



## VINS DE PRESTIGE



L'évolution du vin suisse, ou l'âge d'or des millennials

## **L'évolution du vin suisse, ou l'âge d'or des millennials**

Il se passe beaucoup de choses en Suisse. Des vins inédits, totalement uniques, d'une grande classe et d'une grande expressivité coulent dans nos verres - pas toujours, mais de plus en plus souvent. La scène vinicole est aussi vivante, colorée et diversifiée qu'une prairie alpine en été, et quiconque a visité la Suisse et vu le paysage époustouflant entre le Rhône et les Alpes sera étonné par toute cette activité. Mais commençons tranquillement, regardons en arrière et replaçons-nous dans le contexte.

Pendant longtemps, le vin suisse a mijoté un peu trop complaisamment dans son propre jus. À quelques exceptions près, les vins étaient toujours bons, mais aussi plutôt fruités et doux, ce qui flattait le consommateur ordinaire et la presse nationale peu critique. Seuls quelques vins et vigneronns ont réussi à susciter l'intérêt à l'étranger, notamment auprès des amateurs de vins fins ambitieux. Cela devrait maintenant changer avec les millennials, c'est-à-dire les vigneronns nés entre 1981 et 1996, qui ont entre-temps repris le sceptre œnologique des domaines de leurs parents ou fondé leur propre entreprise. Ce rapport est consacré à de nombreux noms connus, mais aussi moins connus, qui, par rapport au passé, produisent souvent des vins complètement nouveaux et aussi inédits, post-modernes et sans compromis, orientés vers l'origine, souvent cultivés biologiquement ou même en biodynamie, qui ne manqueront pas de susciter un grand intérêt international. Pour la première fois peut-être, les vins suisses sont vraiment cool, surtout pour les jeunes qui privilégient l'expression naturelle à la puissance, à la concentration et à l'intensité du fruit. Il n'est pas étonnant que même les importateurs new-yorkais se rendent désormais en Suisse pour dénicher les nouveaux vins qui offrent tant de qualité et d'âme pour un prix relativement faible. Existe-t-il de meilleurs pinots noirs produits en dehors de la Bourgogne qui coûtent moins cher que tant de pinots suisses ? En fait, au pays des montres et des chocolats coûteux, on cultive peut-être les chasselas, les pinots noirs et les syrahs les moins chers, ainsi que d'excellentes spécialités locales telles que la Petite Arvine, le Heida ou le Cornalin. Leurs qualités sont caractérisées par le naturel, la vivacité et l'inspiration, et le seul luxe est de s'en procurer, aussi rares soient-ils.

### **Elites suisses, protectionnisme suisse**

Alors que les premiers rapports sur les vins suisses publiés dans The Wine Advocate étaient thématiquement liés au Pinot Noir et au Chasselas ou avaient des focus régionaux comme le Valais, par exemple, ceci est le premier grand rapport du Wine Advocate sur le vin suisse, prenant en compte plus de 400 vins de toutes les grandes régions. Néanmoins, comme tout rapport, il doit bien sûr rester incomplet, même s'il couvre la plupart des meilleurs producteurs du pays. J'ai dû limiter drastiquement le nombre de vins à déguster, provenant de 115 producteurs (plus un du Liechtenstein), afin d'être en mesure de rédiger un rapport raisonnablement représentatif tout en étant opportun. Sinon, j'aurais pu inclure bien plus de 1 000 vins, ce qui, compte tenu du fait que très peu de vins suisses quittent encore le pays, aurait été ridicule et peu utile d'inclure autant de vins pour une publication en langue anglaise lue par des chasseurs de grands vins du monde entier. Pour ce rapport, il n'était pas explicitement requis que les vins présentés soient disponibles sur les principaux marchés d'exportation. Sinon, j'aurais dû passer sous silence un trop grand nombre de vins merveilleux, ce qui n'aurait pas rendu justice à la scène viticole suisse. Que vous puissiez passer à côté de certaines choses parce que vous ne pouvez pas vous y rendre est vraiment dommage, mais je veux que vous sachiez au moins ce que vous ratez - ou pas, si vous venez quand même en Suisse cette année. Les domaines et producteurs présélectionnés ont chacun été invités à m'envoyer un certain nombre de vins de leur choix à Zurich. J'ai ensuite dégusté environ 400 vins en février à la Vinothek Brancaia et d'autres chez moi en Allemagne. En guise de consolation, tous les vins que je voulais déguster ne sont pas arrivés sur place. Certains vigneronns voulaient me montrer leurs vins uniquement à leur domaine, mais je n'ai pas pu voyager à travers le pays en raison de la pandémie ainsi que de contraintes de temps. Néanmoins, ce rapport montre le haut niveau de tant de vins suisses que j'ai pu déguster entre-temps.

Il y a quelques années, la presse suisse s'étonnait encore que j'aie noté autant de vins à 90 points et plus, car les vins suisses étaient jusqu'alors quasiment absents de la presse internationale. En effet, avec ses près de 15 000 hectares de vignes, la Suisse est aujourd'hui l'un des pays viticoles les plus dynamiques et les plus intéressants d'Europe occidentale. Bien que certains politiciens suisses tentent encore de faire le bonheur des vins suisses médiocres et à peine vendus par toutes sortes de chicaneries pour les importateurs de vins nationaux, un marché libre ne fonctionne pas ainsi, et un protectionnisme aveugle n'entraîne pas non plus d'évolution. Les gens ne boivent pas seulement ce qui est suisse, mais tout ce qui est bon - surtout en Suisse. À l'avenir, même la Promotion suisse des vins s'appuiera sur les producteurs d'élite pour représenter le vin suisse sur les marchés internationaux, car seuls les vins de qualité supérieure sont capables de convaincre et d'atteindre des prix appropriés, et pas seulement ceux qui sont fabriqués en Suisse.

## La confiance en soi de la Suisse

Le fait que la Suisse ne produise pas autant de vin qu'elle n'en consomme et que nombre des meilleurs vins suisses ne soient disponibles que pour les clients réguliers de longue date a montré depuis longtemps que le vin suisse peut être compétitif, mais pas par un protectionnisme nationaliste. Ni par une presse totalement dénuée de sens critique, qui a tendance à courtiser les vigneron ou à les nommer clients. L'autosuffisance a également conduit le vin suisse à une crise au début des années 1980, à laquelle les élites d'aujourd'hui, qui privilégient la plus haute qualité et les petites récoltes, ont remédié. Si, à l'époque, les styles internationaux - Bordeaux et Bourgogne, par exemple - étaient au centre des considérations esthétiques, aujourd'hui, ce sont les terroirs locaux et la culture de consommation propre au pays qui ont donné naissance à des vins résolument axés sur l'origine, vivants et digestes, voire uniques et incomparables. Aucune copie ne porte le succès, seulement des originaux suisses conscients d'eux-mêmes. Si vous ne le croyez pas et que vous voulez le vérifier, essayez une douzaine de vins de chasselas de différentes appellations. Le fait que le chasselas puisse transporter le terroir d'une manière aussi polyvalente n'est malheureusement plus cru dans toute l'Europe. Les vigneron suisses, cependant, prouvent inlassablement, non seulement dans le Vaud et le Valais (où le chasselas est appelé Fendant), qu'il suffit de comprendre cet art, alors que le rejet (par exemple dans la Loire ou dans le Rhône septentrional français, où il était autrefois également répandu) est non seulement très simple mais aussi assez snob. Chaque vin doit-il être un grand Bourgogne ? Il faut savoir bien écouter le chasselas pour le comprendre et l'apprécier dans sa subtilité, disent les Paccot du Domaine La Colombe à Féchy (Vaud). Et ils ont bien raison. Et en fait, ce bon mot s'applique à tous les vins, n'est-ce pas ?

Les meilleurs producteurs suisses n'ont donc pas du tout besoin du protectionnisme, qui pourrait même être contre-productif pour eux. Vraiment, toutes les élites du vin suisse, à commencer par Gantenbein, Donatsch et Fromm jusqu'à Bovard, Chappaz, Simon Maye, Germanier, Zündel et Huber (je pourrais certainement citer d'autres noms), qui ont fait connaître le vin suisse au niveau international dès les années 1990, sont inimaginables sans échange avec le monde. Ils ont tous un bon réseau international, échangent des idées et ont un goût critique au-delà de leurs quatre murs. Ils ont tous fait progresser le vin suisse sur trois, voire quatre décennies, laissant à leurs enfants (s'ils en ont) le soin de poursuivre cet exploit.

## Le temps des Millennials

En tout cas, la scène viticole suisse est devenue très jeune. Des vigneron cosmopolites de 25 à 40 ans, très instruits et ayant beaucoup voyagé, qui ont compris les signes du temps et pour qui une bonne vinification n'est possible qu'avec la nature et de manière durable. De nombreux vins suisses sont désormais produits de manière biologique et, de plus en plus, en biodynamie. La tendance semble même être à la production de vins biologiques certifiés BioSuisse. Dans ce contexte, il convient également de mentionner que la jeune génération semble avoir davantage confiance dans ses propres terroirs et vignobles ainsi que dans les pouvoirs de guérison et d'autorégulation de la nature que leurs parents. Pourtant, en Suisse, surtout chez les vigneron d'une soixantaine d'années, on trouve l'ambition de pouvoir produire des vins comme les grandes et célèbres appellations de ce monde. Parfois, ce sont les vins qui servent de modèles - comme ceux de Bordeaux, du Rhône français et, bien sûr, de la Bourgogne - et d'autres fois, ce sont les cépages, comme le Merlot ou le Malbec.

C'est maintenant aux Millennials de produire des vins dans leur propre style, d'être plus intuitifs et d'écouter la nature et les conditions données pour voir comment elles pourraient s'exprimer dans les vins, tandis que le vigneron prend du recul avec toutes ses idées. Nombre d'entre eux reprennent l'entreprise de leurs parents sous leur propre responsabilité et peuvent s'appuyer sur leurs grandes réalisations, les développer et les adapter aux exigences actuelles - les mots clés sont authenticité, régionalisme, naturel, vivacité, durabilité. D'autres jeunes vigneron sans formation agricole se lancent dans l'aventure afin de donner à leurs expériences et intuitions antérieures non seulement un terrain de jeu mais aussi un sens à leur vie et, espérons-le, une base économique durable. Ce faisant, ils font preuve d'inventivité et utilisent les médias sociaux pour des projets de crowdfunding. Il peut s'agir de fermes comme Ô Fâya d'Ilona Thétaz en Valais ou de projets négociants comme "Väterchen Frost" ou "What the Hail !" de Stephan Herter près de Winterthur (Zurich). D'autres travaillent honnêtement et excellentement en secret et à petit feu, ils n'en parlent pas, comme Sven Fröhlich (Grisons), Anne-Claire Schott (Lac de Biemme), Christian Vessaz (Cru de l'Hôpital, Vully), Etienne Javet (Javet-Javet, Vully), Olivier Pittet (Valais) ou Adrien Stevens (Tessin). D'autres encore, que je recommandais comme une découverte il y a quelques années seulement, commencent à s'imposer parmi les meilleurs de Suisse, comme Tom Litwan (Argovie), Möhr-

Niggli (Grisons) ou la cave Riehen (Bâle-Campagne). Je suis également fasciné de voir comment des domaines renommés, établis depuis des décennies, sont transférés tout naturellement et sans révolution dans le présent et l'avenir en étant développés par la jeune génération au lieu d'être liquidés ou complètement remaniés, comme cela peut facilement arriver après un changement de génération. Myra Zündel au Tessin est un exemple de bonne transition, tout comme Catherine Cruchon dans le canton de Vaud ; Laura Paccot, Sarah Besse, Madeleine Mercier et Sandrine Caloz en Valais ; Martin Donatsch et Patrick Adank dans les Grisons ; ou Cédric et Nadine Besson-Strasser (Schaffhouse et Zurich) et Alain Schwarzenbach sur le lac de Zurich.

Ce sont les millennials qui portent aujourd'hui le flambeau, et j'espère que ce rapport et son accueil contribueront également à accroître l'intérêt du monde pour les vins suisses. Les jeunes sont bien formés, non seulement en théorie, mais aussi grâce à l'expérience pratique qu'ils ont acquise aux quatre coins du monde : en Nouvelle-Zélande, en Australie, en Afrique du Sud, en Californie, en Oregon et, bien sûr, dans les pays voisins que sont la France, l'Italie, l'Autriche et l'Allemagne. Ils évoluent dans les foires internationales de vins naturels aussi naturellement que dans les foires de vins nationaux et ont la chance d'avoir derrière eux des parents qui considèrent les expériences et les visions de leurs enfants comme un atout et non comme des peluches dans leur tête. Leur remettre le sceptre, tout en les conseillant et en agissant, est une autre exigence fondamentale de la nouvelle image de soi de la Suisse. Elle reconnaît sa propre identité dans l'échange avec le monde ainsi qu'avec ses parents et sa propre culture. Développer son propre style en s'adaptant mais en restant fidèle aux conditions naturelles et culturelles, voilà ce qui caractérise la viticulture suisse d'aujourd'hui. Et les conditions pour cela ? Elles sont excellentes.

La Suisse n'offre pas seulement des paysages fabuleux et des terroirs variés, de la vallée du Rhin à plus de 1000 mètres d'altitude, mais aussi des sols et des substrats géologiques qui ne laissent rien à désirer, des climats doux à méditerranéens et parfois même extrêmes, et enfin et surtout, un riche fonds de cépages internationaux et autochtones qui conviennent aux plus hautes qualités et aux styles de vin individuels. Le Completer, le Räuschling et le Freisamer sont des cépages très anciens en Suisse alémanique, et en Valais, on trouve le Cornalin, le Heida, l'Humagne Blanche, l'Humagne Rouge, la Petite et la Grosse Arvine, ainsi que de nombreuses autres raretés à découvrir. Outre les classiques tels que le Chardonnay, le Chasselas, le Sylvaner (Johannisberger) Traminer, le Cabernet, le Gamay, le Merlot, le Pinot Noir et la Syrah, on trouve également des races suisses éprouvées comme le Müller-Thurgau (Riesling x Sylvaner), le Gamaret ou le Diolinoir. En résumé : il n'y a rien qui n'existe pas, et les vigneronns peuvent résister à la richesse de l'offre et ne cultiver que ce qui convient à la région et fait résonner ses terroirs. C'est ainsi que peuvent naître de grands vins. Où "grand" signifie ici "distinctif et de la plus haute qualité".

### Réveil de printemps dans la région des Trois-Lacs

Bien que je ne puisse pas mentionner toutes les régions de la Suisse, j'aimerais mentionner le Drei-Seen-Land (littéralement traduit par Pays des Trois Lacs). Elle a été sous-exposée jusqu'à présent, mais au cours de ces dégustations, elle a suscité un intérêt accru de ma part et constitue une destination possible pour de futures visites. C'est pourquoi j'aimerais attirer votre attention sur cette région également, où quatre régions viticoles et quatre cantons se rejoignent : Bielersee ou Lac de Bienne (lac de Bienne, canton de Berne), Lac de Neuchâtel (Neuchâtel), Vully/Murtensee (Vaud et Fribourg) et les Côtes de l'Orbel (Vaud), qui ne sont pas mises en valeur ici.

Créée par le glacier du Valais et caractérisée par des collines ondulantes, la région des Trois-Lacs se trouve à la transition entre la chaîne du Jura et le bassin de la molasse du centre du pays. Elle n'est pas seulement belle du point de vue du paysage et du climat (c'est-à-dire doux et parfois même méditerranéen), mais elle est aussi actuellement l'un des secrets les mieux gardés de toute la Suisse. On y trouve des Chasselas et des Pinots noirs fascinants, fruités ou même minéraux, mais aussi structurés, extrêmement élégants, ronds et pleins de vitalité, pour ne citer que les deux cépages les plus importants qui poussent dans les vignobles marneux et riches en calcaire du pied du Jura, sur des molasses sablonneuses ou sur des dépôts morainiques et fluviaux le long des lacs de Bienne, de Neuchâtel et de Morat. Les lacs protègent généralement les vignes des gelées de printemps et permettent aux raisins de mûrir plus lentement à l'automne. Près de 1 300 hectares de vignes sont cultivés ici, dont un peu plus de la moitié en cépages blancs. Au total, le chasselas (40%, principalement sur le Mont Vully) et le pinot noir (35,5%, principalement cultivé sur le lac de Neuchâtel) occupent les trois quarts de la surface totale du vignoble, mais cela ne veut pas dire que vous ne trouverez pas d'autres spécialités, comme le gamay, le gamaret, le pinot gris, le traminer ou encore le freisamer (Freiburger).

Les cépages de ces vins sont variés en raison des différents sols, il n'y a donc guère de vin typique de la région des Trois-Lacs, mais je suis particulièrement fasciné par le Pinot Noir ici. Ce n'est plus un secret que le pinot est produit au lac de Neuchâtel, notamment à la Maison de la Carrée de la famille Perrochet et aux Caves de Chambleau de Louis-Philippe Burgat. Le secret réside plutôt dans les producteurs du Mont Vully, au bord du lac de Morat, où Christian Vessaz (Cru de l'Hôpital) et Etienne Javet (Javez-Javez) produisent des Pinots fascinants, intenses, profonds et sensuels, en partie sans ajout de soufre. Je compte ces vins parmi les meilleurs de Suisse. D'autres vins rouges très intéressants, denses et modernes sont produits par le Petit Château de Fabrice Simonet à Môtier. Les vins sont basés entièrement ou en partie sur du Diolinoir (croisement suisse de Dioly x Pinot Noir) ou du Merlot qui vieillissent dans des barriques majoritairement neuves jusqu'à 22 mois, ainsi que sur un fascinant Freisamer (croisement suisse de Sylvaner x Pinot Gris). Et le fait qu'Anne-Claire Schott, à Twann au bord du lac de Bière, soit une artiste travaillant dans les vignes et produisant des vins naturels extrêmement subtils est une autre raison de ma fascination, sans parler de ce que Thomas Gromann, du site de Vogelsang, met en bouteille.

Bien sûr, d'autres régions méritent aussi notre intérêt, en particulier Zurich et les Grisons, bien sûr, mais aussi l'Argovie, le Tessin, le Vaud et toujours le Valais. Il y a beaucoup à découvrir, même si ce n'est que par la lecture pour ceux qui ne peuvent pas se rendre dans ce pays spectaculaire.

#### Statistiques : Surface viticole

En 2020, la superficie du vignoble suisse s'est élevée à 14 696 hectares, soit une diminution de 0,05 % (huit hectares) par rapport à 2019. La superficie plantée en cépages blancs représentait 6'427 hectares (41 de plus qu'en 2019), tandis que la superficie plantée en cépages rouges était de 8'269 hectares (49 de moins qu'en 2019). La surface plantée en cépages blancs représentait 44% de la surface totale, tandis que la surface plantée en cépages rouges représentait 56%. Dans le canton du Valais, la superficie plantée en vignes en 2020 était de 4 766 (29 de moins qu'en 2019). Cependant, le Valais reste toujours le plus grand canton viticole de Suisse, suivi des cantons de Vaud avec 3 787 hectares de vignes (13 de plus qu'en 2019) et de Genève avec 1 391 hectares (16 de moins qu'en 2019). Le vignoble tessinois s'est agrandi de 31 hectares par rapport à 2019, pour atteindre un total de 1 127 hectares en 2020. En Suisse alémanique, le canton de Zurich a eu la plus grande surface viticole en 2020, avec 608 hectares (moins six hectares par rapport à 2019), ce qui précède les cantons de Schaffhouse avec 472 hectares (moins sept hectares), des Grisons avec 423 hectares (moins 0,5 hectare) et d'Argovie avec 386 hectares (moins 0,6)

Malgré une nouvelle baisse en 2020, avec une diminution de 73 hectares par rapport à 2019, le Pinot Noir est resté le cépage le plus cultivé en Suisse, avec 3 875 hectares de vignes. La surface plantée en Chasselas a également diminué en 2020, avec 51 hectares de moins, pour un total de 3 606 hectares. Précédemment troisième cépage le plus cultivé, le Gamay a continué à diminuer en superficie en 2020, avec 58 hectares de moins qu'en 2019, et a été dépassé par le Merlot, qui a augmenté de 39 hectares. D'autres cépages sont également en progression en Suisse. Il s'agit notamment des cépages blancs Savagnin Blanc (avec une augmentation de 20 hectares en 2020), Sylvaner/Rhin (une augmentation de 18 hectares) et Petite Arvine (une augmentation de 16 hectares). (Source : Bundesamt für Landwirtschaft. L'année viticole 2020. Weinwirtschaftliche Statistik, 30-31)