, comme d'habitude, elle a dû payer des taxes bien plus chères, au même titre que les importateurs de raisins. Philosophe, elle en parle désormais avec le sourire.

Malgré ce travail administratif supplémentaire, ni Emilienne Hutin Zumbach ni Marc Ramu ne lâcheraient leurs vignes situées sur sol français. «Ces vignes ne représentent pas une fierté particulière. Mais je ne me suis jamais posé la question de les abandonner», assure Marc Ramu. Pour Emilienne Hutin Zumbach, «elles font partie du domaine». Et cela ne changera pas. «Certains clients sont surpris, car ils ne s'imaginent pas que cela puisse exister. Mais quand on leur explique, cela les fait toujours sourire qu'une partie du vignoble soit en France.» Et Emilienne Hutin Zumbach d'ajouter: «Cela ne change pas le goût du vin. ■»

sses de l'AOC Genève

France. Seules quelques bornes matérialisent cette frontière, dont le raisin se joue



Pour Emilienne Hutin Zumbach et Marc Ramu, la frontière qui traverse le vignoble ne représente qu'une complication administrative, rien de plus.

ne se répande rapidement. Sur les hauts de Dardagny, des plots font leur apparition sur la route qu'empruntent tous les jours, ou presque, de nombreux vignerons genevois ayant des parcelles en France. S'ils pouvaient se rendre sur sol français – il fallait bien qu'ils s'occupent de leurs vignes –, ils n'avaient d'autres choix que d'emprunter des chemins en gazon qui serpentent entre les parcelles. Atablé dans son caveau de dégustation, Marc Ramu s'en souvient. A la tête du domaine du Clos des Pins, à Dardagny, il possède 1 de ses 10 hectares de l'autre côté de la frontière. Des vignes situées à moins de 10 minutes en voiture de sa cave. «Un trajet pas plus long que pour aller sur d'autres parcelles», glisse-t-il.

Nazis, douaniers à vélo et gamaret

Dans sa famille, la viticulture est une véritable histoire de plusieurs siècles. «Mes ancêtres possédaient déjà des vignes en 1321», dit-il fièrement. Et d'ajouter, dans un sourire: «La frontière politique s'est matérialisée bien après que les vignes ont été plantées.» Des histoires autour de cette particularité genevoise, il en a donc entendu de nombreuses. Notamment celles

racontées par son père au sujet des années marquées par la guerre en Europe, entre 1939 et 1945. «Il y a une seule année durant laquelle la frontière était complètement fermée, les nazis étant de l'autre côté. Cette année-là, des vignerons français se sont occupés des vignes de leurs collègues suisses et ont vinifié le raisin, avant de rendre ce vin aux Suisses une fois la frontière rouverte», détaille Marc Ramu.

Et puis il y a aussi les anecdotes concernant cette frontière. Comme celle de ce passage de 2 mètres qu'il fallait obligatoirement laisser, par le passé, le long de cette ligne invisible faisant office de séparation entre les deux pays. Pourquoi cette largeur, précisément? «Deux douaniers devaient pouvoir passer côte à côte avec leur vélo et leur pèlerine de pluie», répond-il, sans savoir si cette règle est toujours d'actualité aujourd'hui.

Autre anecdote: Marc Ramu est le premier à avoir planté sur sol français du gamaret, un cépage né à Changins d'un croisement entre le gamay et le reichensteiner. De quoi confirmer la réputation des vignerons genevois que l'on traite volontiers de curieux, eux qui n'hésitent pas à tester la plantation d'une multitude de cépages. «J'ai dû obtenir

6 VINS ET SAVEURS



(GETTY IMAGES)

«Les crus doivent raconter une histoire»

MILLÉSIMES Le journaliste allemand Stephan Reinhardt est critique pour le Robert Parker Wine Advocate. Il est notamment chargé de noter les vins helvétiques pour le célèbre guide vinicole. Son domaine coup de cœur? «Marie-Thérèse Chappaz, sans hésiter»

PROPOS RECUEILLIS PAR GRÉGOIRE BAUR
X @GregBaur

Les millésimes changent à chaque plat: 2004, 1997 et 1985. Le vin? Le fameux Sassicaia, du domaine toscan Tenuta San Guido. A nos côtés, Stephan Reinhardt décortique chaque verre avec précision, mettant en lumière la légère différence entre deux bouteilles du millésime 1985. Son nez et son palais sont affûtés. Il faut dire qu'il est l'un des critiques du Robert Parker Wine Advocate. C'est d'ailleurs le célèbre guide vinicole, aujourd'hui propriété de Michelin, qui organise l'événement, en ce début mars à Zurich. Son Matter of Taste met en lumière plus de 260 vins, du monde entier, ayant obtenu une note supérieure à 90/100. Dix-neuf vins suisses, issus de cinq domaines, sont proposés à la dégustation. Tous ont été notés par Stephan Reinhardt. Le critique allemand est notamment chargé du vignoble helvétique pour le guide.

INTERVIEW

Beaucoup d'amateurs de vin se fient au Robert Parker Wine Advocate pour découvrir de nouveaux nectars. En tant que critique pour ce guide, vous avez donc une grosse pression sur les épaules... Le mieux, ce n'est pas de ressentir de la pression, mais de la responsabilité. Responsabilité envers le vin, son producteur et nos lecteurs. Lorsque l'on déguste le vin en son âme et conscience, on ressent moins la pression. Elle est en outre moins désagréable que celle qui résulte des nombreuses demandes de producteurs qui souhaitent obtenir une évaluation Parker pour leurs vins. Et pas seulement à titre d'orientation, mais tout simplement parce que sans points Parker, le vin n'est pas pertinent pour le marché d'exportation, quelle que soit sa qualité. Pour de nombreux

pays comme les Etats-Unis et le Canada, une évaluation Parker est essentielle avant d'importer un vin. J'en suis désolé pour ces producteurs de vin, car mon rôle n'est pas de les aider à exporter leurs produits. Notre objectif est plutôt de guider nos lecteurs afin qu'ils puissent trouver les meilleurs vins du monde. Les domaines qui produisent de grands vins dans une certaine quantité auront moins de souci à se faire pour l'exportation.

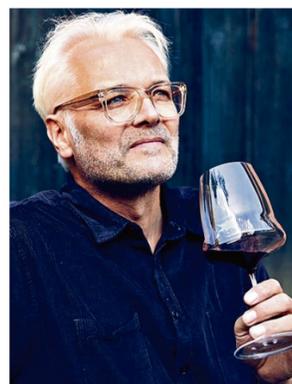
Quel genre de vin recherchez-vous? Devant couvrir 300 000 hectares, vous pouvez imaginer qu'il est impossible pour moi de tout goûter. Je recherche donc des vins d'exception et, dans ce but, j'en déguste environ 4000 par année. Ils ne doivent pas seulement être parfaits techniquement, ces crus doivent surtout raconter une histoire et représenter le lieu et le terroir où ils sont produits. Il est facile de faire du bon vin aujourd'hui, même dans des vignobles peu cotés, mais nous recherchons les vins qui peuvent vous faire ressentir des émotions.

Il y a une part de subjectivité lorsque vous jugez un vin. Comment faites-vous pour que vos goûts personnels n'influencent pas la notation? Dans une certaine mesure, mes goûts personnels influencent mes conclusions, c'est sûr. Mais ce que je ne veux pas, c'est parler à mes lecteurs de mes goûts personnels. On peut analyser un vin objectivement. Tout le monde peut se mettre d'accord sur certains points, comme la structure, la richesse ou la longueur en bouche d'un nectar. Analyser un vin est bien plus facile que le noter, car vous devez décrire ce que vos sens ont ressenti. Si vous avez la chance de déguster ou mieux de boire des grands vins, votre palais aura ces réflexes multidimensionnels. Et votre conclusion viendra des comparaisons que vous pouvez faire avec tous les vins similaires que vous avez dégustés par le passé et que vous avez en tête.

Mais comment arrêtez-vous une note précise? C'est stressant. Vous repensez aux vins que vous avez dégustés lors des derniers jours ou dernières semaines pour les comparer et les situer les uns par rapport aux autres, afin de définir une note. Mais parfois, il n'y a pas besoin de cela. Une dégustation devient un moment fort de votre vie. Les vins d'exception, c'est quelque chose d'émotionnel. Vous faites votre routine habituelle pour analyser un vin et il vous laisse sans voix. Vous le sentez dès les premières secondes. Dès que vous posez votre nez sur le verre, vous vous dites: «Oh m****, maintenant, c'est sérieux.» Votre routine s'arrête et vous ralentissez votre rythme. C'est une expérience incroyable, unique.

Comment choisissez-vous les domaines que vous visitez en Suisse? Je connais la plupart des meilleurs producteurs du pays, depuis des années. Pour le guide, un critère important est de savoir qui peut ou non exporter ses vins. Cela n'a aucun sens pour nos lecteurs de découvrir des vins fascinants s'ils ne peuvent pas les acheter. Ils seraient frustrés. Ce critère a donc défini ma sélection initiale. Mais par la suite, j'ai découvert qu'en suivant ce critère, je ne pouvais pas parler de nombreux vins exceptionnels. Je me suis donc dit que je devais les inclure, peut-être pas chaque année, mais tous les trois ou quatre ans, car, en douze mois, je ne peux pas être partout.

Notre priorité demeure les vins iconiques et une fois que nous les avons dégustés, nous pouvons nous tourner vers des producteurs ou des régions moins connues, mais qui produisent de grands vins. Cela permet d'envoyer un signal à nos lecteurs: «Vous devez surveiller ces régions et ces producteurs.» Leur curiosité fait le reste et s'ils sont en Europe, ils se rendront peut-être en Suisse pour déguster ces crus. S'ils le font, ils seront surpris par la qualité et le prix... On dit sou-



(JANA MAJI)

«La Suisse est similaire à l'Autriche: je ne déguste pas de mauvais vins, ils sont tous bons ou très bons»

STEPHAN REINHARDT

vent que les vins suisses sont chers, mais en comparaison des vins iconiques des régions limitrophes, ils ne le sont pas.

A quel niveau placeriez-vous les vins suisses dans le monde? La Suisse est similaire à l'Autriche: je ne déguste pas de mauvais vins, ils sont tous bons ou très bons. Mais il est difficile de faire des comparaisons. Je ne vais pas comparer un pinot noir valaisan avec un bourgogne, juste parce que c'est le même cépage. Cela n'a aucun sens, car le cépage n'est pas le seul élément à entrer en ligne de compte. Il est difficile de dire lequel est le meilleur, mais lorsque l'on note des vins, on doit décider... Une chose est sûre: il y a plusieurs vins suisses qui sont uniques et dont le monde pourrait tomber amoureux. Et j'espère qu'il y en aura plus dans le futur.

Pourquoi n'est-ce pas possible aujourd'hui? En raison de la taille des domaines. Pour vivre du vin, un domaine de 3 hectares suffit dans les Grisons. Mais étant donné que le vin est consommé en Suisse, cette quantité ne suffit pas pour l'exportation. Les grands producteurs ont besoin de 3 hectares de vignes uniquement pour les bouteilles servant à la dégustation de leurs crus ou pour les présenter dans des foires... Or, en Suisse, rares sont les grands domaines.

Existe-t-il un vin suisse qui vous a fait vivre un moment inoubliable, une émotion particulière? Il y en a plusieurs. Le Grain par Grain petite arvine Domaine des Claives, millésime 2020, de Marie-Thérèse Chappaz, auquel j'ai donné la note de 100 sur 100 l'an dernier. Je l'ai dégusté deux fois et il est toujours dans ma mémoire. C'était un moment magique, dès la première seconde. J'ai également vécu des moments époustouflants avec les pinots noirs des domaines grisons Donatsch, Fromm et Gantenbein. La syrah Quintessence de Benoît Dorsaz, à Fully, m'a également marqué. C'est un grand vin de la vallée du Rhône. Toutes les personnes qui aiment les vins de la vallée du Rhône, en France, devraient inclure la Suisse, car le Rhône ne commence pas sur sol français.

Si vous ne deviez retenir qu'un seul domaine suisse, ce serait lequel? Marie-Thérèse Chappaz, sans hésiter. Elle dégage une énergie particulière. Elle transmet à ses vins énormément de sa personnalité, elle travaille très dur dans ses vignes, en biodynamie, elle apporte un très grand soin à ses plants, à son sol, et ne cesse de progresser. Rien ne semble impossible pour elle. Ses vins me parlent, quel que soit leur âge. Ce n'est que du plaisir. Lorsqu'elle prendra sa retraite, ce sera une très grande perte pour la Suisse et pour le monde. ■

POP!



ACHETEZ EN LIGNE SUR
MESCAVESOUVERTES.CH



À déguster avec modération



Suisse. Naturellement.

Design: triuiolmass.com

8 VINS ET SAVEURS

La rhubarbe du Vully, un trésor en danger

TERROIR Inscrit au Patrimoine culinaire suisse, le légume emblématique de la «Riviera fribourgeoise» paie un lourd tribut au changement climatique. Reportage sur les coteaux surplombant le lac de Morat avec Alexandre Javet, l'un des principaux producteurs du pays

TEXTE: YAN PAUCHARD
PHOTOS: THIERRY PORCHET
POUR LE TEMPS

✉ @yanpauchard

Un vent violent fait danser les bâches blanches placées au-dessus des tiges rouges et des feuilles vertes. En cette glaciale matinée d'avril, la «Riviera fribourgeoise» porte bien mal son nom. Comme l'hirondelle, la rhubarbe – premier produit frais du printemps – n'est-elle pas censée annoncer les beaux jours? Déambulant dans ses plantations lovées à l'orée d'une forêt du mont Vully, joues rosies par le froid, Alexandre Javet a la philosophie terrienne de celui qui vit en osmose avec les saisons. «A la même époque, j'ai déjà eu 20 centimètres de neige recouvrant mes champs», sourit le cinquantenaire. Mais le ton n'est pas à la plaisanterie. Le maraîcher a le regard soucieux et la voix grave. Le cœur est peu gros. Celui qui demeure l'un des plus grands producteurs de rhubarbe de Suisse, a hésité avant d'accepter de recevoir *Le Temps*.

Depuis plusieurs années, le rendement de la rhubarbe s'effondre. La production d'Alexandre Javet a chuté de 80 à 20 tonnes; ce sera certainement encore moins cette année. Pourtant robuste, le légume-tige est frappé de plein fouet par les effets du changement climatique. Avec la succession des hivers doux, la plante n'a plus assez de froid pour sa vernalisation, phénomène qui lui est nécessaire pour retrouver toute

sa vigueur au printemps. «La rhubarbe, qui est plantée pour une durée de cinq à dix ans, s'affaiblit. On avait coutume de dire que ça poussait tout seul, ce n'est plus le cas», soupire le maraîcher. Et avec lui, c'est toute une région qui retient son souffle, voire un canton. Récemment, le quotidien fribourgeois *La Liberté* s'alarmait de voir la «rhubarbe en perdition dans le Vully».

Un légume qui se mange au dessert

Avec ses vins et ses spécialités de poissons, la rhubarbe, c'est la star du Vully et de ces coteaux qui plongent en pente douce dans le lac de Morat. Il fut une époque pas si lointaine où, ici, chaque paysan en cultivait quelques parcelles. La plante poussait partout, à l'arrière des maisons et en bonne place dans les jardins potagers. A la belle saison, la rhubarbe du Vully avait sa propre fête. Sa notoriété était telle qu'elle finira par être répertoriée à l'inventaire du Patrimoine culinaire suisse. Une ligne de plus dans l'étonnante histoire de ce drôle de légume piquant (aux Etats-Unis, il sera aussi faussement qu'officiellement classé comme fruit) qu'on mange en sucré à l'heure du dessert.

Avant de prendre ses aises dans la terre légère du Vully, c'est peu dire que la rhubarbe a fait un long voyage. Son nom rappelle ses origines lointaines, dans les tréfonds de l'Asie (Mongolie, Chine et Sibérie). Il vient du latin *reubarbarum* qui signifie, littéralement, la «racine de Barbarie», nom qui désignait les territoires hors de l'Empire romain. Si la plante est



«On avait coutume de dire que ça poussait tout seul, ce n'est plus le cas»

ALEXANDRE JAVET, MARAÎCHER

certainement déjà arrivée dans les bagages de marchands arabes ou perses empruntant la Route de la soie, l'histoire aime retenir que c'est Marco Polo qui fut le premier à en ramener en Europe. Durant ces siècles, la rhubarbe est alors cantonnée à un rôle de plante médicinale, connue pour ses vertus laxatives ou dépuratives.

Entre rose perlé et cramoisi

Il faudra attendre le XVIII^e siècle et l'audace culinaire bien connue des Anglais pour que la rhu-

barbe devienne un aliment. Les sujets de Sa Gracieuse Majesté en rapporteront de leurs colonies comme plante d'ornement. Ils seront en effet d'abord séduits par sa palette de verts, son rose perlé et son cramoisi, avant de l'être par sa fraîcheur acidulée. Le légume garde d'ailleurs toujours une grande place dans la cuisine d'outre-Manche, réinventée aujourd'hui par des stars comme Gordon Ramsey ou Jamie Oliver, ce dernier n'hésitant pas à l'approprier à toutes les sauces que ce soit pour sublimer, ici, un agneau en croûte, là, un porc croustillant à l'asiatique.

Ce n'est que plus tard que la rhubarbe s'étendra au nord de la France (la Picardie et l'Alsace demeurent les principales terres productrices), les Pays-Bas, la Belgique puis enfin, vers la fin du XIX^e siècle, la Suisse. Ce n'est

que dans les années 1940 que le légume apparaît au bord du lac de Morat, prenant véritablement son essor dans l'après-guerre. Nichée aux confins des cantons de Vaud et de Fribourg, cette région est la porte sud du Seeland, haut lieu du maraîchage surnommé – avec sa soixantaine de sortes de légumes cultivés – «le jardin potager de la Suisse». Avec un total de 200 à 300 tonnes, le Vully s'impose rapidement comme le premier producteur du pays (représentant jusqu'à 40% de la production indigène). Depuis, les cultures se sont développées plus à l'est, dans les cantons de Thurgovie, de Schaffhouse et de Zurich, en grande partie destinées à l'industrie agroalimentaire.

Ramassée à la main

La rhubarbe d'Alexandre Javet, elle, on la retrouve essentielle-



LA RECETTE

Mousse à la rhubarbe

Les ingrédients, pour six personnes

- 400 g de rhubarbe
- 150 g de sucre
- 50 g de vin blanc
- 3 feuilles de gélatine
- 250 g de crème battue
- 250 g de yogourt nature

La préparation

- Couper la rhubarbe en petits dés, après l'avoir épluchée
- Cuire doucement le sucre, la rhubarbe et le vin blanc. Passer en fin purée
- Ajouter à la purée tiède les feuilles de gélatine que vous avez, au préalable, trempées dans l'eau froide durant 5 min
- Ajouter délicatement dans la purée froide le yogourt, et ensuite la crème battue
- Dresser dans des coupes individuelles, laisser reposer 2 heures au frigo, décorer avant de servir



LES CHEFS

Philippe et Gilles Pantillon

Enfants de Morat, Les deux frères ont repris en 1998 le Restaurant du Port à Môtier, village vigneron de la région du Vully. Depuis vingt-cinq ans, ils perpétuent la tradition familiale – l'établissement était tenu par leurs grands-parents –, mettant en avant les produits locaux comme la rhubarbe ou l'asperge. Leur spécialité demeure les filets de perches, à l'ail des ours ou à la sauce aux citrons confits. ■



Depuis plusieurs années, le rendement de la rhubarbe du Vully s'effondre. La production d'Alexandre Javet (ci-contre) a chuté de 80 à 20 tonnes. En cause: les effets du dérèglement climatique.

Cet hiver, l'agriculteur a même placé plusieurs centaines de racines en frigo avant de les remettre en terre. Un essai. Il tâtonne. «Comme la rhubarbe demeure un produit de niche [en 2015, la consommation était seulement de 0,16 kg par habitant et par an, ndlr], il n'y a que peu de recherches agronomiques», regrette-t-il. Malgré les difficultés, Alexandre Javet ne lâchera pas la rhubarbe. «C'est émotionnel», confie-t-il. L'homme s'est longtemps battu pour la promotion de ce produit, ainsi que pour en faire l'emblème de sa région, qui a compté une dizaine de pro-

ducteurs contre seulement trois aujourd'hui. Et pourtant, la rhubarbe plaît et connaît un regain de popularité dans les années 2000. Elle colle à l'air du temps.

Légume le moins calorique, la rhubarbe surfe sur son image bio

de la rhubarbe avec une goutte de citron au fond du verre avant d'y ajouter à l'envi le prosecco, l'eau pétillante et l'Aperol. La variante est évidemment aussi possible avec du Campari.

«Nous ne sommes pas devant un problème de demande, mais clairement d'offre», analyse enfin Alexandre Javet. En cette semaine de mi-avril, certains de ces collègues n'avaient d'ailleurs toujours pas pu fournir leurs clients. «Nous devrions être livrés la semaine prochaine», espère ainsi les chefs Philippe et Gilles Pantillon, figures du Restaurant du Port à Môtier, charmant village vigneron posé sur la rive du lac de Morat. L'adresse est prisée pour ses assiettes de filets de perche, ainsi que pour sa terrasse à la vue dégagée jusqu'aux sommets des Alpes bernoises et fribourgeoises. Les cuisiniers sont impatients de mettre la rhubarbe à leur carte. Elle le sera en dessert sous forme de parfait avec son coulis ou en chutney pour accompagner les terrines.

Les frères Pantillon sentent la clientèle impatiente. «Les gens sont friands des légumes de saison, comme l'asperge par exemple», relève Philippe Pantillon. Pour les deux frères, utiliser la rhubarbe dans leur cuisine fut une évidence. «C'était là, expliquent-ils naturellement. Il y en avait toujours dans le jardin des grands-parents. Il y en avait partout», se rappelle le chef. Dans le Vully, la rhubarbe, c'est la madeleine de Proust. Reste que, au moment de quitter ses champs, Alexandre Javet se montre un peu sombre: «Notre génération en cultivera toujours, mais qu'en sera-t-il de la suivante?» ■

Et alors, les vins sans alcool, c'est bon?

DÉGUSTATION La demande de nectars sans éthanol augmente, favorisée par la volonté de plus en plus de personnes d'adopter un mode de vie sain. Mais ces placebos remplacent-ils efficacement le vin? Et surtout sont-ils de qualité?

GRÉGOIRE BAUR
X @GregBaur

Les crachoirs sont posés sur la table. Pourtant, ils ne devraient pas servir. La dégustation que nous nous apprêtons à réaliser a ceci de particulier que, bien que quelque 26 bouteilles soient au programme, le risque d'être saoul et de voir ses sens altérés est nul. Et pour cause: tous les vins et toutes les alternatives à ces nectars que nous allons goûter sont sans alcool. Blancs, rouges, rosés, mousseux, il y en a pour tous les goûts... Mais encore faut-il les apprécier.

A l'origine de cette dégustation, Johanna Dayer est impatiente. «C'est la dégustation dont je me réjouis le plus», assure la vigneronne valaisanne, candidate au Master of Wine, l'examen théorique et pratique le plus complexe de l'univers du vin. Pourtant des dégustations, elle en fait. Beaucoup. Et avec des vins de très grande qualité. Mais, depuis plusieurs mois, elle est en quête du meilleur placebo: ce vin que l'on peut boire sans que notre corps nous en veuille. Johanna Dayer a ainsi commandé tous les vins sans alcool que l'on trouve sur le marché suisse. Le nombre de bouteilles est grand et la facture est salée. Un deuxième voire un troisième round seront donc organisés afin de pouvoir tout goûter. Objectif: se faire un avis clair et détaillé sur les produits proposés actuellement sur le marché.

Du producteur au consommateur

A Saillon, dans la salle de dégustation du domaine Luisier Vin, l'ambiance est donc studieuse. Propriétaire de la cave, Clément Luisier, nommé rookie de l'année 2024 par le GaultMillau, fait face à Lise Donier-Meroz, cheffe sommelière du restaurant étoilé Gilles Varone, à Savièse. A leurs côtés, Arthur Vocat, responsable R & D de la Distillerie Louis Morand, à Martigny, et oenologue de formation, mais aussi Carole Schwery, responsable du domaine des vins au sein de la société Amstein. Et, bien sûr, votre serveur. Autant dire

que la palette des personnes présentes couvre tout le spectre du producteur au consommateur. Et aura la critique dure, mais juste.

La dégustation du soir s'inscrit dans un contexte global, dans lequel la volonté de diminuer sa consommation d'alcool est de plus en plus grande au sein de certaines catégories de la population. Mais le tout, sans perdre les plaisirs qui entourent l'éthanol dans les boissons alcoolisées... Un esprit sain dans un corps sain, en somme. Que certains résumant par un anglicisme: *healthy*. Après les bières, dont la désalcoolisation a commencé il y a de nombreuses années, le vin s'y met donc petit à petit. Et la demande suit. Chez Amstein, Carole Schwery constate «une augmentation de la demande et de nos ventes de vins sans alcool».

«Le plus dur, c'est de conserver l'âme du vin, car en le désalcoolisant, on dénature le produit»

CLÉMENT LUISIER, OENOLOGUE

Mais que valent-ils, ces crus? Autour de la table haute, les bouteilles s'enchaînent et les grimaces varient au gré des crus. Les nez sont souvent peu flatteurs et la bouche guère meilleure. Les crachoirs servent finalement... à vider les nombreux verres que nous ne finirons pas. Au fil des minutes, les bouteilles placées dans la pile de celles qui n'ont que très peu d'intérêt – pour ne pas dire aucun – sont toujours plus nombreuses. La qualité n'est pas au rendez-vous et l'effet placebo est loin de fonctionner.

Sur les 20 premiers flacons, pour la grande majorité issus de vins désalcoolisés, seuls trois sortent du lot et permettent de duper le cerveau. Ce n'est pas beaucoup, mais cela démontre quand même qu'il y a «un potentiel pour ces produits», souligne Clément Luisier, qui ne cache pas son envie de tester, à l'avenir, la production d'un

vin sans alcool. «Le plus dur, c'est de conserver l'âme du vin, car en le désalcoolisant, on dénature le produit et on enlève bien plus qu'uniquement l'alcool», appuie l'œnologue.

Les alternatives au vin, la bonne solution

Si l'expérience est intéressante, elle n'a que peu d'intérêt gustatif pour le moment. Mais vient la dernière catégorie de crus sélectionnés pour cette dégustation: des boissons qui se veulent des alternatives au vin (même si toutes ne se définissent pas comme cela), sans être issues de raisins. Et là, la magie opère. Les visages se dérident. Les sourires apparaissent. Les produits plaisent. Pour une raison peut-être: ils ne ressemblent en rien à du vin, mais proposent une réflexion et une complexité aromatique plus qu'intéressantes. Tout le monde est unanime. S'il faut une alternative sans alcool au vin, c'est dans cette direction qu'il faut aujourd'hui s'orienter.

«Ces produits sont créés pour être équilibrés et bons. Leur volonté première n'est pas d'enlever quelque chose à un autre produit, comme on peut le voir dans la plupart des vins sans alcool issus de la désalcoolisation de nectars», appuie Arthur Vocat, sous le charme de ces alternatives au vin. Johanna Dayer abonde dans son sens. «L'effet placebo fonctionne, assure-t-elle. De plus, tout le monde est intrigué et cherche à identifier les différents arômes. C'est très intéressant gustativement parlant, mais aussi en termes de storytelling.»

A leurs côtés, Lise Donier-Meroz dresse le bilan de cette dégustation en tirant un parallèle avec la viande végétale, qui cherche coûte que coûte à se rapprocher de la vraie viande. Or, pour la sommelière, ces produits sont très souvent décevants. «Il est préférable de travailler un légume comme élément principal d'un plat que de vouloir remplacer la viande par un substitut qui cherche à le copier», détaille-t-elle. La dégustation de vins sans alcool lui a permis de se rendre compte que pour le vin, c'est identique. «Il vaut mieux reprendre les principes du vin et les transposer sur une nouvelle boisson que de tenter de faire un vin sans alcool.» En tous les cas, pour le moment. Car il faut se rappeler que, à leurs débuts aussi, les bières sans alcool n'avaient que peu d'intérêt... ■

«Des mains violettes au contact des cerises»

MÉMOIRE DES SENS Avec cette nouvelle série pour son supplément Vins & Saveurs, «Le Temps» donne la parole à ses lecteurs. L'occasion d'évoquer leurs souvenirs culinaires les plus intimes. Pour ce premier épisode, Gwénaëlle Kempter, 49 ans, de L'Isle (VD), s'est prêtée au jeu

«Ma mémoire sensorielle me renvoie aux saveurs de mon enfance, dans le verger de ma grand-mère. Au bord du Léman, à Dully, les champs et les pans de forêts n'avaient pas encore fait place aux résidences luxueuses. Dans la propriété de ma grand-maman, de nombreux arbres fruitiers s'épanouissaient, entre autres des framboisiers, mûriers et fraisiers. L'un de mes immenses plaisirs était bien sûr de grimper les petits fruits ou de grimper aux arbres pour cueillir cerises, pruneaux, figues ou mirabelles. Le figuier avait poussé à l'état sauvage, étalé en largeur, et il m'apparaissait comme une portion de jungle.

Tous ces fruits n'étaient évidemment pas destinés à pourrir sur place. Je me souviens de l'épluchage, du patient dénoyautage des cerises dans la cour en gravier. Je revois, avec mes yeux d'enfant, ces mains devenues violettes au contact des cerises noires. Il nous fallait plusieurs jours pour faire disparaître ces preuves.



(GETTY IMAGES)

Puis venait la cuisson à gros bouillons dans d'énormes marmites, sur un vieux fourneau à bois ronflant. Les effluves sucrés et parfumés embaumaient la cuisine vétuste dont la porte restait ouverte en permanence quand il ne pleuvait pas. J'étais fascinée d'assister à la transformation en soupe de tous ces fruits. Une mousse claire se formait à la surface.

Les bocaliers étaient soigneusement préparés, alignés sur la table. Les protections en plastique souples servant de couvercles étaient humidifiées. Je regardais la future confiture remplir les pots en verre, avant que ceux-ci ne soient entreposés sur une grande étagère au fond d'une cave ténébreuse dans laquelle je n'osais me rendre seule. Les couleurs ressemblaient à la palette d'un peintre. Leur spectre s'étirait du violet à tendance noire jusqu'au rouge, en passant par le jaune pâle et l'orangé.

Pendant toute l'année, chaque jour, je mangeais de savoureuses confitures faites maison, retrouvant le goût inimitable des coings, des mûres ou des reines-claudes. Le dosage du sucre étant variable, certaines étaient plus coulantes, alors que d'autres collaient et je peinais à les étaler sur le pain. Ces dernières avaient un avantage: j'en mettais plus sur mes tartines.

Je n'ai réalisé que plus tard la chance qui était la mienne de pouvoir déguster chaque matin ce type de confitures et, aussi, d'avoir assisté à chaque étape de cette transformation. Il s'agit de souvenirs d'un autre temps, dans un lieu qui n'existe désormais plus que dans ma tête. Mais les odeurs sont restées vivaces en moi. Et je les retrouve, parfois, dans certaines confitures faites maison.» ■ G. B.

10 VINS ET SAVEURS

Le räuschling, cépage oublié d'envergure

HISTOIRE Originnaire du sud de l'Allemagne, ce cépage blanc a évité une disparition presque annoncée en survivant en Suisse. Mieux, une levure aux caractéristiques spéciales a été découverte dans une bouteille de 1895. Elle est aujourd'hui utilisée à travers le monde

GRÉGOIRE BAUR
X @GregBaur

Le räuschling est à Zurich ce que la petite arvine est au Valais ou le chasselas au pays de Vaud: l'identité vinicole du canton. Mais à la différence des deux autres cépages cités, il n'est pas originaire de la région dont il est le fleuron. Il n'est même pas indigène. Pourtant, c'est dans notre pays que ce cépage blanc a évité une mort presque annoncée.

Provenant du sud de l'Allemagne – et plus particulièrement de la vallée du Rhin –, le räuschling survit en Suisse alémanique. D'Argovie à Bâle-Campagne, de Schaffhouse à Schwytz, il s'épanouit surtout dans le canton de Zurich, qui abrite près de trois quarts des vignes de ce cépage, soit... une vingtaine d'hectares. Car, si la superficie du vignoble helvétique dédiée au räuschling a légèrement augmenté ces dernières années, il demeure une rareté. Avec ses quelque 27 hectares, il représente moins de 0,2% du vignoble suisse.

Croisement entre le gouais blanc et le savagnin blanc

«Comme les anciennes spécialités valaisannes, le räuschling a été petit à petit abandonné au profit de cépages qui ont de meilleurs rendements et qui sont plus faciles à cultiver. En Suisse alémanique, il a été supplanté notamment par le müller-thurgau», indique José Vouillamoz. L'ampélogue et généticien de la vigne a réalisé des études ADN pour définir l'origine de ce très vieux cépage européen, dont les premières mentions remontent au XVI^e siècle. Résultat? Il s'agit

d'un croisement entre le gouais blanc, un cépage très répandu au Moyen-Âge, et le savagnin blanc, également connu sous les noms de traminer, heida ou paien, selon les régions.

«Le gouais blanc est très acide, alors que le savagnin a plus de gras et de corps. La combinaison des deux donne un cépage avec une aromatique sur les agrumes, qui conserve une belle acidité et une grande vivacité ainsi qu'un corps élégant», détaille José Vouillamoz. Le Valaisan marie volontiers le räuschling avec la raclette ou la fondue, le cépage

Cette variété représente moins de 0,2% du vignoble suisse

se combinant bien avec le gras du fromage. «Mais il fait partie des vins délicats qui sont parfaits pour l'apéro ou pour accompagner des mets à base de poisson», précise-t-il. Et d'ajouter qu'en vieillissant, le räuschling tire sur le riesling et ses notes de pétrole. «Lorsqu'on remonte dans le temps, pour déguster des vieux millésimes, n'importe qui dirait que c'est un riesling allemand», assure José Vouillamoz.

Transformation du fructose en éthanol

Cépage oublié, le räuschling est pourtant à l'origine d'une découverte fascinante du monde du vin: la levure baptisée 1895C, utilisée pour prévenir et corriger le blocage de la fermentation, état qui voit le processus s'arrê-



Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

(DE AGOSTINI/GETTY IMAGES)

ter, donnant un vin contenant un sucre résiduel, souvent indésirable. Et cette levure est issue d'une bouteille de räuschling zurichois, datée de... 1895.

En 2008, lors d'une dégustation au domaine Schwarzenbach, à Meilen sur les bords du lac de Zurich, Jürg Gafner, microbiologiste à l'Agroscope, a conservé la bouteille d'un räuschling vieux de 113 ans, intéressé par le dépôt que contenait le flacon. Et quelle surprise, après analyse. Des

levures avaient survécu. «Mais sous forme dormante», indique José Vouillamoz. Les chercheurs les ont donc fait ressusciter et ont découvert, précise l'ampélogue, que «contrairement aux autres levures, qui ne transforment que le glucose en alcool, celles-ci ont la capacité rare de transformer également le fructose en éthanol». Cela s'explique par le fait que, lorsque leur vie en dépendait, les levures ont puisé, dans la bouteille, une

autre source d'énergie que le glucose.

Produites en plus grande quantité, ces levures sont désormais à la disposition des professionnels du vin. «Elles permettent de faire des blancs entièrement secs», appuie José Vouillamoz, qui précise que de nombreux producteurs à travers le monde les utilisent désormais. Quasiment mort, le räuschling a donc influencé la viticulture mondiale. Et ce n'est pas rien. ■

Vous comptez boire du vin à Noël? Achetez-le en janvier!

DÉCRYPTAGE L'Observatoire suisse du marché des vins a publié, mi-avril, son rapport annuel consacré aux ventes réalisées dans la grande distribution. Et un constat: lors des quatre dernières semaines de l'année, les ventes explosent. Et les prix suivent

Ah, les fêtes de fin d'année. S'il est bien un temps propice à déboucher quelques bouteilles de vin, c'est bien celui-là. Des flacons qui viennent accompagner les repas de Noël et de Nouvel An... Et tous les autres qui se multiplient à cette période de l'année, au point de prendre quelques kilos, que l'on se promet de perdre au travers de résolutions sportives que l'on ne

tiendra pas forcément. Mais, conseil d'ami, si vous comptez acheter les nectars qui seront sur votre table durant le mois de décembre en grande surface, achetez-les bien à l'avance. Une fois les Fêtes finies, en janvier!

Mi-avril, l'Observatoire suisse du marché des vins a publié son rapport annuel consacré aux ventes réalisées dans la grande distribution lors de l'année 2023. Evolution des ventes de vin (-3,5%) et des prix (+1%), tendances des différents vins, qu'ils soient blancs, rouges et rosés, ou encore parts de marché des vins étrangers, tout y est disséqué sur une trentaine de pages. Mais ce qui a retenu notre attention, ce sont les graphiques

analysant la saisonnalité des ventes des vins suisses. L'année est séparée en 13 périodes de quatre semaines et «ceci permet d'observer le lien entre les promotions sur les prix et leur influence sur les quantités vendues».

Hausse des prix mais pas de baisse des ventes

Trois graphiques, un par couleur (ne me demandez pas dans quelle catégorie est classé le vin orange, il n'en est pas fait mention). Et une précision: «Les données sont présentées de manière agrégée [...] même si les ventes des vins au sein de ces trois couleurs sont très hétérogènes en fonction de leurs différentes caractéristiques.» Il en ressort tout de même

une tendance similaire pour les blancs et les rouges (on évoquera le rosé plus bas). Les ventes les plus élevées sont constatées lors des quatre dernières semaines de l'année, à l'heure où les vins sont les plus chers en magasin.

«Il y a une hausse des prix en fin d'année qui n'engendre pas de baisse des ventes», est-il écrit dans le rapport. L'an dernier, par exemple, le prix moyen d'une bouteille de vin blanc suisse se situait aux alentours de 11,80 francs en janvier, en grande surface – le prix le plus bas constaté sur l'année – pour atteindre les 13,50 francs onze mois plus tard, à son niveau le plus haut. Idem

pour les rouges helvétiques. Entre le début et la fin de l'année, le prix passait de 13,30 francs environ à quelque 15,40 francs. Autant donc s'y prendre bien à l'avance, pour nos achats de Noël. Ou, si vous le souhaitez, privilégier l'achat directement auprès des domaines où le prix ne varie guère...

Ah, j'oubliais les rosés (certainement parce que je n'en raffole pas). Ils se distinguent des blancs et des rouges en termes de saisonnalité des ventes puisque, entre la mi-juin et la mi-août, «une augmentation systématique des ventes se produit et ce, sans aucune relation avec le prix». Preuve que le rosé est un vin d'été, par excellence. ■ G. B.

Quand le vin se fait poésie

PORTRAIT Alexandre Stauffer, installé en Valais depuis 2017, est à la tête d'un domaine de 4 hectares, cultivé en bio et biodynamie. Amoureux du verbe, l'Ajoulot n'hésite pas à le lier au vin, avec des clins d'œil à Baudelaire et à certains de ses vers

GRÉGOIRE BAUR
X @GregBaur

Dans le Jura qui l'a vu grandir, l'habitude est tenace. On ajoute volontiers un article devant le prénom de la personne dont on parle. Alexandre Stauffer, c'est l'Alexandre ou l'Alex. Le nom de son domaine, Le Vin de L'A, est donc un clin d'œil à sa terre natale. Mais pas seulement. Le vigneron installé dans le petit village d'Ollon, situé entre Sion et Sierre, précise dans un sourire qu'on peut aussi y interpréter «le vin de l'artisan». On a envie d'y ajouter «le vin de l'artiste». Car derrière les cuvées de l'Ajoulot se cache toute une poésie.

«Il y a quelque chose d'artistique dans ma vision de la vitivinicature. Le vin, au même titre que la poésie, mêle la réflexion et la créativité», glisse-t-il, atablé dans son carnotzet de dégustation. Le Valaisan d'adoption compare le vin et les livres, tous deux sources d'échanges et de partage. «Ils font partie de la vie, de ce qui nous anime», appuie-t-il. Alexandre Stauffer, qui a toujours été plus littéraire que scientifique, n'hésite donc pas à «lier le verbe et le vin», lui qui, lors de son rare temps libre, s'adonne à l'écriture. Sur certaines de ses bouteilles, on retrouve quelques-uns de ses vers. Mais aussi des clins d'œil à Charles Baudelaire et à ses *Fleurs du mal*: cinq de ses 17 cuvées portent le nom des textes qui composent la section «Le vin» de l'œuvre.

«J'ai grandi avec des parents épicuriens, qui m'ont toujours appris à bien manger et bien boire»

Alexandre Stauffer est un amoureux du verbe et des belles choses. Un trait de caractère qui lui vient de ses parents, qui le lui ont transmis depuis son plus jeune âge. «J'ai grandi avec des parents épicuriens, qui m'ont toujours appris à bien manger et bien boire, mais toujours dans la simplicité.» Le vin, Alexandre Stauffer en boit donc depuis qu'il est en âge de le faire. «Même un peu avant», souffle-t-il discrètement. Pourtant, il ne se tournera vers la viticulture que sur le tard.

Un travail le plus naturel possible

Les premières années de sa vie professionnelle sont consacrées au commerce, au marketing et à l'administration. En 2010, au tournant de la trentaine, lassé par la routine du quotidien, il décide de tout plaquer pour s'inscrire à la Haute Ecole de viticulture et œnologie de Changins. Dans ce cadre, il réalise un stage à la Cave du Paradou, à Nax. «C'est dans ce domaine que j'ai compris que c'est à la vigne que l'on fait réellement le vin. Si le raisin est sain, c'est 99% du travail qui est fait», souligne Alexandre Stauffer. Il faut donc protéger cet outil de travail merveilleux. Le Jurassien applique ainsi les principes du bio dans son domaine d'environ 4 hectares – principalement en location – et espère le travailler uniquement en biodynamie dès cette année. «Il faut accompagner la vigne et le sol. Il est primordial de respecter la nature et l'environnement qui nous entourent», insiste-t-il.

Mais cette vision ne s'arrête pas à la vigne, elle l'accompagne jusque



Le Jurassien Alexandre Stauffer s'est lancé dans la viticulture sans aucune expérience ni économie. Au tournant de la trentaine, il décide de tout plaquer et de laisser derrière lui une première carrière dans le commerce et le marketing. (EDDY MOTTAZ/LE TEMPS)

dans le verre, lui qui utilise le moins d'intrants possible à la cave également. «J'essaie de faire les vins les plus sains possibles, sans chimie de synthèse, résume-t-il. Et pour cela, je travaille le plus naturellement possible, de la vigne à la bouteille.» Mais il n'est toutefois pas prêt à sauter le pas et à produire des nectars nature. «Le vin est un produit vivant qu'il faut maîtriser», souligne-t-il, précisant qu'il utilise un peu de soufre pour leur offrir une stabilité sur la durée.

Des vins qui reflètent le terroir

Les vins d'Alexandre Stauffer reflètent le terroir dans lequel ils prennent vie. Et cela passe notamment par la mise en valeur des cépages autochtones. «C'est cela qui m'anime: magnifier des cépages endémiques, uniques au monde. Ce sont ces vins atypiques qui intéressent et font la différence à l'inter-

national. La Suisse ne se démarquera jamais en misant sur des cépages plantés aux quatre coins de la planète», appuie cet amoureux des vins du Valais. A sa carte: petite arvine, cornalin, syrah ou encore païen et humagne blanc. Uniquement des monocépages, sauf la dôle. Une dôle qu'il produit dans les règles de l'art: il assemble uniquement du pinot noir et du gamay.

Son créneau? La qualité avant la quantité. Son rendement? Entre 300 et 800 grammes par mètre carré, alors que les quotas de l'AOC varient entre 1,2 et 1,4 kilo selon les cépages. Mais dans sa quête d'excellence, Alexandre Stauffer ne cherche pas la perfection. «Si c'est trop parfait, c'est chiant, sourit-il. Un bon vin, c'est avant tout un cru qui procure de l'émotion, qui vous parle. Il marque la bouche d'une empreinte, d'une texture dues aux petites imperfections. On peut le comparer à une partition

de musique, si elle est trop parfaite, c'est un peu ennuyeux.»

Des imperfections, certes, mais une volonté incessante de s'améliorer. Et cela passe par la dégustation de «nombreux vins d'ici et d'ailleurs». Le Jurassien préfère se comparer à ce qui se fait de mieux sur la planète, plutôt que de regarder uniquement ce que fait son voisin dans le seul but de le surpasser. Depuis 2022, il est d'ailleurs associé à Thierry Denjean, le propriétaire du Domaine Haute Perche situé en Anjou (France), dans l'objectif d'améliorer les pratiques culturelles et viticoles sur les deux sites de production. «En alliant nos forces, nous serons plus forts», se réjouit Alexandre Stauffer.

«Pendant quatre ans, je ne me suis pas versé de salaire»

S'il s'est lancé à son compte en 2017, après une expérience de deux ans dans le vignoble de La Côte, l'Ajou-

lot travaille à 100% sur son domaine depuis 2023 seulement. «Pendant quatre ans, je ne me suis pas versé de salaire. Je devais donc travailler à côté pour payer les factures, le loyer et me nourrir.» En résumé, pour vivre.

Débarqué en Valais – qu'il connaît depuis son enfance, ses parents ayant un appartement à Crans-Montana –, le Jurassien est parti de zéro: sans économie, sans vigne, avec un domaine à construire. «Au début, je pensais que c'était une faiblesse de partir de rien. Mais je me suis rapidement rendu compte que c'était plus facile. Tu n'as pas besoin de suivre les préceptes de la génération qui te précède dans le domaine, par exemple. Tu fais ce que tu veux.» Et il le fait très bien. Sa syrah «Le Vin du Solitaire», millésime 2020, a été nommée au début de l'année parmi les 60 meilleurs syrahs du monde, par *La Revue du vin de France*. ■

12 VINS ET SAVEURS

La vigne s'arme pour subsister

ENVIRONNEMENT Depuis plus de vingt ans, le Domaine des Coccinelles investit pour s'adapter au changement climatique. Pour son propriétaire, le Neuchâtelois Pierre Lambert, mieux vaut prévenir que guérir

TEXTE: ALEXANDRE STEINER
PHOTOS: MATHIEU SPOHN
POUR LE TEMPS

✉ @alexanstein

Dans les vignes du Domaine des Coccinelles, à Chez-le-Bart dans le canton de Neuchâtel, des employés emmitouffés dans leurs tenues d'hiver affrontent le froid en réalisant divers travaux. La température est glaciale en cette matinée du 22 avril. «Vous avez bien choisi votre jour pour venir parler de réchauffement climatique!» rit Pierre Lambert, le propriétaire des lieux. Une blague qui ne masque son inquiétude qu'en partie. «Nous avons trois parcelles qui ont partiellement gelé la nuit dernière à Gorgier. Ici, ça va encore, mais les prévisions météo pour la semaine ne sont pas bonnes.»

La situation préoccupe d'autant plus le viticulteur bio de 57 ans que, cette année, les vignes se sont réveillées particulièrement tôt. «Je n'ai jamais vu une pousse aussi précoce. Le débourrement, qui survient d'habitude autour du 20 avril, s'est produit avec deux semaines d'avance.» Tout autour de lui, les bourgeons se sont déjà ouverts et les grappes naissantes sont visibles.

«Le changement climatique nous oblige à avoir une organisation plus flexible»

PIERRE LAMBERT, PROPRIÉTAIRE
DU DOMAINE DES COCCINELLES

«Nous avons dû trouver des saisonniers plus rapidement, poursuit-il. On voulait commencer l'ébourgeonnement aujourd'hui, mais avec le risque de gel, il va falloir attendre une semaine de plus. Il y a dix jours, il faisait 27 degrés. De telles variations de températures en si peu de temps, je n'en ai jamais vu non plus. Le changement climatique nous oblige à avoir une organisation plus flexible.»

Le réveil sonne en 2003

En déambulant dans son vignoble, il se remémore ses souvenirs d'enfance, lorsque, à 14 ans, il vendangeait sous la neige en novembre. Aujourd'hui, la récolte du raisin débute plutôt mi-septembre. Ce qui inquiète surtout le viticulteur, ce sont

les événements climatiques extrêmes – canicules, pluies, sécheresses, orages, grêle, bourrasques – qui tendent à se multiplier, à s'intensifier et à durer de plus en plus longtemps.

Afin de s'en prémunir au mieux, d'importants investissements ont été réalisés sur les 20 hectares du domaine depuis plus de vingt ans. Pour Pierre Lambert et son père, le réveil a sonné avec la canicule et la sécheresse de 2003. «Nous avons tiré beaucoup de tuyaux pour irriguer les vignes. Je me suis fait des muscles cet été-là!» Petit à petit, près de 50% du domaine a été équipé avec un système de goutte à goutte, qui permet un arrosage précis grâce à l'utilisation de vannes électrostatiques programmables.

Sur les parcelles que l'on arpente, des kilomètres de tuyaux noirs serpentent le long de fils de fer tendus au-dessus des ceps. «On ne peut pas en mettre partout à la fois car cela coûte cher – entre 10 000 et 30 000 francs par hectare – et il n'y a pas de points d'eau partout.

Parfois, il faudrait passer sur des terrains de privés qui ne sont pas forcément d'accord. Je suis déjà content de ce que l'on a pu faire. Les changements sont si brusques qu'on craint parfois de ne pas réussir à s'adapter assez vite.»

Sans vouloir se placer en précurseur, Pierre Lambert se félicite d'avoir entrepris ces travaux il y a déjà plusieurs années. «La sécheresse de 2003 a été présentée comme un événement millénaire et la plupart des vigneron n'ont pas réagi. Depuis, nous avons connu quatre ou cinq épisodes similaires, notamment ces deux dernières années, et les gens commencent à investir. Je préfère anticiper plutôt que de devoir trouver des solutions quand la catastrophe est là.»

Investir pour économiser

En ce sens, il espère depuis quinze ans pouvoir utiliser de nouveaux porte-greffes adaptés à des climats plus arides. «Un programme de recherche est en cours à l'Agroscope. Il faut aussi convaincre les pépiniéristes de changer leurs habitudes. Ce serait compliqué de se lancer seul sans l'appui des institutions.»

Malgré la matinée qui avance, l'air ne se réchauffe guère. Par moments, des giboulées de grésil fouettent le visage des employés occupés à installer des filets sur les ceps. Ils serviront à éloigner les insectes et les oiseaux, mais aussi à protéger les grappes de possibles épisodes de grêle,

Alors que la grêle se fait plus fréquente et arrive désormais sans prévenir, les filets installés aux quatre coins du Domaine des Coccinelles font office de protection. Ils servent aussi à éloigner les insectes et les oiseaux des vignes.



Ci-dessus: C'est l'ensemble de sa production qu'adapte sans cesse le Neuchâtelois Pierre Lambert pour faire face aux défis climatiques et les anticiper.

Ci-contre: Près de 50% du domaine est équipé d'un système de goutte à goutte, qui permet un arrosage précis grâce à l'utilisation de vannes électrostatiques programmables.

comme ceux qui ont ravagé le domaine en 2013 et en 2021.

En évoquant ces événements traumatisants, une anecdote fait surface: «Mon père me disait toujours que sur notre parcelle de Vaumarcus, qui était assurée, il ne grêlait jamais. Fin 2020, je me suis dit qu'il avait raison et j'ai résilié l'assurance. Six mois plus tard, des grêlons de la taille d'une balle de ping-pong tombaient à Vaumarcus. Encore du jamais vu. Nous avons perdu 70 à 80% de notre récolte.»

Aujourd'hui, des filets enrobent un quart de son vignoble. Et là encore, l'investissement est important: 30 000 à 40 000 francs par hectare. «Si cela permet ensuite d'économiser sur les assurances – qui coûteront de plus en plus cher si les risques augmentent – et d'avoir de meilleures récoltes en évitant les pertes, autant le faire.»



«La clé pour survivre, c'est de se diversifier»

CULTURE Pour faire face aux nouveaux défis liés au changement climatique, Julien Guillon a décidé de miser sur l'oléiculture. En plus de ses vignes, il va donc planter des oliviers au cœur du Valais central. Une première dans le plus grand canton viticole de Suisse

GRÉGOIRE BAUR
X @GregBaur

Dans le vallon de la Lienne, qui surplombe Saint-Léonard au cœur du Valais central, la vigne est omniprésente. Des deux côtés de la route qui serpente jusqu'à Ayent, les ceps sortent rapidement de leur torpeur hivernale, en ce début d'avril, en raison d'une météo plus que clémente. Sur ses parcelles, le vigneron nature Julien Guillon a enregistré des températures atteignant les 37 degrés, en plein soleil. Nouveau signe du changement climatique, qu'il ressent fortement depuis plusieurs années. Alors, plutôt que de subir, le Français, installé en Valais depuis 2017 après avoir transité par Genève, a décidé d'agir. Et de se diversifier. En cette fin d'avril et au début de mai, il plantera près de 200 oliviers sur une parcelle bordant un torrent et un bosquet, avant d'y ajouter 300 plants l'an prochain et un nombre similaire en 2026, pour couvrir au total 1,5 hectare.

Prendre les devants

«Ce n'est pas à la nature de s'adapter à l'agriculture, mais bien à l'agriculture de s'adapter à la nature», appuie-t-il. Pour lui, le moment est venu de prendre les devants. Et nombreux sont les exemples qui le prouvent, assure-t-il: des vignes sont plantées en Angleterre et tous les

plus grands domaines internationaux s'y intéressent; en Espagne, au Portugal ou dans le sud de l'Italie, les chaleurs et la sécheresse extrêmes ont engendré des récoltes d'olives très maigres ces deux dernières années; en France, désormais, la volonté consiste à planter des oliviers à des latitudes allant jusqu'à Lyon et à la Charente-Maritime. «Le climat change et toutes les cultures se déplacent vers le nord. Il faut prendre conscience de cela», indique Julien Guillon.

«Planter une oliveraie colle parfaitement à la réalité actuelle»

Mais les dernières années ont aussi prouvé au vigneron qu'une diversification était nécessaire. En 2021, le Valais a connu une vendange catastrophique, inférieure de 50% à la moyenne des dix années précédentes. Tout simplement, la plus faible récolte jamais enregistrée depuis le début des statistiques en 1966. «De nombreux vigneron-encaveurs auraient pu mettre la clé sous le paillason. Pour moi, la clé pour survivre c'est de se diversifier. Vivre d'une monoculture, avec tous les risques que fait peser le changement climatique, est de plus en plus difficile.»

Julien Guillon estime avoir trouvé le bon compromis en misant sur les oliviers. Une décision qu'il a prise lors d'un voyage en Grèce. «Ces arbres résistent jusqu'à des températures de -20 degrés. Leur floraison intervient à la fin de mai, voire au début du mois de juin, période lors de laquelle les risques de gel n'existent plus. Planter une oliveraie colle donc parfaitement à la réalité actuelle», appuie-t-il, précisant que l'irrigation se fera par porosité, grâce à l'utilisation de jarres en terre cuite plantées au pied

des arbres. D'ici trois à quatre ans, espère-t-il, le vigneron devrait donc produire de l'huile d'olive aux côtés de ses vins nature. «Contrairement au vin, on en a besoin tous les jours et ça ne pose pas de problème avec les contrôles d'alcoolémie», sourit-il.

Volontiers traité de trublion du milieu viticole – une étiquette qu'il aime bien –, Julien Guillon sait que son «coup de poker» va faire parler. «On va encore plus me prendre pour un fou, rigole-t-il. Mais il faut bien que quelqu'un fasse office de pionnier, non?» Le Valaisan d'adoption y croit donc dur comme

«Le climat change et toutes les cultures se déplacent vers le nord. Il faut prendre conscience de cela»

JULIEN GUILLON, VIGNERON

fer. Et pour se convaincre, il prend pour exemple le Tessin, où plusieurs vigneron ont misé sur l'oléiculture depuis de nombreuses années, mais aussi le canton de Genève. Laurent Vulliez, du Domaine des Vignolles, à Satigny, a planté des oliviers il y a plus de 5 ans, aux côtés de ses vignes, mais aussi de l'élevage et des grandes cultures qu'il travaille. «Si ça fonctionne à Genève, où le risque de gel est aussi grand et le soleil moins présent, pourquoi ça ne marcherait pas en Valais?, questionne Julien Guillon. Moi, en tout cas j'y crois!» Réponse d'ici quelques années. ■



dissement après 2003.» Ici, l'installation vient d'être modernisée. «Des discussions sont aussi en cours entre vigneron pour voir si on ne pourrait pas vendanger la nuit ou tôt le matin, quand le raisin est plus frais.»

Malgré ces défis climatiques, pas question pour Pierre Lambert de remplacer son Pinot noir – qui occupe 50% de ses vignes – par d'autres cépages. «La réputation des vins neuchâtelois repose sur cette spécialité. C'est peut-être une erreur, mais je ne vois pas l'intérêt de faire du Merlot comme on en trouve partout dans le monde.»

Agir à son niveau

Pour éviter d'en arriver là, Pierre Lambert est convaincu que les solutions doivent être politiques: «Il faut absolument prendre des mesures fortes pour réduire les émissions de gaz à effet de serre tant à la production qu'à l'utilisation, ou des énergies renouvelables pour travailler.»

Une autre action en cours de préparation, née à l'initiative de viticulteurs vaudois, vise à démocratiser les bouteilles réutilisables. «Nous allons créer demain [le 23 avril, ndlr] une association nommée Bottle Back. Elle essaiera de convaincre tous les vigneron suisses d'utiliser les mêmes bouteilles, qui pourront être retournées, lavées et remplies à nouveau.» Reste à trouver la forme de bouteille qui mettra tout le monde d'accord, celles-ci étant parfois aussi distinctives que le cépage qu'elles contiennent.

N'est-il jamais découragé par ces aléas climatiques toujours plus fréquents? «Non, conclut-il en observant ses vignes. Choisir ce métier, c'est aussi choisir de faire face à cela.» ■

Des filets enrobent un quart du vignoble. L'investissement est important: 30 000 à 40 000 francs par hectare

Avec le réchauffement et les vendanges précoces, il a aussi fallu adapter les Caves de la Béroche, une coopérative située à 2 kilomètres de là, où Pierre Lambert élève ses vins: «Mi-septembre, le raisin récolté est souvent trop chaud pour assurer une bonne vinification et la préservation des arômes. Tout le monde a installé des systèmes de refroidissement après 2003.»

SUR LE WEB

Pour retrouver l'ensemble de nos articles dédiés aux vins et à la gastronomie, rendez-vous sur ce dossier dédié en flashant ce code QR.



PUBLICITÉ



MONDOVINO
Le vin comme tu l'aimes.

*CHAMPAGNE AOC GRAND CRU ROSÉ BILLIOT, 75 CL
36.50
(10 CL = 4.87)

*TICINO DOC MERLOT QUATTROMANI 2021, 75 CL
59.50
(10 CL = 7.93)



*LANGHE DOC SITO MORESCO ANGELO GAJA 2021, 75 CL
47.50
(10 CL = 6.33)



90
Robert Parker



Des vins rares issus de notre cave ultra-select.

En vente exclusivement en ligne sur: mondovino.ch/vins-rares

Sous réserve de modifications de prix et de millésime. Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.
*En vente exclusivement sur mondovino.ch



Pour moi et pour toi.

CAVES OUVERTES

SAMEDI
25 MAI

10H-17H

MENOR



SWISS WINE
GENÈVE

RENSEIGNEMENTS SUR GENEVETERROIR.CH  

Suisse. Naturellement.

A consommer avec modération