



Millésime «compliqué» par une météo capricieuse, le 2008 offre pourtant de très belles surprises du côté du Lavaux et du Valais... PATRIZIA CINI

2008, un millésime de vigneron

DÉGUSTATION • Quand la météo est difficile, comme l'an passé, le savoir-faire du vigneron compte plus que jamais. Tour d'horizon d'un millésime romand contrasté.

ANNICK JEANMAIRET

«Ça ne sert à rien de faire de la poésie. 2008 est un millésime compliqué. La météo a passablement perturbé le cycle végétatif de la vigne. Dans un contexte pareil, seuls les meilleurs vignerons s'en sont sortis.» Le verdict de Xavier Deblock, sommelier au domaine de Châteaueux à Genève et nommé meilleur sommelier de l'année par le Gault Millau, peut paraître un peu sec. Il résume pourtant bien la situation qu'ont vécue les vignerons de Suisse romande l'an dernier. Comme le souligne Alexandre de Montmolin, l'œnologue cantonal genevois, «2008 n'a pardonné aucune négligence». Autrement dit, il faudra s'en remettre plus que jamais au savoir-faire et au talent du vigneron pour trouver de quoi satisfaire son gosier.

«La situation est extrêmement disparate et hétérogène», confirme Blaise Duboux, vigneron à Epesses, dans le Lavaux. Grosso modo, 2008 se divise entre ceux qui ont su attendre, et les autres. «Ce fut un millésime de patience», témoigne Emilienne Hutin, du domaine Les Hutins à Dardagny (GE). En cause: un été plutôt mitigé, qui a retardé la maturation du raisin, suivi d'un mois de septembre qui a débuté dans le froid et la pluie. Or, les anciens disaient avec justesse que «c'est le mois de septembre qui fait le vin».

Vendanges plus tardives que jamais

En 2008, il n'a finalement fait beau qu'à partir de la mi-septembre. Ce temps ensoleillé et sec s'est heureusement perpétué durant le mois d'octobre et a permis d'envisager les vendanges avec une certaine sérénité – il n'y a notamment pas eu de course contre la montre contre la pourriture comme en 2006. Du coup, les bons vignerons n'ont pas hésité à retarder au maximum la date des vendanges, histoire de donner le plus de chances à leur raisin de mûrir. «On a tout mis là-dessus», lance Blaise Duboux. Henri Chollet, d'Aran-Villette, est lui aussi «resté zen» et n'a terminé ses vendanges qu'à... la mi-novembre!

Des vins blancs bourrés d'arômes

A l'heure des premières dégustations, comment ces efforts se traduisent-ils dans la bouteille? En blanc, «le mot-clé pourrait être plein d'arômes», répond Jean-Denis Perrochet, de la Maison Carrée à Auvernier (NE). «L'alternance thermique entre la température diurne et nocturne est très importante pour la synthèse aromatique des vins. Or l'automne dernier, il a fait chaud la journée et frais la nuit.» Même constat au bord du lac de Morat, dans l'appellation Vully: «Nous n'avons jamais obtenu des vins blancs aussi fruités», se réjouit Christian Vessaz, du Cru de l'Hôpital. «Il y a vraiment une incroyable pureté aromatique, soutenue par une grande vivaci-

té.» A Genève également, le sauvignon «sauvignonne» et le chardonnay «chardonne». Les blancs pétent le fruit et tiennent droit debout, à défaut de volume en bouche.

Savoir choisir son rouge

En rouge, la situation est plus contrastée. Du côté du bout du lac Léman, «le millésime 2008 ne restera pas dans les annales. Il faudra en profiter assez rapidement», constate Xavier Deblock. Le gamaret, connu pour sa résistance à la pourriture (et pouvant par conséquent être récolté tardivement), est sans doute le cépage rouge qui a le moins pâti des conditions météo de l'an dernier. Du côté des gamays, les arômes sont certes

bien présents, par exemple ce délicat côté poivré sur le gamay Vieilles Vignes du domaine Les Hutins, mais ils n'affleurent ni la chair, ni la structure des 2007. «En cave, nous n'avons pas trop poussé les extractions. Nous avons clairement privilégié le fruit», justifie Emilienne Hutin. Ainsi et en général, «les rouges genevois 2008 sont des vins sans prétention, des vins de plaisir à boire sous la tonnelle ou au bord du ruisseau, en compagnie d'un pique-nique», résume un vigneron.

A Neuchâtel non plus, «il ne faut pas se leurrer, on n'a pas refait du 2005», sourit Jean-Denis Perrochet. «N'oublions jamais que le raisin est le résultat d'un tout. On ne peut pas tout compenser en automne.» Le plaisir sera donc là aussi à rechercher essentiellement dans les arômes, que ce soit en rouge ou en rosé, avec les fameux œil-de-perdrix.

Mondeuse: avis aux amateurs

Dans le Lavaux, on affiche davantage le sourire. C'est que, comme le relève Henri Chollet, «nous avons l'avantage des coteaux et des terrasses. L'inclinaison du vignoble facilite grandement le mûrissement du raisin.» La fin de saison douce et ensoleillée a ainsi permis aux bons vignerons d'obtenir des concentrations plus que réjouissantes. «Nos mondeuses et nos plants robert (a.d.l.r. souche antique et autochtone de gamay), récoltés très tard, sont superbes, encore plus beaux qu'en 2007, s'enthousiasme le vigneron. Sincèrement, nous préparons quelque chose de grandiose.»

Blaise Duboux ne dit pas autre chose: «Par rapport à 2007, nos rouges sont plus dynamiques. Non seulement nous avons du croquant et des tanins bien serrés, mais aussi une vivacité que nous n'avions pas l'an dernier. Cette trame acide est essentielle pour l'équilibre et la conservation du vin.» On pourra donc conserver les 2008 assez longtemps. Toutefois et selon les vins, il faudra attendre avant de pouvoir y tremper ses lèvres. La mise en bouteille des mondeuses d'Henri Chollet n'est par exemple pas prévue avant l'automne. Vous avez dit millésime de patience? |

BOUQUIN

Recettes pas gnangnan pour les enfants

Les enfants seraient-ils condamnés à des «plats idiots, des desserts gnangnan, des tartes cucul et des purées plan-plan»? Non, non et non, clame le blogueur gourmand Jérôme Estébe, auteur-farceur de Top Slurp et lui-même père d'une charmante «miss Sonson». Loin des frites, des coquillettes au jambon et autres pizzas, il a donc imaginé une série de recettes avec «des vraies saveurs et des produits top dedans, qui ne prennent pas les moussaillons pour des pives». Moussaillons, car son recueil de vingt recettes (classées par saison) raconte l'histoire de deux jeunes corsaires qui découvrent un jour un trésor: le livre de cuisine «Corsaires et casseroles».

Sous le pinceau rigolo de la dessinatrice Hélène Bequelin, on suit ainsi les aventures gourmandes et illustrées d'Ann et Jack, qui naviguent entre cabillaud noir (aux olives), courgettes ventruées (farciées à la ricotta et à la menthe), calamari qui se marre (aux olives vertes et au basilic), ou encore crevettes qui arrachent (au pesto de roquette, avec force ail et... piment d'Espelette). Justement, n'est-ce pas un peu ambitieux, voire périlleux, que de proposer des saveurs aussi vigousses à des corsaires certes téméraires, mais (très) jeunes quand même? «Peut-être», répond l'intéressé, qui demeure toutefois persuadé que «les mômes, même s'ils jouent encore à la marelle sur leur console DS, ont déjà la cervelle lestée et la papille agile.» D'où ce véritable changement de cap, cautionné et édité par une autre gourmande, Lucie de Palma, créatrice du site culinaire koo-cook, qui publie par ailleurs chaque semaine une nouvelle recette de Jérôme Estébe destinée aux enfants. Pardon, aux moussaillons! AJT

► Jérôme Estébe, «Corsaires et casseroles», Ed. Koo-cook. À commander sur: www.koo-cook.com, ou disponible dans les librairies Payot.
► Le blog de Jérôme Estébe: jeromeestebes.blogspot.ch
► Le site d'Hélène Bequelin: www.angrymum.com

EN BREF

DANS LA JUNGLE DES RESTAURANTS HUPPÉS

FICTION On connaissait Bridget Jones, la gaffeuse trentenaire-et-célibataire, et ses débâcles dans le monde impitoyable des médias britanniques. Voici Erin, sa cousine américaine. Ce nouvel avatar d'héroïne de «chick lit» («littérature de nanas», ce qui ici n'est pas un compliment) n'est pas accro au shopping ni édiocrite dans un magazine de mode, mais... serveuse. Enfin, serveuse haut de gamme dans un bistrot hype de New York. Le genre qu'elle fréquente plutôt que comme cliente, jusqu'à ce qu'elle se fasse virer de son job dans le marketing. Engagée sur un malentendu ou presque, elle n'a que quelques jours pour convaincre. S'ensuit un enchaînement de boulettes sur fond de clients capricieux, chef despotique, et... vous devinez? de romance. AMO > Heather et Rose MacDowell, «Un baiser, l'addition!» Presses de la Cité, 372 pp.

EN VALAIS, L'EXCEPTION...

A l'autre bout du lac Léman, les Valaisans sont presque gênés d'avouer que, pour eux, le millésime 2008 est carrément réussi, voire très réussi. Le fait que l'été a été moins chaud que d'habitude a en effet été favorable à la qualité. «Moins il fait chaud, mieux c'est», explique Madeleine Gay, l'œnologue de Provins. «De trop fortes chaleurs entraînent un mûrissement rapide du raisin et, par conséquent, des vins souvent lourds, déséquilibrés sur l'alcool. Tandis qu'avec un mûrissement régulier, sans grands à-coups, comme en 2008, les vins gagnent en finesse, en fraîcheur, et en complexité.»

Autrement dit, le Valais a vécu une situation climatique plus septentrionale que méridionale l'an dernier. Au final, «nous avons affaire à des vins complètement aboutis», se réjouit Xavier Deblock. «Le maître mot pourrait être l'équilibre. Les vins rouges sont caractérisés par de très belles précisions de fruit,

soutenues par des acidités itou. En blanc aussi, j'ai trouvé énormément de précision et beaucoup de minéralité.» Le sommelier de l'année cite notamment les marsannes, «immenses et impressionnantes», les «simples pinots blancs, fabuleux», et les petites arvines, «superbes également.» Madeleine Gay est quant à elle ravie de constater que même les johannisbergs, qui pèchent souvent par leur manque d'acidité, sont cette année vifs et toniques. «D'une manière générale, les vins du millésime 2008 s'expriment davantage sur la longueur que sur la largeur. On s'en lassera moins.»

Fabienne Cottagnoud, la célèbre vigneronne de Vétroz, estime elle aussi que «les vignerons valaisans peuvent être contents.» Pour moi, c'est un très beau millésime, plus réussi que le 2006 et le 2007. On a certes eu plus de travail, mais nous avons obtenu des bons vins, qui devraient se conserver longtemps.»