

Inhaltsverzeichnis 18.06.2015

Lieferschein-Nr.: 8909054
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
18.06.2015	Le Nouvelliste <i>«Le potentiel est très grand pour autant qu'on ait de grands vigneron»</i>	39'200	1

Datum: 18.06.2015

Le Nouvelliste



Le Nouvelliste S.A.
1950 Sion
027/ 329 75 11
www.lenouvelliste.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'200
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 7
Fläche: 74'548 mm²

JULIA HARDING L'une des rares femmes
Master of Wine en visite en Valais.

«Le potentiel est très grand pour autant qu'on ait de grands vigneron»



Julia Harding est venue visiter le domaine de Robert Tamarcaz. JB PONT



Le Nouvelliste S.A.
1950 Sion
027/ 329 75 11
www.lenouvelliste.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'200
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721,003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 7
Fläche: 74'548 mm²

FRANCE MASSY

Julia Harding fait partie du club très sélect des Masters of Wine. Une élite composée d'un peu plus de 300 personnes au monde (voir encadré). Collaboratrice de Jancis Robinson, cette licenciée en langues a bluffé le microcosme du vin en décrochant son master en trois ans (seuls 5% des candidats l'obtiennent en trois ans, la moyenne est de sept ans). Le week-end dernier, Julia Harding est venue visiter Robert Taramarcas (domaine des Muses à Sierre). Nous l'avons rencontrée...

Qu'est-ce qui vous amène en Valais?

J'ai participé à la Nuit des vieux millésimes chez Mosimann's à Londres (ndlr: première édition organisée à l'étranger par Alexandre Truffer avec les vins de Robert Taramarcas), car j'avais été éblouie par l'humagne blanche Tradition dégustée à la Mémoire des vins suisses. Après cette deuxième dégustation, j'ai eu envie de mieux connaître ce vigneron et ses domaines.

Vous connaissiez les vins suisses et valaisans auparavant?

Un petit peu grâce à mon amitié avec la sœur de Pierre Monachon, vigneron à Lavaux. Et, depuis que je fréquente José Vouillamoz, je fais plus d'efforts... (rires). Non, je ne fais pas vraiment d'efforts, mais je suis en confiance quand je vois un vin suisse ou valaisan sur une carte, je vais le commander.

Quel regard portez-vous sur nos vins?

Difficile de vous répondre de manière globale. Le potentiel est très grand pour autant qu'on ait de grands vigneron. Ici, j'ai eu la chance de déguster de très bons vins. Idem lors de ma venue à la Mémoire des vins suisses. Vraiment, j'ai eu une très bonne impression. Mais ce sont des vins choisis, sélectionnés.

Un coup de cœur?

Je trouve que les vins de Robert Taramarcas, digestes, avec de la fraîcheur, de la race et une certaine structure mais sans être lourds, sont les vins de demain. Au Château de Villa – le paradis pour un dégustateur, dommage qu'il n'y ait pas de chambres d'hôtes – Robert m'a fait déguster de belles choses: petite arvine Les Perches de Benoît Dorsaz, rève 2014 de la cave des Sentes, vin du glacier du Château de Ravire, heida de Visperterminen ou fendant Mangold du domaine Cornulus...

Quant au coup de cœur, peut-être le rouge du pays, ne dites pas cornalin s'il vous plaît! Ou alors, l'humagne rouge. Difficile d'en parler après une dégustation avec Robert parce qu'il fait tout bien (large sourire). En blanc, ce sont l'heida et la petite arvine. Robert essaie de me convertir au chasselas mais ce n'est pas encore ça.

CONSEIL

«Les encaveurs ne devraient pas avoir envie de jouer avec des copeaux ou

autres artifices.»

Allez-vous venir à Sierre lors du Salon des vins suisses VINEA?

Non. Ce doit être une manifestation très festive. Mais pour mon travail, je n'ai pas envie de devoir me battre avec le public pour accéder à un vigneron. Je ne peux pas déguster dans la rue, il me faut un cadre plus adapté, où je peux prendre des notes immédiatement sur mon ordinateur.

En Valais, on songe à assouplir l'AOC pour permettre à une catégorie de vins d'être concurrentiels face aux vins étrangers. Qu'en pensez-vous? Le consommateur est-il sensible au signe de qualité que devrait représenter l'AOC?

Les 80% des gens qui achètent leurs vins au supermarché n'ont

aucune idée de ce qu'est un bon vin. Pour eux, l'AOC ne représente rien.

Dans une niche de consommateurs avertis, baisser les exigences de l'AOC peut dévaloriser l'image des vins valaisans. Mais cette clientèle est très petite, hélas. Dans mon idéal, les encaveurs ne devraient pas avoir envie de jouer avec des copeaux ou autres artifices. Un excellent vin est fait avec le cœur et l'âme du vigneron.

Pourquoi vous êtes-vous lancée dans une carrière liée au vin?

Mon père, amateur de vins,



Le Nouvelliste S.A.
1950 Sion
027/ 329 75 11
www.lenouvelliste.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'200
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 7
Fläche: 74'548 mm²

allait en acheter en France. Etudiante, je buvais du vin mais sans trop de connaissances. Puis le vin m'a séduite. Pour avoir encore plus de plaisir, j'ai voulu en savoir un peu plus. J'ai commencé par des cours du soir qui m'ont donné l'envie de persévérer jusqu'au Master of Wine. Le vin, c'est un univers qui lie l'histoire, la géographie, la chimie, les gens, les paysages... Le vin existe pour le plaisir sensuel, mais je me suis rendu compte qu'il y avait aussi un rapport assez cérébral, ce qui me correspond bien. J'ai travaillé comme waitress dans un magasin spécialisé puis, j'ai contacté Jancis Robinson, mon héroïne. On a parlé durant 2 heures. Je lui ai dit: «Je voudrais travailler pour vous.» Ça m'a pris sept ans pour la convaincre.

Aujourd'hui, après neuf ans de collaboration, Jancis reste mon héroïne.

UNE CANDIDATE VALAISANNE

L'institut des Masters of Wine a été fondé à Londres en 1955 pour former des cadres du négoce de vins et de la sommellerie. L'obtention de ce titre est très difficile. Il requiert des études longues et intenses (entre 3 et 7 ans selon les candidats). Sorte d'encyclopédie vivante du vin, les Masters of Wine (MW) ne doivent pas se contenter d'accumuler les connaissances et les aptitudes de dégustation, encore doivent-ils être en mesure de savoir communiquer leur passion. On trouve dans leurs rangs des œnologues, des acheteurs, des expéditeurs, des chefs d'entreprise, des détaillants, des universitaires, des sommeliers, des éducateurs de vin, des auteurs, des journalistes, etc. A notre connaissance un seul Suisse, Philippe Schwander, a obtenu ce diplôme à ce jour. Deux autres MW exercent dans notre pays, Robin Kick et Paul Liversedge. En Valais, une jeune femme vise cette distinction. Johanna Dayer, actuellement employée par Pro vins, suit les cours de Wine & Spirit Education Trust à Londres dans le but d'obtenir le dernier niveau Diploma⁴, sésame pour entrer dans la classe des Masters of Wine. «J'ai 24 ans, mon objectif est d'obtenir le titre de Master of Wine avant mes 30 ans», confie la talentueuse Valaisanne. **FM**



Johanna Dayer suit des cours à Londres et espère obtenir le titre de Master of Wine avant ses 30 ans. CHRISTIAN HOFMANN/A