

Cap sur la diversification

Le négoce de vins genevois fête aujourd'hui et demain ses 75 ans, sur son clos vaudois de La Côte

Pierre Thomas Textes
Alain Rouèche Photos

La maison n'a pas de site Internet à son nom, mais une adresse vantant les bordeaux. Au Clos du Roussillon, un panneau va indiquer – bientôt! – qu'on reçoit au domaine. Dans la blogosphère comme dans le microcosme vaudois, voilà des Genevois qui font profil bas... Ils sont pourtant implantés ici depuis un demi-siècle: 2011 marquera leur 50e vendange à Tartegnin. Et leur équipe à La Côte est du cru. Au tâcheron Hansueli Gränicher, 70 ans, ex-typographe devenu figure de la viticulture cantonale, vient de succéder, l'automne dernier, comme chef de culture (salarié), Romain Monnard, 28 ans, fils de vigneron-encaveur de Mont-sur-Rolle. Et l'œnologue John Pernet, Montois lui aussi, 52 ans, jongle depuis douze ans avec les cuves de tous horizons, de Satigny à Denens. Car, autre nouveauté, Berthaudin encave et vinifie désormais les raisins de Pierre Sauty, ex-Cave du Brantard à Denens.

Du vaudois apprécié des Genevois

Format de jockey, l'œil vif, Claude Berthaudin, 59 ans, «drive» ce petit monde depuis Carouge (GE). Symboliquement, la maison, pour qui les activités vaudoises ne représentent qu'un tiers du volume d'affaires, fête son anniversaire au Clos du Roussillon. Une terre tombée par hasard dans l'escarcelle familiale, au temps où le chasselas traversait une crise. Le négoce, bien implanté dans la restauration à Genève, écluisait des mitrées de ballons de blanc vaudois. Plus facile à vendre, alors, que le vin genevois. Le marchand du bout du lac n'a partagé que plus tard avec un autre producteur, le Domaine du Crêt à Chouilly (GE)... vinifié à Tartegnin!

Le chasselas reste le fer de lance: à lui seul, le Clos du Roussillon est un édifiant exemple de la complexité du découpage des appellations d'origine vaudoises. Bien qu'à un jet de pierre de Tar-

tegnin, la cave, construite en 1963, est située sur le territoire d'Essertines-sur-Rolle. Le domaine est à cheval sur Tartegnin et Mont-sur-Rolle. Une curiosité qui a fait s'arracher les cheveux à un contrôleur officiel: la majeure partie du vin est écolée comme Grand Cru de Tartegnin et le reste part en Mont-sur-Rolle générique. Ce distinguo a perdu de sa pertinence avec la régionalisation de l'AOC La Côte, un système que Claude Berthaudin trouve par trop laxiste. Et au mépris d'une très récente «étude sur les terroirs, financée par les vignerons eux-mêmes, et dont on n'a même pas tenu compte», insiste John Pernet.

Montée en gamme indispensable

A La Côte, le Genevois renforce ses positions. L'arrivée d'une quinzaine de cépages a engendré un réaménagement de la cave, pour vinifier chaque variété séparément. «L'essentiel du travail doit être réalisé à la vigne», martèle John Pernet. Partant, les relations entre le «faiseur de vin» et les fournisseurs de vendange – une vingtaine à La Côte – deviennent toujours plus étroites.

«La nouvelle loi sur les AOC n'a même pas tenu compte de la récente étude sur les terroirs»

John Pernet, œnologue

Au Clos du Roussillon, si le chasselas, en cuve inox, se vend à 10 fr. 90, l'assemblage rouge (*voir ci-contre*), élevé en barriques, est cédé à 18 fr. 90. On connaît l'antienne: seule la montée en gamme permettra à la vitiviniculture suisse de s'en sortir. Claironné à Sion, sur la base d'une étude d'un professeur d'économie de l'Université de Lausanne, le discours est aussi valable à «Tartegnin, pays du bon vin».

La maison a revu ses gammes, redessiné ses étiquettes. Et propose, en blanc, des vins de cépages, comme du chardonnay, du sauvignon, du viognier, en plus du gewurztraminer, et, en rouge, de la mondeuse, du merlot et du cabernet, en sus de ses assemblages rouges (salvagnin, Trilogie et Clos du Roussillon) et du pinot noir. Seule voie praticable pour viser le centenaire.



John Pernet, l'œnologue, Claude Berthaudin, le propriétaire et Romain Monnard, le chef de culture (de gauche à droite), le trio gagnant d'un domaine qui est monté en gamme à Tartegnin. ALAIN ROUÈCHE

Les 3 coups de cœur de notre expert

Sauvignon blanc 2010, Privilège, 17 fr. 50.

Une nouveauté: nez discret, pour un sauvignon, sur les fruits exotiques, la mangue, le citron; en bouche, note de feuille de cassis; vif, frais, croquant. Macération pré-fermentaire, micro-oxygénation, un tiers sans malo et richesse alcoolique (13,6%), précisée par l'œnologue. (1800 bouteilles).



Gewurztraminer de Tartegnin 2008, 17 fr. 50.

Beau nez, net, sans extravagance; attaque ample, grasse; de la puissance, mais aussi de l'équilibre et une belle persistance. Le terroir (terres argileuses) n'incite pas l'exubérance; le vin s'ouvre gentiment. Lauriers d'or Terravin. (Restent 300 bouteilles)



Clos du Roussillon Grand Cru (rouge), 19 fr. 50.

Beau nez; attaque grasse; milieu de bouche ample, chaleureux, pic; finale sur des tanins fermes et équilibrés. Gamaret (55%) et garanoir (45%). Le «top» du domaine: le reste passe dans le «second vin», Trilogie. Lauriers d'or Terravin, or au Grand Prix du Vin Suisse. (3500 bouteilles).



Fiche technique

Quoi?

5 ha au Clos du Roussillon, Tartegnin, 3 ha au Domaine du Bec d'Or, Mont-sur-Rolle (loué depuis 1994), et 4,5 ha fournis par Pierre Sauty, et l'apport d'une vingtaine de viticulteurs.

Comment?

Portes ouvertes du 75e anniversaire, aujourd'hui de 16 h à 20 h, demain de 10 h à 18 h.

Combien?

Une vingtaine de vins de La Côte, parfois en plusieurs millésimes, du chasselas de Denens, 9 fr. 50, au cabernet barrique Privilège, 26 fr.

Où?

Cave Berthaudin, Tartegnin, dégustations sur rendez-vous au t. 079 776 04 10.

Notre expert dresse le portrait d'un vigneron une fois par mois. Retrouvez-le sur www.24heures.ch et sur www.thomasvino.ch.

Le coup de fourchette

L'adresse



Toutes nos adresses sur iPhone:
www.24heures.ch/cdf