

Le vin suisse «parkerisé»

Pour la première fois, «The Wine Advocate» a retenu des crus suisses dans un «best of 2012». Pierre-Emmanuel Buss a réuni les trois encaveurs romands concernés pour un débriefing au cœur de Lavaux

On l'aime ou on le déteste. Baromètre mondial d'un marché du vin globalisé, Robert Parker ne laisse personne indifférent. The Wine Advocate (TWA), le magazine qu'il a créé en 1978, fait la pluie et le beau temps sur la planète viticole. Pour la première fois en plus de 30 ans, la Suisse est à l'honneur. Dans son «best of 2012» publié le 14 janvier sur le site internet enobertparker.com, un des bras droits du grand Bob, David Schildknecht, fait l'éloge de cinq vigneron du cru: Blaise Duboux, Pierre-Luc Leyvraz, Robert Taramarcz et le duo tessinois Anna Barbara von der Crone et Paolo Visini.

Réunis à l'initiative du Temps à Saint-Saphorin, au cœur du Lavaux, les trois artisans romands n'en reviennent toujours pas. Paradoxe des paradoxes, David Schild-

«Le spécialiste est resté deux heures et demie, toujours debout, à goûter et regoûter mes chasselas. Ce n'est pas toujours comme ça»

Blaise Duboux
Vigneron

knecht a tout particulièrement apprécié leurs chasselas, cépage ici et retenu, à des années-lumière du profil riche et structuré des vins portés aux nues par Robert Parker.

«Vu comme ça, c'est une surprise, bien sûr, indique Pierre-Luc Leyvraz, viticulteur à Chexbres. David Schildknecht n'a pas les mêmes goûts que Robert Parker. Il a l'habitude de la finesse. C'est lui qui couvre le Bourgogne, l'Alsace et l'Allemagne, entre autres régions.»

Sans repère avec le chasselas, David Schildknecht est resté en Suisse. Blaise Duboux a craqué pour le Saint-Saphorin Les Blassings 2007 de Pierre-Luc Leyvraz, «un amalgame de sole, d'arnette, de coing, de thé vert, d'iris et de chèvrefeuille qui me hante depuis lors». Il a adoré le Dédominien 2007 de Blaise Duboux, indiquant qu'il n'aura pas

de repos avant d'avoir trouvé un importateur aux Etats-Unis. Il a plébiscité, enfin, «l'éloquence» de l'ensemble de la gamme de Robert Taramarcz, mais aussi des spécialités valaisannes comme la petite arvine, le cornalin et l'humagne.

Pourquoi cet intérêt soudain pour les coteaux helvétiques? La venue de David Schildknecht doit beaucoup à la ténacité de José Vouillamoz, biologiste valaisan cosauteur de l'ouvrage de référence sur les cépages, The Great Wine Grape Book. Pendant la rédaction se son livre, le scientifique a entretenu un échange d'e-mails avec David Schildknecht. Ardent défenseur des vins suisses, il lui a invité à venir découvrir le salon Mémoire des vins suisses & Friends, qui réunit, une fois par an à Zurich, la crème des producteurs du pays.

David Schildknecht est venu à Zurich le 28 août 2011. Inconnu pour presque tous les suisses, il a été reçu chez Parker était là, rien de plus, raconte Blaise Duboux. Cela a suscité une grande excitation parmi les producteurs.

En une journée de dégustation intensive, le spécialiste a évalué la gamme d'une cinquantaine de vigneron. Sur cette base, il a sélectionné «la crème de la crème»: ceux qu'il est allé visiter directement au domaine, du 9 au 14 novembre 2011. «La qualité était le critère numéro 1 de sélection, précise José Vouillamoz. David a aussi privilégié les vigneron qui sont distribués outre-Atlantique. C'était nécessaire pour justifier un article.» 80% des 50 000 abonnés de TWA sont, en effet, domiciliés aux Etats-Unis.

La méthode de dégustation de David Schildknecht est simple: trois vigneron. «Après chaque vin, il flâit au fond de la cave enregistrer ses impressions sur son téléphone, détaille Robert Taramarcz. Au début, j'ai cru qu'il prenait des notes, je trouvais ça étrange.» D'abord surpris — «Je me suis dit qu'il était un original» — Blaise Duboux a été impressionné par la capacité du spécialiste à «comprendre» ses vins: «Il est resté deux heures et demie, toujours debout, à goûter et regoûter mes chasselas. Ce n'est pas toujours comme ça...»

Robert Taramarcz, bien sûr, capitaliser sur cette reconnaissance.



En remontant les escaliers: Blaise Duboux, Pierre-Luc Leyvraz et Robert Taramarcz. SAINT-SAPHORIN, 21 JANVIER 2013

Mais en gardant les pieds sur terre. «Un article positif chez Parker est important dans les régions déjà connues, estime Pierre-Luc Leyvraz. C'est un bon point pour un marché établi. Moi, je commence à peine à exporter...» Comme Robert Taramarcz, le Valdois travaille depuis l'an dernier avec un importateur basé à San Francisco, Charles Neal.

Les offices de promotion entendent-ils profiter de l'occasion pour valoriser l'ensemble des vins suisses?

Secrétaire général de Swiss Wine Promotion, Sébastien Fabbri se montre enthousiaste: «C'est une extraordinaire nouvelle, même si l'article ne comprend pas de notes sur 100, l'étalon du système Parker. Nous avons une séance le 30 janvier avec la Société des exportateurs de vins suisses. Nous verrons dans quelle mesure il est possible d'être plus visible là-bas. C'est important pour l'avenir.»

Les notes espérées par Sébastien Fabbri et les vigneron sélectionnés devraient être publiées en 2013. Contacté par e-mail, David Schildknecht assure qu'il a l'intention d'écrire un article détaillé «qui situe les vins suisses dans une perspective internationale». Il se dit «embarrassé» de ne pas encore avoir trouvé le temps de le faire. «Je me console en me disant que cet article sera écrit, et que j'ai eu le privilège de goûter tant de vins passionnants de régions que je ne connais pas, du moins pas pour leurs vins.»

Robert Taramarcz, Sierré



Robert Taramarcz est né sous une bonne étoile. Le Sierré n'aurait pas dû être dans le «best of» publié sur enobertparker.com. Absent de la dégustation initiale de Zurich, il a été repêché grâce à José Vouillamoz. Le Valaisain, qui hébergeait David Schildknecht, lui a servi une bouteille de petite arvine du Domaine des Muses. Sous le charme, le critique américain s'est rendu le lendemain matin chez le jeune vigneron pour découvrir l'ensemble de sa production.

Diplômé en œnologie de l'université de Dijon, Robert Taramarcz a repris les hectares du domaine familial en 2002. Viticultrice de talent, il produit des vins de terroir frais et digestes. Passionné par le théâtre et la poésie, il organise chaque année un événement qui marie culture et vin. Ardent défenseur des cépages valaisains, il a créé une gamme remarquable dédiée aux musées: Euterpe (petite arvine et humagne blanche), Terpichère (cornalin et humagne rouge) et Philharmonie (arnette et malvoisie). Graines nobles. P.E.B.

Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres



Pierre-Luc Leyvraz est une référence incontestable de la viticulture du chasselas. Précis et rigoureux, le vigneron de Chexbres a gagné feu la Coupe Chasselas en 1997, remporté le Grand Prix du vin suisse en 2007 et le Laurier de platiné de Terroir en 2008, concours qui consacre le meilleur vin suisse.

En 2012, il a placé des échantillons issus de quatre cuves différentes de son chasselas «Les Blassings» parmi les 16 finalistes des mêmes Lauriers de platiné. C'est aussi un excellent pédagogue, comme il le prouve épisode après épisode dans le webdoc «De la vigne à la bouteille», visible sur le site du Temps. A la tête de 3,3 ha de vigne sur l'appellation Saint-Saphorin, il vit en osmose avec ses ceps répartis sur dix parcelles en terrasse qui dominent le Léman. Véritable artisan, il s'occupe de tout, de A à Z. «Du coup, je n'ai pas toujours beaucoup de distance, reconnait-il. Pour que j'aie bien, il faut que mes vignes aient bien. Peut-être que le contraire est vrai aussi...» P.E.B.

Blaise Duboux, Epesses



Blaise Duboux est un passionné. A la tête d'un domaine de 4,8 hectares, le vigneron au crâne rasé est intarissable. Qu'il s'agisse des poudingues du Mont-Pèlerin, typiques du Dézaley, du sol argilo-calcaire de l'appellation Calamin ou de la promotion des vins suisses, il s'enflamme, argumente, toujours soucieux d'être bien compris. Avec un attachement viscéral à la terre de Lavaux qu'il a héritée de son père, ancien syndic d'Epesses.

Représentant de la 17^e génération de la famille à travailler la vigne, Blaise Duboux nourrit une affection particulière pour le chasselas, «un merveilleux marqueur de terroir». Le cépage représente 75% de l'enocépagement et est décliné en six vins. Il a aussi contribué à relancer un cousin du gamay, le plant robot. Cet ancrage local fort ne l'empêche pas d'être ouvert au monde. Il exporte son savoir-faire d'œnologie dans le Languedoc et au Liban, une rareté pour un Suisse. P.E.B.