

Supplément

# Vins & saveurs

Terroirs d'exception



(COURTOISIE, 3 OCTOBRE 2023, PIERRE MONTAVON POUR LE TEMPS)



Retrouvez 1500 références de vins au



CLUB DES AMATEURS  
DE VINS EXQUIS

## OFFRE SPÉCIALE

Jusqu'au 31 décembre 2023\*

10% de rabais en ligne avec le code  
*geographieliquide*

\* non cumulable et hors spiritueux

w w w . c a v e s a . c h • i n f o @ c a v e s a . c h • 0 2 2 3 5 4 2 0 2 0



# VINS ET SAVEURS 3

## Le vin vu par... Marie Robert

**GASTRONOMIE** Quel est le rapport que la cheffe du Café Suisse entretient avec le monde vinicole? Quel est son cru préféré? Et l'accord parfait mets-vin, quel est-il, selon elle? Elle vous dit tout

PROPOS RECUEILLIS PAR GRÉGOIRE BAUR  
@GregBaur

**S**on domaine, à elle, c'est la gastronomie. Au Café Suisse, son restaurant du cœur de Bex, Marie Robert laisse place à son imagination pour créer ses plats et le décor de son établissement, qui change chaque saison. Mais nous, ce qui nous intéresse, ce n'est pas sa cuisine, c'est la relation qu'elle entretient avec la boisson qui accompagne ses plats: le vin. La cheffe nous coupe tout de suite: «Je vais faire de mon mieux, mais c'est le domaine de mon associé Arnaud Gorse. Nous travaillons en binôme et c'est lui qui me guide en ce qui concerne les vins.» Et ce binôme va encore plus loin, puisque Marie Robert assure qu'en matière de vins son chef-sommelier la connaît mieux qu'elle ne se connaît elle-même. Il sera d'ailleurs à ses côtés pour lui souffler quelques répliques et même répondre à sa place à certaines questions.

### INTERVIEW

**Le vin pour vous, c'est...** Un plaisir, un accord, un moment de partage. Mais surtout, c'est quelque chose qui va finir le plat.

**Un vin qui vous a bouleversé? Oula...** Je ne sais pas. Et toi Arnaud? «Sans hésiter, une Romanée-Conti, en 2009, répond le sommelier. Il m'a fallu quarante ans pour pouvoir déguster ce vin mythique, ça met un peu de pression. C'est comme un gamin qui rêve d'une voiture pendant vingt ans, lorsqu'il l'a enfin, c'est dingue. C'était un vin incroyable, un moment incroyable... tout a été fait pour que ce le soit.»

**Un souvenir marquant lié au vin?** Le premier anniversaire de ma fille. Nous avons ouvert une bonne bouteille pour célébrer ce moment. Le vin faisait partie de la fête.

**Votre péché mignon vinicole?** (Silence de réflexion) «Toi, tu aimes le Chassagne-Montrachet», souffle Arnaud Gorse. C'est vrai, j'aime bien les chardonnays de cette appellation de Bourgogne. Je vais donc dire le Chassagne-Montrachet.

**Un repas sans vin, c'est comme...** Un repas sans sel. Même s'il est de moins en moins primordial et que de nombreux chefs proposent des accords sans alcool, avec des cock-



L'accord mets-vin parfait selon Marie Robert? «Un morceau de gruyère et un vieux chasselas». Pour la cheffe du Café Suisse à Bex, le vin est l'élément indispensable qui «va finir le plat». (FLORENCE WOJTYCZKA POUR LE TEMPS)

tails ou même du thé, pour moi il manque quelque chose si un restaurant gastronomique ne propose pas de vins.

**Le meilleur accord mets-vin, selon vous?** C'est lorsque le vin sublime le plat et inversement. Mais s'il fallait ne choisir qu'un accord, ce serait celui entre un morceau de gruyère et un vieux chasselas. «On peut aussi imaginer un super pinot noir avec un poisson, ajoute le chef-sommelier. Ça change un peu.»

**Votre dernière découverte vinicole?** Pour cette question, il faudra demander à Arnaud. (Rires) «Un complet valaisan, celui du Clos de Tsampéhro, à Flanthey en Valais, indique Arnaud Gorse. C'est un très grand vin. On voyage vraiment avec ce nectar.»

**Plutôt vin suisse ou vin étranger?** Les deux! Il y a de magnifiques vins suisses, mais on aime aussi voyager.

**Le vin suisse qui gagnerait à être connu?** «La petite arvine est un

cépage incroyable, souligne Arnaud Gorse. Et ce cépage commence à s'exporter. Il a été planté en France, dans les Côtes du Rhône, par l'œnologue Caroline Frey. Le chasselas aussi devrait être plus connu, tout comme le cornalin. Finalement, tous les cépages autochtones suisses méritent une plus grande renommée.»

**Les trois vins qu'un restaurant doit absolument avoir dans sa cave?** Là encore, Arnaud Gorse se

charge de la réponse: «Il faut absolument du chasselas. Et particulièrement le Grand Cru Yvorne, du Château Maison Blanche, à Yvorne. Il est minéral et carbonique, comme on les aime. Il faut aussi un gamay vieilles vignes, comme celui des Frères Dutruy à Founex. Il est incroyable, tout en concentration, plein de fruit et d'épices. Enfin, une jolie syrah est également indispensable, à l'image de celle du domaine Denis Mercier, à Sierre. ■

## Sommaire

**Interview** Quand la cheffe Marie Robert parle de vin aux côtés de son sommelier et associé Arnaud Gorse **ci-dessus**

**Reportage** A la découverte des vignes jurassiennes, fabuleux terroir viticole de 18 hectares en quête de notoriété **pages 4, 5**

**Transmission** Les Simonet, une histoire de vin et de famille au cœur du Vully **page 7**

**Dégustation** Parmi 40 crus européens, quels vins mousseux tirent leur épingle du jeu? **page 8**

**Terroir** La résurrection de la grosse arvine, un cépage autochtone valaisan d'exception **page 9**

**Saveur** Le retour du safran en Valais: quand des passionnés ravivent une culture unique en son genre **page 11**

## Impressum

**Vins et saveurs** est le fruit d'une collaboration entre «Le Temps» et «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 (traduction), Anne Wyrsh et Olivia Wermus Genevay (iconographie), Sébastien Cretton et Stéphane Visinand (publicité régionale).

**«NZZ am Sonntag»:** Anja Burri, Daniel Foppa, Christoph Zürcher (rédaction en chef par intérim), Peter Keller et Wolfgang Fassbender (rédaction), Hanspeter Hösli (conception et graphisme), Sonia Favre et Lea Truffer (iconographie).

**NZZone:** Anne-Sandrine Backes (publicité nationale) et Michael Zweifel (vente).

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



# 4 VINS ET SAVEURS

Olivier et Sylvie Fleury (photo du milieu), à la tête du Clos des Cantons, dans leur vignoble de Buix.  
(3 OCTOBRE 2023)



Hervé Schaffter, dans sa vigne située dans l'enceinte du château de Porrentruy.  
(3 OCTOBRE 2023)



## Dans le canton du Jura, au cœur

**VITICULTURE** Difficile, à première vue, d'imaginer que le Jura est un canton producteur de vins. Pourtant,

TEXTE: GRÉGOIRE BAUR  
PHOTOS: PIERRE MONTAVON POUR LE TEMPS  
@GregBaur

Sur l'une des tours du château, l'écusson du canton de Bâle-Campagne trône fièrement. De quoi induire en erreur le visiteur inattentif. Car l'édifice est implanté en plein cœur du Jura, surplombant la ville de Porrentruy. Au pied de sa façade sud, loin du regard des touristes qui viennent plonger dans l'histoire du lieu, une parcelle est bichonnée par Hervé Schaffter. Il y a planté du sauvignac et du souvignier gris. Le second prenant une teinte plus rosée lorsqu'il mûrit, le Jurassien a tout fait pour que l'écusson de son canton se dessine sur la parcelle de 500 mètres carrés, durant les jours précédant les vendanges. Car, oui, Hervé Schaffter est vigneron. Et, oui, on fait du vin dans le Jura. «C'est un endroit vraiment préservé, un peu hors du temps, décrit Hervé Schaffter. De temps en temps, l'après-midi, on entend les prisonniers de la prison adjacente qui jouent au basket. C'est assez drôle.» Au milieu des ceps, des herbes aromatiques reprennent leur droit sur cette parcelle ayant abrité, par le passé, un potager. «Actuellement, c'est la seule

vigne que j'ai conservée», indique Hervé Schaffter. Estimateur immobilier, le Jurassien fait du vin par passion, dans le garage de la maison familiale transformé en cave, à Bassecourt. En ajoutant à sa propre production les raisins qu'il achète à d'autres vignerons, il produit environ 2000 bouteilles par année. Une production plus qu'anecdotique. Mais représentative de ce qu'est le vignoble jurassien: un confetti de 18 hectares répartis entre l'Ajoie et la vallée de Delémont, et représentant 0,1% du vignoble de notre pays. «Le plus grand petit vignoble de Suisse», résume Hervé Schaffter, dans un sourire.

### Un confetti de 18 hectares entre l'Ajoie et la vallée de Delémont

Connu pour les Franches-Montagnes, la damassine ou encore la Saint-Martin, le Jura n'est historiquement pas une grande terre viticole. Pour le profane, il est d'ailleurs difficile d'imaginer que la vigne peut s'épanouir dans ce canton. Mais c'est mal connaître sa géographie. Car une

fois les hauts plateaux passés, le Jura s'aplatit dans sa partie septentrionale. Le vignoble jurassien est ainsi majoritairement situé à une altitude ne dépassant pas les 500 mètres. Les comparaisons fusent au gré de nos rencontres, les vignes de nos interlocuteurs étant plantées tantôt à une altitude identique à celle du lac de Bienne, tantôt à celle du Léman.

#### «C'est une fierté de pouvoir faire du vin dans le Jura»

En sortant du petit village de Sohyères, situé aux portes de Delémont, la route serpente au milieu des champs. Sur la gauche apparaissent soudainement des vignes. Ce vignoble, c'est celui de la famille Blatner. Silvia et son ex-mari Valentin font partie des pionniers en ce qui concerne la viticulture jurassienne moderne. «C'est une fierté de pouvoir faire du vin dans le Jura», reconnaît Silvia, alors que son petit-fils s'amuse à côté d'elle dans la serre adjacente à la maison familiale et que sa fille Olivia – qui, après avoir terminé sa formation de vigneronne en 2021, est en train de reprendre le domaine – s'occupe de la récolte du millésime 2023. Venu de Bâle-Campagne, le couple a planté ses premiers ceps en 1991. «Le Jura, qui n'avait pas encore de grandes surfaces viticoles, nous a

accueillis les bras ouverts pour que l'on vienne faire nos recherches et planter des vignes résistantes aux maladies, dans ce jeune canton», indique l'œnologue.

Car l'histoire du vignoble jurassien est intrinsèquement liée à celle de son canton. Rembobinons. Jusqu'à la fin du XIXe siècle, la région qui forme aujourd'hui le Jura abrite des vignes. A travers le canton, quelques rues aux noms équivoques rappellent d'ailleurs, aujourd'hui encore, ce passé. C'est la prolifération du phylloxéra – parasite de la vigne originaire des Etats-Unis et ayant provoqué une grave crise dans le vignoble européen dès le milieu des années 1860 – qui mettra un terme à cette culture dans cette contrée. A cette époque, la région est rattachée au canton de Berne. «Le cadastre était bloqué et tous les terrains viticoles étaient situés autour des lacs», détaille Hervé Schaffter, qui a travaillé durant quinze ans à l'Etat jurassien, comme responsable de l'estimation agricole et viticole. Impossible donc de planter ne serait-ce qu'une parcelle dans la région.

Tout change en 1979. Le Jura devient le 26e canton suisse. «Tout est devenu possible», sourit Hervé Schaffter. Il a fallu attendre une dizaine d'années pour que les pre-

mières vignes soient plantées. Ce sera notamment le cas, en 1988, au lieu-dit «Les Cantons», à Buix, en Ajoie. Un nom de lieu qui sera repris pour donner naissance au Clos des Cantons. Historiquement coopérative, avant d'être en mains du géant Fenaco, le domaine est, depuis 2007, propriété de la famille Fleury. A sa tête, aujourd'hui, la deuxième génération: Olivier, 34 ans, et sa femme Sylvie. «C'était culotté, à l'époque, de se lancer dans l'aventure de la vigne, rigole Olivier. Mais ça a fonctionné.»

#### Les cépages hybrides comme ADN

Le Jura n'ayant plus d'historique lié à la vigne depuis près d'un siècle et demi, tout était à faire. A inventer même, avec les avantages et les inconvénients qui vont avec. «Il n'y avait pas la pression des aïeux ou des connaissances pour imposer un style de viticulture, souligne Olivier Fleury. Mais, a contrario, ce côté novateur et l'absence d'histoire viticole du canton engendraient des réactions quasi unanimes au sein de la population: les gens étaient sûrs que le vin jurassien ne pourrait pas être bon.»

C'est dans ce contexte que la viticulture moderne a pris son envol dans le Jura. Et, petit à petit, elle s'est créée son histoire récente, influencée tant



## VINS ET SAVEURS 5



Silvia Blattner, l'une des premières à avoir planté de la vigne dans le Jura au début des années 1990, et sa fille Olivia, qui est en train de reprendre le domaine familial. (COURFAIVRE, 3 OCTOBRE 2023)

# d'un vignoble plus que méconnu

depuis plus de trente ans, la surface viticole grandit. Reportage dans «le plus grand petit vignoble de Suisse»

par celle de la viticulture romande que par l'alménique. En 2016, le Jura s'offre ainsi son AOC. Pour obtenir l'appellation, les vins doivent contenir au moins 90% de jus de raisins jurassiens. Peu importe le cépage – ou presque –, la législation étant très permissive sur le sujet. Et, profitant de l'absence du poids de la tradition, le Jura en a profité pour faire un texte favorisant l'innovation, «en permettant l'intégration au fil du temps de nouveaux cépages à la liste des cépages autorisant la production de vins AOC», souligne le canton sur son site internet. Offrant ainsi, «contrairement à des régions viticoles suisses plus traditionnelles et plus restrictives, des perspectives à de nouvelles obtentions issues de recherches tant privées que publiques et adaptées aux conditions de production de la région». Comprenez: les nouveaux cépages résistants aux maladies.

Si, en Suisse romande, ces cépages peinent encore à s'imposer – contrairement à la Suisse alémanique –, dans le Jura ils sont l'essence même du vignoble. Le Valais a la petite arvine et le cornalin, le canton de Vaud a le chasselas, Neuchâtel a le pinot noir et l'œil-de-perdrix, eh bien le Jura, lui, a les PIWI (abréviation provenant de l'allemand et désignant les cépages tolérants ou résistants aux maladies).

Et celui que l'on retrouve chez tous les vigneron du canton – réunis dans une association d'une huitaine de membres depuis 2019 – c'est le cabernet jura, un cépage issu d'un croisement entre le cabernet franc et une variété résistante aux maladies cryptogamiques. Un cépage créé par... la famille Blattner.

## Le Jura n'ayant plus d'historique lié à la vigne depuis près d'un siècle et demi, tout était à faire

«Créer des nouveaux cépages, c'est comme une passion», glisse Silvia Blattner. «A l'époque, nous ne voulions pas planter de cépages traditionnels comme le pinot noir ou le chasselas, qui demandent entre 8 et 14 traitements bios par saison. On a ainsi commencé à faire des croisements pour obtenir des cépages résistants aux maladies, qui ne demandent que deux ou trois traitements avec des produits bios, et avec lesquels on pouvait faire du bon vin», souligne-t-elle. Enlever le pollen des

fleurs, y insérer celui désiré, ramasser les pépins qui en sont issus, les faire sécher, les planter, puis à terme sélectionner les plants les plus résistants: créer un cépage demande du temps. «Il n'y a peut-être que 2% des plants qui survivent. Ensuite, on les fait multiplier par un pépiniériste», détaille la vigneronne.

Le nombre de créations de la famille Blattner ne se compte plus. Certains cépages n'ont pour nom qu'un numéro et ne seront jamais produits à grande échelle. D'autres font déjà partie de «l'inventaire» des vignobles suisses et même internationaux, à l'image du sauvignac ou du cabernet blanc, que l'on retrouve en Allemagne, en France et même aux Etats-Unis. Et cette aventure va continuer, assure Silvia Blattner. Et pour cause: «On peut toujours améliorer la résistance des cépages, d'autant plus que les maladies évoluent et deviennent plus agressives, au point d'attaquer même les cépages résistants actuels.»

Dans ce monde des cépages résistants, le Clos des Cantons est «le petit retardataire», bien qu'il soit l'un des deux plus grands domaines du canton (avec celui de la famille Blattner) avec ses 7 hectares. «Mais on veut s'y mettre gentiment», promet Olivier Fleury, assis à la table du caveau de dégustation d'Alle, village qui jouxte

Porrentruy. A ses côtés, Sylvie, employée de commerce de formation, avoue être tombée dans le monde viticole par amour pour Olivier. Mais aujourd'hui, c'est elle qui est notamment chargée de la vente des vins du domaine, vinifiés à Liesstal dans le canton de Bâle-Campagne, à environ une heure de la cave d'Alle.

### Casser les vieux préjugés

Quand elle se rend dans des foires ou autres manifestations pour mettre en avant les produits du domaine – qui a aussi un élevage de porcs et des pruniers pour faire de la damassine –, Sylvie constate l'étonnement des visiteurs face à des vins provenant du Jura. «Ça reste une curiosité», dit-elle. Et de poursuivre: «Une fois cette première émotion passée et les vins dégustés, tout le monde est surpris de la qualité.» Cette année, le Clos des Cantons est passé à un cheveu de décrocher une médaille d'argent lors d'Expovina, à Zurich, avec son assemblage mêlant riesling-sylvaner et pinot gris. Une distinction que le couple poursuit comme un rêve, qu'il espère voir devenir réalité très rapidement.

En ce qui concerne l'aspect commercial, la trentenaire assure qu'il est parfois plus facile de vendre ces produits à des clients provenant d'autres cantons, «certains Jurassiens ayant

eu par le passé de mauvaises expériences avec les vins locaux». Et les habitudes prises ces dernières décennies peinent à changer. Il faut dire que les vigneron jurassiens font face, même dans leur coin de pays, à une rude concurrence provenant du Valais ou du canton de Vaud, où la production est sans commune mesure avec la leur. Mais les mentalités évoluent, les autorités jouent le jeu du local lors de leurs réceptions, de plus en plus de restaurants proposent des vins jurassiens sur leur carte et la jeune génération s'y intéresse également. De quoi voir l'avenir avec sérénité? Le vignoble jurassien devrait en tous les cas continuer de croître ces prochaines années, pour atteindre les 20 hectares.

Dans le salon de sa maison de Bassecourt, Hervé Schaffter nous fait déguster quelques-uns de ses crus. La curiosité que représentent les vins jurassiens devient une belle surprise. Le vigneron-encaveur avoue espérer que la notoriété des nectars du Jura prendra l'ascenseur. «Cela permettrait de montrer que le Jura a quelque chose de plus à offrir que la Saint-Martin et la damassine, appuie-t-il. Le vin fait partie de ce nouveau canton du Jura qui évolue très rapidement, et dont les préjugés et les clichés disparaissent au fil des ans.» ■





# CRÉATEUR DU BRUT DEPUIS 1874

VRANKEN POMMERY SUISSE SA  
Avenue de la Gare - 10 - CH - 1003 Lausanne  
Tél. 021 643 13 13 - E-mail : [info@vrankenpommery.ch](mailto:info@vrankenpommery.ch)

  
CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
À REIMS-FRANCE



# Une histoire de famille

**VITIVINICULTURE** Au cœur du Vully, la deuxième génération de Simonet a repris les rênes du domaine Le Petit Château il y a sept ans. Si les parents se sont effacés, ils continuent d'œuvrer au sein de la cave, reconnue par les critiques internationaux



La cave de la famille Simonet se trouve à Môtier (FR), au cœur du Vully. (3 OCTOBRE 2023, GUILLAUME PERRET POUR LE TEMPS)

GRÉGOIRE BAUR  
@GregBaur

La photo trône à l'entrée du caveau de dégustation. Elle résume à merveille ce qu'est le domaine Le Petit Château: une cave familiale. Sur le cliché, les frangins Fabrice (38 ans) et Stéphane (36 ans) Simonet – la génération actuellement aux commandes de la société – posent aux côtés de leurs femmes et enfants, mais aussi de leurs parents, qui leur ont officiellement transmis le flambeau en 2016, six ans après l'arrivée des enfants au sein du domaine. «Aujourd'hui, ce ne sont plus eux qui décident», rigole Fabrice. Mais ils continuent d'apporter leur pierre à l'édifice en travaillant au sein de la cave, sise à Môtier (FR), en plein cœur du Vully.

En cette fin septembre, l'heure est au début des vendanges. Les premières grappes de pinot gris arrivent à la cave. Elles sont la récompense de toute une année de travail. Et leur qualité démontre la méticulosité apportée à la vigne. La viticulture, c'est le domaine de Stéphane. Tout petit déjà, il s'imaginait faire ce travail. «Je voulais être cowboy-vigneron, pour pouvoir aller à la vigne à cheval. Depuis, j'ai abandonné l'idée du cheval, mais je vais toujours à la vigne», sourit-il, avant de repartir s'occuper de la vendange.

## Dans la famille, des vignes depuis deux cents ans

Le domaine de quelque 17 hectares est né en 1975. Dans une région dont l'histoire liée au vin remonte à l'ère romaine, on peut le qualifier de «petit nouveau». C'est Eric, le papa, qui en a dessiné les contours. «Notre famille est propriétaire de vignes depuis deux siècles, mais nos ancêtres ne faisaient pas de vin, ils ne faisaient que commercialiser le raisin, indique Fabrice. Papa a échangé ses terres agricoles maraîchères contre de la vigne pour agrandir le domaine et créer la cave.» Fan des vins de Bordeaux, et construisant une maison en parallèle que certains habitants de la région qualifiaient de château de par la taille du chantier, Eric décide de donner le nom «Le Petit Château» à sa cave. Depuis, les deux

frils y ont accolé «Famille Simonet, artisans du vin au Vully». L'importance de la famille, toujours.

## Voyager pour apprendre

Si pour Stéphane emboîter le pas à son père était une vocation, pour Fabrice, cette passion lui est venue sur le tard. «Je voulais être cuisinier, mais dès les premiers stages, je me

suis rendu compte qu'en faisant ce métier, je ne pouvais plus jouer au foot ni voir mes amis. Ce côté social est ultra-important pour moi et je ne l'aurais plus eu. J'ai donc changé de voie», détaille-t-il. Du métier de goût et de création qu'est la cuisine, il se tourne vers la viniculture, où il retrouve le «côté artisan de la gastronomie».

S'ils sont installés dans le Vully, seule AOC intercantonale de Suisse (à cheval sur les cantons de Fribourg et Vaud) dont les 160 hectares de vignes représentent environ 1% du vignoble de notre pays, les frères Simonet s'inspirent d'autres régions vinicoles du monde. «Il est primordial d'aller voir ce qui se fait ailleurs, pour se forger ses propres idées et

créer son style, en piochant des éléments qui nous plaisent, ici et là.» Durant ses études, Stéphane a ainsi voyagé en Afrique du Sud, en Autriche, mais aussi en Valais ou en Argovie. Fabrice, quant à lui, s'est rendu en Nouvelle-Zélande, à Genève et Saint-Gall, mais aussi en Valais, chez Didier Joris, et encore en Alsace. C'est dans cette région, lors d'un stage au sein du Domaine Jostmeyer, qu'il a eu une révélation. C'était en 2006, à sa sortie de l'école d'ingénieur.

**«Je voulais être cowboy-vigneron, pour pouvoir aller à la vigne à cheval. Depuis, j'ai abandonné l'idée du cheval, mais je vais toujours à la vigne»**

STÉPHANE SIMONET, VITICULTEUR  
À LA TÊTE DU DOMAINE LE PETIT CHÂTEAU

Jeune diplômé, Fabrice est persuadé de tout savoir, pourtant tout ce qu'il découvre dans ce domaine familial est à l'opposé de ce qu'on lui a appris. Spécialisé dans la biodynamie, le Domaine Jostmeyer n'utilise aucun intrant. Fabrice a l'impression que tout se fait au hasard, que la nature dicte sa loi. «Après deux jours, j'ai demandé comment ils faisaient pour faire du vin, alors que j'avais l'impression qu'ils ne contrôlaient rien», souligne-t-il. La réponse fait office d'uppercut: «On fait du vin avec du raisin.» «Ça m'a perturbé», admet l'œnologue. Mais ça l'a aussi inspiré: il veut faire son vin de cette façon, la plus pure possible. De cette décision découle celle de passer tout le domaine en bio et biodynamie. «Pour que le produit final soit pur, il est logique d'appliquer une même démarche à la vigne», appuie-t-il.

## «Un minimum de sulfites»

Le style du domaine de la famille Simonet est ainsi basé sur le respect du terroir et du produit, afin de créer «des vins secs, qui ont du parfum». Si la pureté des nectars est au cœur de leur travail, Fabrice et Stéphane utilisent tout de même un intrant: le soufre. «Nous ajoutons un minimum de sulfites dans nos produits, pour conserver le vin à l'état de vin», indique Fabrice. Si le domaine produit deux vins nature – «pour le fun» –, il ne s'est pas positionné sur ce segment. «Sans sulfites, le vin peut prendre des directions différentes, avec des goûts étonnants, et ça peut être rock'n'roll. Je ne fais aucun jugement de qualité, cela ne veut pas dire que c'est mauvais, mais c'est un style et ce n'est pas mon style», admet Fabrice.

Reconnu par les critiques internationaux, Le Petit Château est très bien positionné sur la carte suisse du vin. Mais l'apprentissage ne s'arrête pas pour autant. «En guise de formation continue, nous faisons chaque année des voyages en Bourgogne et dans le Piémont, ainsi que tous les deux ans à Bordeaux.» S'inspirer des meilleurs pour s'améliorer. Mais aussi profiter des grands crus de ces régions, car les deux frères sont «ultra-fans de vins». «Je n'ai pas peur de dire que je bois beaucoup de vin, glisse Fabrice. Des nectars qui proviennent évidemment de Suisse, notamment de Suisse alémanique, mais aussi d'ailleurs pour analyser ce qui se fait et comment cela est fait.» La quête de la perfection. Tous jours. ■

Fabrice (à gauche) et Stéphane Simonet ont repris le domaine familial Le Petit Château, en 2016. (3 OCTOBRE 2023, GUILLAUME PERRET POUR LE TEMPS)





# 8 VINS ET SAVEURS

GRÉGOIRE BAUR  
@GregBaur

Quand on dit arvine, tout le monde pense immédiatement à la petite arvine. Mais peu de monde – pour ne pas dire personne – connaît la raison qui nécessite d'accoler un adjectif au nom du cépage. Elle est pourtant toute simple: il s'agit de la différencier de la grosse arvine, un autre cépage blanc autochtone valaisan, dont les baies sont légèrement plus imposantes. Si cette différenciation est devenue nécessaire avec l'apparition de la grosse arvine (dont la première nomination dans un document écrit date de 1862), elle a perdu de son utilité première, au fil des décennies, en même temps que ce cépage disparaissait du vignoble valaisan. Une disparition qui aurait pu être totale.

### Une dégustation en forme de dé clic

La mort de la grosse arvine était quasiment actée. A la fin de la décennie 2010, il ne restait que de rares ceps, disséminés ici et là, et personne n'avait réellement connaissance de leur existence. Mais c'était compter sans Olivier Pittet. Vaudois d'origine, il découvre ce cépage lors d'un stage au Centre de recherche viticole de Caudoz à Pully, propriété de l'Agroscope. «J'ai été surpris de le découvrir, moi qui, comme tout le monde, connaissais la petite arvine», souligne le vigneron. Nous sommes en 2008, il n'existe plus aucune vigne de grosse arvine et on lui décrit le cépage comme ayant «disparu et [étant] inintéressant».

C'est à Martigny-Bourg que l'une des dernières vignes existait, avant d'être arrachée

Mais cette découverte personnelle de la grosse arvine coïncide avec la sortie du livre *Origine des cépages valaisans et valdôtains*, coécrit par l'ampélogue et généticien de la vigne José Vouillamoz. Dans cet ouvrage, les auteurs désignent la région entre Martigny, Fully et Sillon comme étant le berceau du cépage. C'est d'ailleurs à Martigny-Bourg que l'une des dernières vignes de grosse arvine existait, avant d'être arrachée. Elle était la propriété de Henri Saudan, qu'Olivier Pittet va rencontrer. Les deux hommes partagent une bouteille de grosse arvine qui date des années 1970. «C'était un vin magnifique, qui a fait office d'élément déclencheur», précise Olivier Pittet. Il poursuit: «On me disait, d'une part, que ce cépage donne des vins rudes, grossiers et inintéressants, mais, d'autre part, ce que je goûtais était très bon.» Que croire, ce qu'on lui dit ou sa perception? Le seul moyen d'en avoir le cœur net, estime-t-il, est de replanter une vigne de grosse arvine.

### «Le» cépage emblématique de Fully

Olivier Pittet part donc à la recherche de ce cépage quasiment disparu. «Les ceps qui faisaient partie de la collection du domaine de Caudoz étaient issus de ceps retrouvés dans de vieilles vignes de petite arvine», précise le vigneron. Il se rend donc dans des parcelles qui répondent à ce critère, sur le territoire de Fully. «Dans trois d'entre elles, j'ai retrouvé de la grosse arvine. Chaque nouveau cep que je découvrais, c'était un petit miracle», appuie Olivier Pittet. Ce travail lui a permis d'identifier environ 60 plants, des ceps au cœur de vignes de petite arvine ou des treilles, ces ceps implantés au milieu des murs en pierres sèches que les vignerons n'osent arracher de peur que le mur ne tombe.



Tout comme la diolle, sa demi-soeur, la grosse arvine est un enfant naturel de la rêze, autre cépage autochtone du Valais. (DELPHINE SCHACHER POUR LE TEMPS)

## La grosse arvine, chronique d'une mort évitée in extremis

**PATRIMOINE** Quelques ceps disséminés ici et là dans le vignoble valaisan, dont personne n'avait réellement connaissance. Sans la volonté du vigneron Olivier Pittet, le Valais aurait perdu l'un de ses cépages autochtones

Une fois ce matériel récolté, Olivier Pittet le fait multiplier par un pépiniériste et, en 2010, il plante «la première nouvelle vigne de grosse arvine». «Comble de l'ironie, il a fallu faire une demande spéciale et obtenir une autorisation pour planter cette parcelle, car la grosse arvine ne figurait plus dans la liste officielle des cépages de l'AOC Valais», glisse le vigneron, qui s'étonne de cet état de fait, puisqu'il «s'agit d'un cépage autochtone, planté depuis des centaines d'années».

Cette résurrection éveille l'intérêt de l'Association Fully Grand Cru, qui regroupe une vingtaine de vignerons-éleveurs de la commune. Et pour cause: «Le cépage est emblématique de la commune, bien plus que la petite arvine, qui est la fierté de Fully, mais que l'on retrouve quasiment partout en Valais», indique José Vouillamoz. Dans ce cadre, deux ans

après sa première recherche dans le vignoble, Olivier Pittet répète l'exercice, en collaboration avec certains membres de l'association. Et le constat est rude: Une vigne de petite arvine qui contenait 15 ceps de grosse arvine avait été arrachée. «C'était moins une avant que le cépage ne disparaisse», appuie le Valaisan d'adoption, qui ne cache pas sa fierté d'avoir sauvé ce cépage, car, s'il ne s'y était pas intéressé, «on n'en aurait certainement jamais plus entendu parler.»

Depuis lors, deux autres vignerons ont planté de la grosse arvine: Benoît Dorsaz, de la cave éponyme, et Gaétan Bender, de la Cave des Vignerons. Mais leur production demeure intimiste. Et elle pourrait le rester encore quelques années. «Il n'y a pas eu de grande émulation autour de la grosse arvine, alors que c'est un petit trésor à valoriser», insiste Olivier

Pittet. Mais il reconnaît tout de même qu'avant de pouvoir le diffuser à plus large échelle, il y a du travail. «Le matériel végétal est dans un sale état. Il est très virosé, les grappes coulent énormément et la production est aléatoire. Economiquement, c'est un peu difficile. Il faut donc avant tout régler ces problèmes.»

«Le matériel végétal est dans un sale état. Il est très virosé, les grappes coulent énormément et la production est aléatoire»

OLIVIER PITTET, VIGNERON

Il n'en demeure pas moins que le Vaudois a sauvé un cépage. Mais si l'adjectif qui le qualifie est différent de la petite arvine, ces deux cépages ont-ils un lien entre eux? «Tout comme la diolle, sa demi-sœur, la grosse arvine est un enfant naturel de la rêze, autre cépage autochtone du Valais, répond José Vouillamoz. En ce qui concerne un possible lien avec la petite arvine, il s'agit encore de spéculations. Il pourrait exister un lien de deuxième degré, faisant de la grosse arvine la petite-fille de la petite arvine.» Et en ce qui concerne le vin qui en découle, la grosse arvine ressemble-t-elle à la petite, avec ses arômes de fruits de la passion ou de pamplemousse? «Elle est moins aromatique et exubérante, souligne l'ampélogue. Mais elle a tout de même une très belle palette. C'est un blanc qui a du grain.» Et l'on ne demande qu'à le déguster. ■



# Grands crus chinois contre bordelais

**VOYAGE** Les meilleurs vins chinois n'ont pas à pâlir devant l'élite européenne. C'est ce qui ressort d'une intéressante comparaison avec le vignoble bordelais

PETER KELLER, NZZ

En Chine, tout atteint volontiers des proportions extraordinaires. La viticulture ne fait pas exception. L'Empire du Milieu compte actuellement près de 800 000 hectares de vignobles. Pour comparaison: l'Espagne, le pays le plus viticole, atteint 955 000 hectares. De plus en plus de vignerons misent sur des techniques et des méthodes de vinification modernes. Les producteurs chinois doivent toutefois faire appel au savoir-faire étranger pour élaborer de bons vins, et plus encore pour des vins de qualité. Ceux-ci sont obtenus à partir des cépages classiques que sont le cabernet sauvignon, le merlot et le chardonnay.

Le premier vignoble européen à avoir investi en Chine a été le français Château Lafite-Rothschild. Ce célèbre vignoble bordelais, qui produit un premier grand cru classé, a fait le pas dans les années 1970 et n'a longtemps dégagé aucun bénéfice. Depuis, le Long Dai s'est toutefois hissé parmi les meilleurs vins chinois. Le vigno-

ron Lenz Moser, originaire d'Autriche, est également convaincu du grand potentiel et participe au Château Changyu, à Ningxia. Son choix n'est pas dû au hasard: cette région bénéficie d'un climat continental semi-aride, ce qui la préserve des ravageurs et des maladies de la vigne, et permet de se passer de pesticides. «Ce climat chaud et sec nous permet de récolter de petites baies», explique Lenz Moser.

## Château Figeac en tête

Où en sont, aujourd'hui, les meilleurs crus chinois? Lenz Moser a réuni une sélection exclusive de dix vins d'exception: cinq représentants chinois, quatre grands crus bordelais et le vin culte californien Opus One. Résultat de la dégustation à l'aveugle: les vins asiatiques (chers et exclusifs) ne sont pas loin de rivaliser avec les vins français, tout aussi onéreux. Même si les deux premiers sont bordelais, les deux meilleurs vins chinois les talonnent. La question est plutôt de savoir si les consommateurs suisses sont prêts à déboursier 200 à 300 francs pour une bouteille chinoise.



Vue aérienne d'un vignoble au Yinchuan, au nord de la Chine, dans la région autonome de Nigxia Hui, 8 juin 2023. (XINHUA/IMAGO)

Le meilleur score a été obtenu par un Château Figeac 2018 de Saint-Emilion, un assemblage de 37% de merlot, 30% de cabernet sauvignon et 33% de cabernet franc. Son bouquet complexe dégage un arôme de baies noires, des notes épicées de tabac et d'herbes aromatiques. Il est puissant en bouche, avec des

tanins mûrs et une belle acidité, bien structuré, équilibré et doté d'une grande longueur en bouche (19,5/20 points).

Il est suivi par un Château Lafite-Rothschild 2019 de Pauillac ayant obtenu le même score, mais beaucoup plus cher. Ce premier grand cru classé obtenu par un assemblage de cabernet sau-

vignon, merlot et petit verdot est certainement l'un des bordeaux les plus élégants. Il est subtil, finement structuré et ne s'exprime pleinement qu'à la deuxième gorgée. Ses caractéristiques: un nez complexe avec des notes de cassis et d'épices, de fins tanins, une belle profondeur et une grande longueur en bouche.

Bref, un équilibre parfait, qui en fait un véritable produit de luxe (19,5/20 points).

## Le meilleur vin chinois

Cet Ao Yun 2016, de la maison Moët Hennessy, a été coté meilleur vin chinois. Le groupe français d'entreprises de luxe produit cet excellent vin à partir de cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah et petit verdot. Son style rappelle un grand bordeaux: bouquet complexe, baies noires, notes florales, tabac, corps moyen, frais, élégant, avec une longue finale (19/20 points).

Le chinois Purple Air Comes from the East 2016, du Château Changyu Moser, a également retenu notre attention. Ce cru 100% cabernet sauvignon a atteint sa première maturité, mais possède encore des réserves pour de nombreuses années. On reconnaît clairement un vin d'Extrême-Orient – un signe tout à fait positif. Au nez, on reconnaît des notes de baies foncées et de menthe poivrée. Ce vin complexe est puissant, avec des tanins mûrs, une belle acidité et une grande longueur en bouche (18,5/20 points). ■

PUBLICITÉ

## La Dôle – Quo vadis?

# Le vin rouge du Valais, entre tradition et innovation

Avec ses 4'700 hectares de vignobles, le Valais est la première région viticole de Suisse. Ses coteaux ensoleillés accueillent quelque 55 cépages de caractère, comme la Petite Arvine ou le Cornalin, même si le vin rouge valaisan le plus connu reste la Dôle – selon toutes les études de marché. Toutefois, force est de constater que depuis plusieurs années, notoriété ne rime pas toujours avec popularité. Ce cru valaisan traditionnel a bien du mal à séduire la nouvelle génération de viticulteurs et les jeunes consommateurs de vin. Une nouvelle recette réveillera-t-elle la Dôle de sa torpeur?

Historiquement, l'emblématique Dôle valaisanne est née du mariage de deux cépages rouges prédominants dans la vallée du Rhône: le pinot noir et le gamay. L'appellation est protégée depuis 1959 et le canton a également fixé ses critères de production. Le vin devait être composé majoritairement de pinot noir, auquel on pouvait ajouter jusqu'à 49 % de gamay. Si la récolte de raisin ne présentait pas une teneur en sucre d'au moins 83 degrés Oechsle, elle était

alors déclassée comme Goron. La Dôle a rapidement conquis le marché suisse et s'est confirmée comme un vin rouge particulièrement apprécié.

Toutefois, les deux grandes récoltes de 1981 et 1982 ont entraîné une baisse de la qualité et fait vaciller sa réputation. L'État a réagi en 1991 en introduisant l'AOC, qui limite drastiquement les rendements, puis en 2004 avec une nouvelle ordonnance sur la Dôle, selon laquelle la composition initiale pouvait être complétée par l'ajout de 15 %

d'un autre cépage rouge valaisan. Toutefois, ces mesures n'ont pas suffi à réanimer les ventes. Les producteurs ont perdu confiance en l'appellation et négligé sa promotion et les consommateurs se sont tournés vers des vins plus charpentés, plus colorés et plus «modernes». Malgré la nouvelle donne, la Dôle garde des amateurs fidèles: la Dôle des Monts de la Maison Gilliard, notamment, est depuis des années, et jusqu'à aujourd'hui, la marque valaisanne la plus vendue.

Au cours des vingt dernières années, la surface viticole consacrée au pinot noir et au gamay a été réduite de 30% au profit d'autres cépages rouges. À la demande de l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais, qui souhaite profiter de la notoriété de cet assemblage rouge pour relancer les ventes, l'État a approuvé une nouvelle recette il y a deux millésimes. Au traditionnel assemblage de pinot noir et de gamay, les viticulteurs peuvent désormais ajouter 49% d'autres cépages rouges. Cette stratégie

ouvre de nouvelles perspectives et vise à donner aux viticulteurs une plus grande liberté dans les assemblages, tout en redonnant la réputation de l'assemblage auprès d'un public plus jeune et friand de nouveautés.

Toutefois, la nouvelle réglementation ne contient pas d'obligation. En marge des nouvelles créations, le vin vinifié à l'ancienne, avec son bouquet complexe, son palais fruité et gouleyant et ses tanins veloutés, pourra continuer à séduire les amateurs de vin épris de tradition.



Pour des conditions de culture idéales, le pinot et le gamay nécessitent des coteaux escarpés et ensoleillés.

PUBLICITÉ



**UN CADEAU PEUT ÊTRE  
ÉTONNAMMENT PRÉVISIBLE...  
FAITES LE CONTRAIRE  
AVEC **LAGRAPPE.CH****



**LA PETITE BOX DES  
GRANDS VINS VALAISANS  
WWW.LAGRAPPE.CH**





# Avec le safran, le Valais retrouve son or rouge

**ÉPICES** Délaissée au fil des siècles pour faire place à la vigne, plus rentable, la culture du safran s'offre une seconde jeunesse en Valais. Sur les hauts de Sierre ou en plein cœur du quartier de Vissigen, à Sion, rencontre avec deux producteurs passionnés

GRÉGOIRE BAUR  
@GregBaur

**S**ion, quartier de Vissigen. De grands immeubles jouxtent le stade de Tourbillon, antre du FC Sion. A quelques encablures de là, au milieu des blocs de béton, dans un lieu que l'on conservera secret, quelques *Crocus sativus* pointent le bout de leur nez, baignés d'un soleil d'automne qui vient de se lever. En ce début octobre, une vingtaine de fleurs violettes, au pistil d'un rouge vif, commencent à éclore, alors que des milliers de pousses vertes garnissent le champ. Signe que la récolte de safran débute en Valais.

Ce petit champ urbain d'environ 150 mètres carrés appartient à Marcel Maurer. L'ancien président de Sion cultive cette épice depuis une dizaine d'années. Tout d'abord à Savièse, dans un terrain trop pentu et peu propice à cette culture, puis dans son quartier de Vissigen. Il sait que les deux ou trois semaines qui vont suivre ne seront pas de tout repos. «Je vais régater», sourit-il. Si, durant l'année, la culture du safran ne demande que peu de travail – si ce n'est un désherbage de temps en temps et un fauchage du champ quelques semaines avant la récolte –, le moment de la cueillette est laborieux. Marcel Maurer s'apprête à ramasser près de 10 000 fleurs. «Un jour, il peut y en avoir 20 et le lendemain 1000», précise-t-il, tout en avouant que «la cueillette, ce n'est pas ce qui prend le plus de temps». Car une fois les fleurs récoltées, il faut séparer les trois pistils de la fleur et les faire sécher. «C'est cette opération qui prend des heures», souligne l'ancien élu.

Au final, la récolte de safran de Marcel Maurer sera d'environ 40 à 50 grammes. De quoi remplir, en volume, indique-t-il, un pot de miel de 500 grammes, mais aussi de quoi faire des dizaines de risottos. Car c'est bien de la cuisine que provient la passion de Marcel Maurer pour cette épice, dont le prix avoisine les 40 000 francs le kilo. «Il y a une quinzaine d'années, je voulais acheter du safran de Mund pour mes plats, mais je n'arrivais jamais à en obtenir», détaille le safranier. Lors de la visite du champ d'une connaissance de ce village haut-valaisan, cette dernière lui offre une poignée de bulbes. «Et c'est ainsi que c'est parti!» L'ancien président complètera sa safranière en commandant d'autres bulbes. Il en a également reçu de la part de Jean-Marc Pillet, à qui l'on doit le

Le safran est en fait le pistil séché des «*Crocus sativus*» avec cette couleur orangée très reconnaissable.  
(IMAGO)



renouveau de la culture du safran en Valais et qui ramenait des bulbes de ses voyages au Maroc.

## Voyage à Taliouine, dans le Haut-Atlas

C'est d'ailleurs avec le biologiste martignerain que France Massy et son conjoint Bernard de Preux se sont rendus à Taliouine, dans le Haut-Atlas, pour acheter des bulbes afin de créer leur safranière dans le hameau d'Anchettes, au-dessus de Sierre. «Le safran produit dans la région de Taliouine est réputé pour être l'un des meilleurs du monde, avec celui d'Afghanistan», précise le journaliste passionnée de gastronomie. Et de poursuivre: «Jean-Marc nous avait dit: «On n'a pas de tank, alors allons dans le Haut-Atlas.»

C'était en 2004. Mais France Massy se souvient de ce voyage comme si c'était hier. «Nous sommes restés une semaine sur place, durant laquelle les habitants nous faisaient découvrir leur trésor qu'est le safran», indique-t-elle. Elle se remémore cette cave faisant office de coffrefort et renfermant l'or rouge des villageois. «La pièce était fermée par une porte épaisse avec quatre

serrures. La clé de chaque serrure était en possession d'une famille différente. Personne n'a le droit d'aller y prélever du safran sans l'autorisation des autres familles», détaille-t-elle. Après plusieurs jours de négociations, le couple rentre avec ces fameux bulbes et les plante dès son retour à la fin août. «En octobre, nous ramassons les premiers crocus», précise France Massy.

## Le Valais, terre historique de safran

Face aux sommets de 4000 mètres entourant le val d'Anniviers, baignées de soleil en cette mi-septembre, les vignes s'approprient à être vendangées. Au milieu des ceps, au bord de la petite route qui serpente à travers le hameau, une parcelle semble pourtant vierge de toute culture. Il est encore trop tôt pour déceler les pousses qui permettront à France Massy et à son conjoint de fabriquer leurs 100 à 120 grammes de safran annuels. Cette géographie agricole permet de comprendre que les deux cultures – celles de la vigne et du safran – ont des besoins similaires, notamment celui d'avoir un sol bien drainé. Au fil des siècles, la culture du safran a donc laissé

sa place à celle de la vigne, plus rentable.

Mais le Valais est historiquement une terre de safran, culture que les anciens alternaient avec celle du seigle - la récolte de cette céréale se faisant début juillet et celle du safran dans le courant du mois d'octobre. S'étant passionnée pour le sujet, France Massy cite un document datant de 1580 et évoquant un champ de safran entre Veyras et Venthône – l'emplacement exact du hameau d'Anchettes. La journaliste mentionne également l'écrivain-voyageur français Marc Les-carbot, qui, en 1618, décrit la ville de Sion comme une cité heureuse et fertile où tout croît: amandiers, grenadiers et... safran.

Cet historique n'est pas étranger à la renaissance du safran à Anchettes. Fêré d'histoire, Bernard de Preux découvre, en fouillant dans les archives familiales, un acte de vente d'une safranière à Anchettes, datant de 1647. La venderesse: une certaine Madame de Courten. Les acheteurs: ses aïeux. «Ce bout de terrain appartient toujours à mon mari, raconte France Massy. Sans hésiter, il a arraché la vigne qui y était plantée pour en faire une safranière. Et c'est ainsi que nous nous sommes

rendus dans le Haut-Atlas avec Jean-Marc Pillet.» L'histoire prend une tournure encore plus plaisante, puisque le safran d'Anchettes aura été au menu du restaurant gastronomique de Didier de Courten, avant que celui-ci ne décide de rendre sa toque et ses deux étoiles au guide Michelin.

## «Le safran donne un peu d'exotisme au plat»

Le Sierrois n'est pas le seul chef de la région à mettre en valeur l'or rouge produit par France Massy et Bernard de Preux. A Crans-Montana, Franck Reynaud le met à l'honneur à l'Hostellerie du Pas de l'Ours, auréolée d'une étoile au Michelin et de 18/20 au GaultMillau. «C'est une épice que j'apprécie parce qu'on peut la travailler de différentes manières, aussi bien en sucré qu'en salé, souligne le chef. Elle donne tout de suite un peu d'exotisme au plat, alors qu'elle est cultivée en Valais.» Et ce dernier point est essentiel pour Franck Reynaud, qui met un point d'honneur à utiliser presque uniquement des produits cultivés dans notre pays. «Nous travaillons à 95% avec des produits suisses. Nous avons biffé de notre carte les poissons de mer

ou les crustacés, par exemple, pour proposer une cuisine cohérente. Quand les gens viennent à la montagne, il faut leur servir des produits de montagne», insiste le chef. Et d'avancer un argument imparable: «Je n'irais pas manger une fondue sur la plage. Pour cette même raison, je ne comprends pas que l'on puisse manger des huîtres sur les pistes. Mais il en faut pour tous les goûts...»

## Les deux cultures – celles de la vigne et du safran – ont des besoins similaires

En cette saison, le chef utilise le safran d'Anchettes dans un plat de poisson, notamment pour assaisonner le jus de fenouil qui accompagne le sandre. Mais il propose également parfois aux hôtes de l'établissement un biscuit de Savoie au safran et à la fleur d'oranger (voir recette ci-dessous). «Tartiné avec une confiture d'orange, c'est un délice», assure Franck Reynaud. Qui reconnaît que «le safran n'est pas évident à travailler, car c'est une épice explosive: si on en met trop, ce n'est tout simplement pas bon».

Si le prix du kilo de safran s'envole, Franck Reynaud estime toutefois qu'il ne s'agit pas d'une denrée de luxe. Ou du moins qu'elle le devient en raison du travail énorme qui est réalisé pour obtenir ce produit. C'est pour cette raison que, sur sa carte, il met en avant les noms de France Massy et Bernard de Preux – comme il le fait avec tous les producteurs chez qui il se fournit. «Derrière chaque produit, il y a quelqu'un qui le cultive et c'est grâce à cette personne qu'il est bon», appuie le chef, qui se revendique être un représentant d'une «cuisine humaine».

A Vissigen, le soleil a grimpé dans le ciel et la rosée du matin s'évapore petit à petit. Marcel Maurer prélève soigneusement les pistils d'une fleur qu'il vient de ramasser. Il les déguste frais. L'ancien président de la capitale valaisanne sait que son champ est amené à disparaître. Situé en zone à bâtir, il devrait, à terme, faire place à un immeuble d'habitation. Mais aucun projet n'a pour l'heure été imaginé pour cette parcelle. L'amoureux de gastronomie pourra ainsi, durant quelques années encore, profiter de son or rouge personnel, pour parfumer ses plats. ■

## LA RECETTE

### Biscuit alpin au safran de Venthône et miel du Valais

#### Les ingrédients, pour six personnes

- 100 g de sucre de canne en poudre
- 25 g de miel
- 40 g de farine
- 60 g de maïzena
- 4 œufs
- Une pincée de sel
- Une cuillère à café de reines-des-prés séchées
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- Une pincée de safran

#### La préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Séparer les blancs des jaunes
- Fouetter les jaunes avec le sucre, la fleur d'oranger, le safran et la vanille et ajouter progressivement la farine et la maïzena
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, ajouter les délicatement à l'autre préparation (sans casser les blancs, comme une mousse au chocolat)
- Beurrer et fariner un moule de 20 cm de diamètre
- Verser l'appareil et faire cuire pendant 30 min selon le four. Surveiller
- Refroidir dans le moule à température ambiante. Saupoudrer de sucre cassonade ou tartiner de confiture. ■



## LE CHEF

### Franck Reynaud

Installé depuis près de trente ans en Valais, ce français originaire de Montpellier est profondément attaché à ce canton suisse et à ses produits locaux d'exception. Auréolé d'une étoile au Guide Michelin, il a été distingué en 2023 du Mérite culinaire suisse. Le Pas de l'Ours, à Crans-Montana, compte parmi les tables les plus remarquées du pays. ■



# 12 VINS ET SAVEURS

GRÉGOIRE BAUR  
@GregBaur

C'est l'une des six régions viticoles de Suisse, au même titre que le Valais, Vaud ou Genève. La troisième en termes de surface, avec ses quelque 2600 hectares, soit environ 18% du vignoble helvétique. Mais pour arriver à ce chiffre, il faut additionner les vignobles de pas moins de 16 cantons et vingt AOC. Cette région, vous l'aurez deviné, c'est la Suisse alémanique, dont les vignes s'étendent des bords du lac de Thoue aux rives du Rhin, dans le canton de Schaffhouse, en passant par les Grisons ou Nidwald.

Mais parler d'une seule région, c'est tronquer la réalité. Le vignoble alémanique est multiple. Les terroirs et les climats diffèrent et chaque région profite d'avantages climatiques, bénéfiques pour la culture de la vigne. A Saint-Gall ou dans les Grisons, l'apport du foehn est indéniable, notamment dans les semaines précédant les vendanges. En Argovie ou à Lucerne, ce sont les cours d'eau qui influencent et tempèrent le climat. Toutes ces spécificités locales se retranscrivent dans le verre, donnant des crus aussi multiples que variés, bien que deux cépages – le pinot noir en ce qui concerne les rouges et le müller-thurgau (ou riesling-sylvaner) pour les blancs – se partagent les premiers rôles.

Franchir les frontières cantonales, plutôt que nationales

Ces vins alémaniques demeurent toutefois méconnus en Suisse romande. Les consommateurs préfèrent souvent traverser les frontières de notre pays, pour découvrir des régions comme la Bour-

gogne, Bordeaux, le Piémont ou la Toscane (une liste non exhaustive), avant de franchir les frontières cantonales. Il doit y avoir une part de chauvinisme là derrière. Mais pas seulement. Dans l'imaginaire collectif, la Suisse alémanique n'est pas identifiée comme une région viticole.

Contrairement au Valais ou à Lavaux, où les vignes font intrinsèquement partie du paysage et définissent ces régions comme étant viticoles, ce n'est pas le cas outre-Sarine.

Le fait que le vin ne fait que peu – pour ne pas dire pas – partie du patrimoine

alémanique renforce cette vision d'une région qui ne serait pas vinicole. Fausse idée. La viticulture alémanique est en pleine croissance. Et, pour le démontrer et briser ce Weingraben – c'est comme le Röstigraben, mais dans le monde du vin – les vins alémaniques viennent se pré-

senter au Salon suisse des goûts et terroirs, à Bulle, qui se tient du 1er au 5 novembre. Deux bars, l'un de dégustation et l'autre de vente, mettront en valeur des crus alémaniques, dont le slogan résume ce qu'ils sont: «discrets, précieux, uniques». ■



Une dégustation de vins du canton des Grisons, à la Fête des Vignerons, en juillet 2019 à Vevey. (LAURENT GILLIERON/KEYSTONE)

## Les vins suisses alémaniques, vous connaissez?

**RENDEZ-VOUS** Peu connus en Suisse romande, les producteurs alémaniques viennent présenter leurs crus au Salon suisse des goûts et terroirs, à Bulle. L'occasion de découvrir des vins de grande qualité

PUBLICITE

45 VIGNERONNES  
9 CANTONS

Château de Rolle  
Vendredi 3 novembre de 16h à 22h  
Samedi 4 novembre de 11h à 20h



DiVINes!

Salon suisse des vigneronnes ●

A déguster avec modération

www.divines.ch

BCV

ROLLE  
PERLE DU LÉMAN

BOLLIGER  
Paysagiste | Paveur | Arrosage automatique

Powered by  
SWISS WINE

Suisse. Naturellement.





# ottos.ch

Vaste choix. Toujours. Avantageux.

## Il Pino di Biserno

Toscane IGP

millésime 2021\*

cépages:

Cabernet Franc,

Cabernet Sauvignon,

Merlot,

Petit Verdot

75 cl

art.

la bouteille en CHF

**49.95**

Prix hit

Unité de commande:

6 bouteilles



## Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO

millésime 2019\*

cépage:

Tempranillo

75 cl

art. 211701

la bouteille en CHF

**29.95**

Comparaison avec

la concurrence **39.-**

Unité de commande:

6 bouteilles



## UNE BELLE CAVE À VIN, SANS SE RUINER.

### Emilio Moro Malleolus Tinto

Ribera del Duero DO

millésime 2020\*

cépage:

Tinto Fino

75 cl

art. 211938

la bouteille en CHF

**39.95**

Comparaison avec

la concurrence **52.-**

Unité de commande: 6 bouteilles



### Baigorri de Garage Rioja DOca

millésime 2015\*

cépage:

Tempranillo

75 cl

art. 212226

la bouteille en CHF

**39.95**

Comparaison avec

la concurrence **49.90**

Unité de commande:

6 bouteilles



### Malabrigo Ribera del Duero DO

millésime 2019\*

cépage:

Tempranillo

75 cl

art. 270320

la bouteille en CHF

**49.-**

Comparaison avec

la concurrence **62.-**

Unité de commande: 6 bouteilles



### Muga Reserva Seleccion Especial Rioja DOca

millésime 2019\*

cépages:

Tempranillo,

Garnacha, Mazuelo,

Graciano

75 cl

art. 306081

la bouteille en CHF

**34.95**

Comparaison avec

la concurrence **43.90**

Unité de commande: 6 bouteilles



### Banfi Summus Toscana IGP

millésime 2018\*

cépage:

Syrah

75 cl

art. 212324

la bouteille en CHF

**38.95**

Comparaison avec

la concurrence **49.95**

Unité de commande: 6 bouteilles



### Orma Toscane IGP

millésime 2021\*

cépages:

Merlot, Cabernet

Sauvignon,

Cabernet Franc

75 cl

art. 255563

la bouteille

en CHF

**59.90**

Comparaison avec

la concurrence **70.-**

Bestellereinheit 6 Flaschen



### Abbaye 1734 Amigne Valais AOC

millésime 2019\*

cépage:

Amigne

75 cl

art. 390330

la bouteille

en CHF

**9.95**

au lieu de **15.90**

Unité de commande:

6 bouteilles



### Basilica XII Dôle du Valais Valais AOC

millésime 2022\*

cépages:

Pinot Noir, Gamay

75 cl

art. 340215

la bouteille en CHF

**8.45**

au lieu de **11.95**

Unité de commande: 6 bouteilles



### Privilège Merlot La Côte AOC

millésime 2018\*

cépage:

Merlot

75 cl

art. 377723

la bouteille en CHF

**14.95**

au lieu de **25.90**

Unité de commande: 6 bouteilles



### Casa Rojo Alexander vs. The Ham Factory Ribera del Duero

millésime 2015\*

cépages:

Cabernet Sauvignon,

Malbec, Merlot, Tinto

Fino (Tempranillo)

75 cl

art. 212441

la bouteille en CHF

**31.95**

Comparaison avec

la concurrence **42.90**

Unité de commande: 6 bouteilles



### Muga Reserva Rioja DOca

millésime 2019\*

cépages:

Tempranillo,

Garnacha, Mazuelo,

Graciano

75 cl

art. 211382

la bouteille

en CHF

**23.95**

Comparaison avec

la concurrence **29.-**

Unité de commande:

6 bouteilles



### Banfi Summus Toscana IGP

millésime 2018\*

cépage:

Syrah

75 cl

art. 212324

la bouteille en CHF

**38.95**

Comparaison avec

la concurrence **49.95**

Unité de commande: 6 bouteilles



### Basilica XII Johannisberg Valais AOC

millésime 2022\*

cépage:

Johannisberg

75 cl

art. 307744

la bouteille en CHF

**10.95**

au lieu de **15.90**

Unité de commande:

6 bouteilles



\*sous réserve de modification de millésime. Jusqu'à épuisement du stock!



## 14 VINS ET SAVEURS



La Ribera del Duero ou «Rive du Douro» cumule 26 000 hectares de vignes, un bijou aux caves prestigieuses. (ALAMY STOCK PHOTO)

# Ribera del duero et barolo à l'honneur

**DÉCOUVERTE** En Espagne et en Italie, deux célèbres vignobles fournissent de grands crus rouges que l'on débouche volontiers lors des repas de fête. Deux terroirs qui ont décroché leurs titres de noblesse et qui délivrent des vins d'une incroyable finesse

WOLFGANG FASSBENDER ET PETER KELLER, NZZ

C'est à Aranda de Douro que le visiteur saisit le mieux la tradition du vignoble Ribera del Duero. Le sommet qui se dresse derrière le village a été évidé comme un emmental au fil des siècles. De multiples galeries servent aujourd'hui encore à la maturation des vins. Des caves petites et grandes possèdent des parties de ce labyrinthe. Dans une niche très à l'écart, on trouve même un certificat passablement jauni: celui d'un vigneron qui a gagné le diplôme d'honneur en 1949. C'est la preuve qu'alors déjà on faisait du vin sous l'appellation ribera del duero.

Hors d'Espagne, cependant, on ne savait rien de ce nom que l'on traduit par «Rive du Douro». Même à la cour du roi ou à celle d'un certain dictateur, on préférerait boire du rioja ou du xérès. Ce n'est qu'en 1982 que la région s'est vu attribuer une D. O., une dénomination d'origine protégée. Et cela parce que le vignoble Vega Sicilia s'était fait une réputation internationale.

**Le tempranillo ou «tinto fino», en majesté dans les vignes de la Ribera del Duero**

Mais l'épisode a stimulé toute la région, dont le nom a fait florès dans les années 1980 et 1990. Des investisseurs étrangers et des autochtones malins y ont cultivé la vigne. De nos jours, pas moins de 26 000 hectares sont plantés de raisin et les caves se sont multipliées: des noms prestigieux comme Alejandro Fernandez,

à Pesquera, ou d'autres comme ValDouro, où l'on a imité les gens d'Aranda et creusé des galeries dans la montagne.

L'Hacienda Monasterio fait également partie des grands noms. Le viticulteur Carlos de la Fuente, qui a assuré la célébrité du domaine avec le... Danois Peter Sisseck, propose un millésime 2020 gouléant, de fort caractère et fait également goûter sa Reserva Especial 1995. Que dit-il du changement climatique? «Un de nos principaux problèmes est la sécheresse, mais nous ne recourons pas à l'irrigation. Nous voulons que les racines des ceps plongent dans les profondeurs.»

Quand il parle de vignes, il sous-entend bien sûr des ceps de tempranillo, également appelé ici «tinto fino», qui forment le cépage le plus répandu dans la région. C'est lui aussi qui donnera le Ferratus de

la dynamique et talentueuse vigneronne Maria Cuevas. Et c'est encore du tempranillo que met en bouteille Alejandro Moyano sur son domaine de Valdemonjas cultivé en biodynamie. Chez lui, pourtant, les vins ne sont pas aussi puissants que tant d'autres riberas. En revanche, ils s'avèrent incroyablement minéraux, à l'image du millésime 2020 La Vertical. Il accompagne idéalement les repas, c'est un vin festif d'une grande finesse.

## Le barolo, roi du Piémont

Lorsqu'on cherche des crus approchants en Italie, on tombe fatalement sur le majestueux barolo du Piémont. Il est produit à partir du cépage nebbiolo qui passe pour un des meilleurs de la Péninsule et se caractérise par une teneur élevée en tannins et une acidité présente.

C'est pour cela que les vins nécessitent un temps de maturation plutôt long avant de pouvoir étaler tous leurs atouts et en particulier leur complexité. Comme en Bourgogne, le choix du producteur est décisif.

Giulia Negri, qui habite La Morra, est une productrice des plus prometteuses au Piémont. Il y a peu, la jeune vigneronne était encore quasi inconnue mais la presse spécialisée semble l'avoir découverte. Le critique de vins James Suckling a en tout cas donné une excellente note à son millésime 2019. Giulia Negri produit des crus très élégants, puissants, complexes et structurés à la fois. On l'éprouve déjà avec son entrée de gamme, le barolo «Tartufaia» 2019: belle fraîcheur, tannins fins, grande finesse et très belle longueur en bouche. Suckling lui attribue 94 points

mérités sur 100. Giulia Negri n'élève pas ses vins en barriques mais dans de grands foudres en chêne de Slavonie.

## Grands fûts ou barriques?

La famille Vaira, dont l'exploitation se situe entre La Morra et Barolo, se conforme à la même philosophie. Elle travaille le vignoble selon les préceptes biologiques. Son barolo et ses autres crus sont véritablement une découverte, un filon apprécié des traditionalistes. Ici aussi, il faut s'armer de patience avant de déguster. Encore que le barolo Albe 2019, dont le raisin provient de trois parquets bien distincts, laisse déjà deviner à son stade actuel un bouquet «à la bourguignonne» de baies rouges, de notes épicées et de violettes. Au palais, ce barolo élégant s'avère puissant, structuré, avec une acidité mûre et une belle longueur.

**Le cépage nebbiolo, qui passe pour un des meilleurs de la Péninsule**

Le barolo Ginestra Ciabot Mentin 2019 du domaine Domenico Clerico reste un vrai bonheur. L'héritage du fondateur a été repris par celui qui fut son collaborateur, Oscar Arrivabene, et Giuliana Clerico. Ce cru juvénile, puissant, vinifié avec une redoutable précision, élevé en barrique, brille par sa complexité aromatique (baies noires, notes épicées, réglisse, herbes). Il affiche de beaux tannins et de l'acidité, il est complexe et dense sur la longueur. Le barolo accompagne à la perfection les repas et s'harmonise en particulier avec des plats de gibier ou aromatisés à la truffe. Un vrai vin de fête. ■



Le barolo du Piémont se caractérise par une teneur élevée en tannins et une acidité bien présente. (ALAMY STOCK PHOTO)



# Le «pét nat», des bulles pour tous

**SUCCÈS** Le vin tendance, de nos jours, est le pétillant naturel ou «pét nat», qui s'adresse principalement aux jeunes. Embouteillé avec un peu de sucre, il utilise une méthode de fabrication qui se veut ancestrale et c'est ce qui semble séduire

WOLFGANG FASSBENDER, NZZ

Avec le pétillant naturel, abrégé «pét nat», on peut parfois jouer de malchance. C'est le cas du soussigné après avoir dans un excès d'euphorie absorbé une douzaine de produits du domaine vitivinicole autrichien Nigl. En ouvrant la première bouteille, il y eut une explosion au moment d'enlever la capsule. Et le contenu jaillit comme un jet d'eau à Genève. Pareil à la seconde tentative. Il fallut chaque fois deux minutes pour que le monstre pétillant de couleur rose se calme et veuille bien se contenter de mousser. Avec les bouteilles 3 et 4, un bon tiers du contenu finit également sur le carrelage de la cuisine.

## Variantes primitives des mousseux

C'est alors que l'on se rend compte de ce qu'implique la locution «pét nat». Les pétillants naturels sont, disons, des variantes primitives des vins mousseux. Macérés en cuve ou en tonneau, embouteillés avec un peu de sucre résiduel et finalement fermentés, les «pétillants naturels» – on parle de «méthode ancestrale» – sont livrés au client encore plus ou moins troublés par les levures.



Les pétillants naturels sont macérés en cuve ou en tonneau, embouteillés avec un peu de sucre résiduel et finalement fermentés. (PINOTFABRIK.CO/INSTAGRAM)

Le résultat se rapproche d'un vin mousseux comme on en produisait il y a quelques centaines d'années, sans deuxième fermentation élaborée, sans dégorgement, sans bouchons scellés par du fil de fer. Si le vigneron s'est trompé dans ses estimations au cours de la production, il y aura trop de sucre transformé en gaz carbonique durant la fermentation en bouteille et le résul-

tat aspergera l'acheteur. Mais cela fait partie du charme primitif des pét nat que bien des gens considèrent comme un prototype de ce qu'on appelle aussi vin naturel.

Ces dernières années, vignerons et clients ont constaté avec une certaine satisfaction que, dans le cas de cette catégorie de boissons, les autres finesses œnologiques n'intéressaient

guère. Fort rares sont les consommateurs de pét nat désireux d'en savoir plus sur le terroir, l'aire de production, les mérites de tel millésime ou de telle technique à la vigne comme à la cave. En général, le nom du cépage est à peine lisible. Celui du producteur et la mention d'une éventuelle production bio sont jugés suffisants. S'il arrive que la région de production intéresse, une étiquette élégante et un nom cool s'avèrent incontournables.

**Les amateurs de pét nat veulent une bouteille avec une étiquette élégante et un nom cool**

Peu importe qu'au moment de déboucher, le contenu arrose ou non le plafond, en tout cas il ne faut jamais jeter le dépôt de lie de la bouteille aux trois quarts vide mais le réutiliser pour faire des gâteaux, de la pâte à pizza ou pour enrichir la saveur d'un prochain plat à base de riz. ■

## Autre expérience gustative

Trois pétillants naturels qui valent le détour

### Piu Piu, Fio Wines

Une coopération germano-portugaise en Moselle. Le vin mousseux est assorti d'une étiquette classieuse. Le cépage riesling confère beaucoup de fraîcheur et de fruit à ce pét nat produit avec talent.

### 2020 Pét nat Kreis 4, Pinot Fabrik

Un jeune et gouleyant projet zurichois qui produit à partir de raisin de pinot noir cultivé biologiquement un pét nat fruité mais assez robuste.

### 2022 L'écume, Sextant

La Bourgogne ne nous vaut pas que de coûteux grands crus classés de pinot noir ou de chardonnay mais aussi de frais et fruités pétillants naturels à base de gamay et d'aligoté. A l'instar de cet exemple assez déjanté.



PUBLICITÉ

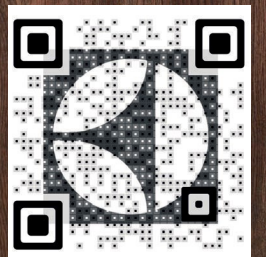
**Electrolux**

## L'incontournable pour les amateurs de vin

L'élégante armoire à vin ProfiLine se distingue par son espace de rangement optimisé, en bois de la plus haute qualité, permettant d'accueillir tout type de bouteilles standard. Dotée de deux zones de température réglables, elle garantit le maintien d'une température optimale de consommation et de stockage.



En savoir plus:



For better living. Designed in Sweden.

www.electrolux.ch



# 16 VINS ET SAVEURS



Les collaborations entre les caves les plus prestigieuses de Champagne et les restaurants gastronomiques se multiplient, pour le plus grand plaisir des fins gourmets. (IMAGO)

## Le paradis du champagne

**RESTAURANTS** Si l'on aime associer le champagne à une cuisine festive, l'idéal est d'aller s'inspirer sur place. Les gastronomes sont nombreux à se goberger à Reims et dans la région d'Epernay. Et à bénéficier de la compétence du sommelier

WOLFGANG FASSBENDER, NZZ

Si la montagne ne va pas à Mahomet, Mahomet ira à la montagne. Reste à savoir qui, d'Olivier Krug et d'Arnaud Lallement, est la montagne et qui Mahomet. Le représentant de la légendaire maison de champagne de Reims et le chef de L'Assiette Champenoise, dans la toute proche localité de Tinkieux, pratiquent une collaboration idéale. Lorsqu'il y a une réception chez Krug, Arnaud Lallement y envoie volontiers un de ses sous-chefs et veille à ce que, dans les prestigieux locaux de la cave, le menu servi ne se différencie qu'à peine de ce que l'on va trouver dans son restaurant. Car le chef en personne reste évidemment dans la cuisine de son propre établissement, déjà réputé quand son père était aux fourneaux. Lorsque Arnaud a repris l'affaire à la fin des années 1990, on comprit qu'il avait de grandes ambitions. Et il le prouva puisque son restaurant obtint sa troisième étoile Michelin en 2014.

### Le sommelier à la rescousse

Depuis, le restaurant s'est mué en hôtel de luxe avec suites élégantes et piscine. Il accueille des gourmets venus du monde entier. Un repas commence toujours par quelques amuse-bouches. Et la carte des vins arrive tout de suite elle aussi. Ou plutôt un iPad où l'on scrolle et clique. Car une carte imprimée serait à peine maniable, vu l'abondance du choix. Rien que pour le champagne, environ 1100 éti-

quettes sont mentionnées. Sans parler d'à peu près tout ce qui fait la gloire de la Bourgogne, du Bordelais et des Côtes du Rhône.

L'idéal, pour qu'il y ait du temps pour tout préparer, est de faire son choix dès l'arrivée au bar, avec l'assistance éventuelle de Sébastien Albert, un des sommeliers. Il vous expliquera qu'à part Krug, l'établissement travaille avec des vigneron comme Frédéric Savart et Alexandre Chartogne. Jérôme Prevost et Raphaël Bérèche. Il va de soi que nombre de vieux millésimes sont disponibles, y compris diverses spécialités de «Late Release» Dom Pérignon. Et il va également sans dire qu'il n'y a pratiquement pas de limite de prix: les flacons rares peuvent valoir plusieurs milliers d'euros. Cela dit, nul besoin de commander une pleine bouteille pour arroser le repas: un seul verre du champagne le plus indiqué peut accompagner chaque plat du menu. Un décilitre de blanc de blancs avec le homard, un autre avec l'un des plats signatures d'Arnaud Lallement? Pas de problème. Y compris pour le pigeon en tourte et son jus hyper-réduit – un des meilleurs qu'il nous ait été donné de déguster – il existe le champagne idoine.

### Les Crayères à la reconquête

Avec ses trois étoiles Michelin, L'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement est sans doute un cas particulier, même si, en Champagne, il n'est pas difficile de bien manger. Une des adresses de légende se nomme Les Crayères, à Reims. Du temps du chef Gérard Boyer, l'établis-

sement se targuait de trois étoiles. Puis il a un peu perdu de sa splendeur. Avec en cuisine Philippe Mille, Meilleur ouvrier de France, il a reconquis une deuxième étoile et qui sait si Michelin ne le gratifiera pas bientôt d'une troisième.

Martin Jean, le chef sommelier, n'a pas l'air de trop se préoccuper des critiques gastronomiques. Tout comme à L'Assiette Champenoise, la cave recèle environ 1100 appellations de champagne, entre grands noms et petites maisons. La Grande Dame 2008 de Veuve Clicquot avec le homard, un rouge de Champagne pour l'agneau aux artichauts et aubergines. Il est loisible mais pas obligatoire de dépenser beaucoup d'argent. Pour le menu de midi, 120 euros peuvent suffire. Et pour un peu plus de 100 euros, il y a moyen de trouver une bouteille sublime. Le champagne est évidemment de

rigueur et il y a toujours plus de jeunes vigneron résolu à travailler sur la qualité ou à mettre en bouteilles eux-mêmes. L'idéal pour les connaisseurs!

### La Maison Lallier en plein décollage

Lallier, une des maisons de champagne les plus renommées, passe également la vitesse supérieure. Il y a peu, elle a engagé comme manager Dominique Demarville, un des maîtres de chais les plus connus de la région. De sorte que l'entreprise, qui appartient désormais à Campari, est en plein décollage. Dans le proche village de Champillon, on peut désormais déguster les champagnes Lallier dans un hôtel baptisé Royal Champagne. Suites luxueuses, service impeccable, financiers cuits maison au petit-déjeuner.

Le chef de cuisine Paolo Boscaro, une étoile au Michelin, ne rivalise sans doute pas encore avec Arnaud Lallement et

Philippe Mille mais il fait tout pour. Philippe Marques, nouveau chef sommelier, a réassorti les producteurs de champagnes dont les élixirs accompagnent le grand menu. Un pur pinot meunier avec les gnocchis au citron et safran, un puissant extra brut 2018 avec le ris de veau. Avec le dessert, il est permis de boire un brin plus doux. Même si le nombre de grands champagnes à forte teneur en sucre a notablement diminué, il existe quelques demi-secs formidables et la pâtissière du Royal Champagne, Claire Santos Lopes, a créé une glace de fromage de chèvre aux figues et au champagne Solera, délicatement doux, de Leclerc Briant.

Dans d'autres restaurants ou pour d'autres desserts, on conseillera en revanche plutôt une spécialité faite de moût de raisin et d'un marc de champagne qui, au terme d'une plus ou moins longue maturation en fût, peut atteindre une incroyable complexité. Depuis belle lurette, le fameux ratafia n'est plus l'art d'accommoder les restes mais un produit de grande classe.

Ce soir-là, chez Olivier Krug, le ratafia n'est pas au menu. Le faux citron imaginé par Arnaud Lallement avec ses pâtisseries Sébastien Leproux et Grégory Masse exige un champagne de la meilleure venue. Il est accompagné d'une gorgée du légendaire Clos du Mesnil de Krug, un des meilleurs crus de la région. Le meilleur champagne imaginable avec le meilleur dessert imaginable: une expérience qui rend le voyage à Reims inoubliable! ■

### CONSEILS

### Quels champagnes avec le repas?

Sébastien Albert, sommelier à L'Assiette Champenoise, dispose d'un choix infini. Vu que le restaurant est un des ambassadeurs officiels de Krug, les vins de cette maison de Champagne y sont proposés au verre tout au long de l'année. Dans le détail: «Pour l'apéritif, on pourrait commencer par le Krug Grande Cuvée 171e édition, suggère le chef sommelier. Mais on pourrait également choisir une Cuvée Hors Série d'Alexandre

Chartogne ou la Réserve Oubliée de Pierre Peters.» Et ainsi de suite. «Pour le gibier, je recommande l'Expression Rosé de Frédéric Savart, le Bérèche et Fils Ambonnay 2015 ou le Fac-Similé de Jérôme Prevost.» Et pour le dessert? Ça dépend: s'il s'agit d'un dessert au chocolat, avec du champagne c'est compliqué. Dans un tel cas, indique Sébastien Albert, un ratafia à base de pinot noir serait plus adéquat. ■



Le restaurant Le Parc Les Crayères propose des menus de midi au prix de 120 euros.



L'Assiette Champenoise est gratifiée de trois étoiles Michelin.



Au Royal Champagne, on vous sert des spécialités de Champagne avec le grand menu.



## VINS ET SAVEURS 17

## Les meilleurs mousseux d'artisans vignerons

**PALMARÈS** Aussi bien en Champagne qu'ailleurs, on voit toujours plus de vignerons – et de vigneronnes – produire leurs propres vins mousseux. Nous avons testé 40 crus européens. C'est un champagne qui l'emporte. De justesse

PETER KELLER, NZZ

Cela pétille un peu partout. Les vins mousseux sont appréciés depuis longtemps toute l'année par les consommateurs, pas seulement à Noël. An ou en d'autres occasions festives. Sans surprise, l'exemple vient de France, de Champagne précisément. Nulle part les bulles ne se vendent aussi bien que dans cette région vitivinicole. Les grandes marques comme Moët & Chandon, Louis Roederer, Laurent-Perrier, Taittinger dominent le marché. Ces marques assurent évidemment de la sécurité à l'acheteur. Mais pas la variété.

Or, la hiérarchie commence à être légèrement bousculée. Car des vignerons ont remarqué le potentiel de leurs meilleurs parcelles et se sont mis à vinifier leurs propres cuvées plutôt que de vendre leurs raisins aux maisons spécialisées. On le lit sur les étiquettes: les deux lettres RM signifient «récoltant manipulateur». Quand vous lisez cette précision, cela signifie que le mousseux provient d'un vigneron qui a produit avec son propre raisin. Pour Jan Schwarzenbach, Master of Wine de la Coop, le plus grand négociant de vins de Suisse, ces produits sont de classe mondiale, enrichissent l'éventail des caractères et font du terroir l'incarnation de la créativité.

C'est le champagne du domaine familial Lorient-Pagel qui remporte la dégustation. La sixième génération de vignerons s'y active à Festigny, dans la Marne. (MARTIN POOLE/GETTY IMAGES)



Le fait est que, dans un mousseux de vigneron-encaveur, le terroir et le millésime s'expriment mieux, les nuances d'un parcelle à l'autre sont plus marquées que dans les produits des marques. Mais on discerne quand même les caractéristiques typiques du champagne: perlage fin, notes minérales et de brioche, acidité présente. On les doit aux si particuliers sols crayeux et à une maturation sur lies d'au moins quinze mois. Pour les produits les plus prestigieux, la matu-

ration dure bien sûr nettement plus longtemps, parfois plusieurs années.

#### Du vin allemand de classe

Au-delà des champagnes, les mousseux de vignerons-encaveurs connaissent aussi du succès. En Allemagne, on les vend sous le nom de «Winzersekt», «Sekt» signifiant vin mousseux et «Winzer» vigneron. La deuxième fermentation qui assure le perlage se déroule également en bouteille, comme en Champagne. Mais la

maturation en bouteille se fait au minimum en neuf mois seulement. De son côté, la Suisse n'est pas en retard. Dans les six régions viticoles, il y a de plus en plus de

domaines qui découvrent l'attrait de ces produits. Même chose en Autriche. En Italie, les vins mousseux de Franciacorta rivalisent avec les champagnes, tandis que l'Angleterre s'avère toujours plus concurrentielle.

D'où proviennent les meilleurs mousseux de vignerons-encaveurs? Pour un vaste test, nous avons dégusté et évalué 40 produits des pays susmentionnés pour un prix maximum de 50 francs. Avec les étiquettes chemisées, cela va sans dire. Un expert neutre a composé les séries et débouché les bouteilles. La concurrence s'est avérée serrée. Un champagne l'a emporté, mais des mousseux allemands et un produit suisse le talonnaient.

Vainqueur: le champagne brut nature du domaine familial Lorient-Pagel, sec, rectiligne, excitant. C'est déjà la sixième génération qui s'active à Festigny, dans la Marne. Le vignoble ne mesure que neuf hectares. Dans cette maison, il n'y a pas une grappe, pas une bouteille qui ne soient traitées dans la cave familiale. La philosophie est exemplaire: on cultive les vignes selon les préceptes de durabilité et la biodiver-

sité demeure au centre des préoccupations.

#### Excellent cru suisse

Battue de peu, la Tradition Cuvée Marie-Luise Brut 2017 de la maison Raumland, en Hesse rhénane. Dégustés à l'aveugle, les mousseux du domaine familial le plus recherché du pays atterrissent systématiquement aux places d'honneur. Malgré un long repos sur lies et les soins les plus attentifs, ces mousseux-là sont pratiquement imbattables au niveau des prix. Cette cuvée d'entrée de gamme, qui passe par au moins trente-six mois de maturation, coûte nettement moins cher que le champagne vainqueur.

Avec le champagne réserve brut 1er cru Sélection Mövenpick de Frédéric Malétré, la Champagne occupe également le troisième rang. Pour son produit, la famille installée un peu au sud de Reims recourt aux raisins de ses meilleurs vignobles. Mention spéciale pour le mousseux suisse le mieux classé: le Brut NV du domaine Hansruedi Adank de Fläsch (GR), qui brille une fois de plus par une qualité exceptionnelle. ■

#### CLASSEMENT DE LA DÉGUSTATION

### Le champagne et l'Allemagne en tête

Les champagnes d'artisans vignerons l'emportent de peu. Les mousseux allemands convainquent et placent deux des leurs dans le peloton de tête. La Suisse réserve une belle surprise.

#### LE TRIO DE TÊTE

##### 1er rang:

##### Champagne Brut Nature, Lorient-Pagel

Ce champagne non millésimé est composé à 95% de pinot meunier, une proportion inhabituellement élevée. Le pinot noir (3%) et le chardonnay (2%) constituent le reste de l'assemblage. Le vin a reposé quatre ans et demi sur lies. Le résultat est redoutable: perlage fin, notes complexes d'agrumes et de brioche, sec, frais, élégant, acidulé, minéral, long en bouche, équilibré. Un champagne de vigneron qui a de la classe.

18/20 points

##### 2e rang et vainqueur du Prix Plaisir:

##### Tradition Cuvée Marie-Luise Brut 2017, Sekthaus Raumland, Allemagne

Beaucoup de mousseux pour une dépense modeste. Cette magnifique cuvée équilibrée, baptisée du nom de la fille de la famille, Marie-Luise, propose des notes fruitées. S'y ajoutent des réminiscences de levures. Le perlage est fin, relativement durable. Au palais, on ressent un fruit fin, une belle finesse et une finale légèrement salée. Raisin de pinot noir 100%. Les vignes poussent sur un calcaire coquillier. Maturation sur lies d'au moins 36 mois.

17,5/20

##### 3e rang:

##### Champagne Réserve Brut, 1er cru Sélection Mövenpick, Frédéric Malétré

Cette cuvée classique se compose à 42% de chardonnay, 36% pinot noir et 22% pinot meunier. Ses caractéristiques séduisent: beau perlage, notes fruitées, un brin de brioche, sec au palais, sensation de plénitude, acidité séduisante, élégant, belle longueur, accompagnement facile.

17,5/20

#### MEILLEUR MOUSSEUX SUISSE

##### Brut NV, Weingut Hansruedi Adank, Fläsch (GR)

Patrick, le fils de Hansruedi Adank, a fait ses classes en Champagne. Avec succès comme en témoigne ce beau vin pétillant élevé dans la

Herrschaft grisonne. Il présente un perlage tendre, des notes de fruits et de fleurs, des réminiscences de lies. Il est sec au palais, frais, élégant et doté d'une belle longueur. 100% pinot noir. Maturation de 30 mois sur lies.

17/20

#### AUTRES VINS MOUSSEUX

##### À NE PAS NÉGLIGER

##### Sekt Brut «Blanc de Blancs», Gut Hermannsberg, Allemagne

Un mousseux fin et élégant avec des notes d'abricot, de fleurs blanches et un soupçon de brioche. Bonne acidité, texture crémeuse, beau perlage. Vinifié à base de chardonnay et d'aligoté.

17/20

##### Franciacorta Brut Milleli, 2019, La Ferghettina, Lombardie

Le mousseux le mieux classé d'Italie est produit à base de chardonnay et repose trois ans sur lies. Il est fruité, élégant, sans fioritures et relativement long en bouche.

17/20

##### Crémant de Bourgogne Brut, Domaine du Chétif Quart, France

Ce crémant bio est fait de chardonnay, d'aligoté et de pinot noir. Prêt à boire, fruité, frais, il présente une belle mousse fine. Bonne longueur en bouche.

17/20

##### Champagne Douge Extra Brut, Doudécim, France

Cinquante et un mois de maturation sur lies confèrent à ce champagne une belle complexité. Son acidité fixe s'avère excellente. Beau volume et finale légèrement salée. 75% de pinot noir, 25% de chardonnay.

17/20

##### Champagne Brut 1er cru, Frerejean Frères, France

Cette cuvée de chardonnay et de pinot noir est un champagne moyennement corsé avec un bouquet de pommes et des notes de brioche. Beau perlage, élégant, équilibré, bonne acidité fixe, bonne longueur en bouche, prêt à boire.

17/20 ■

PUBLICITÉ

**MONDOVINO**  
Le vin comme tu l'aimes.

\*CHAMPAGNE AOC  
BLANC DE BLANCS COMTES  
DE CHAMPAGNE TAITTINGER  
2012, BRUT, 75 CL

**175.-**  
(10 CL = 23.33)

19  
Vinum

\*CHAMPAGNE AOC  
VINTAGE DOM PÉRIGNON  
2013, BRUT, 75 CL

**235.-**  
(10 CL = 31.33)

95  
Robert Parker

\*CHAMPAGNE AOC  
GRANDE CUVÉE KRUG,  
BRUT, 75 CL

**249.-**  
(10 CL = 33.20)

19  
Vinum

*Des vins rares issus de notre cave ultra-select.*

En vente exclusivement en ligne sur:  
[mondovino.ch/vins-rares](https://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](https://mondovino.ch)

**coop**  
Pour moi et pour toi.





# VISA COMMERCIAL PAY

Prêts pour la transformation numérique?  
Visa Commercial Pay révolutionne le trafic commercial  
des paiements grâce à des cartes virtuelles innovantes.

[cornercard.ch/vcp](https://cornercard.ch/vcp)

business  
solutions

cornercard