

Le vin du Tessin craint le chaud

ŒNOLOGIE • *En l'espace de 30 ans, les vins tessinois se sont taillé un beau succès. Aujourd'hui, le réchauffement climatique fait exploser les taux de sucre. Un atout... mais jusqu'à quand?*

PIERRE THOMAS, DE RETOUR DE LUGANO

Comment mesurer le réchauffement climatique sur le vin? Il suffit de lire les statistiques. La chaleur et le soleil se transforment en sucre dans le raisin. Cette valeur s'exprime soit en «degrés Celsius», soit en «Brix». En 40 ans, de 1964 à la fameuse année 2003 de la canicule en Europe, le merlot n'avait atteint les 87 degrés Celsius (21 Brix) que trois fois: en 1964, en 1971 et en 1990. Mais entre 2003 (record de degré moyen en sucre à 22,3 Brix) et 2009, la valeur moyenne de 87° Celsius a été atteinte six fois, soit chaque année à l'exception de 2008.

Le Riserva se vend entre 30 et 100 fr. la bouteille

Ce réchauffement a été bénéfique au fruit de la treille. Mais, déjà, des vignerons s'inquiètent d'une «tropicalisation». Le Vaudois de souche Eric Klausener (lire ci-dessous) s'est montré provocateur. Pour le coffret des 25 ans de l'Association des viticulteurs et des vinificateurs du Tessin, il a élaboré un vin de trois cépages du sud de la France, jamais encore assemblés en Suisse: l'arinarnoa (du merlot croisé avec du petit verdot), du marselan (du grenache croisé avec du cabernet sauvignon) et du caladoc (grenache croisé avec du malbec).

La vigne se «tropicalise»

Le vigneron-encaveur, arrivé au début des années 1980 à Purasca, dans le Malcantone (au sud de Lugano), craint cette «tropicalisation». Non seulement elle risque d'accentuer les précipitations - le Tessin cumule ensoleillement maximal et pluies abondantes -, avec des risques élevés de maladies de la vigne, comme le mildiou. Mais elle va, aussi, changer le goût des vins: «Si nous devons vendanger toujours plus tôt, des raisins toujours plus riches en sucre, avec à la clé des vins toujours plus alcooleux et puissants, on risque de perdre notre identité. On va entrer en concurrence avec le Nouveau Monde, avec qui nous ne pourrions pas régater», redoute le quinquagénaire.

Furieusement tendance

On n'en est pas encore là. Dans un millésime comme 2009, le Tessin a réussi à produire davantage de raisin d'un très bon niveau. Il faut dire que le renouveau de la viticulture tessinoise est récent. En trente ans, grâce au merlot (qui couvre 85% des 1000 hectares), le Tessin a pu bâtir une hiérarchie. Au sommet, des Riserva, élevées en barriques de chêne, soit 20% des merlots, vendus entre 30 et 100 francs la bouteille. Au milieu, des vins plus légers, pour un usage quotidien. Et une soupape de sécurité de 25% de merlot vinifié en blanc: un phénomène de mode, surtout outre-Gothard, à Zurich ou Bâle. La valeur moyenne du kilo de merlot se situait en 2009 à 4,15 francs, une jolie somme pour les quelque 3500



Depuis la canicule de 2003, les taux de sucre des récoltes tessinoises passent presque chaque année au-dessus de la barre des 87 degrés Celsius. C'est bien, mais... le Tessin est-il en train de virer tropical? KEYSTONE

vignerons qui se partagent 1000 hectares, seulement, de vignes.

En l'espace de 30 ans, faire du vin au Tessin est devenu très tendance. Le canton est passé d'une oasis qui accueillait avec méfiance un quarteron de «mouquetaires» alémaniques pour la plupart, à un eldorado pour œnophiles fortunés. Ancien architecte, le président des vignerons «indépendants», Fernando Cattaneo, est fier d'avouer qu'il n'a pas dessiné les plans de sa maison, mais de sa cave. Et la famille Lucchini, sur les hauts de Lugano, a confié à Mario Botta le soin d'édifier la cave de la Tenuta Moncucchetto, dont les vins, signés de deux femmes, Lisetta Lucchini et sa jeune œnologue Cristina Monico, sont parmi les plus subtils du canton.

Autre pionnier atypique, Meinrad Perler. Fils de paysans d'Estavayer-le-Lac, ce banquier flaira, il y a tout juste 30 ans, le «scandale de Chiasso» du Credit

Suisse, avant de se reconvertir avec passion dans la viticulture. Consécration en 2010, le Fribourgeois a été proclamé «vigneron suisse de l'année». Cet été, il a obtenu le permis de construire une cave moderne commune à ses deux domaines de la Prella et du Tenimeto dell'Or.

Seule ombre au tableau: les Romands ont de la peine à se convertir au merlot du Tessin. «C'est dommage», déplore Franco Tettamanti, le directeur de l'office de promotion Ticinowine. «Mais comme les producteurs doivent limiter leurs meilleures cuvées auprès des clients suisses alémaniques, cela ne va pas changer de sitôt.» Et le Tessinois ne voit pas d'un très bon œil que les vignerons romands se mettent, à leur tour, au merlot: c'est un vin de la Côte vaudoise qui a été sacré le meilleur du concours Merlot du monde, l'an passé à Lugano. Les Tessinois espèrent bien reprendre la main, du 11 au 13 novembre. I

2009, UN MILLÉSIME GOÛTEUX

Quand tout le monde parle du «dernier millésime», à peine le raisin vendangé, le Tessin, lui, met sur le marché ses 2009. Du moins ses Riserva, le haut de gamme, élevé au moins un an en fûts de chêne, de la DOC (appellation d'origine contrôlée en italien). S'il est plus abondant (11% de plus que la moyenne des dix dernières années), le merlot 2009 est d'une très bonne qualité. Il n'est pas loin du 2007, la grande année de ce début de millénaire au sud des Alpes. D'une trame fruitée et charnue, les meilleurs 2009 se laissent déjà apprécier, notamment à table, où les merlots «bien élevés» ne craignent aucun plat sophistiqué! PTS

TROU DU FÛT

Le «grounding» des grands crus

THIERRY SOZO*

Tous ceux qui ont eu raison trop tôt vous le diront: cela dérange et provoque. Nous avons eu l'occasion à maintes reprises depuis le millésime 2003, entre autres dans cette rubrique, de souligner les effets néfastes du jeu spéculatif sur les grands vins de Bordeaux, même s'ils ne sont pas les seuls concernés. *La Revue du vin de France* relayait même le fait que pour une bonne trentaine d'entre eux parmi les plus connus, ils avaient vu leur prix moyen augmenter de 952% entre 1982 et 2009! Si notre compagnie aérienne avait été clouée lamentablement au sol, il n'en était rien de l'arrogance des spéculateurs...

Mais les temps changent. La crise a du bon. Avec la chute de l'euro et les incertitudes économiques internationales, ça commence à tourner vinaigre. Des lots de grands vins n'en finissent pas d'être «bradés». Dernier exemple en date, du Léoville Las Cases 2005 «offert» à 220 euros alors que l'on peut encore le trouver çà et là par chez nous à plus de... 400 francs. La crise de l'euro va plomber durablement les stocks et les bilans des marchands qui ont cru et entrepris le mirage spéculatif. Pour le coup, à moins de les boire, les caisses de vin sont doublement clouées... au sol des entrepôts. Grounding, bis. I

* La Couleur du vin à Givisiez, Bulle et Lausanne

TERROIR

Slow Food lance sa foire du goût

Après l'Italie et l'Allemagne, Slow Food lance un «Salon du bon goût» en Suisse. La première édition de cette foire aux saveurs aura lieu du 11 au 13 novembre à Zurich. Ouvert aux professionnels comme au grand public, ce Slow Food Market mettra à l'honneur des produits de qualité, fruits d'un terroir et d'un savoir-faire artisanal. Forte de sa devise «bon, propre et juste», l'organisation prône le contact entre producteur et consommateur, et se veut une plate-forme pour les restaurateurs, producteurs et agriculteurs. La foire permet de déguster, comparer et acheter des anciennes spécialités et des «trouvailles» régionales, mais aussi de questionner les artisans sur leurs secrets de fabrication. AMO

> www.slowfood.ch

SALON GOURMAND

Genève fait son chocolat show

Qui fait le meilleur chocolat d'Europe? Les 15 et 16 octobre, gourmandes et gourmards pourront potasser la question la bouche pleine, au cours du premier Salon international des chocolatiers et du chocolat au Bâtiment des Forces motrices à Genève. Une trentaine de producteurs de Suisse et des pays alentour sont attendus pour cette foire qui promet dégustations, dernières tendances et ateliers d'initiation au goût pour les enfants. Une occasion pur cacao de découvrir des nouveautés inédites, comme par exemple celle du «chocolat cru». Qui l'eût cru? AMO

> www.salondeschocolatiers.com

Un coffret «collector»

L'idée a été lancée par le vigneron vaudois d'origine Eric Klausener. Pour fêter ses 25 ans, l'Association des viticulteurs et des vinificateurs du Tessin, qui compte une quarantaine de petits vignerons-encaveurs pour 100 ha de vigne, propose un coffret artistiquement présenté contenant 27 vins «en bloc».

Tous sont des cuvées originales, du millésime 2009. Le coffret, tiré à 300 exemplaires (soit l'équivalent d'une barrique pour chaque vin), est un véritable «collector» vendu en ligne sur internet à 1600 francs, avec un livret de dégustation du champion

d'Europe des sommiers, Paolo Basso. On y trouve des vins (souvent des merlots) signés des plus célèbres vignerons tessinois, les «historiques» Christian Zündel, Adriano Kaufmann, Daniel Huber, Stefano Haldemann et Eric Klausener, et les Tessinois confirmés, comme Sacha Pelossi (connu comme œnologue de Meinrad Perler), Giorgio Rossi (le champion de la «bondola», cépage local rustique) ou Enrico Trapletti. Un reflet très complet de la viticulture tessinoise, à la fois modeste par sa taille et ambitieuse par sa qualité. PTS

> www.viticoltori.ch, en français.

