

Supplément

Vins et saveurs

La relève au féminin



(MIEGE, 17 AVRIL 2023/LOUIS DASSSELBORNE POUR LE TEMPS)

2 VINS ET SAVEURS



Christin Rüttsche découvre le Domaine Montimbert à l'âge de 20 ans et tombe amoureuse de ce vignoble. Elle y reviendra quinze ans plus tard, pour en prendre la gérance. (CHARDONNE, 29 MARS 2023 / MARGAUX CORDA POUR LE TEMPS)

Une Alémanique au pays du chasselas

LAVAU La Thurgovienne Christin Rüttsche a pris les rênes du Domaine Montimbert, à Chardonne, en février 2018, après une longue expérience en Toscane. Sa méthode? Suivre son intuition

GRÉGOIRE BAUR
@GregBaur

La réflexion est longue. Christin Rüttsche regarde son verre avant de le poser sur la table de sa cuisine. Est-elle convaincue par son vin, l'un des trois chasselas qu'elle produit et que l'on vient de déguster? «Jamais», lance-t-elle du tac au tac, dans un éclat de rire. La question est identique pour le deuxième chasselas qu'elle nous fait découvrir. «Je les aime mes chasselas», glisse-t-elle tout de même. Et d'ajouter: «Des fois, il faut être gentil avec soi-même.» La Thurgovienne, installée en Lavaux depuis février

Portrait

2018, avoue avoir l'autocritique facile et douter en permanence d'elle-même. Et encore plus en ce qui concerne le fleuron de sa région d'adoption.

«Je me mets une grande pression en ce qui concerne mes chasselas. J'ai toujours peur d'échouer», indique celle qui a pris la gérance du Domaine Montimbert, 1,8 hectare de vignes situé à Chardonne. Il faut dire que ce cépage est le roi du canton de Vaud. L'erreur n'est donc pas permise.

Et ce, d'autant plus que le chasselas ne pardonne rien. «C'est l'un des cépages les plus compliqués à vinifier. Etant donné qu'il est neutre, il exprime parfaitement le terroir. Mais si on fait la moindre erreur, on la ressentira dans le vin», détaille l'œno-

logue, qui avoue aussi «un possible petit complexe» vis-à-vis de ce cépage, elle qui n'a pas été «nourrie et élevée au chasselas».

Des champs de pommiers aux vignes

Christin Rüttsche naît dans un canton qui n'a rien – ou presque – de viticole. Les paysages thurgoviens, faits de champs de pommiers et de forêts, ne ressemblent guère aux vignes qu'elle voit défiler enfant, lors des voyages l'emmenant en vacances, et qui la font rêver. «Ces paysages ont quelque chose de suggestif», dit-elle. Ils l'intriguent. Pourtant elle ne s'y aventure pas. «J'ai mis pour la première fois mes pieds dans une vigne, ici, au Domaine Montimbert», avoue-t-elle. Nous sommes en avril

2003, Christin Rüttsche a 20 ans et vient de terminer son apprentissage de droguiste.

Depuis l'adolescence, la Thurgovienne s'intéresse au monde du vin. «Le côté mystérieux, mais aussi romantique du vin m'a attirée», souligne-t-elle. Elle lit les ouvrages de Chandra Kurt ou de Jancis Robinson pour parfaire ses connaissances. Mais le déclic intervient lors d'une visite au bureau des métiers. Elle découvre un article évoquant le parcours d'une technicienne en salle d'opération devenue œnologue. «J'ai eu une montée d'adrénaline: si elle avait réussi à le faire, pourquoi pas moi?» Elle contacte la Haute Ecole de viticulture et d'œnologie de Changins, qui la dirige vers Maurice Dentan et son Domaine Montimbert, pour un stage

préparatoire de dix-huit mois. «J'ai eu le vrai coup de cœur pour mon métier, dans ces vignes, ici à Chardonne. Je savais que je voulais faire cela de ma vie et le faire de cette façon très artisanale, qui me ressemble», livre-t-elle aujourd'hui.

Entre instinct et superstitions

S'ensuivent les années d'études, qu'elle termine en 2008, puis un stage de quelques mois en Nouvelle-Zélande, lors duquel Christin Rüttsche découvre l'industrie du vin dans une exploitation employant une centaine de personnes et encavant quelque 25 000 tonnes de raisins. Un monde bien loin de ses aspirations. Direction l'Italie ensuite et plus précisément la Toscane, une région qu'elle a toujours rêvé de découvrir. A Montepulciano, elle intègre la Tenuta Vallocaia, un domaine appartenant au Suisse Rudi Bindella. Les trois mois que doit durer le stage se transforment en huit années. «J'y ai appris à faire des grands vins de terroir, mais aussi compris la façon dont un vin peut évoluer au cours de sa vie», souligne-t-elle. Tout cela, elle le doit notamment à Giovanni, le directeur du domaine, «qui est très cartésien et qui a une approche très scientifique de l'œnologie», indique-t-elle.

La synergie entre les deux amis est parfaite, car au côté cartésien de Giovanni s'additionne celui intuitif de Christin. «Je fais mes vins comme je les sens, en suivant toujours mes intuitions. Il existe, selon moi, une dimension énergétique qui, aujourd'hui, n'est pas expliquée par la science», assure-t-elle. Sans être adepte des préceptes de la biodynamie, elle estime important d'être «en harmonie avec ses vignes». Et d'avouer qu'à tout cela s'ajoute «aussi un peu de superstition.» N'utilise-t-elle pas, par exemple, en raison de résultats probants la première année, le même bac, lors de chaque vendange sans exception, pour le début de vinification de son gamay?

«Ces paysages ont quelque chose de suggestif»

CHRISTIN RÜTSCHÉ, GÉRANTE DU DOMAINE MONTIMBERT

C'est cette vision qu'elle développe au Domaine Montimbert, son premier amour viticole qu'elle retrouve en février 2018. Christin Rüttsche suit depuis lors son propre chemin, mais elle n'est pas rentrée seule de Toscane. «J'ai toujours la voix de Giovanni, et son côté cartésien, dans ma tête», sourit-elle. La vigneronne a aussi de la musique qui résonne dans ses oreilles, lorsqu'elle s'occupe de ses vignes. «C'est un grand mix qui va de l'opéra aux chansons soul et jazz des années 1970 ou 1980», précise-t-elle, persuadée que ses ceps profitent également de ces notes de musique. Christin Rüttsche songe d'ailleurs à partager avec sa clientèle, au travers de son site internet, la playlist qu'écoulent ses vignes. Et quelles sont les chansons qui ont bercé les chasselas dégustés? «Je n'ai pas de playlist par cépage, rigole-t-elle. Je n'ai pas poussé la réflexion jusque-là.» ■

Sommaire

RENCONTRE Christin Rüttsche, une Vaudoise d'adoption en parfaite harmonie avec ses vignes ci-dessus

VALAIS Nouvelle génération: la transmission des domaines de père en fille à Sierre pages 4-5

BORDELAIS Trente «Crus Bourgeois 2019» à l'épreuve de la dégustation pour ce millésime exceptionnel page 6

TERROIR Le retour à la vie de la diolle, un cépage blanc valaisan oublié et miraculé page 7

DEXTÉRITÉ Fascinants et précieux, les vins matures peuvent être difficiles à apprécier. Comment les savourer? page 8

DÉCRYPTAGE Un bon vin à un prix raisonnable? Trois Masters of Wine livrent leurs recommandations page 8

Impressum

Vins et saveurs est le fruit d'une collaboration entre «Le Temps» et la «Neue Zürcher Zeitung». Des journalistes des deux rédactions ont contribué à ce cahier.

Gestion de projet,

«Le Temps»: Madeleine von Holzen (rédactrice en chef), Julia Chivet (responsable des suppléments), Grégoire Baur (rédaction), Martin Nieva (conception et graphisme), Gian Pozzy, Miguel Borreguero et Alexandre Fischer (traduction), Anne Wyrtsch, Nora Teylouni-Kasmi et Olivia Wermus Genevay (iconographie), Sébastien Cretton et Stéphane Visinand (publicité régionale) «NZZ am Sonntag»: Jonas Projer (rédacteur en chef), Peter Keller et Wolfgang Fassbender (rédaction), Hanspeter Hösli (conception et graphisme), Sonia Favre et Lea Truffer (iconographie) NZZone: Anne-Sandrine Backes (publicité nationale)

Contact: publicite@letemps.ch

Le Temps SA, Avenue du Bouchet 2, 1209 Genève, +41 22 575 80 50



CAVES OUVERTES VAUDOISES 27-28 MAI 2023

ACHETEZ EN LIGNE SUR
MESCAVESOUVERTES.CH



SWISS WINE | SANS HÉSITER
VAUD

À déguster avec modération



Suisse. Naturellement.

Design: trivialmass.com

4 VINS ET SAVEURS

Shadia Clavien et son père, Claudy, (ci-contre) travaillent ensemble depuis cinq ans au sein de la cave familiale en totale harmonie et confiance. «J'ai l'impression que je ne peux pas vraiment me planter, parce qu'il y a toujours quelqu'un qui est là, derrière moi, au cas où. C'est une sorte de filet de sécurité et cela n'a pas de prix», souligne Shadia Clavien. (MIÈGE, 17 AVRIL 2023)

Sandrine Caloz (photo au centre) a repris le vignoble familial, il y a dix ans. Elle se souvient encore de son père, Conrad, heureux de la voir marcher dans ses pas, alors que sa maman, ayant vécu la réalité du métier (la liberté mais aussi les contraintes) aux côtés de son mari, faisait tout – ou presque – pour l'en dissuader. (MIÈGE, 17 AVRIL 2023)



Dans la région de Sierre, les «

VITIVINICULTURE Sandrine Caloz, Shadia Clavien et Madeleine Mercier ont un point commun: elles ont repris le domaine viticole

TEXTE: GRÉGOIRE BAUR
PHOTOS: LOUIS DASSELBORNE
@GregBaur

La remarque est devenue de moins en moins récurrente au fil des années, jusqu'à totalement disparaître. Mais, depuis 2012, Madeleine Mercier a tout de même entendu à de nombreuses reprises ses clients lui dire se réjouir de pouvoir déguster ses vins, pour savoir si elle avait su conserver le niveau atteint par son père. Dure réalité de l'héritage familial. Fille de Denis Mercier, connu pour la grande qualité de ses vins, Madeleine Mercier fait partie de la nouvelle génération d'œnologues valaisans. Une génération plus féminine et marquée par de nombreuses «filles de» qui reprennent les caves familiales. Focus sur trois domaines de renom de la région sierroise.

Le hasard fait parfois bien les choses. Pour se rendre au domaine Denis Mercier, il faut emprunter le chemin du cornalin, fleuron de la cave (avec la syrah), avant de bifurquer pour atteindre le sommet de la colline de Goubing, à Sierre. C'est dans ce lieu entouré de vignes qu'a grandi Madeleine, qui a vécu l'au-

tomne dernier ses dixièmes vendanges au sein de la cave familiale. «Voir, tout au long de sa vie, ses parents mettre toute leur énergie et leur amour dans leur domaine viticole donne envie de reproduire ce modèle», avoue-t-elle, installée, avec son papa, autour de la table du carnotset de dégustation. Pourtant, rien ne la prédestinait à prononcer ces mots. A l'adolescence, son intérêt pour le monde du vin est inexistant. Il éclatera en 2001, à 17 ans, de l'autre côté de l'Atlantique, lors d'une année d'échange durant son cursus de collégienne, «à force d'expliquer le métier de mes parents et de parler de vins aux jeunes Américains qui n'ont pas le droit de boire de l'alcool avant 21 ans».

Pas de pression, mais du «du pain bénit»

Aînée d'une fratrie de quatre, Madeleine Mercier dit n'avoir jamais ressenti de pression quant à la reprise du domaine. «Elle était plutôt sur les épaules de mon frère, comme il était le seul garçon. Mais elle n'était pas le fait de la famille», souligne-t-elle. Et son père d'enchaîner: «Cela venait d'amis ou de connaissances pour qui la venue d'un garçon était inespérée pour une famille de vigneron

comme la nôtre et pour la pérennité du domaine. De notre côté, ça nous faisait sourire.»

Depuis la colline de Goubing, on devine une partie du village de Miège, sis sur le coteau de la rive droite du Rhône. Dans cette bourgade aussi, la transmission de domaines viticoles se fait de père en fille. A Conrad a succédé Sandrine Caloz, à la tête de la cave familiale, tandis que Shadia Clavien est en train de prendre le relais de son père Claudy. Les deux familles n'ayant eu que des filles, «personne ne s'attendait à ce que l'une de nous reprenne le domaine», souligne Shadia Clavien. Pas de pression donc, mais «du pain bénit», estime tout de même Claudy Clavien, heureux de ne pas se «retrouver avec un domaine pour lequel j'ai tout investi et que personne ne souhaite reprendre».

Si le duo travaille ensemble depuis cinq ans, Shadia demeure pour l'heure une employée de l'entreprise. «Mais avec beaucoup de possibilités de décisions», précise-t-elle. Et d'indiquer que la transition devrait être totalement réalisée d'ici cinq à dix ans. Son statut de femme, dans un monde qui, bien qu'il se féminise, demeure encore très masculin, inquiète-t-il son papa? «Ça ne m'a

jamais effleuré l'esprit», répond Claudy Clavien. Comme nos autres intervenants, le Miégeois cite les illustres exemples de Marie-Thérèse Chappaz, Marie-Bernard Gilloz ou encore Madeleine Mabillard-Fuchs. Des collègues devenues amies, à force de les côtoyer au sein d'un groupe de dégustation. «Je n'ai jamais fait la différence entre hommes et femmes», assure-t-il. Alors pourquoi cela serait-il différent pour sa fille?

Les exemples illustres sont nombreux: Marie-Thérèse Chappaz, Marie-Bernard Gilloz ou encore Madeleine Mabillard-Fuchs

A quelques dizaines de mètres seulement, au cœur du village de Miège, Sandrine Caloz a repris la cave familiale, il y a 10 ans. Elle se souvient encore de son père heureux de la voir marcher dans ses pas, alors que sa

maman, ayant vécu la réalité du métier (la liberté mais aussi les contraintes) aux côtés de son mari, faisait tout – ou presque – pour l'en dissuader. «Maman m'a dit «fais tout, mais pas ça», me poussant à faire de l'histoire de l'art ou les Beaux-Arts, sous prétexte que je dessinais bien», indique Sandrine Caloz. Mais le désamour de la vigne de ses jeunes années est devenu une passion et Sandrine fait fi des conseils maternels.

«Plutôt que de lutter, il faut converger»

La transition est la deuxième au sein de la famille Caloz, Conrad ayant hérité du domaine de son papa Fernand, créé en 1960. «J'ai essayé de ne pas reproduire les mêmes erreurs», indique Conrad Caloz, précisant que les relations de travail étaient très conflictuelles avec son père. A la vigne ou à la cave, la vision des deux hommes divergeait et il n'en garde pas que des bons souvenirs. Il a ainsi tout fait pour éviter cela avec sa fille, car, dit-il, «on passe à côté de nombreux bons moments». «Plutôt que de lutter, il faut converger pour faire une exploitation qui soit humaine, sociale et où il fait bon vivre», appuie Conrad Caloz. Des engueulades? Il en existe tout de même, mais elles

VINS ET SAVEURS 5



Pour Madeleine Mercier, aînée d'une fratrie de quatre et fille de Denis Mercier, la reprise du domaine familial fut finalement une évidence dès l'âge de 17 ans. «Voir, tout au long de sa vie, ses parents mettre toute leur énergie et leur amour dans leur domaine viticole donne envie de reproduire ce modèle», confie-t-elle. (SERRERIE, 17 AVRIL 2023)

«filles de» se font un prénom

nicole familial. Si la nouvelle génération impose sa marque de fabrique, leurs papas demeurent, pour l'heure, indispensables

sont rares. «Je ne me souviens même plus de la dernière fois que c'est arrivé», sourit Sandrine Caloz, qui imagine que «la période lors de laquelle il y a deux générations au sein du domaine sera la plus belle de ma vie dans cette entreprise».

La Cave Caloz – comme les deux autres domaines – est avant tout une entreprise familiale. Cela se matérialise sur les étiquettes des bouteilles, qui mettent en avant l'agneau pascal, insigne de la famille Caloz, que Fernand, le grand-père, utilisait déjà sur ses bouteilles. «Ce côté famille est très important», souligne Conrad, le papa. Quand il y a des coups durs, on se serre les coudes et le cap est plus facile à passer que si l'on était dans une exploitation purement économique. Le lien du sang est donc un atout. Et ce, pour nos trois duos. «Car il est indestructible», précise Denis Mercier. Cette attache familiale pousse également les deux membres de chaque duo à s'entraider pour le bien de leur entreprise. «Il faut toujours écouter ce que dit l'autre et faire preuve de bienveillance. Au même titre que les grands murs sont faits d'une multitude de petites pierres, chacun amène son grain de sable à l'édifice qu'est l'entreprise», détaille Denis Mercier.

La jeune génération amène un vent de fraîcheur, sans toutefois révolutionner ce qui se faisait par le passé. A la vigne, les travaux deviennent toujours plus respectueux de la nature. Au point, par exemple, pour la Cave Caloz d'avoir la certification Bio Suisse et, pour Sandrine, d'être nommée vigneronne Bio Suisse de l'année 2019. Le travail en cave aussi gagne en qualité. Car, qui dit duo dit deux fois plus de forces en présence pour s'occuper du domaine et des vins. «L'attention que l'on porte à chaque vin est plus grande, assure Claudy Clavier. Quand j'étais seul, je devais tout gérer et, parfois, je réalisais des choses dans la précipitation. Il y avait donc quelques petits manques de précision que nous pouvons gommer aujourd'hui.»

Savoir-faire et expérience paternels

Si les enfants apportent leur vision, les papas demeurent, pour l'heure, indispensables. «On est moins pointu en ce qui concerne la technique, mais on est riche de beaucoup d'expériences... y compris en ce qui concerne les échecs», appuie Denis Mercier. Une expérience qu'ils partagent volontiers, bien que leur pro-

géniture n'écoute pas toujours leurs conseils. Madeleine Mercier se remémore quelques expériences chaotiques qu'elle a tout de même voulu réaliser, malgré les avertissements de son père. Aujourd'hui, elle en rigole. «Il ne m'a jamais laissé me planter complètement, mais il m'a toujours laissé faire mes expériences. C'est important et très formateur», assure-t-elle. Au sein de la famille Caloz aussi, les idées de Sandrine ne sont pas toujours devenues réalité. «Parfois j'émetts quelques petites réserves», reconnaît Conrad, le papa. Pour lui, le secret d'une collaboration réussie passe par le dialogue. «Accepter les idées de l'autre, quand on a travaillé longtemps seul, ce n'est pas toujours facile. Mais lorsqu'on se dit que c'est pour le bien commun, on les accepte volontiers et on en discute», indique-t-il.

Au travers de ces discussions se transmettent d'une génération à l'autre, en parallèle des domaines viticoles, de nombreuses connaissances. «En termes de viticulture ou de gestion d'entreprise, j'ai plus appris aux côtés de papa que sur les bancs d'école à Changins... Peut-être aussi parce que ce sont des cours que j'ai suivis avec moins d'assiduité», sourit Sandrine Caloz. A l'expérience

paternelle s'ajoute également une certaine assurance tous risques. «J'ai l'impression que je ne peux pas vraiment me planter, parce qu'il y a toujours quelqu'un qui est là, derrière moi, au cas où. C'est une sorte de filet de sécurité et cela n'a pas de prix», insiste Shadia Clavier.

Le travail en cave aussi gagne en qualité. Car qui dit duo dit deux fois plus de forces en présence pour s'occuper du domaine et des vins

Au fil des discussions, il est aisé de se rendre compte que les trois filles ont pleinement conscience de la chance qu'elles ont d'avoir ce soutien permanent à leur côté. Mais elles savent aussi qu'il ne sera pas éternel. «Le jour où je n'aurai plus mes parents pour leur poser des ques-

tions, ce sera difficile», assure Madeleine Mercier. Idem pour Shadia Clavier qui sait déjà que le défi sera de taille, lorsqu'il faudra trouver quelqu'un d'aussi impliqué que son papa, en qui elle ait une totale confiance. «Ça ne sera pas facile», souffle-t-elle. Mais ce n'est pas pour tout de suite. Car les trois papas reconnaissent qu'il sera difficile pour eux de poser un jour le sécateur. «Pouvoir le faire, on peut... Mais le veut-on?» glisse Denis Mercier, dans un sourire.

A Miège, dans le caveau de dégustation de la Cave Caloz, une des filles de Sandrine s'est installée pour dessiner, le temps que sa maman et son grand-père terminent notre interview. Sera-t-elle la représentante de la prochaine génération à la tête de la cave familiale? Tout comme son papa, par le passé, Sandrine Caloz a le secret espoir que l'une de ses filles suive le même chemin qu'elle. Madeleine Mercier aussi imagine volontiers l'une de ses jumelles lui emboîter le pas. Mais jamais, elles ne mettront de pression sur leurs enfants. Car, elles savent mieux que personne que la viticulture est un métier de passion. Et cela, on ne peut ni l'imposer ni l'inculquer à ses enfants. ■

6 VINS ET SAVEURS



Situés juste au-dessous des grands crus classés du Médoc dans la hiérarchie, les crus bourgeois se targuent d'une très ancienne tradition. La distinction fut mentionnée pour la première fois en 1740. (PATRICE HAUSE/ KEYSTONE)

Les meilleurs crus bourgeois 2019

DÉGUSTATION Les vins de Bordeaux classés crus bourgeois jouissent d'une longue tradition et assurent une excellente qualité à des prix décents. Nous en avons testé 30 du remarquable millésime 2019. En tête, le Château Poujeaux

PETER KELLER, NZZ

Les bordeaux les plus renommés sont élevés dans le Médoc. Les châteaux qui figurent parmi les grands crus classés et qui coûtent parfois de nos jours une petite fortune valent à ces vins une réputation planétaire. Situés juste au-dessous dans la hiérarchie, les crus bourgeois se targuent d'une très ancienne tradition. La distinction fut mentionnée pour la première fois en 1740. Le premier classement réalisé sous l'égide de la Chambre de commerce de Bordeaux a cependant vu le jour beaucoup plus tard, en 1932 et comprenait au total 444 domaines sous l'appellation «crus bourgeois du Médoc». Trente ans plus tard fut créé le Syndicat des crus bourgeois. Et le Ministère français de l'agriculture a homologué pour la première fois en 2003 la classification des domaines. Les 247 Châteaux sélectionnés

ont été répartis en trois catégories: crus bourgeois, crus bourgeois supérieurs et, tout en haut, crus bourgeois exceptionnels. La liste en est révisée tous les cinq ans, la dernière fois en mai 2020, sur la base de dégustations. Cela dit, certains domaines renommés ont quitté le syndicat pour protester contre le classement. Ce qui ne veut pas dire qu'ils produisent des vins médiocres.

28 millions de bouteilles par an

La liste actuelle comporte 250 noms. Tous ces crus sont produits sur l'excellent terroir du Médoc. La zone viticole s'étend sur une presqu'île au nord-ouest de Bordeaux. Les crus bourgeois se répartissent en huit appellations: médoc, haut-médoc, listrac, moulis, saint-estèphe, pauillac, saint-julien et margaux. Ces domaines forment près de 30% des 16 000 hectares de vignoble et produisent année après année quelque 28 millions de bouteilles.

Non seulement les crus bourgeois se caractérisent par une qualité très souvent exceptionnelle, mais ils restent dans des catégories de prix raisonnables et ne dépassent que rarement la barre des 50 francs la bouteille. Un des millésimes actuellement disponibles est le très prisé 2019. Lesquels méritent le détour? Un jury, la sommelière Ramona Reich et le journaliste spécialisé de la NZZ am Sonntag Peter Keller ont dégusté et évalué trente crus chemisés. Dans l'ensemble, les qualités étaient relativement équilibrées. Seuls quelques vins ont été écartés.

Vainqueur de la dégustation, le Château Poujeaux, dans le Moulis, un domaine régulier qui n'est à vrai dire plus représenté dans l'association mais compte toujours parmi les meilleurs de cette catégorie. Poujeaux est un des plus anciens producteurs du Bordelais. Ce château, qui a été fondé en 1544, cultive aujourd'hui 70 hectares de vignobles des cépages habituels ici: cabernet sauvi-

gnon, merlot et petit verdot. Le vin est à fermentation spontanée. L'élevage se déroule en barrique, selon la recette bordelaise éprouvée, et les barriques neuves ne représentent en général qu'un tiers du lot. Après quelques déconvenues, le Château Poujeaux est aujourd'hui de nouveau en superforme. C'est du moins ce que montre le très convaincant 2019 (voir encadré).

Juste derrière, on trouve le Château de Pez, un saint-estèphe. Tout comme le Château Pichon-Lalande, un deuxième grand cru classé, il appartient à la maison de champagne Louis Roederer. Le Château de Pez est encore plus ancien que Poujeaux. Sa longue histoire a commencé en 1452. Le domaine comprend 42 hectares de vignobles contigus et le cabernet sauvignon en constitue la moitié, le reste étant fait de merlot, petit verdot et cabernet franc. Le Château de Pez produit régulièrement des vins de toute première classe qui, certaines années, rivalisent

allègrement avec des grands crus classés. C'est notamment le cas du puissant millésime 2019 qui a largement mérité son deuxième rang lors de la dégustation.

Un merlot qui tire son épingle du jeu

Au troisième rang, c'est une surprise. Le Château Doyac du haut-médoc, qui travaille en biodynamie, fait partie des crus bourgeois moins connus. Le domaine s'étend sur 28 hectares plantés aux quatre cinquièmes de merlot. C'est relativement atypique pour la région où, en principe, le cabernet sauvignon donne le ton. Le Château Doyac n'en cultive que 20%. Le propriétaire, Max de Pourtalès, entend produire des vins pas trop riches avec une part de bois neufs réduite à 20% maximum. Sa philosophie le porte à faire des vins qui se distinguent par une bonne fraîcheur, de la finesse et de l'élégance. Son millésime 2019 en est une bonne illustration. ■

Classement: d'excellents bordeaux à prix décents

La compétition entre les meilleurs crus bourgeois aura été serrée. Ce sont de simples nuances qui ont départagé les vainqueurs. A mentionner aussi, le meilleur rapport prix-qualité. Cela dit, les huit meilleurs crus valent tous le détour.

LE TRIO DE TÊTE

1er rang:

Château Poujeaux 2019, moulis

Ce château a réussi cette année-là un vin d'exception. Il séduit par un bouquet complexe de baies noires, de notes de graphite et de violettes. Au palais, la puissance se marie avec l'élégance. Tanins mûrs présents, bonne acidité, belle structure, longue note finale. Potentiel de maturation assuré pour plus de dix ans. Composé de 50% de cabernet sauvignon, 45% de merlot et 5% de petit verdot. **18,5/20 points, 32 fr. 10** www.schubiweine.ch

2e rang:

Château de Pez 2019, saint-estèphe

Un cru bourgeois grandiose et, à vrai dire, égal au vainqueur. Cette



année-là, il est composé de 51% de cabernet sauvignon, 43% de merlot, 3% de cabernet franc et autant de petit verdot. Le résultat dans le verre séduit même les palais les plus exigeants. Au nez des arômes de raisinets, des notes de tabac et des reminiscences florales. Dense au palais avec des tanins mûrs, frais, plein de finesse, équilibré et long en bouche. **18/20 points, environ 50 fr.** www.mmdsuisse.com

3e rang:

Château Doyac 2019, haut-médoc

Inattendu mais aucunement immérité: ce château largement inconnu a atterri parmi les meilleurs. Les atouts de ce vin consistent en une bonne tension, un bouquet noble et une harmonie parfaite. Un vin qui ne se distingue pas uniquement par sa puissance et sa concentration mais par l'élégance et la finesse. Note finale très longue. Le Doyac est fait de 75% de merlot et 25% de cabernet sauvignon. **17,5/20 points, 24 fr.** www.gerstl.ch

Numéro un prix plaisir:

Château Petit Bocq 2018, saint-estèphe

Le Petit Bocq est composé de 50% de merlot, 48% de cabernet sauvignon et 2% de petit verdot. Le millésime 2019 a séduit l'ensemble de notre jury en tous points lors de la dégustation: le vin arbore une robe pourpre intense et dévoile un nez de baies noires avec des notes épicées. Il est moyennement lourd et ses tanins sont bien présents. Riche en finesse et harmonieux. Belle longueur en bouche. **17/20 points, 22 fr. 60** www.divo.ch

QUATRE AUTRES GRANDS VINS

Château Labégorce 2019, margaux

Cette valeur sûre séduit aussi dans ce millésime. Production classique, une cuvée pas trop puissante et misant davantage sur la finesse, ce vin se présente avec un bouquet noble, une belle structure et une bonne longueur. Composition: 50% cabernet



sauvignon, 45% merlot, 3% cabernet franc, 2% petit verdot. **17/20 points, 38 fr. 50** www.moevenpick-wein.com

Château Chasse-Spleen 2019, moulis

Ce domaine est l'éternel rival de Poujeaux et ils figurent d'ailleurs dans la même appellation. En 2019, les deux crus sont relativement proches. Le Chasse-Spleen, composé de 52% de cabernet sauvignon, 40% de merlot, 6% de petit verdot et 2% de cabernet franc, arbore un beau bouquet de cerises noires et des notes de torréfaction épicées. Dense au palais, avec des tanins encore présents mais mûrs et une acidité moyenne. Belle longueur en bouche. **17/20 points, 32 fr. 50** www.globalwine.ch

Château Pibran 2019, pauillac

Le domaine est la propriété du groupe d'assurances Axa. Dans les vignobles, le merlot domine avec 54%, suivi du cabernet sauvignon

(45%) et du petit verdot (1%). Le millésime 2019 promet, comme l'indiquent ses caractéristiques: rouge rubis intense, notes de cassis et d'épices au nez, puissant, tanins bien présents, structuré, belle longueur. **17/20 points, 31 fr.** www.vogel-vins.ch

Château Le Boscq 2019, saint-estèphe

Le domaine fait partie des classiques du Médoc et fournit régulièrement des vins remarquables. Notamment en 2019: le nez dévoile des notes de groseilles noires et des arômes terreux. Beaucoup de corps avec des tanins présents, belle fraîcheur, bonne structure et longue finale. Encore un peu fougueux mais doté d'un beau potentiel de maturation. Le Château Le Boscq est composé à 46% de cabernet sauvignon, autant de merlot, 6% de petit verdot, 2% de cabernet. **17/20 points, 28 fr. 50** www.schubiweine.ch

La diolle, ou la résurrection d'un cépage

PATRIMOINE Elle avait été oubliée de tous. Mais elle n'avait pas pour autant entièrement disparu. Deux ceps, poussant au milieu d'un mur de pierres sèches, ont permis de faire renaître ce cépage autochtone valaisan. On vous raconte le retour à la vie de la diolle

GRÉGOIRE BAUR
@GregBaur

La surface plantée dans le monde ne se compte pas en hectares, mais en mètres carrés. Quelques centaines seulement, au cœur du vignoble valaisan. La diolle, cépage blanc autochtone, est une miraculée. On l'a durant de nombreuses décennies pensée disparue. On avait même oublié qu'elle existait. Mais sur la rive droite du Rhône, entre Conthey et Savièse, deux ceps, ancrés au milieu d'un mur de pierres sèches, faisaient de la résistance. Et allaient permettre de redonner vie à ce cépage.

Un cépage né sous X

Nous sommes en 2007, l'ampélogue et généticien de la vigne José Vouillamoz travaille sur une banque de données des profils ADN des cépages plantés en Suisse. Dans ce contexte, il lance un large appel à la population pour qu'elle lui signale les étrangetés du vignoble helvétique. C'est ainsi que Germain Héritier, de Savièse, le contacte pour

signaler deux ceps qu'il ne peut identifier. «Il a pu me certifier qu'ils étaient déjà présents en 1946, car il se souvenait que les murs en pierres avaient été reconstruits autour de ces ceps», indique José Vouillamoz.

Les premiers tests ADN ne donnent rien. Le cépage est inconnu. Mais l'ampélogue n'abandonne pas, il approfondit ses recherches. «Il est finalement apparu que ce cépage inconnu était certainement un enfant de la rëze... donc un cépage valaisan», souligne José Vouillamoz. Il scrute dès lors la littérature pour chercher les enfants connus de la rëze. Et c'est dans un dictionnaire encyclopédique de 1903 qu'il découvre le nom de la diolle, un cépage qui rassemble tous les critères de celui qu'il est en train d'étudier. «La description des feuilles et des grappes correspondait parfaitement», se remémore le Valaisan. Il poursuit: «Les vignerons de l'époque pensaient qu'elle était issue d'un croisement entre la rëze et le chasselas.» Une hypothèse que José Vouillamoz a pu écarter... sans jamais trouver le deuxième parent de la diolle. Mais en



Le nom de la diolle était mentionné dans un dictionnaire encyclopédique qui date de 1903. Le généticien de la vigne José Vouillamoz a pu retracer son histoire et la faire renaître avec le vigneron Didier Joris. (LOUIS DASSELBORNE POUR LE TEMPS)

constatant que ce cépage était déjà évoqué, dans la région de Sion, dans certains documents datant de 1654.

Une fois la diolle identifiée, il fallait la faire renaître. José Vouillamoz contacte alors le vigne-

ron-éleveur de Chamoson Didier Joris. Ensemble, ils plantent, en 2013, quelques centaines de ceps sur une parcelle de 300 mètres carrés. Une année plus tard, la vigne périclite. «Il y a eu un rejet de greffe», précise José Vouilla-

moz. Mais les deux hommes remettent l'ouvrage sur le métier en 2015, en utilisant un autre porte-greffe. Deux ans plus tard, c'est la première vendange. «Nous avons récolté une grappe», rigole l'ampélogue. Mais Didier Joris

la vinifie pour produire 35 millilitres seulement. Les deux amis peuvent en boire une petite gorgée chacun: la diolle est ressuscitée!

Depuis, les aléas ont été nombreux: gel, grêle ou encore vandalisme. Mais les récoltes sont tout de même de plus en plus importantes au fil des années et la surface plantée a grimpé à 566 mètres carrés, cultivés en bio et travaillés avec un cheval. «En 2022, nous avons réalisé une récolte quasi industrielle... On pourra faire 150 ou 200 bouteilles», lance d'un air malicieux José Vouillamoz. Pour conserver les caractéristiques du cépage, dont les notes florales et d'agrumes rappellent la petite arvine et dont l'acidité dépasse celle déjà très prononcée de la rëze, l'élevage se fait en dame-jeanne et le bouchage au moyen d'une capsule à vis.

Et comment déguster ce vin unique? Il faut contacter Didier Joris ou José Vouillamoz. «Mais aussi votre banquier pour obtenir un prêt», lance dans un éclat de rire l'ampélogue. Il faut dire que la rareté et le travail fournis font grimper le prix de la bouteille au-delà de 100 francs. Un certain coût, certes. Mais l'histoire a-t-elle un prix? ■

Le changement climatique vu comme une chance

NOUVELLES VIGNES Aurelio Montes, l'un des producteurs de vin les plus connus d'Amérique du Sud, a modifié ses pratiques pour son vignoble situé dans le Sud tempéré. Quand la tradition s'adapte aux défis écologiques

WOLFGANG FASSBENDER, NZZ

A Mendoza, en Argentine, l'eau revient souvent dans les conversations. Avoir un sol et une vigne suffisamment humides préoccupait déjà les cultivateurs de la région il y a bien des décennies, comme en témoignent les ingénieux systèmes d'irrigation aménagés dans le vignoble et toujours utilisés. Après la pluie, il suffit d'ouvrir les écluses pour remplir les canaux. Mais tout le monde est conscient que ce n'est qu'une oasis au milieu d'une région de steppes et de désert. La production de vin sera-t-elle encore une réalité, dans cinquante ans, à la

même échelle qu'aujourd'hui? Gustavo Hörmann, producteur responsable de la cave argentine Kaiken, propriété d'Aurelio Montes, hausse les épaules.

Peut-être était-ce déjà discutable, il y a quelques siècles, de planter de la vigne dans une région pareille. Pourtant, les vins argentins et chiliens se sont fait un nom, et pas seulement ceux d'Aurelio Montes, qui dirige des sociétés dans les deux pays. Les viticulteurs doivent juste surveiller que l'alcool ne prenne pas le dessus. A Mendoza, les vins atteignent rapidement 14 ou 15%, de même qu'à Santa Cruz, dans la vallée chilienne de Colchagua, elle aussi marquée par la sécheresse et les fortes températures. Impossible de se passer d'irrigation. Par chance, il est possible de mesurer l'humidité des feuilles de la vigne et d'économiser ainsi de l'eau. Malgré cela, à quelques semaines des vendanges, le niveau des

réservoirs est déjà bien bas. Cela ira encore pour 2023, qui promet d'être une bonne année. Mais qu'en sera-t-il en 2033?

L'archipel de Chiloé, nouveau paradis viticole?

Il se pourrait bien que d'ici là tout le monde ne parle que de l'archipel de Chiloé, situé à 1200 kilomètres au sud de Santiago, la capitale. Alors qu'en métropole, il fait régulièrement 30 °C, on ne mesure guère plus de 20 °C sur ces îles. Un bateau assure la traversée vers Mechuque. On y sert des huîtres sauvages, les dauphins l'escortent. On se retrouve dans un décor où la nature, il y a peu encore, était à peu près intacte.

Aurelio Montes raconte qu'il a examiné l'archipel de Chiloé en détail. Il a appelé des experts, réalisé des études, planté 2 hectares de vigne en 2018. Sur ces terres en pente douce ont ainsi poussé, outre le classique sauvignon blanc, du riesling, du gewurztraminer ou encore de l'albariño. Avec des précipitations dépassant nettement les 2000 millimètres, soit une bonne dizaine de fois plus qu'à Mendoza, l'humidité requise est bel et bien assurée. Pour l'instant, les teneurs en sucre sont trop faibles pour pouvoir envisager d'élever des vins «normaux». On atteindrait au mieux 9,5 ou 10% d'alcool; pour produire des vins mousseux, ce serait en revanche une bonne base. S'il n'existe pas encore de vin de Chiloé dans le commerce, des expériences de vinification sont en cours. Ce vignoble insulaire représente un pari sur le futur. En attendant, il est déjà possible de montrer aux curieux d'authentiques vignes dans une région dite «cool climate» – avec des huîtres en abondance, du crabe royal tout juste pêché, et des vins de la vallée de Colchagua. ■



Aurelio Montes au milieu de sa cave à fûts: le viticulteur expérimente le développement d'un nouveau vignoble dans un climat plus frais de l'Amérique du Sud, sur l'archipel de Chiloé. (DR)

PUBLICITÉ

MONDOVINO
Le vin comme tu l'aimes.

*CHILE MAIPO ALMAVIVA
BARON PHILIPPE DE
ROTHSCHILD ET VIÑA
CONCHA Y TORO 2020,
75 CL

145.50
(10 CL = 19.40)

19
Wein
Wisser

*MARGAUX AOC 2^{ème}
GRAND CRU CLASSÉ
CHATEAU RAUZAN-SÉGLA
2006, 75 CL

115.-
(75 CL = 15.33)

92
Robert
Parker

*SAINT-EMILION AOC
GRAND CRU
CHATEAU PÉBY FAUGÈRES
2015, 75 CL

139.-
(10 CL = 18.53)

98
James
Suckling

*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

coop
Pour moi et pour toi.

8 VINS ET SAVEURS

Ces vieux millésimes des plus exigeants

PRATIQUE Les flacons historiques fascinent bon nombre d’amateurs. Mais les vins matures ne sont pas tous un ravissement et bien des bouchons sont dans un état déplorable. Pour s’assurer de la qualité de ce qu’on va boire, mieux vaut s’en remettre à des experts

WOLFGANG FASSBENDER, NZZ

Giuseppe Lo Vasco se souvient bien des bouteilles de vieux millésimes qu’il a débouchées du temps où il œuvrait au Badrutt’s Palace de Saint-Moritz. «Le plus ancien était un Château Margaux 1959», raconte le sommelier. A son poste actuel, le restaurant Mammertsberg de Freidorf (TG), il a même vu mieux: un client est arrivé avec un Castillo Ygay 1924 sous le bras. «Génial, j’ai pu en goûter un peu.» Cela dit, les dégustations de vieux millésimes n’assurent pas toujours un enchantement du palais. Débouchés à la maison ou au restaurant, les flacons historiques exigent beaucoup de tact et de doigté. Les bouchons ne sont pas toujours en bon état, parfois le vin contient des matières en suspension et souvent les attentes des dégustateurs – une expérience unique! – ne correspondent pas à la saveur effective.

Le bouquet d’un vieux vin reste souvent très mesuré avant de s’ouvrir lentement

«La tâche essentielle du sommelier consiste à communiquer sans relâche avec le client pour comprendre ce qu’il souhaite exactement boire», insiste Giuseppe Lo Vasco. Il arrive qu’un client soit déçu parce qu’il a adoré un bordeaux de 2009 et goûte ensuite un vin de la même appellation d’origine trente ans plus vieux. Les millésimes anciens nécessitent de l’accoutumance. Beaucoup de rouges très mûrs peuvent avoir des nez évoquant des feuilles fanées, le cuir ou le tabac. Il s’agit donc d’apprécier également ces arômes dits tertiaires, tout comme le fait que le bouquet d’un vieux vin reste souvent



Quand la bouteille doit-elle être ouverte? Comment? Faut-il aérer le vin? La dégustation d’un nectar mature requiert bien souvent l’expertise d’un sommelier pour l’apprécier à sa juste valeur. (TURBINADO/GETTY IMAGES)

très mesuré avant de s’ouvrir lentement. Ceux qui apprécient les explosions fruitées trouvent rarement leur compte avec de vieux millésimes qui ne peuvent cacher leurs tempes blanchies par l’âge. Une fois qu’on a arrêté son choix, il s’agit de définir une procédure. Quand la bouteille doit-elle être ouverte? Comment? Faut-il aérer le vin? «Nous avons la chance de disposer d’un salon pour l’apéritif où l’on commence par les amuse-bouche, commente l’expert Giuseppe Lo Vasco. On en profite pour remettre au client les cartes des mets et des vins, puis prendre la commande.» Cela laisse du temps pour, le cas échéant, aller chercher à la cave un vieux millésime, l’ouvrir et le carafier.

Pour les vins pas trop anciens ou pour les rouges très tanniques, carafier s’avère souvent la bonne option. Un petit apport d’oxygène permet au vin de s’épanouir.

Le risque d’un choc mortel

Mais pour des vins très anciens, l’opération peut avoir l’effet exactement contraire. Après cinquante, soixante ans et plus en cave, l’arrivée d’air peut souvent occasionner au vin un choc dont il ne se remet pas. Il est mort. Mieux vaut donc le verser tout droit dans le verre. Avec précaution, bien sûr, pour retenir le dépôt. Cela dit, avant de verser, il faut extraire le bouchon. Avec un tire-bouchon normal, il est difficile de le faire sans réduire le liège en miettes pour,

ensuite, verser le précieux liquide à travers une passoire ou un filtre. L’idéal est de se servir d’un tire-bouchon Durand, un ustensile qui possède, outre sa mèche hélicoïdale, deux clips assurant la cohésion du bouchon entre le liège et le verre. «Au Mammertsberg, nous avons aussi une pince à porto, poursuit Giuseppe Lo Vasco. Je ne l’utilise bien sûr que lorsque je m’attends à avoir des problèmes avec un tire-bouchon ordinaire.» Mais attention: chauffer vigoureusement la pince pour casser proprement le col sous l’effet du choc thermique est une affaire de professionnels. Si l’on n’en a pas sous la main, mieux vaut laisser la vieille bouteille au cellier et opter pour des flacons plus jeunes. ■



Le tire-bouchon à lames est idéal pour ne pas endommager les bouchons anciens. (DR)

Conseils pour déguster un vin ancien

- 1 Choisir la bonne bouteille pour la bonne occasion.
- 2 Au restaurant, mieux vaut commander les vieux millésimes à l’avance.
- 3 Si possible, renoncer à des vins au contenu trouble. Un niveau de remplissage bas peut, quant à lui, indiquer une oxydation.
- 4 Déboucher la bouteille précautionneusement: pour des bouchons fragiles, opter pour un tire-bouchon à lames.
- 5 A noter en cas de décantage ou de carafage: de vieux vins ne supportent pas toujours une oxygénation brutale. ■

Un bon vin n’a pas besoin d’être cher

DÉCRYPTAGE Jusqu’où peut aller un bon prix pour un bon vin? C’est là une question éminemment personnelle. Nous nous sommes adressés à trois Masters of Wine pour savoir dans quels vignobles on peut s’attendre aux plus intéressantes découvertes

PETER KELLER, NZZ

Le Master of Wine (MW) Philipp Schwander fête un anniversaire important: il y a 20 ans, il a fondé son propre commerce de vins Selection Schwander. Sa philosophie a trouvé un excellent écho auprès des clients: proposer de bons vins à un prix abordable. «Chez moi, les vins pour tous les jours sont entre 11 et 15 francs», précise Philipp Schwander. En dessous de ce prix, la qualité baisse nettement, notamment parce que l’élevage en barrique, particulièrement important pour les vins rouges, n’est plus possible. Pour ce spécialiste, l’Espagne reste un eldorado pour des crus avantageux d’une certaine qualité. Parfois, on trouve également de bonnes affaires dans le Sud de la France et – étonnamment – dans le Bordelais. Ce que ne peut que confirmer Jan Schwarzenbach, MW. Ce directeur de la vente directe de vins chez Coop

a déjà trouvé de bons crus pour 10 francs sous l’appellation bordeaux-supérieur. En revanche, il faudra peut-être déboursier 25 francs pour la prestigieuse région de Saint-Julien, ce qui reste toutefois une bonne affaire. «Le prix dépend fortement de l’origine», ajoute Jan Schwarzenbach. Paul Liversedge, MW, estime lui aussi qu’un vin payé 25 francs peut encore être avantageux. Pour le fondateur du commerce de vins Real Wines, les meilleurs exemples dans le domaine avantageux viennent de régions viticoles moins connues comme l’Argentine, l’Afrique du Sud, la Loire ou des régions oubliées d’Italie, notamment les Abruzzes, les Pouilles ou la Sicile.

Des coûts de production très variables

Le prix d’un vin dépend de nombreux facteurs. Les coûts de production de crus «ordinaires» vendus jeunes sont relativement bas, mais sont bien entendu plus élevés pour les vins rouges, dont la production est plus complexe. Selon Philipp Schwander, les seuls coûts de production dépassent toutefois rarement 12 francs par bouteille, même pour un fameux bordeaux. Ces coûts augmentent si le vignoble est en



L’Espagne est un eldorado pour les vins bon marché. Ici, la région viticole du Ribera del Duero. (LUIS DAVILLA/IMAGO)

forte pente, si l’on a dû procéder à des éclaircissements, si le vin est élevé en barriques neuves et selon le pays dans lequel les salaires sont versés. La Suisse, par exemple, connaît des coûts salariaux élevés. «Les écarts de prix considérables pour de nombreux vins sont toute-

fois la conséquence de la forte demande à l’échelle mondiale», souligne Jan Schwarzenbach. Et de citer quelques exemples: ces dernières années, les bourgognes sont devenus extrêmement chers, tout comme les barolo du Piémont. Et pour un bordeaux grand cru, on n’aura rien en

dessous de 500 francs la bouteille. Ces vins nobles n’ont plus besoin de publicité. Mais développer un cru pour en faire une marque reconnue requiert des investissements importants en termes de marketing. Ce que font notamment d’importantes maisons de champagne et les producteurs de rosés de Provence, aux prix souvent surfaits, comme nous le confie Paul Liversedge.

Arômes et nuances

Indépendamment du prix, un bon vin ne devrait jamais être terne, mais offrir une certaine richesse d’arômes et de nuances. Selon Philipp Schwander, ce n’est pas toujours le cas pour les vins à bas prix, mais cela représente aussi un défi et une opportunité pour les négociants en vins. Pour Paul Liversedge, on aura du plaisir à un vin avec «une personnalité affirmée» et un «caractère» qui le font sortir du lot. Enfin, selon Jan Schwarzenbach, un bon vin doit non seulement être équilibré et offrir une certaine complexité, mais aussi être typique du cépage et de sa région d’origine. Cela est certainement aussi possible pour des vins avantageux – même si on doit souvent les chercher comme la fameuse aiguille dans une botte de foin. ■