Vins suisses : la qualité à la recherche de la notoriété

Autor(en): **Thomas, Pierre**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **28 (2001)**

Heft 4

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-913098

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

La qualité à la recherche de la notoriété

PIERRE THOMAS

Fendant et dôle. Voilà l'image que la plupart des Suisses ont de leurs vins, en Suisse comme à l'étranger. Aujourd'hui, face à la globalisation des marchés, la diversité prime. La principale qualité des vins suisses, c'est d'être rares: cinquante cépages sont cultivés sur 15 000 hectares.

Pierre Thomas est journaliste à l'hebdomadaire «dimanche.ch», à Lausanne, où il tient une rubrique œnologique.

Photos Ursula Bartlatta

La vigne elle-même est source de plaisir et de détente.

LE MARCHÉ DU VIN SUISSE tourne en circuit fermé. Sur 300 millions de litres de vin consommés, 175 sont des vins importés, surtout rouges, et 125 sont des vins indigènes, surtout blancs. Moins de 1% du vin qui y est produit sort de Suisse. Si les vins helvétiques étaient plus connus, sans doute se vendraient-ils mieux à l'étranger. Depuis peu, les producteurs présentent leurs meilleurs échantillons dans des concours internationaux, autant pour se faire connaître à l'étranger que pour être reconnus chez eux. Ils y obtiennent des distinctions flatteuses, plus nombreuses, proportionnellement, que la taille du vignoble, six fois plus petit que le Bordelais.

Moins de vin blanc

Rarement, dans ces concours, le chasselas est primé. Pourtant, le vin blanc tiré de ce cépage (36% de la surface de vignes), présent en Suisse romande, illustre une forme d'«art de vivre» propre à la Suisse. A midi comme le soir, la tradition de l'apéritif, certes, se perd en ville et chez les jeunes, mais elle résiste, soutenue par ce vin blanc, vrai vin de soif.

Parce qu'il est adapté au climat et productif, le chasselas assure un revenu confortable aux vignerons. Cultivé un peu en Alsace et en Allemagne, il demeure une authentique spécialité suisse. Même si ses qualités organoleptiques ne frappent pas au premier abord, elles valent d'être découvertes: le chasselas révèle le terroir. Un connaisseur distingue sans peine un fendant valaisan d'un dézaley vaudois ou d'un neuchâtel.

Le blanc, pourtant, est en régression en Suisse, y compris dans le Nord du pays, où la spécialité locale est le Müller-Thurgau (5% de l'encépagement). En Valais, des cépages comme la petite arvine, l'amigne et l'humagne blanc regagnent les coteaux. Le climat permet aussi de récolter en surmaturité des pinots gris, des marsannes et des sylvaners qui donnent des vins liquoreux d'une remarquable concentration.

Des rouges en progrès

Le chasselas est aussi battu en brèche par les rouges. Les vignerons suisses ont appris, après un demi-siècle de productivisme, à maîtriser les rendements, à conserver les vieux ceps, à élaborer des assemblages ou à vinifier en barriques.

Bourguignon d'origine, le pinot noir est présent presque partout (30% de l'encépagement). Dans la basse vallée du Rhin, dans le canton des Grisons, grâce à un micro-climat influencé par le fœhn, le pinot noir livre une de ses plus belles expressions aromatiques, saluée par le Concours mondial des pinots noirs, à Sierre, en septembre. En Valais – le principal canton viticole, avec 5000 ha de vignes –, où, avec du gamay, le pinot noir entre dans la composition de la dôle, on peut lui préférer des cépages locaux remis au goût du jour, comme le cornalin et l'humagne, auxquels s'ajoute la syrah, grand cépage rhodanien.

L'exemple du merlot tessinois

Si les cépages autochtones, comme le gamaret et le garanoir prometteurs, permettent de situer le vignoble suisse dans son originalité, l'exemple du Tessin montre qu'on peut faire de grands vins à partir d'un cépage international. C'est à la «vista» d'un ingénieur agronome du début du siècle que l'on →

Irma la Douce dans le Klettgau

«S'isch alls in Räbe», cette expression signifie dans le dialecte du Klettgau schaffhousois: «Personne à la maison, tous à la vigne». Irma Gysel, vigneronne à Hallau, vit au rythme de la vigne et du vin. «Zum Schopf» est le nom du domaine qu'elle exploite avec son mari au pied du plus grand vignoble de Suisse orientale: 7 hectares plantés de Pinot noir, de Riesling-Sylvaner, de Chardonnay et de Doral, dont les Gysel feront des vins fruités, des vendanges tardives ou des spécialités comme le vin de paille, réalisé à partir de raisin séché à l'air avant d'être pressé. Un vin blanc gouleyant, légèrement doux, a été baptisé «Irma la douce» par «le charmeur» Erich Gysel. Son fils Stefan étudie l'œnologie à la haute école spécialisée de Wädenswil et veille à ce que «nous ne nous reposions pas sur nos lauriers».

Irma Gysel, vigneronne: le vin est son domaine.

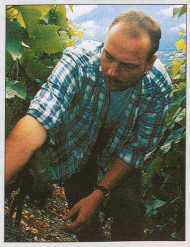
Actuellement, il y a plein de travail. A la cave, on remplit les bouteilles de la cuvée 2000. «Une belle année», affirme Irma Gysel, enthousiaste, «bourgeonnement précoce, floraison optimale, chaud, mais jamais trop sec». Elle nous a donné du raisin sain, à forte teneur en sucre. «Le 1er novembre, on cueillait encore le Pinot noir à 101 degrés Oechsle.»

L'après-midi, Irma Gysel coupe des grappes pour réduire l'excédent. Le but est d'atteindre 700 grammes au mètre carré de vigne pour le Pinot noir. MB

Les vins de Jules Duc et Fils: du soleil plein le palais!

L'histoire de la famille Duc, c'est l'histoire du Valais. Comme bien d'autres, le grand-père et le père de Jules Duc ont fait leur vie dans l'hôtellerie sur la Côte d'Azur. Mais, comme tous les Valaisans, ils avaient leur vigne.

Dès 1953, avec sa femme Monique, Jules, lui, s'y est consacré, dans son village d'Ollon, perché en plein soleil sur l'étroite route qui décolle de la plaine du Rhône pour grimper sur Crans-Montana, entre les murets des vignes. De sa voix à la fois douce et rocailleuse qui roule un peu les «r», il raconte comment il a agrandi son domaine, jusqu'à 5 hectares de ces terrasses de pierre sèche construites à la main.



Jean-Alexis Duc: la passion de la vigne.

Les Duc y cultivent Fendant, Johannisberg, Ermitage, Dôle, Chardonnay, Muscat. Et puis ces voluptueux vins flétris, récoltés après les premières gelées, comme l'Arvine et la Malvoisie. Mais aussi les rouges: Pinot, Cornalin, Syrah, Humagne... Jules Duc fut l'un des premiers à replanter ces vieux cépages hérités des Romains. Abandonnés parce qu'ils ne rendaient pas, ils ont retrouvé leurs lettres de noblesse en raison de leur qualité. Après des années de surproduction, le Canton du Valais a réhabilité le patrimoine viticole et mis en place une AOC.

Maintenant, Jules Duc a «donné la clé» à son fils, Jean-Alexis, qui partage sa passion: «Je suis 'tombé dans le tonneau' très jeune et j'ai toujours aimé ce métier, mais il faut que ce soit rentable, on n'a pas le choix.»

«Mon favori c'est l'Arvine. On a dénombré jusqu'à 13 000 arômes dans ce cépage unique au monde!» Monique, sa mère, préfère l'Humagne, «parce que fruité et léger. Comme il contient beaucoup de fer, on le donnait aux accouchées...» Délices garantis! IE

doit le choix d'avoir planté du merlot. Aujourd'hui encore, il ne dépasse pas 6% de l'encépagement suisse, soit 800 ha au Tessin et quelques hectares à Genève.

L'expérience d'un siècle et un renouveau amorcé il y a vingt-cinq ans pour donner à un rouge sans âme des ambitions ont permis au «merlot del Ticino» d'engendrer de très grandes bouteilles.

Le revers de la médaille, c'est que ces vins, élevés plus d'un an dans des barriques de chêne français, sont rares et chers. Les «supertessinois» dépassent les trente francs suisses la bouteille: un prix à payer inimaginable il y a vingt ans. Mais, face aux pays producteurs du Nouveau Monde, la Suisse n'a pas d'autre carte à jouer que de produire des vins à haute valeur ajoutée. Et de le faire savoir au monde entier.

Le Merlot baigné du soleil du Tessin.

La quête de la qualité sans compromis

INTERVIEW: ALICE BAUMANN

De plus en plus de vignerons suisses produisent d'excellents vins. C'est aussi l'avis de Philipp Schwander, marchand de vin et unique «Master of Wine» de Suisse.

Monsieur Schwander, quelle est l'approche des vins suisses d'un «Master of Wine»?
Actuellement, leur image de marque n'est pas brillante. Cela tient à la résistance politique farouche opposée à la libéralisation des importations de vin blanc. Car, ces dernières années, la qualité s'est sensiblement améliorée: en Valais et au Tessin, en particulier, de plus en plus de vignerons produisent d'excellents vins.

Quelle est la caractéristique de la Suisse vinicole?
La Suisse a de nombreux petits producteurs qui exploitent des vignes sur de nombreux coteaux et pentes raides et une grande palette de cépages différents – le Merlot excepté, peu de cépages «internationaux». Le Chasselas occupe la plus grande surface vinicole.

Quels sont les différents terroirs (sols, conditions climatiques)? Quels cépages sont vinifiés en Suisse?
Même si la Suisse ne dispose que de 15 000 hectares de surface vinicole – à l'étranger, beaucoup de vignobles couvrent à eux seuls cette surface – nous avons jusqu'à sept climats différents. En Valais, par exemple, il fait très chaud, en Suisse orientale beaucoup plus frais. La plus grande partie du raisin vinifié est le Chasselas et le Riesling-Sylvaner – appelé à l'étranger Müller Thurgau – pour le blanc, le Pinot noir, le Gamay et le Merlot pour le rouge.

Combien y a-t-il de domaines viticoles et quelles sont les qualités connues en Suisse?
Nous distinguons trois catégories: AOC pour l'appellation d'origine, vin de table et autres. De plus, nous avons 33 000 propriétaires de vignes, qui, toutefois, ne produisent pas tous du vin. On estime que 5000 à 6000 propriétaires de vignes produisent du vin à plein temps ou à temps partiel.

Combien la Suisse produit-elle de bouteilles?
Environ 125 millions de litres par an, moitié blanc et moitié rouge.

Quelle est la recette du succès des vignerons suisses?
Il n'y en a pas. Je trouve bien qu'on plante peu de variétés à la mode, comme le Chardonnay par exemple, qu'on trouve maintenant en quantité dans le monde entier, et qu'on se concentre plutôt sur les spécialités.

Qu'appréciez-vous dans le vin suisse?
Sa typicité orientée vers la qualité à long terme.

En clair, la valeur culturelle du vin suisse est-elle plus importante que sa valeur «culinaire»?
C'est difficile à dire. Le fait est qu'il y a de plus en plus de très bons vins suisses.

En d'autres termes, quelle est la place du vin suisse, du point de vue de la qualité, en comparaison avec les autres vins dans le monde?
Le vin suisse est pratiquement inconnu à l'étranger, étant donné qu'il n'est pratiquement pas exporté. Il manque des «locomotives» qui, par leur image, pourraient donner un éclat international aux vins suisses. En outre, à l'heure actuelle, la mode est malheureusement à la critique des vins indigènes en Suisse. Au moment précis où l'on assiste à une grande amélioration de la qualité.

Qu'est-ce qui a favorisé la culture du vin à l'origine, les glaciers, les rivières?
Il y a eu tout d'abord les Romains, puis les moines et enfin la topographie.

Comment expliquez-vous ce culte de la production et de la consommation du vin?
Le vin est devenu le produit à la mode par excellence. Ce qui était, à l'époque, associé aux travaux agricoles représente pour les gens de bureau d'aujourd'hui tout à la fois la nature, la culture, la sensualité, la nostalgie et le voyage.

«Le fait est qu'il y a toujours davantage de très bons vins suisses», déclare Philipp Schwander, «Master of Wine».

Vous êtes non seulement «Master of Wine», mais également marchand de vin. Nos lecteurs vivent à l'étranger: pouvez-vous, en toute bonne conscience recommander l'exportation de vins suisses?
Nostalgique de la Suisse, j'exporterais des vins de grande qualité, tels le Merlot tessinois, la Syrah du Valais, le Pinot noir des Grisons, mais aussi quelques-uns des meilleurs Chasselas.

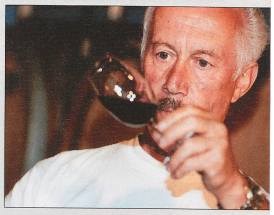
Si vous étiez tout puissant, qu'est ce que vous changeriez au vignoble suisse?
Je ne changerais pas les conditions mais la mentalité de nombreux producteurs. Je leur inoculerais le virus de la qualité sans compromis.

Photo privée

Philipp Schwander, 36 ans, est économiste et le seul «Master of Wine» de Suisse. Depuis le début de l'an 2000, il dirige le commerce de vin Albert Reichmuth AG à Zurich. Il écrit régulièrement des articles sur le vin, par exemple pour la «Neue Zürcher Zeitung». AB

Banquier vigneron

«Le Merlot tessinois est parmi les meilleurs du monde», affirme, avec une pointe d'orgueil, Giancarlo Muschi, vigneron indépendant depuis près de vingt ans, après avoir été banquier à Zurich durant vingt ans. Passionné de botanique, il a appelé deux Merlots produits sur sa propriété – un rouge et un blanc – «Le Orchidee». Muschi, qui aime à se définir lui-même comme «expérimentateur», mise tout sur la qualité, unique chance de survie sur un marché toujours plus compétitif. Le cépage Merlot est typiquement tessinois. «Il convient à merveille à nos sols, tout en demandant des soins assidus». La qualité du produit dépend à 60 pour cent du vignoble et à 40 pour cent du processus de vinification. A ce propos, Muschi affirme que «l'élevage en fûts de chêne donne au vin une saveur particulière, l'arrondit, l'enrichit d'arômes spéciaux. Ces vins se marient parfaitement avec tous les types de viande, surtout avec le gibier». «La Cappellaccia» de Giancarlo Muschi est un Merlot rouge affiné dans de petits fûts. Muschi, portant son verre à ses lèvres, résume ainsi ses impressions: «d'un rouge rubis typique, il fleure au palais les épices et l'arôme typique des prunes.» PC



Giancarlo Muschi, vigneron: l'œil du connaisseur.