

Inhaltsverzeichnis 01.03.2011

Lieferschein-Nr.: 5839042
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

			Auflage	Seite
24.02.2011	Gastro Journal		23'242	1
	<i>Une bien belle griffe</i>			



GastroJournal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
www.gastrojournal.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'242
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 19
Fläche: 58'659 mm²

A Ollon, Bernard Cavé met tout son génie au service de la qualité et de l'innovation

Une bien belle griffe



Bernard Cavé n'est pas peu fier de ses amphores qui apportent un goût très franc à ses vins.

André Winckler S'il est un secteur où l'on rencontre des caractères bien trempés, c'est bien dans le monde du vin.

Dans sa catégorie, l'œnologue Bernard Cavé doit être considéré comme une figure de proue. Bien qu'encore relativement jeune, l'œnologue d'Ollon peut se prévaloir d'un vécu et d'une expérience que peuvent lui envier nombre de ses aînés. L'homme n'a, à vrai dire, pas choisi la facilité. Son histoire mérite d'être narrée même en raccourci. Après un apprentissage de caviste chez Paul Tille & Fils à Aigle – il rachètera l'entreprise en 2002 – et l'obtention de son diplôme d'œnologue à Changins, le jeune Bernard eut très vite des velléités de voler de ses propres ailes. Après un emploi chez Louis Serex au Domaine Les Vallières à Satigny, il décide en 1995 déjà de se mettre à son compte. Il n'a pas de vignes mais son esprit d'entreprise fait merveille. Il vend des barriques bourguignonnes et propose ses services d'expert en œnologie. Il achète aussi du raisin et vinifie, une activité pour laquelle il voue une passion dévorante. Associé à Philippe Gex, le charismatique syndic d'Yvorne et gouverneur de la



Confrérie du Gillon, il devient copropriétaire, en 2002, du Clos du Crosex Grillé, un domaine de 2,5 hectares exposé plein sud, complanté désormais de chasselas et de syrah. A noter au passage que la Cuvée des Immortels issue de ce domaine a été retenue par la Mémoire des Vins Suisses.

Bernard Cavé ne s'arrête pas en si bon chemin et, en 2004, il se rend également acquéreur de trois hectares du domaine J.R. Delarze à Ollon. La cave en Chatoney devient alors son fief. Bernard Cavé, parallèlement à ses activités de conseil, vinifie pour lui-même mais aussi pour de nombreux collègues non seulement dans le Chablais mais également en Valais. Dire de Bernard Cavé qu'il est devenu une star ne blessera assurément pas sa modestie. D'ailleurs, l'homme a toujours eu conscience de sa valeur et son stakhanovisme éclairé a fait le reste. Si l'on tient compte du travail qu'il effectue pour des tiers, l'œnologue d'Ollon ne produit actuellement pas moins de 500 000 litres de vin par an!

Mais l'aspect quantitatif qui doit assurer la pérennité des activités de Bernard Cavé ne doit surtout pas occulter l'extraordinaire originalité de ce dernier qui est le dépositaire d'un style sui generis. «Mes vins sont certes le reflet de ma personnalité mais je ne me considère pas comme un marginal. J'ai toujours eu une ligne, un fil conducteur qui est la qualité.» Pour pouvoir juger de cette dernière, Bernard Cavé n'a pas compté son temps. Il a un peu marché sur les traces de son idole, l'œnologue français Jean-Luc Co-

lombo, parti de presque rien, lui aussi, mais dont les vins, ciselés comme des pièces d'orfèvrerie, s'invitent à la table de la plupart des grands chefs. «J'ai beaucoup dégusté de vins suisses et étrangers et cela m'a permis d'avoir une banque de références précieuse. Pour moi, la régularité et l'équilibre sont des éléments importants. Mais comme tout le monde, j'ai évolué. Ma curiosité m'a incité à essayer pas mal de choses. On finit toujours par trouver sa voie.» Bernard Cavé ne nie pas qu'il a beaucoup appris et qu'il apprend toujours: «Comme beaucoup, j'ai été tenté à un certain moment de faire des vins surpuissants, presque bodybuildés. Il fallait peut-être en arriver là pour comprendre certaines choses. Je sais en tout cas aujourd'hui qu'il faut aussi énormément travailler à la vigne et pas seulement en cave.»

L'œnologue de Chatoney n'est pas un ayatollah de la biodynamie mais il n'en est pas moins partisan des méthodes douces: «Dans le domaine des traitements, il faut y aller mollo pour que la terre puisse respirer. On obtient ainsi un meilleur équilibre.» Bernard Cavé est aussi un pionnier de l'amphorage auquel l'a initié l'avocat-vigneron genevois Jean-Daniel Schlaepfer. Certains vins – la presque totalité des spécialités blanches – ne sont plus logés dans des barriques mais dans ces cuves ovoïdes en béton que sont les amphores. «Alors qu'avec les barriques on avait souvent un goût lacté et beurré, les amphores apportent énormément de fraîcheur. On reste très droit avec les arômes», explique celui qui est passé maître dans cette

technique qu'il teste actuellement avec du gamay. A la dégustation, les premiers résultats sont prometteurs. Après avoir produit l'un des meilleurs gamarets de Suisse avec des raisins achetés à Genève, Bernard Cavé n'en est sans doute pas à son ultime coup d'audace. Car, à l'instar de son ami, le pianiste Thierry Lang, il connaît la musique!

Auf Deutsch