



Au restaurant

Quel vin pour tout un repas?

«Dans un restaurant gastronomique, la majorité des clients sont heureux de suivre les conseils du sommelier et d'accompagner chaque plat avec un vin différent. Parfois, certains préfèrent ne boire qu'une bouteille et demandent que nous leur proposons quelque chose qui s'accorde au mieux avec l'entrée comme avec le plat. Je vais d'abord leur demander quelle couleur a leur préférence. Une fois qu'ils ont décidé s'ils voulaient un blanc ou un rouge, je m'efforce de leur proposer une cuvée emblématique des grands terroirs de la Suisse. En blanc, je suis convaincu qu'un beau Chasselas constitue toujours un choix judicieux. Ce cépage présente après quelques années de garde un profil extrêmement intéressant qui reste encore relativement peu connu. Des Calamin ou des Dézaley, par exemple, mais pas seulement, acquièrent avec le temps des notes d'oxydation très positives qui s'accordent bien avec des poissons simples comme avec des crustacés plus nobles, mais aussi avec des viandes blanches ou des fromages. On découvre cette évolution positive après trois à quatre années de bouteille déjà, mais on peut bien sûr privilégier des vins de dix ans ou plus. Pour des clients qui préféreraient un rouge, je me tourne souvent vers un cépage autochtone du Valais: l'Humagne ou le Cornalin. Un choix peut-être pas des plus classiques, mais qui n'est pas totalement déroutant non plus pour le consommateur. Là encore, il faut privilégier des crus avec quelques années de bouteille. Fruités et bons à boire durant leur jeunesse, les grands rouges suisses deviennent magnifiques avec le temps. Une réalité que l'on méconnaît trop souvent!»

Vincent Debergé est sommelier au Chat Botté, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Beau-Rivage de Genève.

Trois ouvrages suisses primés par l'OIV

Chaque année, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin prime les meilleurs livres parus au cours des deux années précédentes dans les domaines scientifiques, techniques, économiques, juridiques, géographiques, historiques, mais aussi dans les domaines de la santé, de la littérature et des beaux-arts. Depuis 2010, afin de promouvoir la découverte de la culture du vin, ont été ajoutées trois catégories qui favorisent une approche hédonique et pluridisciplinaire: accord vin et mets, découverte et présentation des vins ainsi que vins et territoires à travers le monde. Pour l'édition 2015, l'OIV a reçu 55 ouvrages venus de 17 pays.

L'organisation a décerné neuf Prix OIV et dix Mentions spéciales. Dans ce palmarès, on recense trois ouvrages helvétiques. «La vigne vol. 1 maladies fongiques» d'Olivier Viret et Katia Gindro de Changins remporte la palme dans la catégorie viticulture. Richard Pfister s'adjuge la catégorie Etudes spécialisée avec «Les parfums du vin», ouvrage de référence sur les arômes et l'olfaction. Enfin, Azéline Jaboulet-Vercherre, professeur à l'Ecole Hôtelière de Lausanne, est primée dans la catégorie Vin et santé pour: «The Physician, the Drinker, and the Drunk - Wine's Uses and Abuses in Late Medieval Natural Philosophy». www.oiv.com



Nouveau portail du vin suisse

Lancé par Hervé Badan, qui a fondé Swiss Wine Selection en 2011, et soutenu par Swiss Wine Promotion, une nouvelle plateforme consacrée au vignoble helvétique est en ligne depuis juin 2015. Partant du constat que les producteurs suisses manquent de temps, de connaissances techniques ou d'intérêt pour le monde virtuel (et parfois même des trois), Swiss Wine Directory entend offrir une visibilité en ligne de manière professionnelle et multilingue (allemand, français, italien et anglais). Géolocalisation, promotion sur les réseaux sociaux, marketing digital, articles spécialisés sont déjà opérationnels. «Notre premier objectif consiste à faire connaître la plateforme au grand public et à l'ensemble des vigneronnes suisses.» explique le concepteur du projet qui espère à moyen terme ouvrir une boutique en ligne accessible à tous les producteurs du pays. www.swisswinedirectory.ch

Rachats groupés

L'été a été marqué par deux rachats conséquents dans le vignoble romand. A Lavaux tout d'abord où la maison de négoce du Lavaux Jean & Pierre Testuz a été acquise par Obrist, filiale veveysanne du Groupe Schenk. L'entreprise de Rolle s'est engagée à reprendre les contrats des fournisseurs et des vigneronnes ainsi que la plupart des actifs immobiliers de l'entreprise. Elle conservera aussi les marques phares de Testuz comme Le Dézaley, l'Arbalète ou Le Coup de l'Etrier. En Valais, c'est la famille Rouvinez qui acquiert 30% du capital des Fils de Charles Favre en partenariat avec Patrice-Nicolas Tschopp, le nouvel actionnaire majoritaire. Dans ce cas, toutefois, la famille sierroise a annoncé ne pas vouloir s'occuper de l'opérationnel qui sera géré par un nouveau directeur, Eric Léger. Celui-ci remplace Patrice Walpen devenu propriétaire d'un petit domaine viticole à Bramois, Le Chais du Baron.