



Publié par Les Quotidiennes (<http://www.lesquotidiennes.com>)

## "Le vin sans la poésie, ce n'est rien"

Par mcm

Céer 21 Sep 2009 - 19:15

CUISINE Culture Femmes entrepreneures plaisir Société Société

Auteur:

Marie-Claude Martin

Mot Clé:

Oenologie

Dans le cadre des rendez-vous thématiques proposés par les Quotidiennes et le magasin Globus, chaque dernier jeudi du mois, l'oenologue Simone de Montmollin viendra parler du vignoble romand, de sa richesse et de sa diversité. Sa passion, qu'elle exprime de manière à la fois experte et poétique, devrait vous guider dans le choix de quelques grands vins d'ici.

**Les Quotidiennes: Bien sûr, les goûts personnels ne se discutent pas. Mais vous, oenologue, comment définiriez-vous un bon vin?**

**Simone de Montmollin:** C'est à la fois une odeur, une couleur et un goût. L'équilibre des trois définit un bon vin. En général, tout le monde s'entend sur les extrêmes: les piquettes et les très grands crus. Les plus difficiles à juger sont les vins intermédiaires.

**LQ: Alors comment faites-vous?**

**SDM:** Nous avons à disposition un certain nombre de descripteurs, de paramètres de qualité, un vocabulaire aussi et des connaissances techniques. Mais il n'y a que l'entraînement, qui impose humilité et rigueur, qui puisse permettre une certaine aisance. Peu importe le produit et son origine, l'important est de pouvoir traduire sa complexité. Je dirais qu'un bon vin ouvre la voie aux émotions, lesquelles amènent au plaisir et au partage. On ne peut pas séparer le goût et l'émotion: le vin sans la poésie, ce n'est rien.

**LQ: Le vignoble romand s'étend sur quatre cantons, aux climats et aux cépages très différents. Faut-il parler d'un vignoble suisse ou de plusieurs vignobles?**

**SDM:** Grâce aux moines qui l'ont plantée et entretenue, la vigne existe en Suisse depuis plus de 1000 ans. Ce qui témoigne d'une vraie culture du vin, historique et fédératrice. Il est vrai cependant que chaque région a ses spécificités, ses traditions, ses cépages, lesquels ne peuvent pas être plantés n'importe où.

Chaque région s'oriente donc vers sa propre identité. On a tout à gagner à être complémentaire pour enrichir la diversité et la belle complexité de ce vignoble.

**LQ: Un vignoble qui reste néanmoins petit par rapport à d'autres. Y compris en terme de production.**

**SDM:** Oui, notre production ne couvre que 40% du marché. En Suisse, on consomme 2 fois plus de vin que nous en produisons. Nous n'avons ni les moyens ni la quantité suffisante pour exporter nos vins (1,3% d'exportation seulement). L'accent est mis sur le marché intérieur. Mais l'offre n'en est pas moins variée: on peut, si on le souhaite, boire tous les jours de l'année un vin suisse différent.

**LQ: Quels sont les arguments pour en faire la promotion?**

**SDM:** L'excellence d'abord. C'est même notre salut puisque nous sommes dans un marché très concurrentiel. L'authenticité, ensuite. Non seulement, la Suisse est pionnière dans sa démarche environnementale, mais les vigneronnes ont su créer avec leur vigne une véritable intimité: ils sont leur vigne, leur vin.

Le prix enfin. Rares sont les bouteilles au-dessus de 50 francs. La plupart se situe dans une fourchette entre 7 et 25 francs. Nous n'avons pas de starification comme certains vins de Bordeaux qui ont pris l'ascenseur en raison de nouveaux acheteurs chinois et russes, qui s'offrent un vin comme on s'offre une voiture de luxe: pour acquérir un statut social. Au risque de pervertir l'image.

**LQ: Longtemps les vins genevois étaient déconsidérés. Aujourd'hui, ils brillent par leur qualité. Que s'est-il passé?**

**SDM:** Il s'est passé le marché unique européen. En 1992, quand les barrières européennes sont tombées, il a fallu reconquérir le marché suisse, blessé par la concurrence. Genève, ville frontière, a été le premier canton à réagir, à se restructurer et à se perfectionner. Le dynamisme de ses vigneronnes, leur formation et leur sens de la

prise de risque ont fait le reste. On peut aussi mentionner l'évolution du climat, dont le léger mais significatif réchauffement, a continué à favoriser certains cépages.

**LQ: Le vignoble romand s'est d'abord fait connaître pour ses blancs. Est-ce toujours le cas?**

**SDM:** C'était vrai jusqu'en 1990. Depuis, grâce notamment au développement de certaines techniques, il y a plus de rouge que de blanc. C'est d'ailleurs une tendance planétaire.

**LQ: On parle beaucoup des femmes vigneronnes. Comment expliquer leur arrivée sur ce marché longtemps réservé aux hommes?**

**SDM:** L'évolution des techniques a considérablement facilité le travail, en l'allégeant physiquement. A la cave, désormais, elles se débrouillent très bien. Mais c'est aussi le reflet de la place que les femmes ont prise dans la société. Aujourd'hui, 20% des vigneronnes sont des vigneronnes, et leur travail est souvent primé.

**LQ: Qu'ont-elles de différent?**

**SMD:** Elles ont peut-être moins de préjugés, et sont plus enclines à écouter leur sens.

*Simone de Montmollin sera jeudi 24 septembre, dès 16h30, chez Globus pour parler du vignoble romand. Une dégustation suivra.*

image 1:



**Source URL (Extrait le 27 Juin 2011 - 08:06):** <http://www.lesquotidiennes.com/femmes-entrepreneures/le-vin-sans-la-po%C3%A9sie-ce-nest-rien.html>