

Le Vully, un laboratoire vitivinicole idéal?

Et en Suisse, peut-on parler de «stylistique» de vins? Le meilleur exemple est, depuis 2004, «L'Esprit de Genève». Son cahier des charges impose 50% de gamay et 20% de gamaret, pour un vin rouge laissé, pour le reste, à la liberté d'interprétation des producteurs. Une vingtaine d'exemples sont ainsi mis sur le marché, bon an, mal an. En Pays de Vaud, le Servagnin, un pinot noir de la région morgienne, comme le Plant-Robert, un gamay de Lavaux, sont aussi des vins élaborés selon un cahier des charges détaillé.

Mais la seule région qui paraît apte à adopter un modèle de «profilage» à l'autrichienne paraît être le Vully, sur ses 150 ha. Début novembre, une bonne moitié des 25 vigneron-encaveurs de l'AOC désormais intercantonale (deux tiers fribourgeoise, un tiers vaudoise) ont tenu un minisalon à Morat. Quel dynamisme, avec une relève frétilante de jeunes vignerons! Ils parlent de biodynamie, de levures

indigènes, de macérations pré et post-fermentaires, de vinifications des rouges en fûts ouverts, d'élevage en barriques de chêne suisse ou américain...

Ce foisonnement mériterait d'être canalisé. Et on sent qu'il faudrait peu pour que les jeunes vignerons s'y mettent. Peut-être, comme à Chardonne (VD), faut-il créer une bouteille commune aux crus les plus pointus? En décrochant, avec son chasselas «de base», le prix du vin suisse le mieux noté au concours d'Expovina, à Zurich, en juillet, le Château de Praz a obtenu la possibilité d'une bouteille originale fournie par Vetropack. Les lauréats, les jeunes «œnologues-vignerons» Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, n'ont pas encore annoncé comment ils vont utiliser cette opportunité. Quant à Christian Vessaz, du Cru de l'Hôpital, à Môtier, si son Traminer a déjà été inscrit à la Mémoire des vins suisses, il annonce un «super traminer» pour cet hiver.

Ce cépage blanc, en fait le gewurztraminer, se prêterait à un cahier des charges pour devenir l'emblème du Vully. La «piste autrichienne» n'est pas irréaliste, au moment où Jean-Daniel Chervet, de Praz, vient d'obtenir cet automne trois médailles d'or pour ses assemblages blanc, rouge et moelleux, au Wine Challenge (AWC) de... Vienne. PTS

La Liberté 21.11.2012