

Des vins suisses à déguster

Autor(en): **Pidoux, Bernadette / Sordet, Dominique / Murisier, François**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **27 (1997)**

Heft 10

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827443>

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.

Des vins suisses à déguster

Aujourd'hui, on boit nettement moins de vin en Suisse qu'il y a cent ans mais surtout, on boit du meilleur vin. Comment a-t-on amélioré nos crus, et que vont-ils devenir? Des spécialistes nous racontent le miracle de la vigne et son évolution.

Les cours de dégustation et de connaissance des vins n'ont jamais été aussi nombreux. Que ce soit auprès d'un club comme le CAVE (Club des amateurs de vins exquis) à Gland, chez un producteur comme Testuz à Treytorrens ou dans des associations comme le Mouvement des Aînés à Genève, le public manifeste sa curiosité et son intérêt pour le vin,

en suivant assidûment des cours ou des stages. On ne se contente plus de boire du vin, on veut maintenant en connaître les particularités, en apprécier les goûts.

Dominique Sordet, qui a donné l'an dernier son premier cours de dégustation, dans le cadre du MDA à Genève, relève que ses «élèves», dont une bonne moitié de femmes, étaient particulièrement attentifs. M. Sordet va donner une nouvelle session de cours cet automne, toujours sur le thème de la connaissance des quatre saveurs de base, sur l'apprentissage de la notation des vins et sur les notions de millésimes et de cépages. Par la suite, il compte bien proposer un cours de perfectionnement, puisque «le vin, ça s'apprend comme une poésie qu'il faut répéter», aime-t-il à dire.

A la tête d'une entreprise d'importation de vins à Genève, Dominique Sordet analyse la situation des vins suisses comme beaucoup d'autres

spécialistes: aujourd'hui, il n'y a plus de place pour les vins médiocres.

Il y a cent ans encore, le vignoble suisse occupait quelque 33 000 hectares de terre. Le vin était alors la boisson de table la plus courante et la consommation moyenne par habitant s'élevait à plus de 70 litres par an. A la suite des grandes maladies qui ont frappé la vigne, comme le phylloxéra, le vignoble s'est considérablement réduit, pour n'occuper que 15 000 hectares actuellement.

L'attitude face à l'alcool s'est aussi modifiée, tout comme la consommation qui est maintenant de 42 litres par personne et par an environ. Le vin, dont l'abus a été stigmatisé, retrouve depuis peu des défenseurs chez les médecins! Des recherches scientifiques ont prouvé qu'en dose limitée, 2 à 3 dl par jour, le vin rouge prévenait les troubles cardio-vasculaires et limitait les risques de cancer. Les chercheurs planchent également sur le rôle bénéfique du vin dans la prévention de la maladie d'Alzheimer. C'est dire si le noble jus du raisin connaît une réhabilitation inattendue!

Culture et mentalité

Si le consommateur est plus circonspect et plus curieux qu'avant, c'est aussi parce qu'il voyage plus et qu'il s'est habitué à de nouvelles saveurs, à d'autres cépages. Devant la multiplication des vins de toutes origines, Australie, Californie ou Chili, l'amateur cherche à comparer les produits et aussi les prix! A ce propos, il se demande souvent pourquoi les vins suisses sont aussi chers. Dominique Sordet répond: «Les coûts de production sont plus élevés, comme la



Dans les caves d'aujourd'hui, la tradition côtoie la plus grande technicité

main d'œuvre. Nous avons en Suisse de petites exploitations ou des terrains qu'on ne peut pas mécaniser. C'est bien pour cela, ajoute-t-il, qu'il faut vraiment axer la production sur la qualité. A quoi bon mettre du vin bas de gamme sur le marché, d'autres pays en produisent beaucoup et pour moins cher que nous!».

Qualité: le mot revient dans toutes les bouches. François Murisier, de la station fédérale de recherches de Changins, travaille au centre viticole du Caudoz, à Pully, sur toutes les améliorations possibles des cépages suisses. La loi est universelle dans ce domaine: pour obtenir une meilleure qualité, le rendement doit diminuer. Les cantons ont ainsi pris des mesures pour limiter la production au mètre carré. Un arrêté fédéral datant de 1992 fixe la production à 1,4 kg par m² pour le blanc et 1,2 kg par m² pour les raisins rouges. François Murisier estime que les vigneronns se sont faits à cette nouvelle donne, mais se souvient-il, «il a fallu les convaincre de couper du raisin. Psychologiquement, cela ne s'est pas fait sans mal. Si la nature nous donne beaucoup, si Dieu nous gratifie d'une bonne récolte, de quel droit en jeterions-nous une partie? C'était un peu le raisonnement du vigneron. Pourtant, il est nécessaire de sacrifier des grappes pour que le sucre se concentre plus dans les grappes restantes». Les promeneurs eux aussi sont parfois choqués de voir des grappes à terre. Il est vrai que depuis 1982, le raisin a poussé en abondance. «Cette année, à cause des pluies persistantes du mois de juillet, la mauvaise floraison a fait des dégâts. Il y aura donc nettement moins de grappes à couper», note M. Murisier.

Triomphe de la technique?

A la limitation du rendement des ceps, se sont ajoutés d'autres changements intervenus dans le vignoble depuis une cinquantaine d'années.

«Le paysage du vignoble s'est transformé», raconte François Murisier. La culture en échelas a cédé le pas au fil de fer. Désormais le tracteur passe entre les plants, d'où ces allées plus larges entre chaque rangée de vigne.

Auparavant, on arrachait systématiquement l'herbe dans les vignes, qui pouvait concurrencer la plante et faire pourrir les raisins à son contact. Aujourd'hui, on entretient dans certaines régions un véritable gazon, qui freine l'érosion du sol. Dans le vignoble de Lavaux, on a modifié aussi l'orientation des vignes qui étaient plantées nord/sud et qui, lorsqu'elles sont renouvelées, sont cultivées parallèlement au lac. Le spécialiste évoque aussi l'arrivée de l'hélicoptère comme une petite révolution dans la viticulture. Allégées les corvées de traitement lourdes et pénibles dans les vignes en pente!

Lorsque toutes ces innovations ont été introduites, dans les années 70, on a cru pouvoir tout maîtriser, maladies et parasites, par des traitements chimiques intensifs. «C'était l'époque de la tentation du tout chimique, confie M. Murisier. En Valais, on traitait quatre à cinq fois par an contre les petites araignées appelées acaridés. Aujourd'hui, grâce à l'introduction de prédateurs, on a supprimé ces acaridés».

Dans la région d'Yverne, par exemple, on peut voir sur plus de 150 hectares des petites capsules vertes disséminées dans les vignes: on y a synthétisé le parfum de la femelle du vers de la grappe. Le pauvre mâle, déboussolé par cette odeur répandue à hautes doses, se décourage et la reproduction ne se fait plus!

On parvient également à économiser deux à trois traitements par an pour des maladies comme le mildiou



Dans sa cave, le vigneron se sent des ailes...

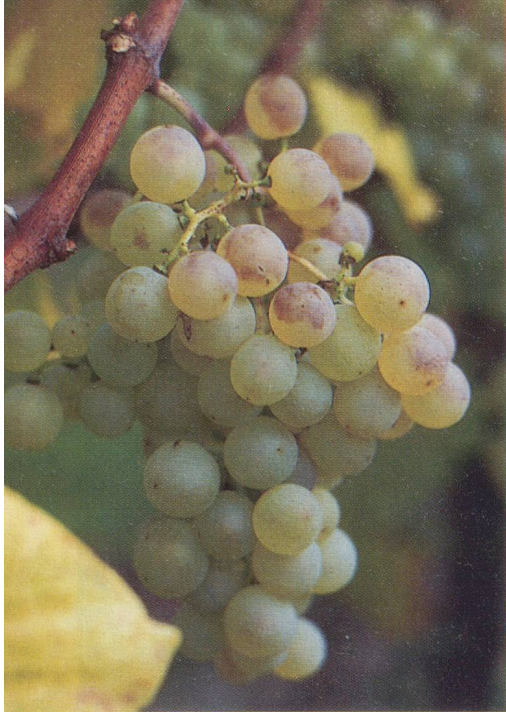
ou l'oïdium, en surveillant avec des instruments de mesure très précis l'apparition de l'épidémie. Moins de chimie dans les vignes, c'est tant mieux pour nos organismes! On peut aussi abaisser les doses de SO₂ (anhydride sulfureux) dans le vin, «ce SO₂ antiseptique et antioxydant, rappelle M. Murisier, qui peut donner, entre autre, mal à la tête à certains consommateurs de vin».

Vignes d'avenir

Dans les pays qui n'ont pas une longue tradition viticole, comme l'Australie ou la Californie, les vigneronns ont opté pour des cépages standardisés et très répandus, comme le chardonnay ou le cabernet-sauvignon. «La tendance en Europe, explique le spécialiste de Changins va plutôt vers la valorisation des cépages qui n'existent que chez nous!».

Le chasselas représente 50% de la production de vin suisse. Ce cépage qui n'est cultivé pratiquement qu'en Suisse, en Alsace ou en Allemagne, est le plant lémanique par excellence.

M^{me} Myriam Broggi, conseillère en vins de la maison Testuz, dans le Dézaley, est une ardente partisane du chasselas. «Il faut retrouver le goût du chasselas, il est si convivial! Je suis sûre qu'il peut intéresser les étrangers, s'enthousiasme M^{me} Broggi, les Anglais le découvrent et les Japonais peuvent tout à fait le marier à leur cuisine!».



Le chasselas, plant lémanique par excellence

► Dans le canton de Vaud, il existe encore deux plants de sélection autochtones: le plant Robert qui est un gamay et le Pinot de St Prex, un pinot salvagnin. Mais c'est le Valais qui est le plus riche en spécialités: la

marsanne blanche, l'heida, l'humagne blanc, l'arvine, la malvoisie, l'amigne, le cornalin ou l'humagne rouge intéressent de plus en plus les vignerons. Grâce à une sélection sévère des plants les meilleurs, on a pu remettre sur pied des vignes de ces spécialités.

Dans le canton de Genève, les viticulteurs cherchent à mettre en valeur de nouveaux cépages issus de croisements. La culture du gamaret, un gamay croisé avec un reichensteiner, du garanoir, un autre rouge issu d'un croisement des mêmes plants, se développent comme celle du diolinoir, un croisement de rouge du diolly et du pinot noir.

Les vignerons ont opéré un retour aux vins du terroir, mais veulent aussi en tirer les meilleurs résultats. C'est pourquoi plusieurs essaient la

vinification en barrique de leurs vins. L'investissement est assez lourd, les fûts de chêne de 225 litres coûtent dans les huit cents francs et ils ne peuvent être utilisés que trois ans au maximum. Le vin prend au contact du bois une saveur très riche.

Question de mode

Le développement du vin en fût de chêne chez nous n'est pas étranger à la formidable mode des vins de bordeaux. Une spéculation frénétique entoure depuis quelques années ces grands crus. Des Japonais, des Américains et maintenant des Coréens sont prêts à acheter à n'importe quel prix certains millésimes. Et dire qu'il y a une trentaine d'années les Châteaux du Bordelais ruinaient leurs propriétaires, incapables de rentabi-

Mieux servir les vins

La conservation du vin est essentielle si l'on fait quelques réserves !

- * Il ne faut jamais garder des bouteilles dans une ambiance chaude. Les bouchons ont impérativement besoin d'humidité, sinon ils se rétractent et le vin s'oxyde.
- * La cave idéale doit avoir 12° et une humidité de 75%.
- * Il existe des armoires à vins réfrigérées qui maintiennent les vins à 10-12° et sont à la portée des amateurs.
- * La température des vins que l'on sert est tout à fait primordiale. Autrefois, les maisons étaient peu chauffées et les caves plus froides qu'aujourd'hui. On conseillait alors de «chamber le vin», mais il ne faisait alors pas plus de 17° à l'intérieur des demeures!
- * Boire un vin rouge à 22°, c'est une véritable hérésie! Comme le répète Myriam Broggi, le vin doit être frais, et pour cela il faut garder en mémoire que le verre, toujours à température de la pièce, réchauffe rapidement le liquide.
- * Pour les vins blancs, les rosés et les vins effervescents, le seau à glace reste la formule idéale de mise au frais. Le seau doit être bien rempli, afin que la bouteille baigne jusqu'au col, avec peu de glaçons en hiver et beaucoup en été.
- * Le seau isothermique est très utile pour le vin rouge, puisqu'il empêche le réchauffement du vin au cours du repas.
- * En bref, on peut noter qu'un Bordeaux rouge devrait être consommé à 15°, un Beaujolais à 11°, un Pinot noir à 14°, un Blanc suisse à 7°, un Champagne à 7°. Il faut donc servir ces vins à deux degrés de moins que ces températures indiquées pour qu'il n'y ait pas d'effet de réchauffement immédiat.
- * Méfiez-vous des vendeurs qui viennent à domicile. Les prix sont généralement surfaits et qui sait si le vin que l'on vous a fait goûter est bien le même que celui que l'on vous livre un mois après?
- * Soyez prudents aussi, avec les vins que l'on achète pour les vingt ans du petit-fils. Bien rares sont les crus qui se conservent si longtemps!
- * Rien ne vaut le conseil éclairé du bon marchand de vin, celui qui vous fera déguster ses produits et vous guidera en fonction de vos goûts.

liser leurs productions! Désormais, les acheteurs étrangers se fient à une Bible, le guide de Robert Parker qui, au fil de ses jugements définitifs sur la qualité des plus grands vins, fait la ruine ou la fortune des vigneron.

Le modeste consommateur, s'il n'achète qu'exceptionnellement un vin «parkerisé», subit aussi des phénomènes de mode. Ainsi, ces dernières années, les vins rosés, qui sont toujours rappelons-le à base de raisin rouge, mais vinifiés plus brièvement, avaient-ils un certain succès. Les excellents Œil-de-Perdrix neuchâtelois, notamment, prouvaient que l'on peut faire de très bonnes choses dans ce domaine. Le rosé est actuellement en net recul, peut-être parce que des rosés bon marché et franchement médiocres ont envahi le marché et découragé les amateurs.

Si le vin en bouteille s'est amélioré notablement en Suisse, il n'en va malheureusement pas de même pour les vins ouverts servis dans les restaurants. Acheté dix francs le litre chez un grossiste, le vin peut passer à 5 francs le décalitre sur la table du consommateur. Une marge destinée à éponger les frais divers du restaurateur, mais qui va souvent de pair avec un vin médiocre, voire carrément exécutable. «C'est vrai, reconnaît l'importateur de vins Dominique Sordet, certains restaurateurs servent encore de terribles «fils de fer».

Myriam Broggi, qui a reçu le titre de «Meilleur sommelier de Suisse en 1987», pense que l'avenir des restaurateurs passe par la vente de crus au verre. «Le public est plus curieux et n'a pas toujours envie de boire en quantité. Chacun autour d'une table peut choisir le vin qui accompagne le mieux le mets qu'il déguste». Ce système du cru au verre est rendu plus simple, explique M^{me} Broggi, depuis qu'on trouve sur le marché des appareils qui permettent de conserver le vin sans dommage dans la bouteille. Il existe des pompes qui aspirent l'air contenu dans la bouteille, mais qui enlèvent aussi le parfum du vin. La solution d'avenir, tant

pour le restaurateur que pour le consommateur, c'est un système comme le «Vinojet» qui insuffle de l'azote dans la bouteille, protégeant le vin sans dégâts.

Bernadette Pidoux

A lire: «A la découverte des vins suisses», éditions Mondo.

«Le guide Hachette des vins 1998» comprend un chapitre sur les vins suisses et présente une sélection de 196 vins.

Portrait d'un vigneron

«Je suis né dans une grappe de raisin!» Daniel Martin, vigneron-encaveur à Perroy, a effectivement vu le jour un 9 octobre. Son père était vigneron, son grand-père aussi. Et de l'époque difficile et bénie de l'enfance, il conserve un souvenir merveilleux. «Mes parents n'ont jamais eu un mot de plainte; ils sont restés sereins, même après une bonne grêlée...»

L'univers de Daniel Martin a toujours été délimité par des parchets. «La vigne représente mon équilibre, ma raison de vivre, j'ai les pieds ancrés dans le sol...» Poète, le vigneron est aussi rude à la tâche. Levé à 5 heures, rentré après le crépuscule, il ne compte ni son temps, ni sa peine.

Dans son grand livre, Daniel Martin inscrit, depuis 40 ans, les températures et la pluviométrie au quotidien. Car le ciel est l'allié du vigneron ou son adversaire, en aucun cas son ennemi. «Le travail de la vigne est conditionné par l'humeur du temps. Il nous appartient d'utiliser la nature à notre avantage...»

Qu'il arpente ses ceps, ou qu'il se métamorphose en alchimiste, dans le secret de sa cave, Daniel Martin vit par et pour sa vigne, qu'il compare souvent à une compagne. «La vigne, c'est une femme parfaite. Notre relation est semblable à la symbiose qui existe dans un couple.»

A la fois travailleur de la terre, biologiste ou chimiste au temps de la récolte et de l'encavage, le vigneron sait également être commerçant lorsque vient l'heure d'écouler son trésor. Mais il est d'abord un père. Ne dit-on pas d'un vigneron qu'il élève son vin? «C'est d'autant plus vrai qu'il a les mêmes caractéristiques qu'un enfant, tout à tour tranquille ou turbulent.»

Une chose est certaine: l'amour de la vigne maintient jeune. A 68 ans, Daniel Martin saute de fûts en fûts, sous la voûte de sa cave. Et dans son univers de chêne aux murs couverts de salpêtre, il n'est pas rare qu'il s'envole dans sa tête...

J.-R. P.

**Daniel Martin,
vigneron-encaveur
à Perroy**

