

Vins suisses, la valse des concours

LAURIERS • L'année 2013 s'éteint tandis que les Etoiles d'or du Valais brillent au firmament! Retour sur une année de concours de vins en tous genres en Suisse.



Pierre Monachon, président du label Terravin, Philippe Leuba, conseiller d'Etat vaudois, et Benoît Violier dévoilent la bouteille gagnante des Lauriers de platine. TERRAVIN

PIERRE THOMAS

Qui n'organise pas «son» concours des vins? D'abord, les «sélections cantonales», au printemps. Naguère, elles servaient de présélection aux Concours nationaux. Devenu Grand Prix du vin suisse, depuis sept éditions, celui-ci est ouvert à quiconque s'y inscrit sans préalable. Les sélections permettent désormais la proclamation d'un palmarès cantonal et constituent une base pour les commentaires du Guide Hachette. Car les vins suisses sont présents dans cette «bible» française annuelle depuis une dizaine d'années.

Du cantonal à l'international

Les Neuchâtelois désignent, par un jury populaire, leur «gerle d'or», le meilleur chasselas de l'année digne de figurer à la Fête des vendanges, une procédure héritée d'un label, la «gerle», du nom local d'un contenant qui servait aussi de mesure officielle. Les vignerons vaudois ont aussi leur label, Terravin. Il a fêté cet été ses 50 ans en grande pompe, à Aigle, le lendemain de la proclamation des résultats du deuxième Mondial du chasselas.

Celui-ci est le petit dernier des concours internationaux, où la Suisse organisait déjà le Mondial du pinot noir, devenu Mondial des pinots, le Mondial du merlot, tous deux par Vinea, à Sierre, et Expovina, à Zurich. Sans compter les compétitions à l'étranger, Vinalies de Paris, Mondial de Bruxelles et autres joutes en Allemagne, en Autriche ou au Québec! Et pour couronner le meilleur chasselas vaudois, parmi ceux revêtus des «lauriers d'or», Terravin a introduit, il y a six ans, la coupe des Lauriers de platine, en automne, juste avant que les Valaisans proclament leurs Etoiles d'or (huitième édition).

Une aide à l'achat

Il faut savoir qu'à chaque fois, le vigneron doit déboursier pour faire juger ses vins par ses pairs, le plus souvent producteurs et œnologues, parfois sommeliers ou journalistes spécialisés. Et - encore trop rarement - par des femmes, dont on sait pourtant que, dans un linéaire de supermarché, elles sont toujours plus nombreuses à choisir le vin. Et ces médailles devraient servir à ça: être un sceau, une garantie, que tel vin a été «bu et approuvé»

par un collège d'experts. Qui plus est à l'aveugle: on peut donc l'acheter les yeux fermés! Le revers de la médaille, c'est qu'avec la surabondance de guides des vins, de tests de dégustation, de chroniques, d'analyses et commentaires publiés dans la presse, c'est le show-business dans toute sa splendeur, une valse permanente de producteurs propulsés sur le devant de la scène», constate Michel Logoz, dans la plaquette des Lauriers de platine 2013.

Un label peu considéré

Ce fin connaisseur du marché du vin suisse, qui a créé des milliers d'étiquettes pour Coop et Provins, entre autres, jette une lumière crue sur le label vaudois. «D'une part, le nombre de vignettes vendues (ré.: en forme de médaille, estampillée «lauriers d'or») peine à augmenter significativement. D'autre part, son label de qualité est loin de s'imposer dans le monde des consommateurs de vins.» En aval, les restaurants, notamment, ne le mentionnent pas sur leur carte des vins tandis qu'en amont, les «grandes maisons» rechignent à s'y soumettre et, partant, les «grandes surfaces» ne le proposent guère. Raison le plus souvent invoquée: la vignette coûte 20 centimes et ne permettrait même pas d'augmenter d'autant, voire davantage, le prix du vin au rayon! En 2013, il s'en est écoulé moins de 2 millions, récompensant 62% des 944 cuvées présentées par 193 producteurs vaudois et fribourgeois, ce qui représente 5% du volume du vin vaudois mis en marché. Aux Lauriers de platine, consacrés au millésime 2012, fin novembre, un Epesses de la Bourgeoisie de Fribourg a terminé troisième, coiffé par le Saint-Saphorin Les Blassines de Pierre-Luc Leyvraz, alors que le Féchy d'un petit producteur, Pierre-Louis Molliex, s'imposait. A l'avenir, le label Terravin espère beaucoup en son partenariat avec tous les fromages AOP valdo-fribourgeois (Gruyère, L'Etivaz, Mont-d'Or) et en la participation du Domaine des Faverges. Et de quelques «grandes caves».

Valaisans bien servis

Aux Etoiles d'or du Valais, ce sont, précisément, les grandes caves qui ont tiré leur épingle du jeu, dans le dernier millé-

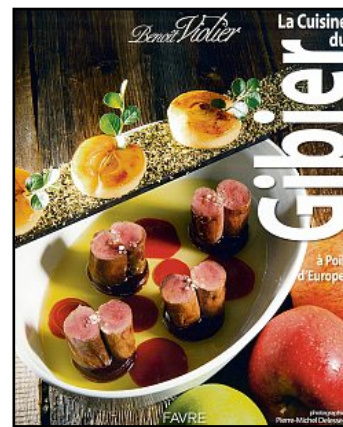


Pierre-Louis Molliex, de Féchy, lauréat des Lauriers de platine. TERRAVIN

sime jugé, 2012. Les Valaisans sont allés proclamer leur palmarès à Zurich, jeudi passé. Ils y ont fêté les meilleurs fendants (Tobias Mathier, Salquenen), petite arvine (Molignon, Les Pyramides, de Diego Mathier, double vainqueur du Grand Prix du vin suisse), johannisberg (Sankt Jodernkellerei, Visperterminen), et heida-païen (Maurice Gay SA, Chamoson). Cette dernière cave, appartenant au groupe vaudois Schenk, s'est également imposée avec son humagne rouge. Syrah (Nouveau Saint-Clément, Flanthey), cornalin (Cave La Madeleine, Vétroz) et dôle (Vins des Chevaliers, Salquenen), complètent le palmarès.

Les amateurs peuvent acquérir ces huit vins dans une caisse-bois, «collector» du millésime 2012. On remarquera deux absents au sommet de la sélection: la coopérative Provins-Valais, pourtant nommée «team de l'année 2013», soit meilleur producteur du pays, au Grand Prix du vin suisse, et le deuxième encaveur du Valais, le groupe Rouvinez; il aurait pu décrocher la médaille en chocolat, avec cinq vins nommés parmi les 56 dégustés, dans cinq catégories, mais aucune distinction suprême.

Ainsi tourne la roue de la fortune, donnant, parfois, l'impression d'une loterie (du vin) romande. Mais on ne voit pas qui (ou quoi) va enrayer la frénésie des vigneron pour ce strass et ces paillettes. Même s'ils savent, au fond, que trop de médailles tuent les médailles. I



GASTRONOMIE

la bible du gibier à poil

CLAUDINE DUBOIS

«Beau comme une forêt d'automne», souligne Philippe Rochat à propos de «La cuisine du gibier à poil d'Europe», de Benoît Violier. Pour préparer une grande cuisine de la chasse, il faut être chasseur, dit Benoît Violier. Celui qui officie aux fourneaux de l'Hôtel-de-Ville de Crisrier est un chasseur passionné qui a goûté à tous les gibiers d'Europe et à tous les modes de chasse.

Un simple aperçu pour donner l'eau à la bouche: charlotte de jeune bouquetin des Alpes aux aubergines, fondant de foie de chevreuil de la vallée des Morveys ou, plus insolite, civet de ragondin au cabernet. Un chapelet de garnitures et de sauces ainsi que deux lexiques, culinaire et cynégétique, complètent l'ouvrage magistralement illustré des photos de Pierre-Michel Delessert.

Au-delà du recueil de recettes, l'ouvrage rédigé par Blaise Guignard inclut dans chaque chapitre une introduction sur le gibier traité, ainsi que le portrait d'un chasseur ou d'un autre dépositaire du savoir cynégétique. I > Benoît Violier, Pierre-Michel Delessert, «La cuisine du gibier à poil d'Europe», Favre, 379 pp.

FOIE GRAS

Mea culpa des producteurs

Les producteurs français de foie gras reconnaissent eux-mêmes que le bien-être animal est longtemps passé au second plan. Face aux campagnes antigavage, le Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (Cifog) a invité des journalistes à visiter un élevage dans le Gers. Pierre Pères élève avec son frère jumeau près de 30 000 canards par an et en gave 9000 sur une ligne de 400 places. Dans des parcs où les volatiles peuvent circuler, le gaver prend sur sa cuisse chacun d'eux pour lui enfoncer dans la gorge une sorte d'entonnoir relié à un tuyau qui décharge la dose de maïs, 250 grammes en début de gavage, 500 grammes à la fin. «Le canard n'est pas constitué comme un humain: son œsophage est élastique, quand le nôtre est constitué de cartilage», défend Marie-Pierre Pé, déléguée générale de la profession.

Il y a en France entre 1000 et 1500 exploitations artisanales, la plupart (5000) sont industrielles. Ce sont elles que visent surtout les associations de protection des animaux. Chez un producteur Euralis, qui travaille avec une chaîne de gavage de 1000 canards, les animaux sont par trois dans des cages à hauteur d'homme. Sous les cages coulent des rivières de fiente jaunâtre. Certains volatiles sont blessés. Un est mort.

Dès le 1^{er} janvier 2016 les palmipèdes devront être installés dans des cages collectives, où ils pourront interagir avec les autres et déplier leurs ailes. AFP/ATS

EN COULISSES: DU LOCAL TOUJOURS

Les concours locaux sont-ils plus crédibles que les nationaux ou les internationaux? Analyse de palmarès fouillée à l'appui, «La revue du vin de France» l'avait démontré, il y a quelques années. Et en Suisse? Cet automne, j'ai eu l'occasion de déguster dans trois concours «locaux». Eh bien, si j'avais été seul et qu'on m'avait soumis les mêmes vins, dans le même ordre de service, j'aurais désigné les mêmes champions que ceux sortis aux Lauriers de platine de Terravin, aux Etoiles d'or du Valais (à l'exception d'un vin, que j'avais classé, après hésitation, au deuxième rang...) et pour les johannisberg d'une collection mise en place, pour la première fois cette année, à Chamoson. Qu'en déduire? Que des vins, dans le verre, font bel et bien la différence, au-delà d'un consensus moyen et mou vers lequel pourrait glisser un collège d'une

douzaine à une quarantaine de dégustateurs, même rompus à l'exercice.

La démarche des Etoiles du Valais, où les vins médaillés des sessions de printemps et d'automne les mieux notés sont tous redégustés en septembre, devrait faire école. Notamment pour le Grand Prix du vin suisse. Dans cette compétition nationale, les vins sont dégustés à fin juin et, pour des raisons de marketing et d'événementiel, le palmarès n'est proclamé que quatre mois plus tard, sans la moindre redégustation des 72 «nommés» dans 12 catégories. Même l'hebdomadaire de la Coop, sponsor de ce concours national, s'y est trompé, en laissant accroire à ses lecteurs, cet automne, qu'il y avait eu une «finale». Il y a certes des «finalistes», mais sans nouvelle compétition! PTS