

Les jeunes vigneronnes suisses ont du talent

Par David Moginier

Portraits Gabriel Tinguely propose un beau portrait du vignoble suisse et de 44 de ses représentants originaux.



De g. à dr. et de haut en bas: Valentina Andrei, la Roumaine installée en Valais; Étienne Javet, l'artisan biodynamique de Lugnorre; Stephan Herter, cuisinier devenu vigneron à Hettlingen (ZH); l'ex-chimiste Simone Favini et l'ex-banquier Claudio Widmer, associés à Mendrisio (TI); l'ancien cuisinier et analyste sensoriel Roman Rutishauser à Thai (SG); Anne Müller a étudié Rudolph Steiner avant de reprendre les vignes d'Yvorne.

Image: YVAIN GENEVAY/OLIVIER ALLENSPACH/

Encore un bouquin sur le vin suisse, pense-t-on d'abord. Mais il est le travail original de Gabriel Tinguely. Ce diplômé de l'École hôtelière de Lucerne s'est intéressé au vin quand il a rejoint la rédaction de la «Hotel Gastronomie Zeitung». Le chaleureux journaliste a eu une révélation en dégustant un verre de scheurebe, ce cépage obtenu par le Dr Scheu en croisant le riesling avec un cépage sauvage (ou du sylvaner suivant les sources). Devant le manque d'informations, Gabriel Tinguely crée Weinland-schweiz.ch, une base de données sur le vin suisse qui ne cesse de s'enrichir, avec par exemple 149 descriptions de cépages ou 1617 producteurs à travers tout le pays.

Le Bernois a l'avantage d'être à la frontière des langues nationales, qu'il parle fort bien, et il connaît parfaitement le paysage viticole suisse à travers ses visites et ses

dégustations. C'est comme cela que lui est venue l'idée de faire un bouquin sur les producteurs des meilleurs vins suisses. Pas forcément les stars établies que tout le monde connaît, mais des personnalités atypiques qui font des vins d'auteur.

Avec Michel Gygax, du restaurant Le Beizli, il a convoqué 44 vigneronns au Vidmarhallen, pôle où sont regroupés un gastronome, un photographe, une illustratrice et un graphiste. Chaque producteur, à tour de rôle, apporte ses spécialités, est pris en photo avant de partager avec le public invité les plats du restaurateur en résonance avec ses vins. Ces 44 portraits sont ainsi publiés comme une ode à des parcours souvent particuliers.

À côté des chutes du Rhin, Nadine Strasser a rencontré son mari et associé, Cédric Besson, à Changins. Ensemble, ils ont converti le domaine familial à la biodynamie. À Thai, le Saint-Gallois Roman Rutishauser a commencé par la cuisine avant de refaire un apprentissage de viticulteur. Celui qui est aussi analyste sensoriel a fini par reprendre les vignes parentales et a été Rookie of the Year 2019 pour «Gault et Millau». La Roumaine Valentina Andrei est venue en Suisse romande apprendre le français pour aller ensuite étudier à l'Université de Bordeaux. Elle s'y est tellement plu que celle qui fut disciple de Marie-Thérèse Chappaz cultive 4 ha en Valais en cépages autochtones et en biodynamie.

Ces vigneronns présentés sont plutôt jeunes, beaucoup travaillent en bio ou en biodynamie, prônent l'excellence dans les vignes plutôt que les corrections en cave, sont présents sur les réseaux sociaux, sortent des sentiers battus. Quarante-quatre promesses pour les vins suisses, dont beaucoup sont déjà révélées aux spécialistes.

Le livre intercale également des présentations thématiques brèves entre les portraits, et les recettes des plats, évidemment.

(24 heures)

Créé: 15.02.2019, 10h11

