

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES



17.02.2020

Avenue ID: 1904

Artikel: 2

Folgeseiten: 1

News Websites

- | | | | | |
|---|------------|-----------------------------|---|-----------|
|  | 11.02.2020 | thomasvino.ch / Thomas vino | Le Servagnin célèbre ses six siècles | 01 |
|  | 10.02.2020 | thomasvino.ch / Thomas vino | Lectures vigneronnes en trois volets | 02 |



Le Servagnin célèbre ses six siècles

Pinot noir morgien «sauvé des eaux» lémaniques, le Servagnin de Morges, doté d'une charte de qualité et d'une étiquette commune à ses vingt producteurs, fête tout au long de l'année ses 600 ans .

Les festivités débutent le lundi 30 mars à l'Ecole hôtelière de Lausanne , par une masterclasse, suivie d'un repas de gala (130 fr., vins compris – uniquement des servagnins). On pourra notamment y déguster les vins de 2018, qui devrait être aussi le premier millésime inscrit par le Domaine Cruchon, d'Echichens, à la Mémoire des vins suisses (www.mdvs.ch).

Ensuite, du 1er au 6 avril, le cépage local sera l'hôte d'honneur du salon local des vins Divinum , qui a pris le relais d'Arvinis (déplacé en automne et à Genève...), à Morges. On pourra déguster le rouge morgien de juin à septembre sur les quais de la ville, dans le bar nommé La Coquette, qui est le petit nom de la ville savoyarde, à l'origine. Le 20 juin, les vigneronns – 20 producteurs, sur 37 parcelles, pour un total de 28'000 bouteilles commercialisées – se rendront en barque La Vaudoise de Saint-Prex au Château de Ripaille, aux portes de Thonon, pour une «odyssée en Savoie» , d'où le premier plant est parvenu, grâce à Marie de Savoie (exposition prévue au Château de Morges en 2021). Et puis, le vendredi 6 novembre, le Château de Morges accueillera une Nuit du Servagnin .

On peut lire sur ce site une évocation du cépage morgien d'il y a bientôt vingt ans (2002) , un comparatif entre les deux cépages rouges vaudois les plus répandus dans le vignoble, le gamay et le pinot noir, qui font l'objet d'une sélection particulière du côté de Cully, pour le gamay-plant Robert, et à Morges, avec le Servagnin . Puis, tout récemment, sur le retour du Servagnin au Château de Morges.

Quant à savoir si le Servagnin peut se targuer d'être le «premier pinot noir de suisse» , on laissera le soin aux Neuchâtelois, notamment de Cortaillod, de démontrer le contraire... la mention du nom du cépage ne signifiant pas que le cépage lui-même n'était pas déjà présent dans le vignoble. Mais la querelle concerne, sinon les ampélographes, les historiens... Le regretté Pierre Galet écrit notamment qu' «on pense qu'il était déjà cultivé par les Gaulois du temps de la conquête de la Gaule par les Romains. (...) Au 14ème siècle, le poète Eustache Deschamps cite le nom de Pynoz dans sa «Ballade de la Verdure des Vins»; enfin en 1394, on trouve dans un écrit bourguignon le nom de Pinot fin, plant fin.» (Dictionnaire encyclopédique des cépages et leurs synonymes, Editions Libre & Solidaire, 2015).

Enfin, le Servagnin de Morges ne doit pas être confondu avec le Salvagnin vaudois . Ce dernier nom fut à l'origine un des synonymes du pinot noir, notamment dès le 18ème siècle, en Pays de Vaud et à Neuchâtel. Puis il est devenu le nom «de fantaisie» d'un assemblage rouge vaudois. Ce vin avait la particularité d'être choisi sur la base d'un échantillon réputé représentatif par des œnologues, puis «reproduit» par les diverses caves qui assemblaient pinot et gamay pour se rapprocher du goût de la cuvée de l'année. Aujourd'hui, la législation de 2009 sur les AOC permet à tout rouge vaudois de se nommer «salvagnin».

©thomasvino.ch

Lectures vigneronnes en trois volets

Aujourd'hui, être femme dans le monde du vin est un avantage médiatique. Encore mieux si c'est en élaborant du vin bio ! Et du nature ? Moins sûr ! Trois ouvrages surfent sur cette nouvelle vague du vin. Eclairage.

Par Pierre Thomas



Éditée à Sion, «Immersions» est un «mook» — ni journal, ni revue, ni livre, mais un peu des trois, lancé en 2017 par la Valaisanne Delphine Riand et le Vaudois Maxime Fayet . Chaque numéro est monothématique : on y parle de musiques, de gares, et de lieux, comme Les Pâquis ou le Val d'Hérens. Dernier tirage (150 pages, format magazine, 25 fr. + 5 francs de port, www.immersions.ch), le sobrement intitulé « Vignerottes» avec, en couverture, la championne en titre des vins bios suisses, la Valaisanne Sandrine Caloz ouvrant la vanne d'une cuve de rouge...

Portraits et interviews

Membres de la Mémoire des vins suisses , l'immense Valaisanne Marie-Thérèse Chappaz (60 printemps, 40 ans de métier, 10 hectares de vigne) est interviewée, et la Genevoise Emilienne Hutin , portraiturée. On sait que la première n'a pas, à ce jour, de successeur désigné, tandis que la Genevoise, qui a travaillé aux côtés de son père et de son oncle, peut compter sur son fils Guillaume , avec qui, sur une photo, elle trinque dans la cave, tout en sourires complices...

Voilà qui relativise le propos «genré» , même si l'ouvrage situe à juste titre les femmes dans leurs rôles dans le milieu vitivinicole actuel — avec le portrait de Marie-Bernard Gillioz , une autre pionnière parmi les vigneronnes-encaveuses valaisannes. Et de nouvelles arrivent, souvent un peu plus tard que le fils naturellement désigné pour reprendre la cave, et avec, assurément, davantage de convictions, comme la Neuchâteloise Céline Austing , de l'Encavage de La Rochette, rencontrée chez les Artisanes de la vigne et du vin (elles sont vingt-deux...), et la Vaudoise Marilyn Bisilliat Taurian, de la Cave du Clair Obscur, vue à la dernière Sélection des vins vaudois.

BD initiatrice pour les «nul(le)s ès vins» , zeste d'ethnologie vigneronne, retour sur la Fête des vigneron de Vevey, évocation du bio, explication d'étiquettes de marque, poésies et port-folio de photos... ce «mook» est agréablement balancé. Et on rit des coquilles, «raison» pour raisin (page 15), «3,1 milliards» (p. 44 — mazette, au lieu de millions!)



d'aide fédérale pour des projets de promotion des vins suisses, et les «herbes folles qui parsèment le sol sous les cèpes» (p. 125), renvoyant œnologie et mycologie dos à dos...

Des icônes et de quelques autres

L'interview de Marie-Thérèse Chappaz sur le focus mis sur les femmes («et tant mieux si, pour une fois, c'est elles qui sont privilégiées») et son amour pour la biodynamie («ça a été un vrai coup de foudre») manque cruellement au livre «Vigneresses, 100 femmes qui font la différence dans les vignes de France», signé Sandrine Goeyvaerts (165 pages, chez Nouriturfu, 18 euros). Surtout que plusieurs des vigneronnes portraiturées citent la Valaisanne comme exemple tout comme l'Italienne Elisabetta Foradori — mais qui connaît vraiment ces icônes en France? Deux portraits ajoutés hors Hexagone n'auraient pas été un luxe...

Pascaline Lepeltier, de New York (associée de «Racines»), double titre masculin de «meilleur sommelier de France» et «meilleur ouvrier de France» en 2018, l'écrit d'emblée dans sa préface: «Non, le vin féminin n'existe pas. Le vin de passion, de conviction, oui, de genre, non». Avec la remarque: «Les racines du mouvement que ces femmes incarnent ne sont pas si profondes que cela; ce sont des racines presque radicales qui n'ont pas encore la force de porter au plus haut cet équilibre nécessaire.» Pourtant, assure Sandrine Goeyvaerts, en France, «un chef de domaine sur trois est une femme». Des cent décrites, pour la plupart en pleine force de l'âge (35 – 55 ans), nombreuses sont déjà en bio (ou en reconversion), quelques unes en biodynamie. Et j'ai bien aimé la conclusion d'Isabelle Meyer, du domaine alsacien Josmeyer: «La place des femmes dans le vin, ça ne parle pas trop! Il y a un apprentissage pour tout et le vin est pour moi un métier lié à la sensibilité, à l'éducation, à l'écoute de la nature. C'est un métier qui s'apprend et une femme apprend aussi bien qu'un homme.»

Toutes bios, mais pas nature!

Dans la logique des deux publications précitées, on aurait dû trouver une forte cohorte féminine dans «100 grands vins naturels d'émotion», publié par l'application pour smartphone Raisin (Editions Reverse, 353 pages, 22 euros). Des trois auteurs, l'un habite la région lausannoise, Cédric Blatry, co-fondateur de Raisin, et pharmacien dans un hôpital vaudois. Eh bien, c'est un peu le monde à l'envers... Elles sont seulement une poignée, dont Michèle Aubéry (Domaine de Gramenon) à «mériter» l'évocation d'un vin. Dans une petite sélection internationale (25 références), Marie-Thérèse Chappaz ne figure pas, elle qui signe quelques cuvées «nature», au contraire des Valaisan(ne)s du Domaine Chérouche et de Hans-Peter Schmidt, de Mythopia, au témoignage intéressant. Et si dans «Vigneresses», on regrettait l'absence des sommelières, dans les restaurants français étoilés, sur les quinze personnalités du monde qui livrent un choix de dix vins, sept sont des femmes (on retrouve Pascaline Lepeltier!), aux côtés, notamment d'Emmanuel Heydens, le caviste du Passeur de Vin, à Genève et Lausanne.

L'ouvrage est riche et bavard. Il parle d'abord des vins, tous «naturels», mentionnés avec le millésime exact du vin dégusté (une méchante langue préciserait: par honnêteté devant la stabilité relative du produit...). Puis classés en «licorne» (introuvable!), «monument», «gastronomie», «énergie», «méditation» ou «OVNI», soit un large panorama des vins français dits «naturels».

Késako? «C'est-à-dire issus de raisins cultivés, au minimum, en agriculture biologique et vinifiés sans aucun intrant, dont le soufre. C'est ce qu'on appelle les «zéro-zéro», «vins S.A.I.N.S» ou encore pur jus.» Et pour définir ces «grands vins d'émotion», «pleinement dans la subjectivité», les auteurs écrivent: «Pour nous, c'est un vin auquel il n'y a plus rien à enlever. C'est tout le contraire d'un vin technique, travaillé par un œnologue qui, lui, pensera que le vin est parfait parce qu'il n'y a plus rien à ajouter.» Jolie formule, mais pas facile à vérifier au creux du verre... Surtout quand on admet «des niveaux plus ou moins élevés de volatile, la présence variable de gaz ou des réductions plus ou moins marquées. Il n'y a pas de règle absolue, ni de goût ultime.» S'ils le disent et l'écrivent!

©thomasvino.ch