

Un guide pour les vigneron

Les vigneron vaudois connaissent désormais quels cépages ils doivent planter. Une démarche qui va vers le réaménagement des appellations d'origine contrôlée (AOC).

PIERRE THOMAS

Ce travail, par son ampleur, est «unique au monde», selon Olivier Ducret, vigneron à Chardonne, président de l'Association pour l'étude des terroirs viticoles vaudois. Reste à savoir ce que les vigneron vont en faire... Ces derniers jours, aux stations de Changins et de Pully-Caudoz, ils ont pris connaissance des résultats, par des dégustations illustratives. Les recherches sur les sols et le climat vaudois ont fait école en Suisse: les principaux cantons viticoles disposent de cartes géographiques très détaillées. Mais comment se comporte un cépage dans un endroit donné?

Question beaucoup plus complexe pour Vaud et le Valais

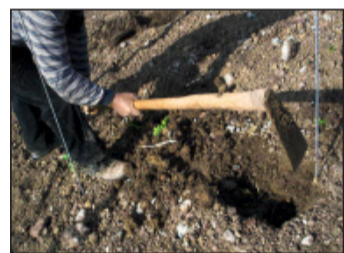
La question est relativement facile à étudier au Tessin, où le merlot occupe 85% de la surface. Elle est beaucoup plus complexe en Valais et Vaud, les deux principaux cantons viticoles. Et si le Valais n'a pas (encore) débloqué les fonds nécessaires pour étudier l'adéquation sols-cépages, les Vaudois ont achevé cette étude. Un travail considérable, puisqu'il a fallu vinifier, puis déguster, systématiquement près de 400 vins. Sur trois millésimes (2007, 2008 et 2009), de jeunes chercheurs de Changins ont mené ces investigations, à partir d'un réseau de 130 micro-parcelles de 250m², disséminées sur tout le territoire vaudois. Grâce à 2009, les microvinifications ont mis en lu-

mière l'«effet millésime». C'est bien un climat plus chaud, avec un automne clément, qui permet la meilleure maturation des raisins, surtout rouges.

Des «nouveaux cépages», développés dans les années 1970 à Changins, sont très sensibles à la météo, comme le diolinoir et le galotta – encore peu plantés, et qui ne devraient l'être que dans les meilleures expositions. Le merlot et le pinot noir bénéficient aussi d'une météo favorable, alors que le gamaret et le garanoir varient peu, quelle que soit l'année.

L'«effet terroir», combinant les caractéristiques du sous-sol et de l'exposition, se mesure sur le vignier, très sensible, un peu moins sur le gewurztraminer, le doral, le pinot gris et, en rouge, sur le merlot et le pinot noir. Les apports en eau et en azote jouent un rôle important pour ces cépages. Une fois encore, le gamaret et le garanoir sont davantage «tout terrain».

Ces indications sont précieuses pour assurer la régularité qualitative des vins. Mais Olivier Ducret



Une plantation de ceps.



Des ceps de vigne. Les vins vaudois seront désormais mieux ancrés dans leur terroir.



Le vignoble enneigé du Chablais vaudois avec, en toile de fond, le château d'Aigle.

constate que «l'étude est difficile à utiliser auprès du consommateur».

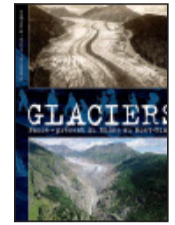
Au contraire des Valaisans, qui achèvent des plans communaux d'encépagement, aucune mesure ne limite l'implantation d'un cépage en terre vaudoise. Gilles Cornut, président de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois, admet qu'«on court le risque, comme à Genève, d'une multiplication des cépages en tous genres sur le territoire, sans lignes directrices». Cette étude pourrait être déterminante le jour où les Suisses définiront des cahiers des charges des appellations d'origine

protégée (AOP). Les Européens exigent une telle démarche très précise, avec un système d'enregistrement sur la base du cahier des charges établi par l'interprofession elle-même.

Un système réaménagé sous la pression politique

En matière viticole, on en est encore loin en Suisse, où le système des AOC vaudoises a été réaménagé en 2009 sous la pression politique. Et Berne va exiger une harmonisation des AOC agricoles, plus contraignantes, et viticoles, encore laxistes.

Mots et images en équilibre sur papier glacé



Un glacier n'est pas seulement un fabricant de sorbets. Pour s'en convaincre, il faut déguster «Glaciers» en 230 photographies, gravures peintures et textes réunis et commentés par trois auteurs. Images d'archives et vues d'aujourd'hui dialoguent avec une élégance sauvage. «Pendant des millénaires, ils n'existent pas pour les gens de plaine.» Un homme pris sur le vif à Trient fait penser à Charlot en équilibre neigeux, vers 1940. Comment dire le vertige du paysage? Agalée de Croday suggère «tours percées, lits de torrents creusés dans des canaux de glace.»

Amédée Zryd, Hilaire Dumoulin et Nicolas Crespini, **Glaciers**, Editions Slatkine, 79 francs

Les dessous de la Gruyère sans arrêt



Romano P. Riedo aime observer à travers une lorgnette: ses «arrêts sur image» commencent sur le regard d'un enfant et s'achèvent sur un cameraman sous tente. Et à côté de la préface de Patrick Rudaz, une fillette efface de la buée pour voir le paysage. Celui de la Gruyère, dont le conservateur du musée de Charmey écrit: «Elle fait figure de lieu topique qui condense à elle seule l'âme du pays.» Le photographe sélectionne des images insolites: un paon dans le jardin de la Chartreuse de la Part-Dieu, un bateau policier au Salon suisse du modélisme ou une jeune femme dégustée en militaire sensuelle. Il travaille beaucoup les seconds plans.

Patrick P. Riedo, **La Gruyère: arrêt sur image**, Editions grüériennes, 48 francs

D'Androgynisme de Beaune en A, à Zone viticole en Z



On y apprend que Bossuet gobait les huîtres accompagnées de Volnay. Une histoire parmi tant d'autres relayée par ce «Dictionnaire universel du vin de Bourgogne», en 316 000 mots, Jean-François Bazin raconte. L'auteur est souvent lyrique «un hommage à la beauté du vin», écrit-il pour les rosiers en bout de vignes. Il a ses colères: «Pink Chablis détestable usage américain consistant à produire du faux chablis.» L'humour n'est pas absent: «Les tanins: on les aime bien, mais il faut les avoir à l'œil.» Il ne craint pas les polémistes avec Sollers: «J'ai horreur du Bourgogne, c'est un vin de sauce et de sang.» Et évoque un Montagny sur le palais d'Hemingway. aca

Jean-François Bazin, **Le dictionnaire universel du vin de Bourgogne**, presse du Belvédère, 140 francs

«Dieu est un fumeur de havanes»

Dans les hôtels suisses, les cigares cubains les plus populaires sont les Partagas, Montecristo, Hoyo et Cohiba.

SIMONE LEITNER

Serge Gainsbourg chantait: «Dieu est un fumeur de havanes.» Dans chaque humidior, le regard accroche une jarre de porcelaine pleine de havanes. Une jarre qui ne marque pas seulement des points avec son précieux contenu, mais fait battre à la chamade le cœur des aficionados. Les éditions en porcelaine des manufactures cubaines les plus

connues sont remplies chaque fois de 25 Montecristo Edmundo (475.-), d'autant de Romeo y Julieta Short Churchill (430.-), de Cohiba Siglo VI (940.-) ou de Partagas Série P No 1 (485.-). «Nos clients adorent les cigares conservés dans ces pots et s'informent souvent sur l'histoire de ces accessoires», commente Roman Codina, Food & Beverage Manager au Belle-



Une jarre de Romeo y Julieta.

vue Palace à Berne. Le nouveau Smoker-Lounge «Le Fumoir» est très bien fréquenté «en raison de la sélection exclusive de cigares que proposons à nos clients. Le Bellevue a eu la chance de pouvoir acheter des cigares cubains rares en petites quantités», ajoute Codina.

Le «Cigar Man of the Year» de l'année dernière, lui aussi, vend bien les havanes.

«Chez nous, le plus populaire est le Hoyo de Monterrey Petit Robusto. En général, les modules Robusto sont très appréciés», selon Thomas Frei, de l'Hôtel Bernerhof. Et quand les fumeurs veulent déguster quelque chose de spécial dans son vaste Cigar-Lounge de Gstaad, ils choisissent de préférence le module Diadema (Havana & Davidoff).

Au Beau-Rivage, à Lausanne, on propose une large sélection de cigares. Ceux qui sont les plus appréciés par les clients sont les Partagas D4 et les Cohiba Robusto, ainsi que les Montecristo No 4. Les cigares en jarres de porcelaine restent l'apanage des Cigar-Lounges de quelques hôtels. L'histoire de ces jarres remonte loin: déjà à la fin du 18e siècle, les fabricants de cigares cubains utilisaient le pot de céramique pour conserver des produits

choisis. Pour ceux qui peuvent aussi être utilisés comme cave, un élément d'humidification adéquat est intégré dans le couvercle.

«Intéressantes aussi, les boîtes pour l'entreposage et la conservation des cigares», explique Yannick Goetschy, Product manager Habanos chez Intertabak AG. En particulier grâce à leur conservation dans un humidior – comme c'est le cas dans les lounges d'hôtels – les cigares sont à peine en contact avec l'oxygène et «mûrissent» donc lentement mais plus durablement. «L'intérêt est grand auprès des aficionados.» Autrement dit: selon Intertabak, la demande de havanes – malgré la défense de fumer – ne s'est pas effondrée.

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article de la pag 17