

Philippe Bovet, Givrins

Avec **ALIGRO**  
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

# Un fonceur à la tête baissée

**La quarantaine rugissante, Philippe Bovet n'élabore pas moins de 91 vins dans sa jeune cave. Dont 21 sous son nom**

Pierre Thomas Textes  
Alain Rouèche Photos

On s'était rencontré la première fois en 1994, quand il avait placé – exploité – un Clos de Céligny en finale de feu la Coupe chasselas. Dix-sept ans plus tard, Philippe Bovet, praticien de la vigne formé à Changins (double maîtrise viti-œno), encave et vinifie toujours, à Givrins, les 8 ha du domaine de l'enclave genevoise, auxquels s'ajoutent une vingtaine d'autres hectares de petits propriétaires de La Côte. Bon an, mal an, il rentre 230 tonnes de raisins, transformés en 91 vins à suivre. Et, en plus, ceux tirés des 8 ha de son propre domaine, où il ne possède que 1500 m<sup>2</sup> de vigne, plantés en malbec, il y a deux ans. «J'aime l'Argentine!» lance-t-il, l'œil allumé.

## Forte tête

Philippe Bovet, carrure de rugby-man (et professeur de ski à Torgon dans son jeune âge), est une forte tête. Les AOC? «Cela n'amène rien au niveau qualité; Valais, Neuchâtel et Genève font juste.» A leur image, ses vins portent l'AOC cantonale Vaud et pas celle de La Côte. La bouteille de 70 cl ou de 75 cl? «7 dl, c'est du vol. On achète une bouteille, pas des centilitres.» Il a donc son propre flacon, avec son logo, une ligne symbolisant un coteau et un soleil. Une bouteille moulée en Italie, même si, parmi ses ancêtres, figure la famille fondatrice de la Verrerie de Saint-Prex, centenaire cette année. Les assemblages? «Je suis contre. Je préfère les monocépages, où on ne peut pas se loucher, de la vigne à la cave.» Et pourtant, la moitié de sa production est écoulée en Léman Blanc, un chasselas avec un chouïa de chardonnay, en Léman Rouge, fringant gamay (50%), gamaret et garanoir, facile à boire, complété par un Léman Noir, haut de gamme. Et médaillé d'or aux Vinales internationales de Paris, en mars (*lire ci-contre*). Un tissu de paradoxes, ce Philippe Bovet? Au

contraire. Il va droit aux buts qu'il se fixe. Ainsi, quand il choisit de revenir sur la terre que cultive son père, ingénieur agronome, ancien syndic qui a repris le domaine agricole familial, il n'a qu'un peu plus d'un hectare de vignes. Il va replanter ici ou là, suivant son père qui l'a fait sur le coteau de Givrins dans les années 1980.

Dans la ferme trône un pressoir de la fin du XIXe siècle: «On faisait du vin ici jusque dans les années 1950. Mais la cave a sauté un demi-siècle, jusqu'à ce que je reparte de zéro en 2002.» D'un coup, Philippe mise tout sur sa «passion», l'œnologie. Aujourd'hui, sa fierté, c'est que tous les vins du domaine portent une empreinte claire. «Je fais en sorte que toute ma gamme ait le niveau. Je ne fais pas un seul vin de concours. On a une ligne et on s'y tient!» Ce «on» collectif englobe sa jeune équipe: un œnologue frais émoulu de Changins, une cheffe de culture, un vigneron voisin et trois apprentis. A 41 ans, l'encaveur aime, déjà, transmettre: il donne des cours autant à Changins qu'à Marcelin.

## Des rouges à attendre

Sa stratégie, c'est la diversification, en misant sur 21 vins: chasselas, mais aussi chardonnay, sauvignon blanc, viognier et le chenin ligérien, en blanc; gamay, pinot noir, gamaret, merlot et diolinoir, en rouge. Ces trois derniers, en cuvées haut de gamme, sont élevés en barrique. Là encore, Philippe Bovet détonne: «Je préfère vinifier en réduction, avec le moins d'action sur les vins. Ils doivent s'ouvrir naturellement et sont faits pour durer. Ces rouges, il faut les attendre!» Il a trouvé des clients-sponsors pour trois barriques de gamaret 2009, qui assument le risque financier de ne mettre ce vin sur le marché qu'en 2014.

Ce qui n'empêche pas Philippe Bovet d'être un ardent défenseur du BIB, le Bag-In-Box. Même son Léman Noir, il le propose dans ce contenant à consommer rapidement. «Le client gagne l'équivalent d'une bouteille de vin. Et je suis écolo responsable.» Un mot qu'il préfère à toute autre connotation «verte»: «Je fais le moins de traitements possibles, en vigne comme en cave, mais je ne peux pas me permettre de rater une vendange!» Forte tête, sûrement, mais les pieds sur terre.



Philippe Bovet dans le domaine qu'il a constitué et sur lequel il ne possède, en propre, que 1500 m<sup>2</sup> de malbec.

## Les 3 coups de cœur de notre expert

### Chenin blanc 2010, 25 fr.

Nez explosif, de litchi, de mirabelle; attaque grasse, puissant, léger vanille. Un vin qui joue sur l'équilibre entre richesse (plus de 14,5% d'alcool) et acidité (pas de fermentation malolactique). Blanc de gastronomie, original et bien maîtrisé, avec un léger bois (1500 bout.).



### Gamay Pacifique 2010, 19 fr.

La plupart de son gamay passe dans le Léman Rouge. Celui-ci, de Givrins, petit rendement (500 g au mètre carré), est typiquement grenadine, fruits rouges, avec une note viande et épice en fin de bouche; gourmand en 2010, année de moins grande concentration en rouge que 2009 (1500 bout.).



### Léman Noir 2009, 26 fr.

A côté du pur merlot (magnifique et... puis), cet assemblage en contient 40% en 2009, complété par 40% de gamaret et 20% de cabernet franc. Marque encore par le levage sous bois; belle matière onctueuse; du gras, des épices, de la rugosité et une touche finale de poivron grillé (3000 bout.).



## Fiche technique

**Quoi?** Un domaine de 8 ha, loué à sa famille (3 ha) et des propriétés, Luins, Genolier, Givrins, Trélex et Founex (3,5 ha).

**Comment?** Près de 70 000 flacons. Portes ouvertes les 14 et 15 mai. Caveau de dégustation.

**Combien?** Vingt et un vins, du Léman blanc (9 fr. 50 la bouteille de 75 cl) au Léman noir (26 fr.); en prime, un mousseux (methode traditionnelle, chardonnay et une goutte de chenin, 25 fr.); trois vins doux (pinot noir passerillé; deux vins mutés de gamaret, dont l'un au rhum blanc de la Martinique 42 fr. les 50 cl); huit grappas et diverses eaux-de-vie.

**Où?** Cave Philippe Bovet, Givrins, www.philippebovet.ch.

Notre expert dresse le portrait d'un vigneron une fois par mois. Retrouvez-le sur [www.24heures.ch](http://www.24heures.ch) et sur [www.thomasvino.ch](http://www.thomasvino.ch)

## Le coup de fourchette

# Chez Gnutti, les pizzas sont interdites et les poissons sont libres

C'est un poncif, mais il reste vrai: qu'on parle de vietnamien, de marocain ou d'italien, un restaurant fréquenté par les gens du cru est généralement une bonne adresse... C'est le cas chez Gnutti, dont la petite salle bruisse déjà des voyelles musicales et des consonnes roulautes des Transalpins de Lausanne. Le Calabrais Stefano Gnutti et sa compagne, Olga Rossi, Lausannoise aux origines bergamasques, ont donc ouvert un de ces petits italiens comme on les aime – pas une pizzeria! – dans un lieu «un peu secret», comme dit madame, au bout d'un petit couloir sur la rue Chaucau. L'enseigne indique «la patrie des poissons libres». De quoi attiser la curiosité. En entrée, on a choisi plusieurs des carpac-

cios proposés. Celui de bœuf est une pure merveille, coupé en tranches épaisses juste comme il faut, loin des lamelles type «fondue chinoise» que présentent parfois les bistrotiers peu inspirés. Régal aussi que les carpaccios au poulpe et au thon, citronnés et pimentés avec toute l'intensité souhaitée.

En plat principal, le loup de mer grillé, belle bête, était un régal de fraîcheur, comme son accompagnement de courgettes et de poivrons tout croquants. Pas de chance, le risotto aux fruits de mer manquait un peu de liant ce jour-là. La fraîcheur et la cuisson des crevettes et calamars, généreusement servis, étaient sans reproche, mais le patron nous a avoué qu'il était encore à la recherche de ce Graal



Stefano Gnutti, chez lui. On voudrait avoir une famille italienne nombreuse à y emmener les dimanches à midi. PATRICK MARTIN

qu'est le parfait *arborio*. Et si vous doutiez encore que vous êtes bien en Italie, Maître Gnutti vous propose de tester *la buon umore del chef*; il montera avec plaisir vous parler de ses inspirations du jour.

Question desserts aussi, il vous fera volontiers goûter un petit assortiment «best of». Ce jour-là, un tiramisù, une panna cotta et une sorte de cheese cake maison («une recette pas encore baptisée»). Mention pour le premier, léger et à la génoise bien ferme.

La carte des vins est composée d'une jolie petite sélection italienne, en ouverts aussi, et le responsable de salle, Domenico Ricci, saura vous conseiller. Ou discuter de tout autre chose si vous préférez! L'Italie, on vous dit.

## L'adresse

**Gnutti**  
Rue Chaucau 14,  
Lausanne.  
021 311 67 47.  
Ouvert tous les jours.



Cuisine italienne soignée.



Entre 60 et 80 fr. par personne



Jolie sélection de crus italiens, aussi en vin ouvert.

Toutes nos adresses sur iPhone: [www.24heures.ch/cdf](http://www.24heures.ch/cdf)