



Vinotiv: les Grisons entre deux générations

Créé il y a tout juste 15 ans sur le modèle du cercle viticole vertueux vaudois Arte Vitis, Vinotiv réunit douze producteurs des Grisons autour de la «fascination du pinot noir». L'occasion, lors d'une dégustation à l'hôtel Waldhaus de Sils-Maria, d'évoquer l'avenir de la viticulture de cette fameuse région viticole.

Pierre Thomas, de retour de Sils-Maria

Sur 400 hectares, la Bündner Herrschaft (la «seigneurie grisonne» en français) est le vignoble le plus oriental de Suisse. Elle revendique le surnom de «petite Bourgogne», avec des vignes orientées sud et plantées, entre 480 et 600 m. d'altitude, sur et au bas des cônes de déjection, formé de calcaire, il y a 15'000 ans, par la fonte du grand glacier du Rhin.



Longtemps, le pinot noir, introduit dans la première moitié du 17^{ème} siècle par un duc de Rohan, a couvert 80% de cette surface. Aujourd'hui, il paraît en régression, à la fois à la vigne, avec davantage de cépages blancs, dont le complet, variété locale promise à une belle renaissance, et par le style des vins, qui s'écarte du rouge, comme le mousseux.

Du bio climatiquement difficile

Malgré, ou grâce, au foehn, ce vent chaud qui dévale des montagnes, le vignoble est sensible à l'«effet millésime». Il y a des années chaudes, comme 2011 et 2015. D'autres plus difficiles, comme 2016 et 2017. La première a été compromise par une sévère attaque de mildiou. La seconde, après un gel tardif et dévastateur en avril, s'est révélée chaude et compliquée par la pluie aux vendanges, engendrant de la pourriture grise et obligeant les vigneron à trier leurs raisins. Ces écarts climatiques imprévisibles ne permettront pas d'atteindre l'objectif fixé par Georg Fromm de 60% du vignoble cultivé en bio (suisse ou dynamique) en 2020...

Puis est arrivé 2018, qui promet qualité et quantité. Mais, expliquent plusieurs vigneron, les caves sont pleines et, par la défection d'un acheteur, une cave alémanique s'est chargée de vinifier une partie du pinot noir, en payant le kilo de raisin 3,50 fr., au lieu des 5,20 fr. escompté. Du coup, la vigne ça eût payé, mais ça ne paie plus pour les 40% de la surface cultivée par des paysans non-professionnels. Ils ont aussi des problèmes de succession, comme certains vigneron-encaveurs qui valorisent 60% du vin grison.

Une association en mouvement



Vinotiv rassemble trois caves de chacune des quatre communes de la Bündner Herrschaft, soit du nord au sud, Fläsch, Maienfeld, Jenins et Malans. En 15 ans, Vinotiv a connu des changements. Le jeune Roman Hermann , révélation («rookie») GaultMillau 2017 , l'année où il a repris de domaine de ses parents, en est devenu le président, à 30 ans seulement. Cas particulier, sur son domaine d'un peu moins de 6 hectares, le pinot noir est minoritaire. Il y cultive du riesling X sylvaner, du pinot gris, du sauvignon blanc, du chardonnay et du completer. Ses parents ont adhéré au projet de la Mémoire des vins suisses (MDVS) avec ce dernier cépage, emblématique des Grisons, tout comme le dynamique Martin Donatsch , bientôt quadra, qui a déjà présidé Vinotiv. La MDVS a anticipé la toujours plus forte présence des cépages blancs, avec le chardonnay en barrique de Christian Hermann , premier président de Vinotiv, et le pinot gris de Peter Wegelin . Seul de Vinotiv, Georg Fromm figure avec un pinot noir, son Selvenen de Malans (photo ci-dessous).



Les aînés Wegelin et Fromm doivent assurer leur succession. Chez Fromm , son neveu, Walter, bientôt quinquagénaire, est revenu d'Italie, où il était vigneron. Et chez Wegelin , deux entités, l'une pour les vignes, l'autre pour la cave, devraient assurer la continuité dans la souplesse, avec le jeune employé du propriétaire à la cave, où il officie déjà, avec son épouse, originaire du Languedoc (France).

Des forces vives ont rejoint Vinotiv, comme le jeune couple d'œnologues Matthias et Sina Gubler-Möhr , qui signent de magnifiques pinots noirs à... Bâle (Clos Martha) et à Maienfeld, et Carina Lipp-Kunz , venue du tourisme, passionnée par ses deux hectares de vigne. Ces deux femmes rejoignent les talentueuses aînées de Jenins, Annatina Pelizzatti et Irène Grünenfelder . A Jenins, le jeune Domenic Luzi , pour deux ans en congé sabbatique, avait déjà repris le Weingut Sprecher von Bernegg , tandis que les enfants Davaz (six frères et sœurs) sont impliqués à des degrés divers dans ce grand domaine de 13 hectares, complété par les activités du négoce de von Salis . Reste, parmi les aînés de la première heure, Markus Stäger, de Maienfeld...

Une caisse de 12 pinots témoins du millésime

Au Waldhaus , hôtel emblématique de l'Engadine, Vinotiv était invité pour la quatrième fois. Chaque producteur pouvait présenter cinq vins. Et j'ai bien aimé, hormis ses pinots noirs, le riesling 2017 très «allemand» (grande acidité et sucrosité bien balancées) de Christian Hermann , le pinot blanc 2017 de Davaz , le completer 2017 de Roman Hermann , comme celui de Luzi, le moderne Intuitiva , pinot noir 2016 de Carina Lipp-Kunz , le pinot blanc cuvé comme un rouge de Möhr-Niggli (Gubler-Möhr) , le vin de paille, tiré du cépage scheurebe, de Markus Stäger , le chardonnay 2017 d' A. Pelizzati , le très réussi sauvignon blanc 2017 d' Irene Grünenfelder , et son mousseux 2017 extra-brut (qui devrait gagner en précision quand tout le processus sera effectué dans les Grisons), le pinot noir Scadena 2015, de Wegelin , son plus haut de gamme, à l'instar du pinot noir Unique de Martin Donatsch , version 2016, d'un vin déjà culte, et le pinot noir Selvenen de Fromm , dans le millésime réputé chaud 2011... A



l'instar d' Irène Grünenfelder , les vigneron grisons proposaient trois pinots : un frais, fruité, de base, du dernier millésime, le 2017. Puis l' Alte Reben 2015 et le Eichholz 2015 ; le premier est tiré de clones suisses et le seconds de bourguignons, et l'élevage sous bois est adapté aux deux vins.



Ce sont ces crus, de type «réserve» , qui se retrouvent, chaque année, dans une caisse d'un vin de chacun des 12 vigneron de Vinotiv , au prix de 480 francs. Un «must» et un témoin vibrant de l'année, dignement fêté par une dégustation réunissant tous les producteurs, dans la nouvelle cave Davaz, à Fläsch, cette année le samedi 4 mai 2019.

Paru le 26 mars 2019 dans Hôtellerie & Gastronomie Hebdo .