

MEDIENSPIEGEL

11.09.2017

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10361683

Auftrag: 721003

Themen-Nr.: 721.3

Ausschnitte: 1

Folgeseiten: 3

Total Seitenzahl: 4



07.09.2017

htr Hotel Revue

Des vins frais pas des bolides

01



Les espaces de dégustations par régions viticoles au Schiffbau, à Zurich. Au premier plan le vigneron tessinois Jonas Huber.

Hans-Peter Sliert

Des vins frais pas des bolides

ALEXANDRE CALDARA

A Zurich, 140 vignons suisses triés sur le volet présentent leurs nouveaux millésimes. Coup de projecteur sur des jeunes qui bousculent les habitudes familiales.

Les murs lépreux du théâtre Schiffbau, à Zurich, marqués comme les mains des bons œno-

logues, accueillent en cette fin du mois d'août le neuvième Swiss Wine Tasting et ses 1200 visiteurs. Le déménagement forcé du Kongresshaus pour cause de travaux permet à l'événement connu sous le non Mémoire & Friends de se repositionner dans un quartier branché pour séduire un public plus jeune, accouru en masse. Pas question pour tous les producteurs de se la jouer en mode séduction: «Mes vins ne s'excitent pas, quand on les goûte en mai ou en juin, ils restent droits comme des I, j'interviens peu, je le laisse s'ouvrir tranquillement», dit Benoît Dorsaz, de Fully. La dégustation réunit les 51 membres de la Mémoire des vins suisses et d'au-

tres encaveurs invités. Elle reste la référence internationale qualitative en termes de dégustation des nouveaux millésimes suisses. Elle réunit 140 producteurs et 1000 vins. Le marketing du vin suisse se cache là où on ne l'attend pas, comme dans cette brochure couleur cassis des Zurichois Schwarzenbach Weinbau vantant leur levure développée en 1865 et qui élimine le sucre résiduel.

L'attitude décomplexée des héritiers du terroir

Par une journée caniculaire on recherche la fraîcheur: «En Valais, on doit travailler de plus en plus nos vins dans ce sens», raconte Raphaël Maye qui réinvente en



douceur les Syrahs instinctives de Simon Maye. Et comment obtenir cela: «Je ne vais pas vous dévoiler mes secrets, mais cela passe par la sélection des clones et le travail en vignes.» On se laisse surprendre par un délicieux goût d'olive noire au cœur d'une Syrah 2016. La fraîcheur se retrouve dans l'attitude décomplexée de la jeune génération, héritière d'un patrimoine. Basile Monachon qui travaille avec son père Pierre aime «casser les hiérarchies des grands crus», en servant son Dézaley entre deux Saint-Saphorin. Tout sourire il évoque Manus Extrema 2016 (Gamay, Gamaret, Pinot Noir): «Un vin de différence, près des raisins.» Dans ses Chasselas vendangés tard aux profils très épurés, il tient à mettre en avant «la noblesse de l'amertume, que certains ont trop voulu dissimuler avec du gras, du sucre et de l'acide carbonique.»

Jonas Huber raconte que son père Daniel en implantant du Completer au Tessin voulait densifier l'acidité du Chardonnay, lui considère que ce cépage va devenir très important dans l'identité de sa cave et pourrait un jour remplacer ce cépage international que reste le Chardonnay. Pourtant l'assemblage de ces deux cépages donne Volpe Alata 2016, un nez animal, une grande complexité qui lorgne vers les agrumes en bouche. «Un travail en vinification bourguignonne avec beaucoup de réduction.» Jonas Huber raconte comment il a appris la vie du vin auprès de Raoul Cruchon: «Quand la cave sentait trop bon, il disait que nous étions en train de perdre tous les arômes.»

Un peu plus loin Lisa Cruchon poursuit avec fougue l'élan générationnel, elle définit son assemblage Nihilo (Pinot noir, Gamay, Gamaret) élevé comme le reste du domaine en biodynamie comme un vin «sans rien, ni sulfites, ni

enzymes, ni nutriments, ni bactéries. Il s'agit de grappes entières, on doit arroser la vigne chaque jour.» Superbe sauvagerie de raisins fermentés.

Benoît de Montmollin, dernier visage rencontré, témoin de ces douces révolutions familiales, continue le chemin de la transition totale vers la biodynamie pour le millésime 2017. Mais pas pour devenir le plus grand domaine sous ce régime: «Ce qui me plaît, c'est que l'on commence enfin à réfléchir avant de faire. Je veux obtenir le label pour rendre mes vigneronns heureux.» L'ampleur aromatique de son Viognier 2016 cépage du sud un peu esseulé à Neuchâtel peut aussi rendre heureux.

Plus routinier que ces jeunes camarades, Blaise Duboux confie avoir la truille parfois avec ses cultures bio: «L'équilibre semble difficile, mais on doit se dire que le vin est comme ça, lui faire confiance.» Et l'incantation n'a qu'un nom «In Chasselas!», gronde le producteur. On s'incline devant la rectitude de Dézaley Haut de Pierre 2016 en bouteille depuis le 21 juillet.

A Aarau, des Pinots noirs entre beauté et brutalité

Dans une dégustation, il faut se frayer un chemin, parmi une multitude de cépages des six régions productrices. Alors que les deux cépages rois en Suisse, le Pinot et le Chasselas, se dégustent en toute discrétion. Les gros grains de Chasselas vaudois caractérisent le millésime 2016, explique Pierre-Luc Leyvraz. Son Dézaley Grand cru est moins concentré et plus alcooleux qu'en 2015. Il reste d'une grande rondeur. Le public semble se diriger naturellement vers des vins rouges opulents.

Un vigneron valaisan sourit en

dégustant le Merlot Terraferma 2015 de Christian Zündel: «Ce que j'apprécie chez lui c'est qu'il ne cherche pas à fabriquer des bolides.» Le producteur tessinois réplique: «Je veux des tanins qui tirent le vin en avant.» On reste frappé par la puissance herbacée des Chardonnay de Christian Zündel, il l'explique: «Par le choc thermique entre le jour et la nuit sur nos moraines, les nuits froides font naître une acidité forte.»

Une dégustation reste un moment de pure subjectivité. On fonce d'abord vers Tom Litwan, son chapeau de paille, sa bonhomie naturelle. A Aarau, ses Pinots Noirs jonglent entre beauté et brutalité, leurs noms donnent déjà une couleur: la butte à corbeaux, le dos d'âne, ou le four à chaux. De petits rendements en biodynamie un travail léger sur la filtration amplifie un vin de garde comme Thalheim Chalofe 2015.

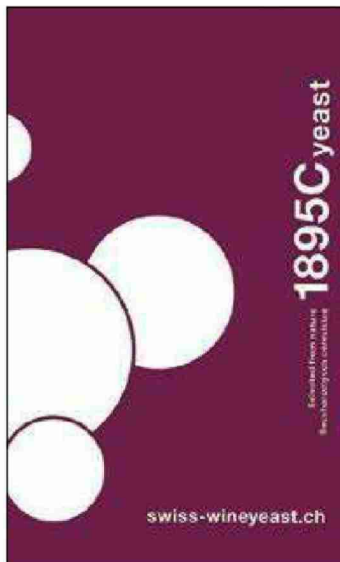
Dans certaines régions, un cépage attire comme le Traminer dans le Vully. Christian Veysaz, au Clos de l'Hôpital développe entièrement en biodynamie cette version non sucrée du Gewürztraminer caractéristique du goût du Vully. On aime la longueur en bouche de son 2016. «Allez goûter celui de Marylène Bovard-Chervet, il est très différent», conseille le jeune vigneron. En effet au Château de Praz le millésime travaille plus sur le fruit: «En l'ouvrant ce matin j'ai trouvé d'étonnantes notes de curry, avant de sentir plus tard le litchi», précise la vigneronne.

Nous finirons sur un un surprenant Pinot Gris, on part dans les Grisons avec le Donatsch Föhnbeerenaulese 2014. Herbacé, floral, soyeux malgré le sucre. De la poésie pure!



L'esthétique nouvelle de Tom Litwan.

litwanwein.ch



La levure développée par Schwarzenbach.

swiss-wineyeast.ch

Dégustation Quelques vins exceptionnels

Donatsch, Föhnbeerenauslese 2014;
Cruchon, Nihilo 2016;
Huber, Volpe Alta 2016;
Bovard, Buxus 2016;
Chappaz, Fendant Président Troillet 2016;
Leyvraz, Dézaley Grand Cru 2016;
Pellegrin, P2014;
Steiner, Clos au Comte 2015;
Schwarzenbach, Meilener Sauvignon Blanc 2016;
Maison Carrée, Hauterive 2015;
Gérald Besse, Ermitage 2014;
Veysaz, Traminer 2016. aca

A la table 93 la vigneronne commande

En dégustant la Petite Arvine Grain Noble des Claives 2007 de Marie-Thérèse Chappaz on laisse fuser entre les dents: «Terrible!». Il figure parmi les rares 18 points, des cinquante vins distingués par le Swiss Vintage Award présidé par Hans Bättig «avec la volonté de mettre en avant des critères stylistiques, esthétiques et techniques». Mais le lendemain au stand de Marie-Thérèse Chappaz, pas question de déguster des Grains Nobles: «Tout le monde vient pour cela à dix minutes de la fin de la dégustation, je veux faire découvrir autre chose, ici c'est moi qui commande», dit-

elle dans ce style mi sérieux mi hilare qui la caractérise. Elle continue: «D'ailleurs, j'ai plus tellement envie de sortir.»

Bref Marie-Thérèse Chappaz aime les mots, écoutons-la sur ses millésimes 2016: «Mon Fendant La Liaudisaz, je le veux charmant, communicatif. Alors que le Président Troillet reste plus austère comme un portemanteau, l'autre jour je l'ai ouvert avec de la raclette et me suis dit ça ne va pas cette profondeur amère et puis j'y repense à cette complexité, qui vient du sol granitique, il faut attendre.» Quel-

ques heures après on se dit que ce vin irait bien avec des chips d'orties et des bricelets au cumin.

Elle continue: «J'ai pris encore des rouges atypiques. La Petite Grange, là-dessus je fais de la recherche, le Grain Pinot et son côté fumé, enfin Le Mont des Fleurs, j'aime ces grappes très larges et je peux le dire, je ne mets pas de pommade.»

Alors nous non plus on ne lui passe pas de pommade, mais on adore le fracas qu'elle installe entre charme et austérité dans une robe verte pomme à fleurs à la table 93. aca



Marie-Thérèse Chappaz en action.

Hans-Peter Siffert