

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Terroir

Revue n°91
Octobre 2021

Genève et Trois-Lacs

Vignobles lacustres

+
Révélations
sur l'Humagne
Rouge

Éditorial

— Dr José Vouillamoz

Après Vaud et Valais (Terroir n° 87) puis Tessin et Suisse allemande (Terroir n° 89), nous terminons notre tour des six régions viticoles officielles de Suisse avec un numéro consacré aux régions de Genève et des Trois Lacs. DIVO renforce ainsi sensiblement son soutien aux vins suisses, avec trois nouveaux domaines dont deux de Genève et un des Trois Lacs qui font leur entrée dans l'assortiment. Vous y trouverez des informations pertinentes sur l'histoire, les terroirs, les appellations et les cépages de ces deux régions. Vous y apprendrez entre autres l'étymologie surprenante de L'Œil-de-Perdrix neuchâtelois, les raisons insolites de la présence du Freisamer et du Gewürztraminer dans le Vully, ou encore l'origine amusante de l'expression « partir sur Soleure ».

Sous forme de comptes-rendus de visites effectuées en mai 2021, la journaliste Eva Zwahlen brosse des portraits très personnels des cinq principaux domaines de cette revue : à Genève, le Domaine Grand'Cour avec Jean-Pierre Pellegrin, La Vigne Blanche avec Sarah Meylan et le Domaine Les Hutins avec Emilienne Hutin Zumbach ; aux Trois Lacs, le Domaine de Chambaz avec Fabrice et Stéphane Simonet, et le Château d'Auvernier avec Thierry Grosjean.

Pour finir, nous faisons une petite incursion dans le Valais où j'ai le plaisir de vous faire des révélations totalement inédites sur l'origine du nom Humagne Rouge, en exclusivité pour la revue Terroir!

Bonne lecture à tous, et n'oubliez pas de soutenir les vignerons suisses avec DIVO! ●

Les auteurs de cette revue



— Dr José Vouillamoz



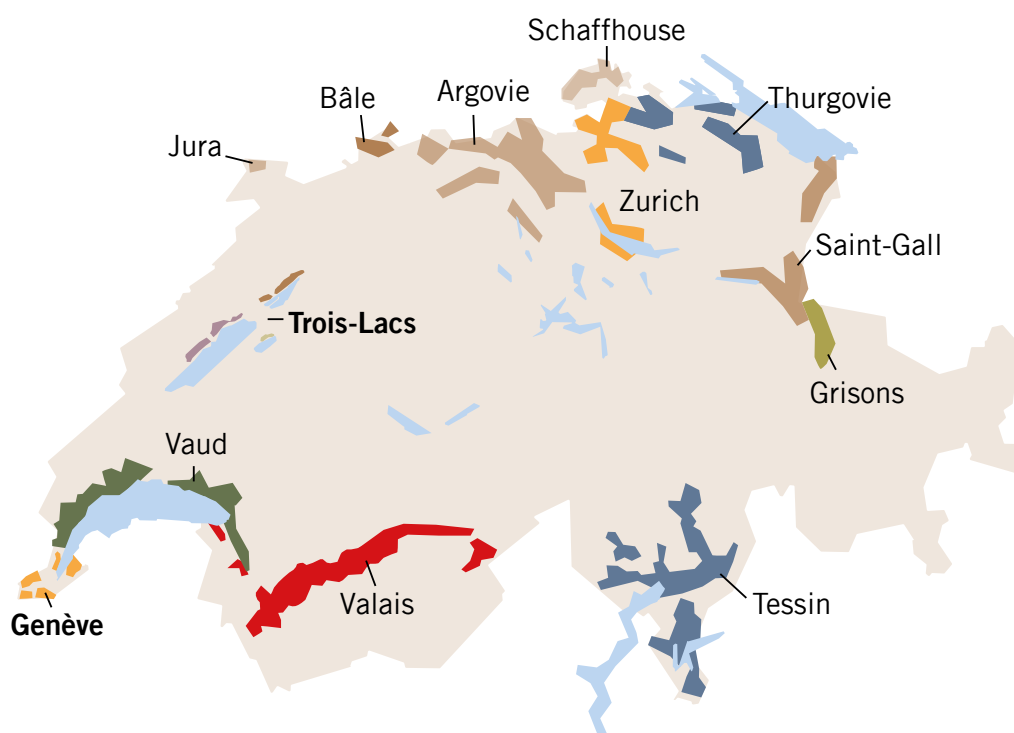
— Eva Zwahlen, journaliste indépendante spécialisée en vins



Vignes du Château d'Auvernier, Neuchâtel.

Sommaire

Éditorial	2
Genève	4
Domaine Grand’Cour: le poète du vin	7
Domaine de la Vigne Blanche: viticultrice, une profession sans avenir... vraiment?	10
Domaine Les Hutins, ou comment mettre au monde de grands vins genevois	12
Autres producteurs genevois chez DIVO	14
Trois Lacs	15
Domaine de Chambaz: vins fins et délicats du lac de Morat	18
Château d’Auvrier: une histoire de famille depuis 400 ans	20
Révélation inédites sur l’Humagne Rouge	22



Genève

— Dr José Vouillamoz

Avec 1391 hectares selon les données de 2020, Genève est la quatrième région viticole officielle de Suisse en termes de surfaces, derrière le Valais (4766 hectares), le canton de Vaud (3787 hectares) et la Suisse alémanique (2656 hectares). Elle compte 56 % de cépages rouges et 44 % de cépages blancs.

Survol historique

Fort de deux millénaires d'histoire, le vignoble genevois a probablement été créé par les Romains vers 50 après J.-C. à partir de plants introduits du Midi de la France en remontant le Rhône. Au XVIII^e siècle, la vigne était la principale source de revenu agricole. La plupart des vignes étaient plantées en foule, c'est-à-dire avec un mélange de cépages sans alignement, et régénérées par provignage. D'autres vignes étaient plantées en hutins (ou hautins), mot désignant des ceps que l'on fait monter sur des arbres morts appelés « crosses », ou encore sur de grands échelas. Les hutins étaient essentiellement plantés de Salvagnin, le nom local du Pinot Noir.

Le vignoble de Genève jouissait d'une bonne réputation jusqu'au XIX^e siècle, mais l'arrivée du mildiou, du phylloxéra (où il a été observé pour la première fois en Suisse en 1871) et surtout de la concurrence des vins français par le développement du chemin de fer a provoqué un déclin qui lui a valu une piètre réputation durant plus d'un siècle. Très heureusement, dans les trois dernières décennies du XX^e siècle, le vignoble genevois a vécu une véritable révolution qualitative avec l'arrivée d'une nouvelle génération de brillants œnologues comme Jean-Pierre Pellegrin, Jean-Michel Novelle, Nicolas Bonnet ou encore Jean Hutin qui font aujourd'hui partie de l'élite helvétique.

L'AOC Genève est répartie en trois régions principales :

Le Mandement

Avec ses 820 hectares en rive droite du Rhône, c'est la plus grande des trois. On y trouve en particulier les communes viticoles de Satigny, Dardagny, Céligny, Collex-Bossy et Peissy.

Entre Arve et Lac

Sur environ 280 hectares, la région comprend entre autres les communes de Cologny, Jussy et Hermance.

Entre Arve et Rhône

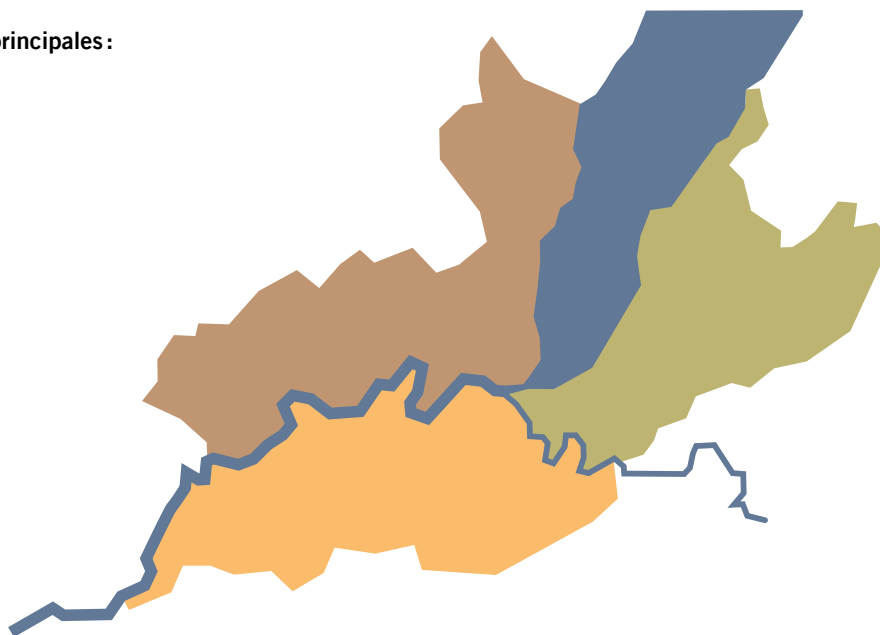
Avec 270 hectares, cette région couvre une vingtaine de communes viticoles des bords du Rhône au pied du Salève, comme Bernex, Lully, Confignon, Soral ou Laconnex.

Terroir

Les sols viticoles genevois ont été très précisément étudiés et cartographiés en 2007 par l'équipe de Stéphane Burgos à l'école d'ingénieurs de Changins. Ces travaux ont permis de montrer que les sols calcaires (calcosols) couvrent 63 % du canton, suivis par les sols bruns (brunisol) avec 21 % et les sols lessivés (luvisols) avec 8 %. Les substrats géologiques les plus fréquents sont les moraines, les dépôts glacio-lacustres et les formations molassiques (grès et marne). Il faut toutefois garder à l'esprit qu'à petite échelle, la diversité pédologique est souvent très importante, car au total ce sont 250 types de sols distincts qui ont été identifiés.

Appellations

En 1988, Genève a fait figure de pionnier en étant le premier canton suisse à instaurer une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) dans le but d'établir des restrictions quantitatives et qualitatives sur la vendange.





Au sein de l'AOC Genève, on trouve en outre 22 AOC Premier Cru, par exemple Coteau de la Vigne Blanche, Coteaux de Dardagny, Château du Crest ou encore Coteau de Peissy.

À noter que depuis 2010, Satigny est devenue la plus grande commune viticole de Suisse avec 488 hectares, devançant ainsi Chamoson en Valais (406 hectares) grâce à l'intégration dans l'AOC Genève des surfaces se trouvant sur le territoire français.

Encépagement

Sur l'ensemble du canton, on cultive le nombre impressionnant de 49 cépages autorisés en AOC, ce qui rend impossible toute définition ou conception du vin genevois.

À mon sens, afin de conserver une réelle identité, les vigneronnes devraient se concentrer sur les cépages typiques et historiques de Genève pour les vins en AOC.

25 Blancs

Aligoté, Altesse, Arvine, Auxerrois, Chardonnay, Charmont, Chasselas, Chenin, Doral, Findling, Gewürtzraminer, Johanniter, Kerner, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Savagnin Blanc, Scheurebe, Sémillon, Sylvaner, Viognier

24 Rouges

Ancellotta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carminoir, Cornalin, Dakapo, Diolinoir, Divico, Dornfelder, Dunkelfelder, Galotta, Gamaret, Gamay, Garanoir, Grenache, Landot 244, Malbec, Mara, Marselan, Merlot, Mondeuse Noire, Pinot Noir, Plantet, Syrah

Jet d'eau de Genève.

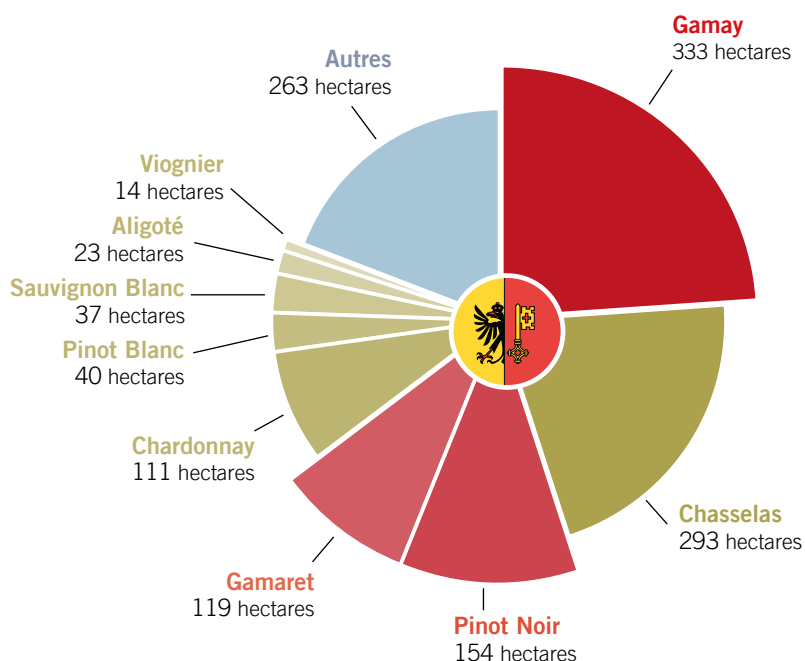
Cépages typiques de Genève

Contrairement à d'autres régions viticoles de Suisse, Genève ne possède aucun cépage indigène, à l'exception du Chasselas dont l'origine se situe dans l'Arc lémanique au sens large. Nous n'avons que très peu d'informations concernant les cépages plantés historiquement à Genève. Avant le XIX^e siècle, on y trouvait déjà le Chasselas, aussi appelé Fendant comme au canton de Vaud (et plus tard en Valais), le Pinot Noir sous le nom de Salvagnin comme au canton de Vaud, et le Gamay sous le nom de Plant de la Dôle. Ces cépages traditionnels étaient déjà mentionnés en 1820 dans le « Catalogue des arbres fruitiers et des vignes du Jardin botanique de Genève » du botaniste genevois Augustin Pyramus de Candolle, ainsi que dans « Le cultivateur du canton de Genève » de Charles Jean Marc Lullin. On y trouvait également la Mondeuse Noire et le Persan, deux cépages de Savoie dont la maturité se situe en 2^e époque (3 à 3.5 semaines après le Chasselas). À la faveur du réchauffement climatique, j'estime qu'il serait judicieux de replanter de nos jours ces cépages historiques.



Augustin Pyramus de Candolle.

Nom du cépage en 1820	Identification moderne
Blanc fendant, Cendré, Chasselas, Côte Rouge, Grosse rougeasse, Plant Colay, Rafeux blanc, Rougeasse, Roussette	Chasselas
Clarette	Peut-être la Clairette?
La Bionne, Cortailod, Morillon de Bourgogne, Penasset, Salvagnin	Pinot Noir
Douce Noire	Douce Noire
Gouai, Gouais Blanc	Gouais Blanc
Gros Noir, Négrier	Teinturier
Malvoisie	Pinot Gris
Plant de la Dôle, Rouge de Rolle	Gamay
Persan, Rouge de Lyon	Persan
Gros rouge, Plant de la Nerthe, Plant de Savoye rouge, Rochelle Noire, Sauouyet, Savoyan(d)	Mondeuse Noire



Aujourd'hui, le Gamay est le cépage rouge principal (24 % du vignoble), suivi du Pinot Noir et du Gamaret, ce dernier ayant été abondamment planté à Genève durant les trois dernières décennies. En blanc, c'est bien sûr le Chasselas qui domine (21 % du vignoble), suivi du Chardonnay, du Pinot Blanc et du Sauvignon Blanc. Devenues des spécialités genevoises très prisées, l'Aligoté et le Viognier ne couvrent respectivement que 23 et 14 hectares. ●

Jean-Pierre Pellegrin dans
ses vignes à Peissy.

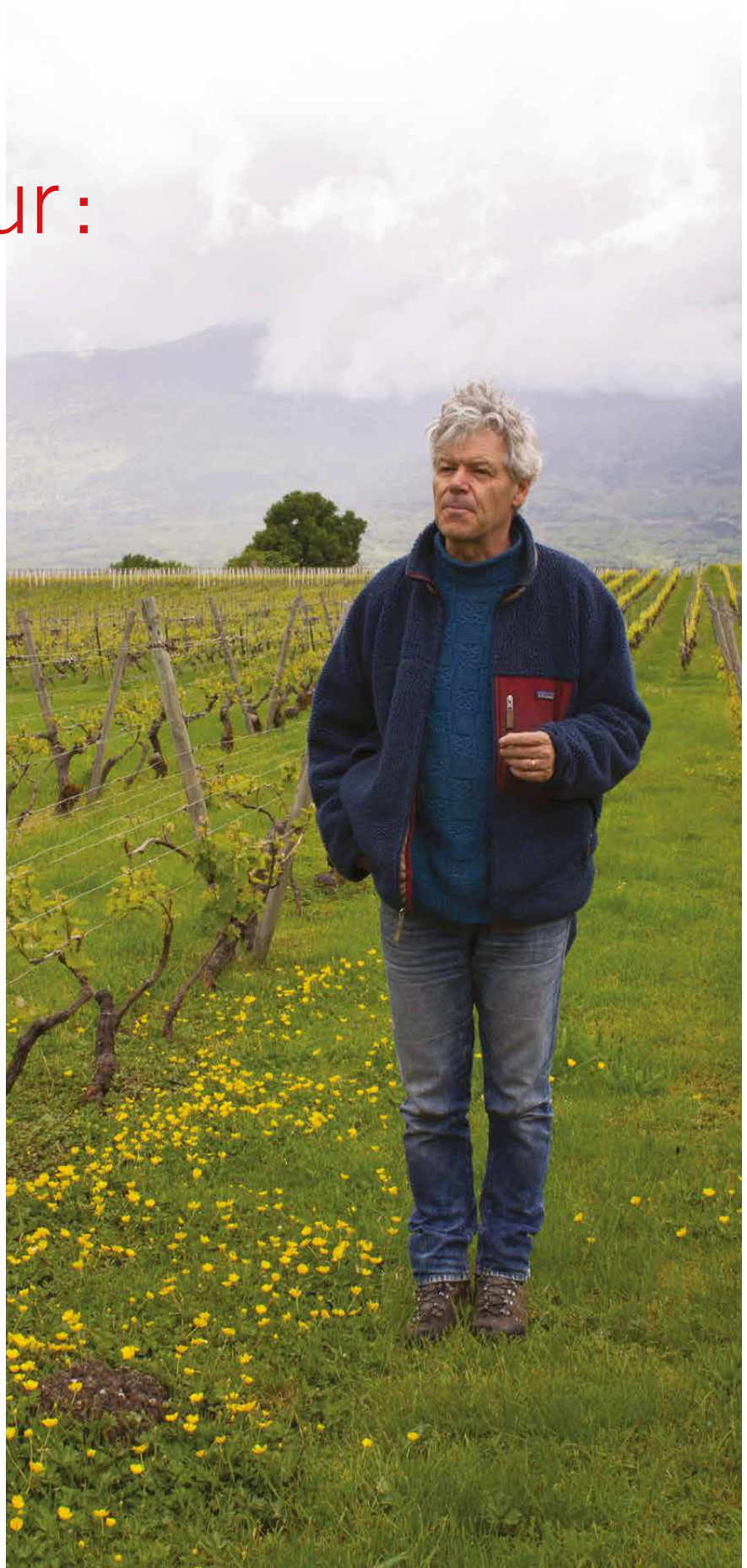
Domaine Grand'Cour : le poète du vin

— Eva Zwahlen

Jean-Pierre Pellegrin n'est pas facile à déchiffrer. Avec ses cheveux ébourifés et son sourire enfantin, il a des airs de Peter Pan. Par moments, il semble réservé, presque fermé ; précis comme un horloger, à la fois sensible et absorbé dans ses pensées. Au fil du temps, on comprend qu'il ressemble à ses vins, complexes, profonds, aux multiples facettes. Ou inversement. Ce fils de vigneron a rénové de ses propres mains l'ancienne ferme du village de Peissy, qu'il a reprise à ses parents, et en a fait petit à petit un véritable joyau. Ces dernières années, à un âge où d'autres pensent lentement à passer le relais à la jeune génération, il a pris le risque de louer les vignes d'un viticulteur voisin et de doubler d'un seul coup la taille de son domaine, qui atteint fièrement 30 hectares.

Rêveur et créateur à la fois

« Genève était autrefois l'antichambre de la Bourgogne », explique-t-il, passionné d'histoire et d'archéologie. « Mais ensuite, avec la Réforme, nous avons perdu notre âme... » En conséquence, déplore-t-il, il n'existe pas de véritable histoire du vin genevois. « Nous produisions des raisins, mais pas de vin. Le vin genevois n'existait tout simplement pas. » Si cela a fondamentalement changé, c'est aussi grâce à lui. « Mon père avait déjà planté vingt variétés. Tout ce qui ne m'a pas convaincu, je l'ai arraché et remplacé par d'autres – mais j'ai toujours plus de vingt variétés. C'est l'un des problèmes de Genève : nous manquons d'identité! »



Jean-Pierre Pellegrin se souvient de ses études à Changins, de ses rencontres avec des personnalités comme Marie-Thérèse Chappaz, Marie-Bernard Gillioz ou Pierre-Luc Leyvraz : « Une véritable révélation pour moi ! » Lui qui a longtemps souffert d'avoir échoué à la maturité, et qui vient d'une famille de vignerons qui, comme presque toutes dans le canton, livrait son raisin à une toute-puissante coopérative, a eu besoin de beaucoup de temps avant de prendre confiance en lui. Aujourd'hui encore, il doute, se remet constamment en question. Lorsqu'il a commencé à presser ses propres raisins, il a été exclu de la coopérative et traité comme un traître pendant des années.

Mais il a appris à suivre sa propre voie. « Tout le monde achète ses vignes chez les pépiniéristes, des vignes de bonne qualité, sans aucun doute, mais toutes pareilles – cela ne m'inspire pas. Si je veux planter quelque chose de nouveau, je fais des recherches sur les origines d'une variété, je cherche des sélections anciennes qui ont une histoire. » Il préférerait faire pousser ses vignes en taille gobelet, mais elles deviendraient impossibles à mécaniser. La veine archéologique de Jean-Pierre Pellegrin se manifeste aussi lorsqu'il s'agit de machines : s'il y a un vieux tracteur quelque part, il l'achète et le remet en forme. « Quand je m'assieds sur mon tracteur et que je parcours les collines, je ne voudrais échanger ma place avec personne au monde... »

Ce qui l'inquiète, en revanche, c'est la forte pollution des sols par les pesticides. « La protection de la nature est devenue plus importante pour moi que de faire du vin », souligne-t-il. « Je travaille en bio et en biodynamie, sans certificat, mais avec conviction. Avec le temps humide que nous avons cette année, je dois cependant traiter les vignes une fois par semaine. »

Une classe à part

La cave, rénovée brique par brique par son propriétaire comme le reste de la maison, est pleine à craquer de cuves, de barriques et d'œufs en béton. « Mais aucun contenant n'est plus grand qu'un homme... » Jean-Pierre préfère les œufs en béton – « ils offrent vingt fois plus d'échanges d'oxygène que les barriques » – ou les pièces bourguignonnes, dans lesquelles les vins sont soigneusement vinifiés séparément par parcelle et ne sont assemblés que plus tard (si tant est qu'ils le soient), aux cuves en acier inoxydable – « elles permettent un contrôle parfait de la température, mais elles sont froides et sans vie ». « Je donne du temps à mes vins, en travaillant avec les levures naturelles, m'inspirant du mode de vinification bourguignon. » Et en cas de problème de fermentation, il fait appel à la fameuse levure de Rauschling 1895C de la famille Schwarzenbach de Meilen (voir Terroir n° 89).

Nous grimpons des escaliers en bois très raides jusqu'à la salle de dégustation, qui impressionne par sa belle sobriété. Là, enfin, nous pouvons goûter ses créations. Le perfectionnisme de Jean-Pierre Pellegrin, son individualité, son imagination, son empathie se révèlent tour à tour dans ses vins. Par exemple dans l'Auxerrois, tout en finesse, épicé, sentant la poire et la fleur d'acacia, avec une finale salée. « C'est l'odeur de mon enfance. Je passais devant des vignes d'Auxerrois sur le chemin de l'école et j'étais fasciné par ces baies presque ambrées. » Le Viognier est tout aussi merveilleux – les vignes proviennent d'une sélection massale du légendaire Château-Grillet – un vin d'une élégance suprême, au parfum de fleur d'oranger et sans aucune lourdeur. Il y a aussi le Gamay, vinifié en macération carbonique dans des barriques usagées, pour un vin dense, épicé, fruité et intense. Sans oublier son fleuron rouge dans le style bordelais, le Grand'Cour, à la texture incroyablement soyeuse, qui a été l'un des premiers vins inscrits à la Mémoire des Vins Suisses, la crème de la production nationale.

Nous pourrions continuer à nous extasier encore très longtemps sur les vins de Pellegrin, mais il faut laisser quelques mystères pour une future rencontre ! La prochaine fois nous visiterons sa spectaculaire cave à barriques à Genève, qui renferme des fragments remontant à l'époque romaine. Il y a tant à raconter sur l'homme et ses vins, tant à partager. Demandez par exemple à Jean-Pierre Pellegrin de vous parler de ses folles années, lorsqu'il était un jeune saxophoniste dans un groupe branché... ●

Restaurants conseillés par Jean-Pierre Pellegrin

Domaine de Châteaueux

Peney-Dessus 16
1242 Satigny

Buffet de la Gare de Céligny

Route de Founex 25
1298 Céligny

Le Thermomètre

Rue Neuve-du-Molard 22
1204 Genève





Vieux tracteur rénové par Jean-Pierre Pellegrin,
dans la cour du Domaine de Grand'Cour.

Domaine de la Vigne Blanche : viticultrice, une profession sans avenir... vraiment?

— Eva Zwahlen

Idyllique, avec sa vieille ferme construite en 1720, son potager très soigné et ses grands arbres fruitiers aux troncs nouveaux, le Domaine de la Vigne Blanche, à Cognny, semble être un vestige d'une autre époque. Des roses entourent la porte d'entrée, une voiture de collection est garée devant la grange et les anciennes écuries, on entend les poules caqueter tandis qu'un chat, assis sur le pas de la porte, regarde les visiteurs d'un air songeur.

Les vignes de la parcelle « La Vigne Blanche » se trouvent directement derrière la maison, bordées de haies et d'arbres ancestraux, avec vue sur la ville du bout du Léman et son célèbre jet d'eau. À côté paissent les chevaux et les poneys de la famille. « Oui, c'est un petit paradis », confirme Sarah Meylan avec émotion, non seulement pour ses quatre filles, mais aussi pour les écoliers des environs qui aiment venir à la ferme observer les nombreux animaux et apprendre d'où proviennent les aliments. Seules les vaches manquent au tableau, elles qui ont été vendues par le père Roger Meylan dans les années 1970, afin de se consacrer entièrement à l'agriculture et à la viticulture.

De père en fille

« J'étais toujours dans les vignes et sur le tracteur avec mon père quand j'étais petite, je n'ai jamais voulu faire autre chose que ce qu'il faisait. » Mais ce dernier trouve que ce n'est pas une profession d'avenir et la pousse à étudier autre chose. Sarah obtient donc son baccalauréat et commence à étudier l'économie à Lausanne. « J'étais très malheureuse! Au début de la deuxième année, j'ai tout lâché d'un coup et, grâce à une dérogation spéciale, j'ai pu commencer des études d'ingénieur en viticulture et œnologie à Changins dès le lendemain. » Une décision qu'elle n'a pas regrettée une seule seconde! Et son père non plus.

« Le domaine comprend 30 hectares de terres arables, 15 hectares de prairies et 7,5 hectares de vignes, répartis en quatre parcelles. Notre famille loue le domaine depuis quatre générations. » Depuis 2014, Sarah est la patronne, mais son père Roger reste résolument à ses côtés. Depuis, le domaine ne s'appelle plus « Roger Meylan et Fille », mais « Sarah Meylan et Père ». « Nous sommes deux passionnés... » confirme-t-elle. La conversion officielle à la culture biologique s'est faite tout naturellement. Le domaine est désormais travaillé en biodynamie (pas encore certifié) : les vignes sont fortifiées à l'aide de diverses infusions (orties, prêle, camomille, reine des prés). Le



mari de Sarah, Bertrand Favre, gère également avec succès une exploitation qu'il loue, en polyculture et selon les principes de l'agriculture biologique. Quel temps leur reste-t-il pour leur vie privée alors? « Eh bien, pendant les vendanges, nous sommes toujours au bord du divorce », plaisante-t-elle, « mais c'est formidable de pouvoir échanger des idées avec son partenaire sans avoir à se côtoyer l'un l'autre chaque jour au travail... »

Des vins profondément honnêtes et cristallins

Nous nous retrouvons tous dans le carnotzet, décoré avec beaucoup d'attention et de goût, avec devant nous une rangée de bouteilles sobres et soignées, à l'image de tout le reste. Sarah se souvient d'une expérience formatrice: «Après mes études à Changins, j'ai travaillé en Nouvelle-Zélande pendant neuf mois – et cela m'a ouvert les yeux. On nous livrait de superbes raisins, qui étaient finalement tous mélangés, sans distinction. Au final, on en tirait 15 produits différents et chers grâce à de nombreuses combines et aides œnologiques. Un vrai massacre de raisins! Pour moi c'était évident: je ne voulais en aucun cas travailler de cette manière!» Intervenir uniquement lorsqu'il n'y a pas d'autres moyens, travailler aussi



Sarah Meylan et son père Roger dans leur vigne près du Domaine de la Vigne Blanche.

simplement et aussi purement que possible: voilà la devise de Sarah. Depuis deux ans, elle n'utilise que les levures indigènes pour la vinification, et hormis un minimum de sulfites pour stabiliser les vins, elle n'a besoin d'aucun additif. «Je travaille sans filet de sécurité...»

L'assortiment est varié et de haute qualité, les vins séduisent par une impression de pureté absolue et de grande harmonie. Il n'est pas facile d'en choisir un seul parmi le Chasselas, le Pinot Blanc, le Riesling-Sylvaner, le Gewürztraminer, le Rosé de Gamay, le Pinot Noir, le Garanoir, le Gamaret, le Merlot, et divers assemblages rouges, dont bien sûr le fameux Esprit de Genève. Mais puisqu'il le faut, nous retiendrons son Sauvignon Blanc, parfaitement équilibré avec son acidité croquante. Il faut y ajouter bien sûr l'Aligoté, un cépage devenu typique du vignoble genevois, cristallin, discret, vif et avec une acidité agréable qui donne de la structure à la fin de bouche. Notre coup de cœur absolu va toutefois au Gamay, complexe, avec des notes lumineuses de cerise, d'épices fines et une profondeur étonnante. Séduction garantie à la première gorgée! Sarah Meylan connaît manifestement son métier. Et fait exactement ce qu'elle dont elle a envie. Une profession sans avenir? Non, une vocation qu'elle vit avec enthousiasme! ●

Restaurants conseillés par Sarah Meylan

L'Auberge du Lion d'Or Dupont & Byrne

Place P. Gautier 5
1223 Coligny

Sarah Meylan nous précise: «Pour la petite histoire, c'est grâce à leur chef de l'époque qu'en 1973 nous avons commencé à vinifier. Il souhaitait un vin de Coligny sur sa carte. Sans lui, vu notre configuration d'agriculteurs et de viticulteurs, nous aurions sûrement livré ce premier millésime à La Cave de Genève. On lui doit d'être devenus vigneron-encaveurs. Sur une simple discussion de comptoir, ils ont fait en sorte que nous soyons là 50 ans plus tard.»

Le Boteco

Rue Micheli-du-Crest 12
1205 Genève

Domaine Les Hutins, ou comment mettre au monde de grands vins genevois

— Eva Zwahlen

Emilienne Hutin est depuis longtemps une valeur sûre dans le paysage viticole genevois. Avec son père Jean, elle a beaucoup contribué à la révolution qualitative de son canton. Pourtant, elle n'avait pas choisi cette carrière au départ... « En fait, je voulais être sage-femme », nous confie-t-elle. Emilienne nous raconte comment elle s'est rendue à Londres après son baccalauréat pour apprendre l'anglais et faire du bénévolat auprès des personnes défavorisées d'un quartier pauvre. Là-bas, dans un pays étranger, elle a réalisé à quel point elle était liée à son village natal de Dardagny et à la viticulture.

De retour en Suisse, elle a effectué différents stages avant d'étudier à Changins. « Au début, je ne m'intéressais pas plus que ça au vin, mais le travail dans les vignes, dans la nature, me fascinait. » En 2008, son oncle Pierre, qui gérait le domaine familial de 19 hectares de vignes et de terres arables, part à la retraite. Emilienne reprend alors l'exploitation avec son père. Bien qu'autodidacte au niveau

du vin, ce dernier, ingénieur de profession, ouvert d'esprit, charismatique et connu dans toute la Suisse romande comme acteur du Théâtre Populaire Romand, met tout de suite l'accent sur la limitation des rendements, la qualité et la diversification de l'encépagement.

Expériences frontalières

Genève est un canton frontalier, dont environ un dixième des 1391 hectares de vignes en AOC Genève se trouvent de l'autre côté de la frontière, en France. Un fait très peu connu. « Oui, nous possédons également un hectare de vignes sur la commune française de Challex. Ces vignes poussent juste à côté de nos vignobles de Dardagny et n'en sont séparées que par une borne. »

Walter Zambelli, José Vouillamoz et Emilienne Hutin dans les vignes du Domaine Les Hutins.



Le terroir, le climat, la culture, la vinification – tout est exactement pareil. Et pourtant, ces vignes ont donné lieu à des différends éprouvants. Les vigneronnes et vigneron genevois ont dû se battre pendant des années pour défendre le statut de ces raisins contre une bureaucratie absurde. « Pour le millésime 2009, nous n'étions même pas autorisés à déclarer les vins produits à partir de ces raisins comme des vins de pays, seulement comme des vins blancs ou rouges. Cela a été un désastre pour les vignerons car ils n'ont pas obtenu un prix équitable pour leur production sans appellation. » Désormais, la situation est réglée et ces vins ont également droit à l'AOC Genève.

L'année prochaine, le domaine franchira une autre étape: « En 2007, nous avons fait les premiers essais en culture biologique, uniquement pour nous. Aujourd'hui, nous sommes officiellement en conversion, et à partir du millésime 2022, tous nos vins seront certifiés Bio Suisse. »

Une période délicate

Il paraît difficile de croire que la très dynamique Emilienne est non seulement mère de trois enfants, mais aussi grand-mère. Son fils Guillaume Zumbach, 29 ans, prend peu à peu la relève de Jean dans les vignes, bien que celui-ci, « continue à chouchouter ses précieuses machines ». Les vigneronnes, comme les mères de famille, doivent toujours se montrer flexibles. D'autant plus avec la pandémie liée au coronavirus et aux mesures sanitaires qui en découlent. Ainsi, lors de notre visite en mai 2021, Emilienne transforme rapidement la pièce où se trouve la ligne d'embouteillage en une salle de dégustation « Nous ne sommes pas vraiment équipés pour les visites au domaine », déplore celle qui a perdu près de la moitié de sa clientèle en raison du coronavirus. « Les commandes des restaurateurs sont tombées à l'eau, comme celles de la très branchée Buvette des Bains, aux Pâquis, à qui nous livrions par fourgons... jusqu'à l'arrivée du Covid-19. » Heureusement, la clientèle privée leur est restée fidèle. Le domaine a même attiré de nouveaux clients, des citoyens genevois, qui, grâce au virus, ont pris le temps de découvrir, au-delà de leur ville cosmopolite, l'idyllique arrière-pays et les vins qui s'y créent.

La gamme de cépages à Genève est étonnamment variée. Emilienne Hutin, elle aussi, produit à partir de 15 variétés un assortiment passionnant de crus mono-variétaux et d'assemblages ingénieux. L'un de ses vins les plus connus est le Bertholier Rouge, une cuvée de Gamaret, Cabernet Sauvignon et Merlot vieillie en barriques, avec une nette dominante de Gamaret à 70 %. Cette nouvelle variété issue du Gamay et du cépage blanc Reichensteiner est devenue depuis longtemps une spécialité genevoise. Et la famille Hutin n'y est pas étrangère: ils ont été les premiers dans le canton à vinifier le Gamaret, un cépage qui a l'avantage de résister aux moisissures, en plus d'être riche en couleur et en tannins. La cuvée mono-cépage qu'en fait Emilienne, vinifiée en cuve acier, impressionne par un beau nez de baies noires avec des notes d'épices et de graphite, et en bouche il plaît par des tannins

Domaine Les Hutins.



agréablement rustiques, une acidité croquante et des saveurs de cerise noire.

Les Hutin ont également été parmi les premiers à planter du Sauvignon Blanc. Leur grand Sauvignon Coteaux de Dardagny 1^{er} Cru Barrique fait d'ailleurs partie du cercle restreint de la Mémoire des Vins Suisses depuis de nombreuses années. Pas de doute: Emilienne contribue à mettre au monde des vins merveilleux. Finalement, elle est restée en accord avec son objectif professionnel initial... ●

Restaurants conseillés par Emilienne Hutin

Café du Levant
Rue du Vieux-Four 53
1288 Aire-la-Ville

Restaurant Café d'Avusy
Route d'Avusy 16 b
1285 Avusy

Autres producteurs genevois chez DIVO

— Eva Zwahlen



Un domaine sans aucune vigne, mais avec une excellente réputation? Oui, oui, ça existe! Il est situé à Anières, sur la rive sud du Léman, et se nomme, avec un brin d'humour, « Les Parcelles ». Ici, depuis 1994, le sympathique œnologue Laurent Villard se consacre à sa passion : la vinification. Où trouve-t-il le raisin? La matière première lui est livrée par des amis vigneron, qui la produisent sur environ six hectares, selon ses spécifications exactes et ses normes de qualité. Ce fils de vigneron produit pas moins de 15 vins à partir de ces raisins, dont trois Chardonnay, une Altesse, un Sauvignon et, enfin, le fameux Convergence, grand classique du domaine, assemblage blanc gourmand qui enchante par la variété de ses notes fruitées et une structure agréable. Du côté des rouges, Laurent propose un Gamay, un Gamaret, un Merlot ainsi que deux Pinot et un assemblage rouge. Preuve qu'il n'est pas nécessaire de posséder des vignes pour produire des vins de qualité! ●



Ce poids lourd des vignobles genevois a été fondé en 1929 en tant que coopérative de vigneron, avant d'être transformé dans les années 1990 en société anonyme dont le siège se trouve à Satigny. Il y a encore soixante ans, la Cave de Genève transformait fièrement 80 % de la vendange genevoise. Aujourd'hui, elle s'occupe encore de presser un tiers de ces raisins, produits et fournis par une centaine de familles. Cette cave dynamique, l'une des locomotives du vin genevois, propose une large gamme de vins issus d'innombrables variétés à des prix abordables, allant des Bag-in-Box pour les barbecues jusqu'aux nobles crus issus de terroirs particuliers. Les vins mousseux de la ligne Baccarat, par exemple, sont très populaires dans toute la Suisse. Autre fleuron de la cave : les cuvées gastronomiques de la ligne Les Vins de Philippe Chevrier, élevées en barriques, qui sont créées en collaboration avec le grand chef genevois (19 points au Gault & Millau). ●



La grande roue dans la rade de Genève.

Trois Lacs

— Dr José Vouillamoz

Des six régions viticoles officielles de la Suisse, celle des Trois Lacs (souvent appelée Neuchâtel/Trois Lacs) est la plus petite, avec une surface de 968 hectares. Répartie sur les cantons de Neuchâtel, Berne, Fribourg et Vaud, elle regroupe les vignobles autour des trois lacs principaux : Lac de Neuchâtel (598 hectares de vignes), Lac de Biemme (222 hectares) et Lac de Morat (148 hectares).

Survol historique

Neuchâtel

Les recherches des historiens Jean-Daniel Morerod et Patrice Allanfranchini ont permis de documenter la présence de vignobles dans le canton de Neuchâtel dès 944 ap. J.-C., mais tout porte à croire que la vigne y a été développée dès l'occupation romaine (58 av. J.-C.). Il est probable que le Pinot Noir ait été introduit pour la première fois en Suisse dans la région de Neuchâtel en provenance de la Bourgogne, puisqu'elle faisait partie de la Burgondie durant le Haut Moyen-Âge. Au XVII^e siècle, le vignoble neuchâtelois atteint la superficie maximale de son histoire avec environ 1350 hectares, soit plus du double d'aujourd'hui (606 hectares). Jusqu'au XVIII^e siècle, la viticulture était l'une des principales ressources financières du canton, mais au XIX^e siècle, l'arrivée des pathogènes américains et la perte des privilèges consécutive à la révolution de 1848 provoquent une nette diminution des surfaces. Ajoutons qu'à l'époque moderne, le canton de Neuchâtel a joué un rôle de pionnier en Suisse pour l'exportation des vins, l'élaboration des effervescents et l'étiquetage des bouteilles.

Bienne

La vigne serait cultivée autour du lac de Biemme depuis plus de 1100 ans, selon une note du Saint-Siège. Au Moyen-Âge, les vignobles étaient surtout gérés par des abbayes de moines bénédictins. Ensuite, ce sont les familles du patriarcat bernois qui ont repris ces exploitations.

Morat-Vully

La viticulture y est présente vraisemblablement depuis le début de l'ère chrétienne, selon les liens établis avec la ville romaine Aventicum (Avenches), mais il faut attendre le XIV^e siècle pour voir l'apparition de documents attestant d'une activité viticole importante.

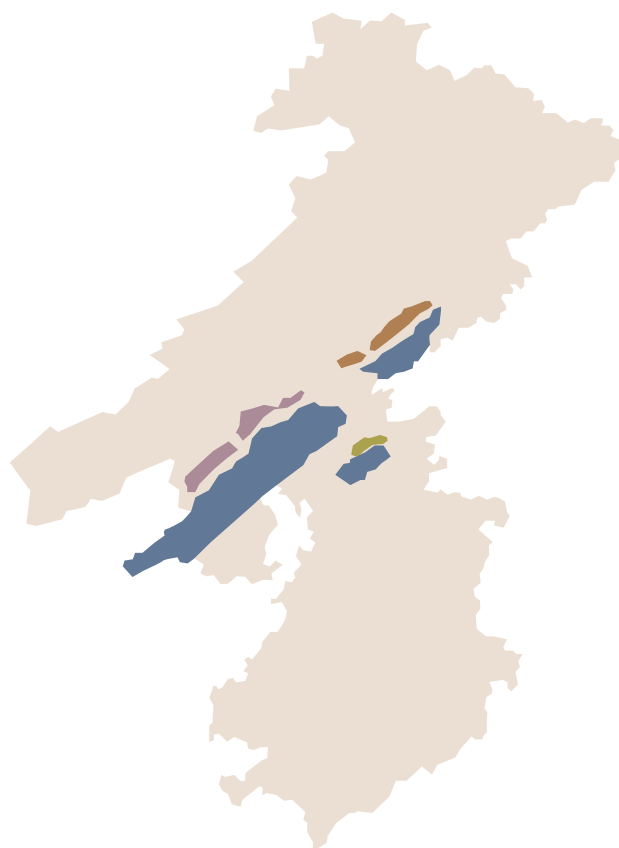
Terroir

En 2003, une étude pédoclimatique a été réalisée pour la région des Trois Lacs. Les sols d'origine jurassique et glaciaire sont majoritairement calcaires, morainiques ou molassiques, pauvres en humus et riches en sels minéraux, une combinaison idéale pour produire de grands vins, en particulier des grands Pinots. Les vignes sont généralement plantées en coteaux entre 400 et 700 m, avec une exposition sud/sud-est. L'influence des lacs est primordiale sur le climat, favorisant la fraîcheur matinale et les brouillards automnaux. Il faut souligner qu'avec plus de 20 % de vignes cultivées en agriculture

biologique, Neuchâtel est le plus bio des vignobles helvétiques, contre 5 % seulement pour la moyenne nationale (y compris les exploitations en reconversion).

Appellations

Chaque sous-région des Trois Lacs fait l'objet d'une AOC distincte, avec plusieurs AOC locales et de nombreux vignobles réputés.



Appellations et vignobles réputés

AOC Neuchâtel

Auvernier, La Béroche, Bevaix, Boudry, Colombier, Cornaux, Cortaillod, La Côte, Cressier, Hauterive, Le Landeron, Neuchâtel, Saint-Blaise, Vaumarcus

AOC Bielersee

Bienne, Chavannes (Schafis en allemand), Douanne (Twann en allemand), Gléresse (Ligerz en allemand), La Neuveville

AOC Morat-Vully

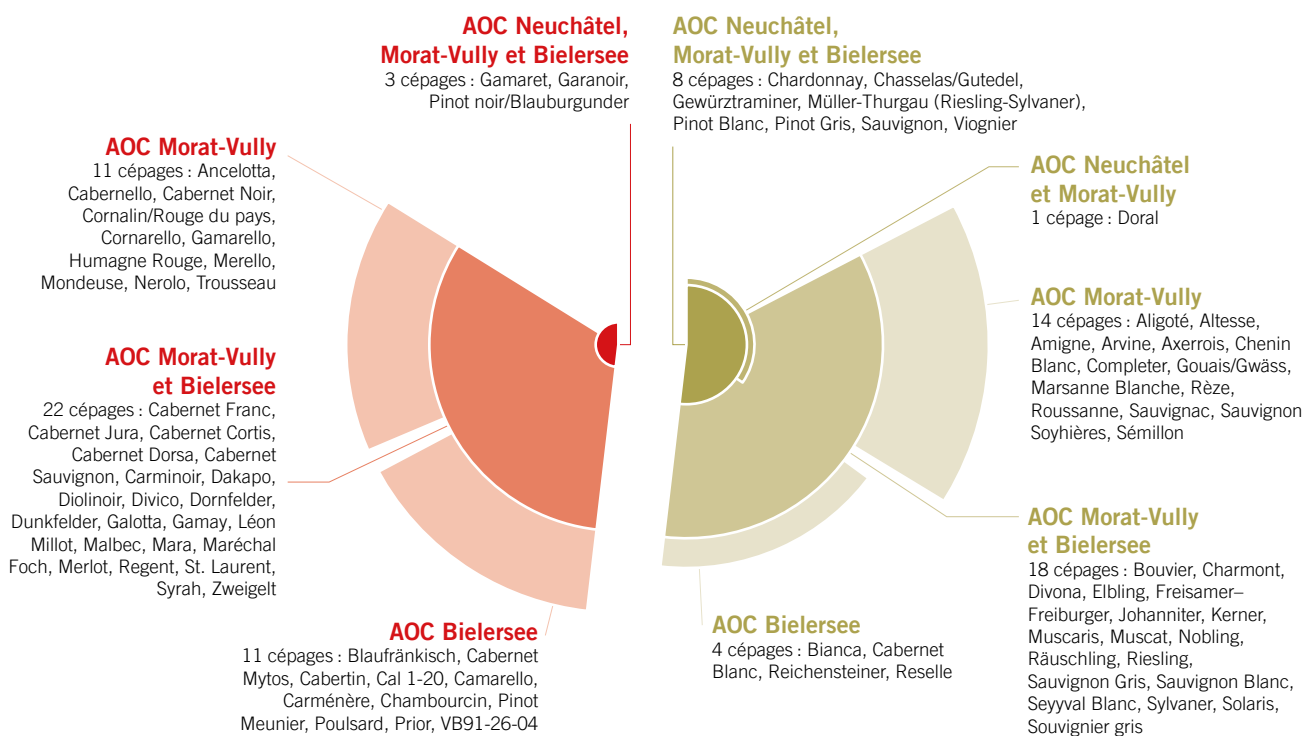
Cheyres, Vully (Haut-Vully et Bas-Vully)

Encépagement

Chaque AOC autorise un nombre de cépages différents, si bien qu'on arrive à un total hallucinant de 92 cépages sur moins de 1000 hectares. Si l'on y ajoute les cépages à l'essai et les cépages admis uniquement pour les coupages et assemblages, on dépasse allègrement la centaine. Difficile de trouver une quelconque identité régionale ou même locale dans une telle jungle de cépages!

En termes de diversité d'encépagement, l'AOC de Neuchâtel est la plus raisonnable, avec un total de 12 cépages (9 blancs et 3 rouges), tandis que les AOC Morat-Vully avec 59 cépages sur 150 hectares et Bielersee avec 66 cépages sur une surface de 223 hectares semblent totalement déraisonnables. À titre de comparaison, en France, l'AOC Irouléguy admet 6 cépages sur ses 230 hectares, et l'AOC Condrieu un seul sur 180 hectares. Comme dans beaucoup d'autres régions viticoles en Suisse, une simplification de l'encépagement serait à mon avis des plus bénéfiques pour le futur de la viticulture suisse!

Cépages autorisés en AOC, sans compter les cépages admis uniquement pour les coupages et assemblages.



Morat-Vully, unique AOC intercantonale

Le vignoble du Mont Vully, situé entre les lacs de Morat et de Neuchâtel, est à la fois fribourgeois (environ 100 hectares) et vaudois (environ 50 hectares). Longtemps tiraillé entre les AOC des deux cantons, le Vully possède enfin depuis 2011 une AOC unique pour tout son vignoble grâce à l'harmonisation des critères de l'Ordonnance fédérale sur la viticulture et l'importation de vin. Il s'agit de la seule AOC intercantonale pour la vigne en Suisse. ●

Partir sur Soleure!

Cette expression, qui signifie « passablement aviné », tire son origine des bateliers qui étaient chargés d'acheminer les vins de Neuchâtel ou des Côtes de l'Orbe jusqu'à Soleure en remontant La Thièle pour rejoindre l'Aar. Comme ils en buvaient des quantités considérables durant le trajet, ils arrivaient à destination complètement ivres. De nos jours, quand on est « partis sur Soleure », on se dirige vers une ébriété certaine! ●

Cépages typiques des Trois Lacs

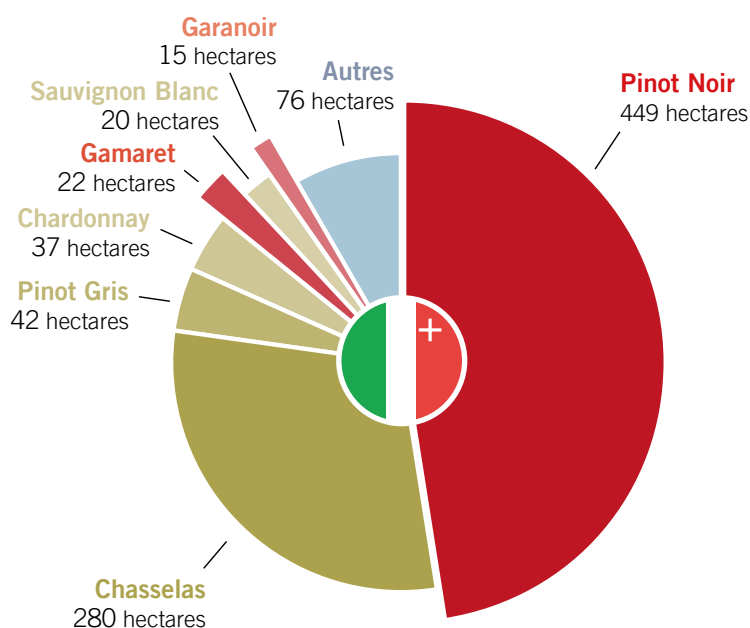
Tout comme Genève, la région des Trois Lacs ne possède aucun cépage indigène.

Neuchâtel

Au XVIII^e siècle, le Pinot Noir était déjà connu sous les noms de Técou et Cortaillod, et le Chasselas était nommé Loye Blanche, Alloy ou Fendant Blanc, ce dernier nom étant également utilisé dans le canton de Vaud, et plus tard en Valais. On retrouve ces cépages et quelques autres en 1820 dans le « Catalogue des arbres fruitiers et des vignes du Jardin botanique de Genève » du botaniste genevois Augustin Pyramus de Candolle.

Nom du cépage en 1820	Identification moderne
Fécou Rouge	Vraisemblablement une faute de frappe de Técou, vieux synonyme du Pinot Noir à Neuchâtel
Blanc, Bon Blanc, Fendant Blanc, Rouge Loi	Chasselas, encore appelé Alloy ou Loye à Neuchâtel
Fendant Noir	Peut-être une mutation de couleur?
Islet Blanc	Elbling, aussi appelé Ysèle ou Zizel à Neuchâtel
Muscat Blanc	Muscat Blanc à Petits Grains
Rouge Ordinaire	Pinot Noir?

De nos jours, c'est le Pinot Noir qui domine les rouges (47.64 % des surfaces), suivi du Gamaret (2.34 %) et du Garanoir (1.55 %). En blancs, le Chasselas est le cépage principal (29.73 %), suivi du Pinot Gris (4.54 %), du Chardonnay (4.00 %) et du Sauvignon Blanc (2.06 %). Globalement, 56 % des surfaces sont plantées en cépages rouges et 44 % en cépages blancs.



À noter qu'au XX^e siècle, une forme intéressante de Pinot Noir a été sélectionnée dans les vignobles de Cortaillod dont elle a pris le nom (appelé aussi clone 9-18, ou encore RAC 12 pour les spécialistes). Le Pinot Cortaillod est encore passablement répandu en Suisse romande.

Bielersee

Les principaux cépages du lac de Biene sont similaires à ceux de Neuchâtel, mais les blancs y couvrent 58 % des surfaces (contre 46 % à Neuchâtel).

Morat-Vully

Tout comme dans les deux autres sous-régions, le Chasselas et le Pinot Noir dominent l'encépagement, dont les blancs couvrent 54 % des surfaces. Il faut en particulier souligner deux cépages caractéristiques :

- Le Freisamer est un croisement entre le Silvaner et le Pinot Gris obtenu en Allemagne en 1916. Comme son synonyme officiel est Freiburger (le Fribourgeois en allemand), il a été introduit par les Fribourgeois dans les années 1950.

- Le Traminer est devenu une spécialité de la région, mais il s'agit en réalité d'un Gewürztraminer, mutation rose et aromatique du Traminer, appelé Savagnin en France et Heida en Valais. Afin d'éviter une assimilation avec les Gewürztraminer d'Alsace dont les vins sont souvent moelleux, les producteurs ont délibérément choisi d'utiliser le nom Traminer pour leur... Gewürztraminer sec. ●



Domaine de Chambaz.

Domaine de Chambaz : vins fins et délicats du lac de Morat

— Eva Zwahlen

Entre les lacs de Bienne, de Neuchâtel et de Morat est nichée la « plus petite des grandes régions viticoles suisses », le Vully. Quiconque s’y aventure est séduit par le charme du paysage doucement vallonné, la lumière si particulière, les villages qui ont su conserver une touche d’autrefois, et bien sûr par les vins délicats qui y sont produits.

Le Domaine de Chambaz, situé à Môtier, sur la rive nord du lac de Morat, est encore assez peu connu. Tout le contraire des deux jeunes hommes qui s’en occupent depuis 2012. Les frères Fabrice et Stéphane Simonet, dont le propre domaine familial se trouve à quelques pas de celui de Chambaz, ont en effet été nommés Rookies de l’année 2019 par le guide Gault & Millau.

Le Domaine de Chambaz, avec ses quatre hectares de vignes, a été fondé en 1972 par Gilbert Chautems et son fils Francis. Aujourd’hui, il appartient aux Simonet ainsi qu’à la famille Quartenoud, propriétaire du Groupe Alloboissons – et du club DIVO. Les Simonet sont responsables de la viticulture et de la vinification des vins, tandis qu’Alloboissons s’occupe de la distribution.

Le Pinot Noir comme spécialité de la maison

« Le domaine a toujours eu une bonne réputation », nous racontent les deux frères. « Du Pinot Noir a été planté ici dès le début et il occupe encore deux des quatre hectares – c’est toujours le vin le plus célèbre du domaine. »

Pour se rendre sur le vignoble, Fabrice et Stéphane nous emmènent d’abord à travers le joli village de Môtier qui compte encore d’imposantes maisons de vigneron, son église médiévale et le Restaurant du Port, réputé, avec sa terrasse qui offre une vue fantastique sur le lac. En peu de temps, nous sommes déjà au pied du Mont Vully, haut de 653 mètres, dont le flanc sud est couvert d’innombrables vignobles. Silencieux et majestueux, il est couché là comme un géant étendu qui domine le Seeland.

« Nous travaillons en biodynamie depuis 2016, mais sans certification pour l'instant », nous dit Stéphane, plutôt introverti, qui règne en maître dans les vignes. Vigneron et maître de chai formé à Changins, il a fait ses armes entre autres à Hauterive, Neuchâtel, auprès d'Alain Gerber, en Autriche auprès du vigneron vedette Gerhard Markowitsch, et en Afrique du Sud au Nelson Creek Wine Estate. Fabrice, ingénieur et œnologue, aime quant à lui se souvenir de son passage chez Didier Joris : « Didier est et reste un grand modèle pour moi ! » Il a acquis de l'expérience non seulement en Valais et en Suisse alémanique, mais aussi en Alsace au Domaine Josp Meyer (biodynamique) et en Nouvelle-Zélande (Mud House).

« Environ 70 % du terroir du Vully est constitué de grès. Ces sols de molasse, sable consolidé par le calcaire, sont plutôt précoces et secs, contrairement aux veines de marnes argileuses qui traversent le grès et qui représentent environ 15 % de la surface », explique Fabrice, qui sait de quoi il parle : son travail de diplômé à Changins portait sur les sols viticoles du Vully fribourgeois. Les vignes situées au pied de la pente près du lac poussent sur des éboulis et des sédiments de rivière. « Et là-haut, juste au-dessus des vignes, se trouvent les fameuses grottes de la Lamberta », nous montre Fabrice, des tunnels qui ont été creusés dans le grès pendant la Première Guerre mondiale pour défendre le plateau suisse et qui aujourd'hui représentent une destination touristique populaire.

Vins (bio-) dynamiques

Les vignes du Domaine de Chambaz sont mécanisées et protégées par des filets anti-grêle, « non seulement contre la grêle, mais aussi contre les nombreux oiseaux qui aiment se régaler des raisins mûrs en automne. » Même des espèces rares comme la huppe fasciée peuvent y être observées régulièrement. Malgré tout, les derniers millésimes n'ont pas toujours été faciles. En 2016 le mildiou a fait rage, en 2017 le gel printanier a occasionné une perte de 50 %, en 2019 les vignes ont été touchées deux fois par la grêle, et en 2020 une floraison difficile a provoqué une récolte maigre mais de bonne qualité. Seule l'année 2018 a été « une grande année ».

Fabrice Simonet, l'œnologue, défend des vins propres, francs et sans fioritures, vinifiés avec leurs propres levures. « Pour moi, la betterave à sucre n'a rien à faire dans le vin ! Nous nous abstenons de chaptaliser, même si nos deux Chasselas

ne titrent que 11 % vol., pour des vins fins et délicats. » Tout comme le Pinot Noir millésime 2020, encore sur la retenue, agréablement rustique avec un beau fruit. Enfin, il ne faut pas oublier le Traminer, bien sûr ! Le Gewürztraminer, toujours vinifié en sec dans le Vully et appelé Traminer pour le distinguer des versions avec sucre résiduel, accompagne parfaitement les asperges, le curry, le risotto au safran ou les fruits de mer. « Nous ne produisons que 600 bouteilles, mais le Traminer est incontestablement le fleuron du Vully ! » Une région qui se développe de manière dynamique grâce à une jeune génération de vignerons très bien formés. ●

Restaurant conseillé par Fabrice Simonet

Restaurant du Port à Môtier

Pantillon Philippe & Gilles
Route du Lac 127
1787 Môtier (Vully)

Walter Zambelli et José Vouillamoz entourent les frères Stéphane et Fabrice Simonet dans la vigne En Chambaz.



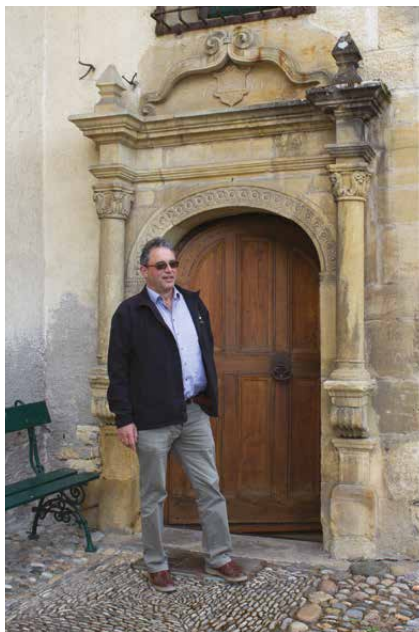
Château d'Auvernier : une histoire de famille depuis 400 ans

— Eva Zwahlen

Qui entend Œil-de-Perdrix, pense Château d'Auvernier. Et ce n'est pas étonnant, car la spécialité neuchâteloise de cette maison traditionnelle, pressée à partir de raisins de Pinot Noir, est l'une des meilleures et des plus connues de Suisse. Thierry Grosjean, le propriétaire du château, qui nous accueille chaleureusement, le confirme : « Par le passé j'ai toujours dit que je ne cultivais pas du Pinot, mais de l'Œil-de-Perdrix ! Après tout, il représente près de la moitié de notre chiffre d'affaires... » D'ailleurs, depuis trente ans (!), cet Œil-de-Perdrix fait l'objet d'une sélection spéciale par DIVO.

L'imposant Château d'Auvernier, situé au milieu d'un parc non loin des rives du lac de Neuchâtel, a été construit en 1559 et appartient à la famille Chambrier et à ses descendants depuis 1603. Comme il a été transmis plusieurs fois par la lignée féminine, le nom des propriétaires est passé de Chambrier à Sandoz-Rollin, Pourtalès et Montmollin, pour arriver à Grosjean aujourd'hui.

Avant que Thierry Grosjean ne nous montre avec enthousiasme les voûtes ancestrales de la cave du XVII^e siècle et ses imposants tonneaux en bois ainsi que le chai à barrique moderne, éclairé par la lumière naturelle d'un hublot, il nous conduit dans les vignobles, qui se trouvent directement derrière le château. « La vigne est ma grande passion », dit-il simplement. « Lorsque j'ai repris la gestion du domaine en 1988, soutenu par mes parents, il comprenait sept hectares de vignes. Aujourd'hui, nous en possédons 26, mais nous exploitons un total de 43 hectares, auxquels s'ajoutent les récoltes des vignerons contractuels de longue date, soit 60 hectares en tout. » Il s'agit de terroirs calcaires légers à moyennement lourds situés sur les pentes douces des contreforts sud du Jura, un terroir qui a des affinités avec la Bourgogne. La majorité des vignes (le cépage dominant est le Pinot Noir, avec environ 55 %) sont cultivées selon les règles de la production intégrée, tandis que dix hectares sont strictement biologiques, bien que sans certification. « Cela m'intéressait, je voulais avoir mon mot à dire. »



Thierry Grosjean devant la porte du majestueux Château d'Auvernier.

Mais le changement est déjà en marche. Le gendre de Thierry, Yann Vanvlaenderen, est déjà responsable des vignes. Quant au fils Henry, en cours de répétition à l'armée lors de notre visite, il reprendra l'entreprise l'année prochaine en tant que représentant de la 15^e génération. « Il était clair dès le départ que, de mes quatre enfants, Henry reprendrait l'héritage familial », nous confie Thierry, « il a une relation incroyablement forte avec cet endroit depuis qu'il est petit garçon. Quand on partait en vacances, il faisait toujours mine de prendre le château dans ses bras pour lui dire au revoir... »

Chaque matin, Thierry Grosjean réunit toute son équipe pour un compte-rendu, « c'est un peu militaire, je sais, mais l'esprit d'équipe est important pour moi. » Cela se vérifie également plus tard lorsque nous ouvrons un Neuchâtel Blanc 1952 du Château d'Auvernier, un trésor que José Vouillamoz a sorti de sa cave personnelle. Pour la dégustation, notre hôte convoque ses employés afin que chacun puisse goûter à cette rareté.

Thierry Grosjean est l'âme de l'entreprise, il travaille sans relâche et avec un enthousiasme palpable pour préserver ce riche patrimoine et lui assurer un bel avenir. Lorsqu'il a été élu conseiller d'Etat neuchâtelois et qu'il n'a pu suivre la vie du domaine « que de loin, comme d'un nuage » pendant quelques années, les jeunes, dont le maître de chai Frédéric Droz, ont montré de quoi ils étaient capables. Ils ont surtout montré qu'ils étaient capables !

Restaurants conseillés par Thierry & Henry Grosjean

Brasserie du Poisson
Francine & Valérie Isler
Rue des Epancheurs 1
2012 Auvernier

La Brasserie de la Fontaine
Avenue L-Robert 17
2300 La Chaux-de-Fonds

Passage de témoin imminent

« Je devrais me retirer peu à peu et laisser les jeunes faire, mais je l'avoue : c'est difficile pour moi de ne pas intervenir...! » rigole Thierry. Il a encore trop de projets en tête.

En avant vers l'avenir

En dehors de son Œil-de-Perdrix et de son Chasselas (le Non-Filtré est merveilleux!), la maison est aussi connue depuis longtemps pour d'autres vins. Il y a son Sauvignon Blanc, un vin dynamique et tout sauf kitsch, son élégant Chardonnay élevé en barriques, ou encore son grandiose Pinot Noir Les Argiles, qui est d'une finesse et d'une complexité stupéfiantes – un vrai vin de terroir. Pas étonnant qu'il fasse partie de la Mémoire des Vins Suisses!

Malgré son tempérament et son énergie, Thierry Grosjean possède une certaine force tranquille. Lorsqu'on l'interroge sur la crise du coronavirus, qui bouleverse la société et l'économie, il reste calme. « Depuis que notre famille est propriétaire du domaine, celui-ci a survécu à de nombreuses crises, de la guerre de Trente Ans et du blocus continental de 1806, à la catastrophe du phylloxéra, aux deux guerres mondiales, à la Grande Dépression, au gel dévastateur de 1956, jusqu'au coronavirus... Il sortira de cette crise plus fort que jamais! » En tant que viticulteur et marin passionné qui a parcouru la moitié du monde depuis Le Cap lorsqu'il était jeune, Thierry Grosjean a appris à poursuivre ses objectifs avec une énergie à toute épreuve, tout en faisant confiance au destin, plein de reconnaissance pour les succès obtenus par sa famille depuis 400 ans. ●

L'Œil-de-Perdrix

— Dr José Vouillamoz

L'Œil-de-Perdrix est un rosé typique de Neuchâtel. Il est issu d'un Pinot Noir peu cuvé qui lui donne une couleur « œil-de-perdrix » caractéristique. Son nom viendrait de la teinte que prend l'œil d'une perdrix à l'agonie... On prétend que l'Œil-de-Perdrix est une invention neuchâteloise, et que sa première mention est apparue en 1861 sur une étiquette du propriétaire et encaveur Louis Bovet à Areuse. Or, ce terme était déjà utilisé en France au Moyen-Âge, par exemple en 1601 dans L'Agriculture et Maison Rustique de Charles Estienne, et en 1701 dans le Dictionnaire universel de Pierre Husson. Il désignait en Champagne et en Bourgogne un « vin paillet », soit un rosé obtenu avec les moûts issus du foulage et non pressés. Ce terme d'origine champenoise a donc migré en Bourgogne puis à Neuchâtel, la seule de ces trois régions où il a subsisté. Cependant, Neuchâtel n'a pas réussi à protéger le nom Œil-de-Perdrix en Suisse, si bien qu'on en trouve aujourd'hui également dans les cantons de Genève, Vaud et Valais. ●

Château d'Auvernier.



Révélation inédites sur l'Humagne Rouge

— Dr José Vouillamoz

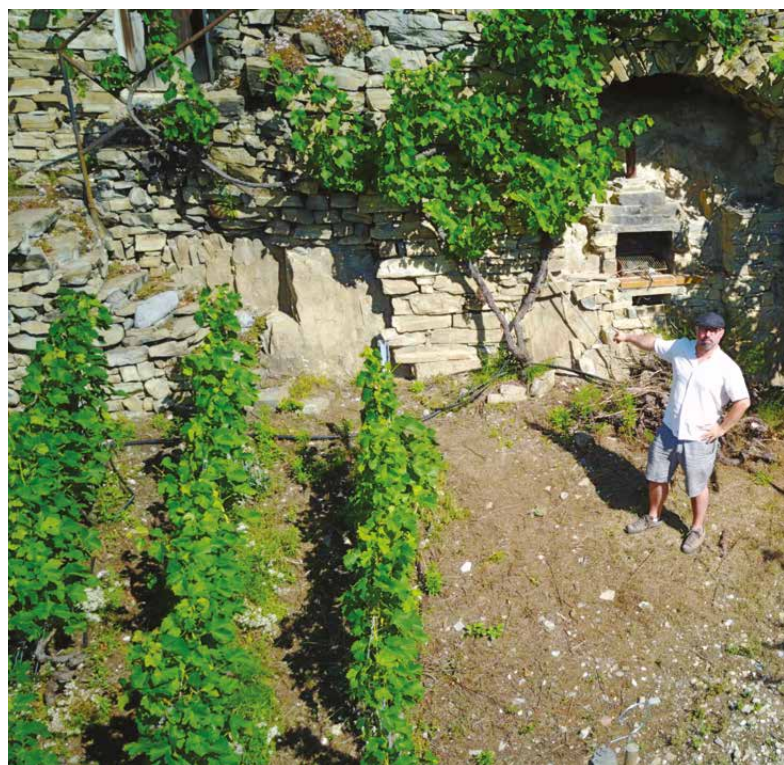


La vigne de Crettaz d'Amont au centre de cette photo (sous la route) est vraisemblablement la source de toutes les vignes d'Humagne Rouge en Suisse.

Cornalin, un nom usurpé

Il y a quelques décennies, le cépage rouge le plus répandu en Valais s'appelait tout simplement Rouge du Pays. En 1972, il a été rebaptisé Cornalin, en empruntant le nom d'un vieux cépage, toujours existant, du Val d'Aoste, ce qui a provoqué et provoque encore une confusion regrettable. Pour corser le tout, le test ADN a prouvé que ce vieux Cornalin d'Aoste existe aussi en Valais sous le nom d'Humagne Rouge! Afin de corriger cette usurpation volontaire de nom, il faudrait dès lors utiliser Rouge du Pays pour l'ancien rouge valaisan, et Cornalin pour le vieux cépage valdôtain, et par conséquent pour l'Humagne Rouge.

En dehors de ce méli-mélo ampélographique, une question subsiste encore : pourquoi le Cornalin d'Aoste a-t-il été rebaptisé en Humagne Rouge lorsqu'il a été introduit en Valais, alors qu'il n'a strictement rien à voir avec l'Humagne Blanc, un très vieux cépage valaisan dont la première mention remonte à 1313? Jusqu'ici, personne n'avait pu y répondre. Grâce à de récentes informations que j'ai pu obtenir par un témoignage oral, voici finalement une réponse convaincante à cette question, en exclusivité pour la revue Terroir!



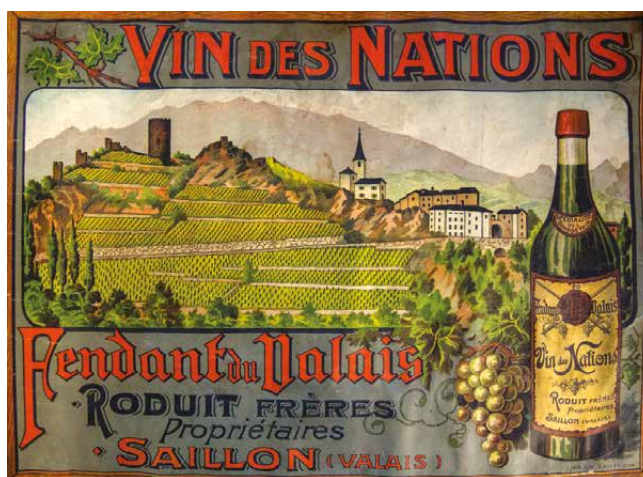
Humagne Rouge, un nom inventé

Le 22 avril 2021, Romaine Blaser-Michellod m'a invité à la Cave Le Bosset qu'elle conduit en bio avec son mari Christian Blaser à Leytron. Mémoire vivante des vignobles de Leytron et de Saillon, son papa Willy Michellod, né en 1936, souhaitait me parler de l'Humagne Rouge. Devant un verre de l'excellent Humagne Rouge de la Cave Le Bosset, Willy m'informe que vers 1945-1950, son père Marin Michellod avait racheté une vigne à Saillon au lieu-dit Crettaz d'Amont. Saillon étant mon lieu de naissance, je tends l'oreille avec un enthousiasme qui fait rapidement place à une grande excitation quand j'apprends que cette vigne appartenait à Fritz Roduit, mon propre arrière-grand-père! Il y produisait avec son frère Albert Roduit le fameux Vin des Nations, un des Fendants les plus réputés en Valais au début du XX^e siècle. Au sommet de cette vigne de Fendant, Marin Michellod a trouvé des vieilles treilles d'un cépage rouge inconnu qu'il a fait multiplier par le pépiniériste Marius Buchard et qu'il a planté à la place du Fendant de Fritz. Son collègue Henri Bonvin de Leytron en a également planté à Saillon, et tous deux ont rencontré un grand succès avec leurs premiers vins, à tel point que plusieurs autres vigneron de la région leur ont emboîté le pas. Quand il a fallu lui donner un nom, Marin Michellod a donc inventé le nom « Humagne Rouge » qui n'avait, selon lui, encore jamais existé en Valais, et qui faisait un joli écho à l'Humagne Blanc, un vieux cépage valaisan.

La treille que je montre du doigt est probablement à l'origine des vignes d'Humagne Rouge.



Les premières treilles d'Humagne Rouge en Valais ont été découvertes au sommet d'une vigne qui entrait dans le Vin des Nations, un des meilleurs Fendants du Valais produit dans les années 1920 par Fritz Roduit.



« Goulet d'étranglement »

Aujourd'hui, la vigne de Crettaz d'Amont à Saillon est toujours plantée d'Humagne Rouge cultivé par la cave Le Bosset. Elle est probablement la source de l'immense majorité des vignes d'Humagne Rouge en Valais, totalisant 143 hectares en 2020. D'un point de vue génétique, on parle de « goulet d'étranglement » : à partir de la grande biodiversité naturelle dans son lieu d'origine au Val d'Aoste, seules quelques souches ont été importées à Saillon en Valais, représentant par conséquent une infime fraction de la diversité originelle. C'est pourquoi l'Humagne Rouge et le Cornalin d'Aoste, bien qu'étant le même cépage, montrent quelques différences morphologiques et organoleptiques remarquables.

Mais il subsiste encore une autre question : qui donc avait planté ces treilles d'Humagne Rouge à Saillon? Était-ce mon arrière-grand-père Fritz Roduit qui faisait, comme de nombreux autres Valaisans, de la contrebande de cigarettes avec le Val d'Aoste d'où il aurait pu ramener des plants de ce cépage? Je n'ai pour l'instant pas pu y répondre, mais je suis heureux de savoir que mon bisaïeul a joué un certain rôle dans l'essor de l'Humagne Rouge en Valais! ●

Bienvenue dans le monde de DIVO



La sélection DIVO reflète depuis 1936 des vins authentiques issus de domaines familiaux attachés à des méthodes de travail durables. En adhérant à DIVO, vous soutenez une philosophie et vous faites vivre des producteurs pour lesquels « éthique » n'est pas un vain mot.

Vous pourrez explorer notre sélection de vins de cépages autochtones ou traditionnels avec de nombreux vins biologiques ou biodynamiques.

Vos avantages en tant que membre



Sélection
de vins d'origine
par nos experts



Flexibilité
commande à l'unité possible



Rabais d'au moins 10%
exceptés articles à prix
spéciaux



Bouteille cadeau
offerte avec votre première
commande



Dégustations
dans diverses régions



Publications
de dossiers mensuels
et de revues Terroir

Adhérez au club DIVO

en contactant le service client par téléphone 021 863 22 75, par mail à club@divo.ch
ou sur le site internet www.divo.ch

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Éditeur
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

021 863 22 75
club@divo.ch
www.divo.ch



Rédaction
Dr José Vouillamoz, Eva Zwahlen

Traductions
Thomas Wegmüller

Photos
Sauf indication contraire, équipe
DIVO, vignerons ou Adobe Stock.

Réalisation
Fluide Communication — Givisiez

Impression
Gremper — Bâle