

Grand Prix du Vin Suisse 2007

Trois Vaudois au sommet

par Pierre Thomas

Vainqueurs dans la catégorie «chasselas» et «autres rouges», avec un gamaret, les vignerons vaudois s'en sont sortis honorablement lors de cette compétition 2007, pour laquelle les Valaisans se sont mobilisés en force.

Organisé par le magazine *Vinum* et par *Vinea*, à Sierre, la compétition, cette année, au contraire du championnat suisse 2006, ne mettait pas aux prises des vins présélectionnés. Pour concourir, le producteur devait aligner lui-même son vin. Les jurés partaient de zéro et ont tranché sur 1572 vins présentés par 439 producteurs. Parmi ces vins, 747 valaisans (47,5%) et 264 vaudois (17%), répartis dans onze catégories. Mais cinq catégories ont totalisé quelque 200 échantillons et plus. Les deux vainqueurs vaudois l'emportent dans deux de ces catégories importantes. Le palmarès reflète la notation de fin juin, sans nouvelle dégustation, même s'il n'a été dévoilé que le 19 octobre dans les fastes du Théâtre de Berne et du Gala des vins suisses qui a suivi.

Un talent fait de patience

Déjà victorieux en 1997 de la défunte Coupe Chasselas, le saint-saphorin de Pierre-Luc Leyvraz,

Les Blassinges, s'impose devant 205 autres concurrents. Détail significatif, présenté un mois plus tôt à la Sélection des vins vaudois, ce vin ne figurait pas parmi les 103 chasselas primés à Lausanne.

Pierre-Luc Leyvraz (47 ans) a-t-il une recette de réussite? «Doucement, on se calme», répond gentiment ce membre d'Arte Vitis, car c'est bien le doigté et la patience qui président à ce vin, bien structuré et minéral, tiré à 20 000 bouteilles, bon an, mal an. Le raisin est issu de cinq parcelles, totalisant 2 ha, dont une, au lieu-dit Les Blassinges, que le père du vigneron avait acquise il y a un demi-siècle. Le vigneron assemble ses huit cuves au printemps: «C'est la synergie qui est positive», explique-t-il. Fièrement, le vigneron ajoute que le vin est «la somme de beaucoup de choses bien senties, dans les règles de l'art». Et il compte beaucoup sur la «regularité»: il a renoncé à la mécanisation, travaille ses vignes avec le même employé depuis dix-sept ans et taille lui-même. En cave, même si les levures sont nécessaires («J'emploie les plus basiques du marché»), la fermentation se déroule sur dix semaines. «J'ai l'impression de cuisinier mon produit et, en plus de vingt ans, je n'ai eu aucun démarrage inopiné de fermentation malolactique.» Autre particularité, le vin est mis en bouteille en plusieurs fois tout au long de l'année: «On jongle pour le prendre au meilleur moment.» Et ce blanc,

à la race souvent saluée (Jean Solis l'avait désigné, début août, meilleur chasselas vaudois dans la *Weltwoche*), est un digne chronomètre, réglé pour tenir dans le temps...

Pierre-Luc Leyvraz a prouvé une fois encore son talent et les qualités de son Saint-Saphorin Les Blassinges: son chasselas s'est imposé devant 205 concurrents.



© Philippe Dutoit

