

Inhaltsverzeichnis 08.11.2011

Lieferschein-Nr.: 6255551
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 2
Total Seitenzahl: 3

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

			Auflage	Seite
07.11.2011	Le Temps		44'450	1
	<i>L'ogre du vin suisse</i>			



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 44'450
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 2
Fläche: 61'238 mm²

Déjeuner avec Diego Mathier

L'ogre du vin suisse

- > Le patron de la Cave Nouveau Salquenen a été nommé pour la deuxième fois meilleur vigneron du pays
- > Rencontre à Saint-Saphorin avec un épicurien obsédé par la qualité de ses vins

Pierre-Emmanuel Buss

Il est arrivé avec un peu d'avance, l'appétit aiguisé par l'heure de route qui sépare Salquenen de Saint-Saphorin. Diego Mathier a choisi l'Auberge de l'Onde, au cœur de Lavaux, pour évoquer son deuxième titre de meilleur vigneron de Suisse, distinction octroyée fin octobre à Berne par l'association *Vinea* et le magazine *Vinum*. Une décision dictée par son estomac – il apprécie beaucoup la cuisine du chef Patrick Zimmermann – et par le cœur: il a noué une relation privilégiée avec le sommelier de l'établissement, Jérôme Aké Béda.

Les deux hommes ont vécu, à distance, une aventure peu commune fin mai. Alors qu'il vient de commencer son service du soir, Jérôme Aké Béda croit reconnaître le célèbre critique américain Robert Parker attablé dans la grande salle de l'auberge. Il vérifie fébrilement la liste des réservations. Bingo: le nom du fondateur du célèbre guide Parker est inscrit noir sur blanc.

Après un moment d'émotion et la recherche frénétique d'un appareil photo, le sommelier propose plusieurs crus à son hôte illustre, dont le Follissimo 2006 de Diego Mathier. Un choix avisé. Le gourou du vin tombe sous le charme de l'assemblage valaisan composé de cabernet sauvignon, humagne rouge, merlot, pinot noir et syrah. Dans le livre d'or de l'établisse-

ment, il écrit: «The Follissimo was fabulous.» Mieux: il repart avec deux bouteilles du précieux nectar.

Alerté le soir même par SMS, Diego Mathier n'en revient toujours pas. «C'est justement l'intérêt de personnalités comme M. Parker qui peut apporter de la notoriété aux vins suisses, souligne-t-il entre deux raviolles fumantes. Au niveau qualitatif, nous sommes au top. Encore faut-il le faire savoir. Beaucoup de consommateurs suisses ne sont pas conscients du saut qualitatif énorme que toutes les régions viticoles du pays ont connu en vingt ans.»

Comme ses deux frères aînés, également actifs dans le monde viticole, Diego Mathier a obtenu une licence en économie à la HEC de Saint-Gall. Depuis qu'il a repris le domaine familial en 2001, le quadragénaire ne laisse rien au hasard. De la vigne à la cave, il joue le rôle de chef d'orchestre intransigeant sur la qualité. Il participe personnellement à la promotion des vins du domaine dans tous les salons spécialisés de Suisse.

.....
Dans le livre d'or
de l'établissement,
Robert Parker écrit:
«The Follissimo
was fabulous»
.....

La semaine dernière, il était pour la première fois au Salon des goûts et terroirs de Bulle. Dans son stand-carnotzet, il n'a pas arrêté de discuter et de déguster en compagnie des nombreux curieux qui se pressaient pour voir le vigneron de l'année – un titre qu'il a déjà remporté en 2007.

«Ces deux prix constituent une super-récompense pour toute mon équipe, souligne le patron de la Cave Adrian Mathier Nouveau Salquenen. Bien sûr, dans ce genre de concours, il y a toujours une part de chance. Mais quand on se retrouve plusieurs fois au sommet, c'est que la qualité est là. Pour moi, c'est le plus important.»

Pour y parvenir, le jeune patron a engagé une équipe de vignerons pour s'occuper de ses 25 hectares de vigne dispersés dans plusieurs communes valaisannes. Il a aussi réduit le nombre de ses fournisseurs, qui travaillent 75 hectares selon ses besoins. A la cave, il collabore étroitement avec l'œnologue Cédric Leyat, qui travaille depuis vingt ans au domaine. Les deux hommes ont introduit la vinification par parcelle. «Avant, on utilisait des cuves de 30000 litres. On reste aujourd'hui entre 2500 et 10000 litres. Cela permet une meilleure expression des terroirs.»

Très attaché à l'esprit d'équipe, Diego Mathier aime jouer au football. Il est président de l'association «Team viticole suisse de football» et porte le brassard de capitaine sur le terrain. «En juillet, nous avons



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

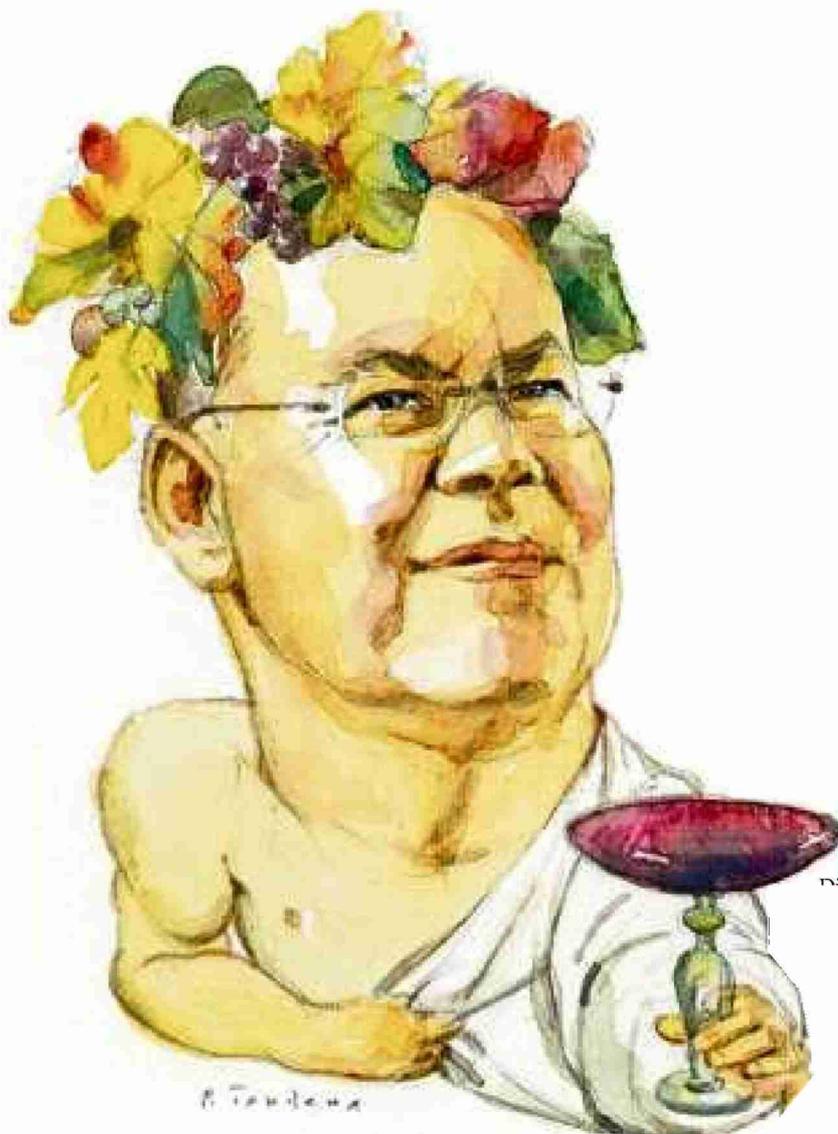
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 44'450
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 2
Fläche: 61'238 mm²

participé aux championnats d'Europe à Budapest. Nous avons terminé quatrième sur six... devant les Allemands et les Italiens. Ce n'est pas donné à toutes les équipes suisses.» Il se marre et précise: «Nous étions surtout forts pour la troisième mi-temps.»

Qu'il s'agisse de vin ou de nourriture, Diego Mathier est un ardent défenseur des produits de proximité. Au moment de choisir le plat principal, il commence par opter pour une combinaison chasselas-poisson du lac. «Normal, à Lavaux», justifie-t-il. Informé par le garçon de salle que le sandre vient de l'étranger, il jette son dévolu sur les filets de perchettes du Léman. Pour le vin, il choisit «Les Blassinges», de Pierre-Luc Leyvraz, vigneron à Chexbres. «Je ne le connais pas personnellement, mais je sais que son chasselas fait partie des meilleurs de la région.»

Le vin et la nourriture constituent des passions au long cours que le Haut-Valaisan aime partager. «Je suis tombé dedans quand j'étais petit. Dès l'âge de 6 ans, j'ai pu déguster quelques gouttes de vin lors des fêtes de famille. J'ai toujours su que j'en ferais mon métier.» Il se rend régulièrement au restaurant avec son épouse Nadia et ses cinq filles. Avec un goût marqué pour l'éclectisme, entre troquets de quartier et haute gastronomie. «J'aime les lieux qui ont construit leur réputation grâce à des spécialités. Quand





Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 44'450
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003
Seite: 2
Fläche: 61'238 mm²

j'y vais, je sais à l'avance ce que je vais prendre.» Et le vin? «Je bois surtout des crus suisses. J'aime découvrir de nouvelles choses.»

Diego Mathier pourrait rejoindre prochainement l'association Mémoire des vins suisses, qui promeut une quarantaine de crus de tout le pays en soulignant leur potentiel de garde. «Je suis bien sûr intéressé, note le vigneron de l'année. Mais je ne sais pas encore si cela va se faire.»

Au fait, quelles sont les qualités que doit posséder un bon vin? «Il doit donner du plaisir, être franc et harmonieux, répond-il du tac au tac. J'aime les vins sur le fruit. La barrique est importante pour la structure, mais il ne faut pas qu'elle domine. Nous ne sommes pas des vendeurs de bois.»

L'heure avance, la petite salle de l'Auberge de l'Onde est désormais pleine comme un œuf. Un petit dessert, peut-être? Diego Mathier hésite. Il est invité, il ne veut surtout pas donner l'impression d'abuser. On l'encourage, il cède avec une gourmandise assumée pour un mille-feuille à la crème.

Cet appétit insatiable est une des marques de fabrique du vigneron de l'année. Comme il a également un goût prononcé pour la compétition, il inscrit régulièrement ses vins dans les concours. Une trentaine lors du dernier Grand Prix du vin suisse. Pourrait-il se passer de cette pression? «C'est une bonne question, s'amuse-t-il. J'aime ça, cela permet de situer nos vins par rapport à la concurrence. C'est aussi important pour la promotion des vins suisses. Mais je vais un peu baisser le pied. L'an prochain, je présenterai 5 ou 6 vins au Grand prix des vins suisses, pas plus. Je n'ai pas l'intention d'être élu vigneron de l'année une troisième fois. Il faut laisser la place à d'autres.»

S'il pense encore pouvoir faire progresser ses

vins «sur des détails», Diego Mathier a le sentiment du devoir accompli. «Au départ, ce n'était pas évident. Quand on reprend une entreprise florissante, il y a la peur de ne pas réussir, d'être en deçà des attentes.» Le repas se termine avec quelques mignardises. L'ogre débonnaire est rassasié. A 41 ans, il n'a plus rien à prouver.

Le menu

- Deux bouillons de cèpes en cappuccino et rouille de volaille, jus corsé au merlot.
- Deux assiettes de filets de perchette du Léman, pommes allumettes et salade.
- Un mille-feuille à la crème, une tarte aux fruits du menu d'été.
- Quatre expressos.
- Deux bouteilles d'eau gazeuse.
- Chasselas Les Blassinges 2010, Pierre-Luc Leyvraz.

Total: 224 francs