Du merlot. Fotolia

Secrets de merlots

C'est l'inverse du film de Fritz Lang (M le Maudit): le merlot est un cépage rouge chéri de la Suisse romande. Y compris des Vaudois. Dégustation de huit d'entre-eux.

PIERRE THOMAS

A Beau-Rivage, le palace genevois, lundi passé, les treize vignerons du groupe d'excellence vaudois Arte Vitis proposaient la dégustation de huit merlots. Une belle confirmation pour ce «cépage de cuve noir du Bordelais mondialement cultivé», comme le décrit l'ampélographe Pierre Galet. Le pape des cépages, d'avant la «génération ADN», remarque que le merlot n'a pas toujours été au premier plan; il n'était qu'une variété secondaire du Bordelais, nommée «crabutet noir». Mais dès le milieu du 19ème, sa réputation était assurée. A Pomerol et à Saint-Emilion, il donne quelques uns des plus grands rouges du monde.

> «C'est un cépage qui aime les sous-sols frais, argilo-calcaires et supporte l'eau.»
>
> **Henri Chollet**
> Vigneron-encaveur

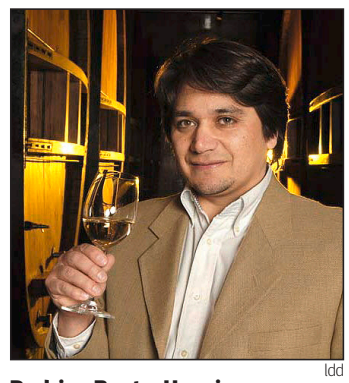
Champion vaudois, au nez et à la barbe des Tessinois

Et en Suisse ? En 1906, les Tessinois eurent fin nez de le substituer à des variétés locales, terrassées par le phylloxéra. Avec 855 hectares, le merlot reste le point fort au Sud des Alpes (Tessin et Misox). Autant dire que le titre de vin le mieux noté du Concours des Merlots du Monde, à Lugano, décroché en novembre dernier par un vin vaudois, a fait grimacer plus d'un vigneron local. Ce titre, remporté contre 300 adversaires, a consacré la coopérative Uvavins. Son œnologue, Rodrigo Banto, a su dompter, dans son merlot 2009 de la ligne bien nommée Inspiration, les tanins d'un cépage qui peut rester végétal… Un travail ciselé en cave, alors que le raisin, lui, a été vendangé à la machine, sur La Côte vaudoise.

Swiss-Image
Les vignes de Lavaux sont maintenant propices au merlot.

Le merlot supporte davantage de rendement que la syrah

Lundi, ce champion a une fois de plus charmé, dans un style plutôt international. Comme le sont aussi les vins des domaines de la maison Hammel, où l'œnologue Fabio Penta cultive ce cépage depuis la fin des années 1980. Pour lui, le merlot supporte davantage de rendement que la syrah (600 à 700 g au mètre carré contre 500 g et moins) ou le cabernet sauvignon. Dans la région lémanique, sa maturité est assurée, même dans des années ingrates, comme l'a démontré la récente étude des terroirs vaudois. Toutefois, si «à Bordeaux ou au Tessin, on considère le merlot mûr avec un potentiel de 12,5% d'alcool, à La Côte, il faut au moins 13% voire plus, pour éviter un goût végétal de lierre.» Le vigneron-encaveur Henri Chollet estime: «C'est un cépage qui aime les sous-sols frais, argilo-calcaires. Et il supporte davantage l'eau que la chaleur, même s'il est sensible à la pourriture grise.»


ldd
Rodrigo Banto, Uvavins.

Le merlot se magnifie aussi par son passage en fût de chêne. Les huit exemples vaudois dégustés à Genève l'ont démontré: élevage en barrique, luxuriant, pour les merlots d'Uvavins, de Hammel (Domaine de Crochet 2008 à Mont-sur-Rolle et Clos de la George 2008 à Yvorne) et 2009 de Louis-Philippe Bovard; tendance fruitée fraîche, avec un beau 2007 de Pierre Monachon, un agréable 2008 du Domaine Henri Cruchon; une extraction avec de la rusticité à la clé, pour les très jeunes 2009 de Philippe Gex et de Henri et Vincent Chollet, La Maisonnette, issu de jeunes vignes.

Les chiffres indiquent que le merlot n'était cultivé que dans six cantons suisses en 1999. En Valais, sa surface s'est multipliée par 17 (88 ha), en pays de Vaud par 10 (35 ha) et par 5 à Genève (38 ha). Au total, la progression est de 180 hectares, soit au bas mot, 1,5 millions de bouteilles, tout de même!

La gestion de l'allergie dans les hôtels

L'objectif n'est pas de vérifier si les clients présentent de plus en plus d'allergies, mais de voir quelles réponses les hôteliers peuvent apporter.

MICHEL BLOCH

«L'approche est double», comme le souligne Xavier Collange, directeur adjoint au Beau Rivage, Genève. «Elle consiste tout d'abord à sensibiliser le personnel au fait qu'il est essentiel d'écouter le client qui signale une allergie et qu'il faut attacher à cette information personnelle l'importance qu'elle mérite. D'autre part, nous devons apporter des réponses et des solutions à la hauteur des attentes de nos clients». Ainsi à la question posée par le client qui demande au restaurant par exemple «la soupe de poissons contient-elle des moules?», celui qui prend la commande évitera de répondre hâtivement par la négative. Il est possible qu'une allergie se cache derrière cette question anodine. Certains sont aussi allergiques à la tomate et le nombre d'aliments concernés est impressionnant. «Les clients connaissent ce qui provoque chez eux des allergies, à nous d'en tenir compte avec professionnalisme et tact», complète Xavier Collange.

Un hôtelier nous confirme par ailleurs que le fait de voir un client développer en quelques instants un œdème de Quincke, lié à l'absorption d'un plat contenant dans la sauce des cacahuètes auxquelles il est allergique, «vous guérit instantanément de toute naïveté en la matière!» Gisèle Sommer, Public Relations Coordinator au Fairmont Le Montreux Palace, précise que les hôtels Fairmont, conscients de l'importance du sujet, proposent des menus adaptés par exemple aux personnes diabétiques, végétariennes et aussi à celles qui souhaitent des repas sans gluten ou des aliments pauvres en cholestérol. «Et ce qui est important» complète Gisèle Sommer, c'est qu'en optant pour ces menus, les clients ne renoncent jamais à une grande variété de plats et à leurs saveurs».

ldd
Les repas sans gluten peuvent comprendre de nombreuses saveurs.

«En fait la gestion de leurs allergies fait partie de cette qualité de service qu'ils sont en droit d'attendre de nous», conclut Gisèle Sommer. Yann Potet, Directeur de la Restauration au Grand Hotel du Lac à Vevey, précise que la gestion des allergie est à ce point traitée aujourd'hui dans un établissement de qualité que par exemple le «pain destiné à une personne s'étant annoncée comme allergique au gluten sera tranché sur une planche appropriée». En fait « toute la chaîne du personnel est préparée à écouter, prendre en compte et apporter une réponse appropriée aux différents types d'allergies ». Le 26 mars se déroulera la troisième journée nationale de l'allergie avec une présence à Nyon.

Lire aussi en page 16

www.ahaswiss.ch

Pêle-mêle

Une charte de qualité pour les vins valaisans

Le Valais ambitionne de devenir une destination viti-vinicole incontournable à l'horizon 2015. Le canton et toutes les familles professionnelles de la viti-viniculture, l'Interprofession valaisanne de la vigne et du vin en tête ont signé lundi une charte de qualité qui place le client au centre de l'engagement des vignerons et des encaveurs. Cette démarche fait suite aux recommandations de l'étude viti 2015 de juillet dernier. C'est la première fois que tous les partenaires viti-vinicoles valaisans s'engagent sur des axes de développement unanimement acceptés. La charte vise la promotion des vins à forte identité.

Des rencontres inédites au Tessin et en cuisine

ldd

San Pellegrino **Sapori Ticino** 2011 accueille les Grandes Tables de Suisse, du 3 avril au 22 mai. Une cinquième édition qui regroupera 20 grands chefs. La cérémonie d'ouverture réunira en cuisine les huit chefs hôtes de l'événement: Alessio Rossi, Dario Ranza, Gian Luca Bos, Ivo Adam, Luigi Lafranco, Martin Dalsass, Rolf Krapf et Marco Ghioldi. Puis des rencontre inédites auront lieu notamment celle entre Alessio Rossi et Pierre-André Ayer, du Pérolles, à Fribourg.

www.sanpellegrinosaporiticino.ch

Une gigantesque fresque en œufs à Ouchy

Tintin sera représenté dans une fresque formée de 40 000 œufs, à Ouchy, Lausanne, du 22 au 24 avril. Un tour de force réussi par la Société de développement d'Ouchy, tant on connait la réticence de la société Moulinsart, qui gère l'héritage du dessinateur Hergé, à autoriser l'utilisation de l'image de Tintin. «Il m'a fallu me rendre à Bruxelles pour les convaincre», a raconté Plinio Crivelli, communicateur auprès de la SDIO. Les œufs seront revendus à un franc pièce au bénéfice de l'Association romande des familles d'enfants atteints d'un cancer.

Des nouveautés au Festival de Verbier

ldd

Le **Verbier Academy Festival** vient d'ouvrir sa billetterie. Il propose du 15 au 31 juillet d'entendre les grands noms de la musique classique dans le cadre idyllique d'une station alpine. On pourra y voir notamment: Martha Argerich, Anne-Sophie Mutter, Gidon Kremer ou René Pape. Le programme 2011 explore également de nouveaux univers avec une soirée de danse avec le Béjart Ballet Lausanne et un concert inédit avec l'accordéoniste Richard Galliano.

www.verbierfestival.com