

Diego Mathier est

GRAND PRIX DU VIN SUISSE ► Une avalanche de prix pour les vigneron

FRANCE MASSY

C'est dans le cadre prestigieux du Stadttheater de Berne qu'a eu lieu la deuxième cérémonie de remise de récompenses du Grand Prix du vin suisse, organisé conjointement par Vinum et Vinea. Un véritable show, ponctué par des intermèdes artistiques (musique et ballet contemporains), mis sur pied pour placer le divin breuvage au rang d'Art à part entière.

Le Valais remporte la palme

Avec plus de 45% de médailles pour un tiers de la surface viticole suisse, le Valais a encore prouvé que son terroir et ses vigneron sont exceptionnels. Cinq vins aux premières places des onze catégories, une dizaine dans le trio de tête et le titre de vigneron de l'année en prime, notre canton remporte la palme d'or de cette cérémonie. Diego Mathier, de la cave Le Nouveau Salquenen, est le grand vainqueur de cette édition. Portrait.

Diego Mathier a le visage rond des gens aimables. Ce gourmand de la vie, comme il aime à se décrire, a repris l'entreprise familiale en 2001. Depuis, il additionne les succès. Rien que cette année, il a déjà décroché plus de 50 médailles d'or dans divers concours, en Suisse et à l'étranger. Rien d'étonnant donc à le retrouver en haut du podium, pour le titre envié de vigneron suisse de l'année 2007.

Un travail d'équipe

Quand on lui demande la recette d'une telle réussite, Diego répond du tac au tac: «C'est un travail d'équipe. Un bon vin se fait d'abord à la vigne. J'ai un très bon team et nous travaillons tous dans la même direction. Avec Eric Noti, mon chef de culture, Cédric Leyat, mon œnologue, et ma femme Nadia, qui participe à toutes nos dégustations internes et joue un grand rôle dans la décision finale, nous nous remettons en question à chaque millésime. En dégustant notre pinot 2005 par exemple, nous imaginons ce que nous pourrions lui apporter de plus, quel vin nous aimerions avoir l'an prochain. Ensuite, c'est à nous d'interpréter la nature, qui



Ce n'est pas pour jouer la «carte femme» que Diego associe Nadia à son succès. Son épouse participe à toutes les dégustations internes et joue un rôle important dans la sélection finale. MAMIN

ne se gêne pas d'ajouter son grain de sel.» Il complète aussitôt en remerciant tous ses fournisseurs: «Ils ont compris notre démarche et nous apportent des

L'amigne à Vétroz, le pinot et le cornalin à Salquenen, la syrah à Sierre, l'heida à Tourtemagne, etc. J'ai un faible pour les vins de terroir, typés et charismatiques.»

«Ces résultats prouvent que le Valais viticole a un grand avenir»

DIEGO MATHIER

VIGNERON DE L'ANNÉE 2007

raisins de première qualité.» Avec une maison d'une belle étendue: 25 hectares en propriété et près de 75 hectares travaillés, on comprend l'importance accordée par Diego Mathier à ses fournisseurs de vendange.

De Chamoson à Tourtemagne

Les parcelles sont idéalement situées de Chamoson à Tourtemagne: les cépages, plantés selon le terroir. «J'aime donner une identité aux cépages et aux lieux.

Diego Mathier n'hésite pas à parler de ses vins comme de personnages. «Celui-ci a les épaules larges, un petit ventre et nous parle longtemps...» On retrouve le bon vivant lorsqu'il évoque sa manière de travailler: «Je veux des vins sincères, marqués par le sol du Valais, authentiques, des vins de caractère... Je me sens comme un cuisinier qui recherche l'équilibre entre les saveurs. Moi, je suis en quête d'harmonie entre les fruits, le corps, l'alcool, les épices...»

Six fois nommée dans 4 catégories – 2 X avec le gamay (Méphisto 2005 et 2006), 1 X avec l'assemblage de blancs Cuvée Madame Rosemarie Mathier 2006, 2 X dans les pinots noirs (Lucifer 2006 et Réserve Les Pyramides 2005), 1 X avec la dôle blanche Frauenfreude 2006 –, la cave Le Nouveau Salquenen termine l'année en beauté. «L'importance de ces concours est relative, ça nous fait plaisir d'avoir des médailles, mais je considère que ça nous indique surtout qu'on est sur le bon chemin. De plus, on a ainsi des indications importantes sur le futur des vins valaisans.»

Le pinot noir Réserve des Pyramides 2005 se révèle un vin d'une grande élégance: «Il joue dans la cour des grands pinots bourguignons» a-t-on pu entendre hier soir lors de la dégustation à la BEA Bern Expo. Un vin d'une belle structure, qui joue avec des notes de fruits noirs, rond et équilibré, charmeur et séduisant, charismatique en somme...

sacré vigneron suisse 2007

valaisans (plus de 45% des médailles) et le titre de vigneron suisse 2007, notre canton trinque au succès!



Diego Mathier a tenu à partager son prix avec son œnologue Cédric Leyat (tout à gauche) et tous les autres vignerons valaisans primés. HOFMANN



AUTRES BLANCS MONOCÉPAGE

Christophe Rey a rafilé la première place avec sa petite arvine 2006. Ce jeune homme réservé élabore des vins racés. La petite arvine a toujours eu les faveurs de son cœur (il en avait fait son travail de diplôme lors de sa formation d'ingénieur Hes) et s'il s'est décidé à envoyer son millésime 2006 au concours du Grand Prix du vin suisse, «c'est suite à une dégustation entre amis du métier, qui ont tous plébiscité ce vin» avoue-t-il. «Apparemment, on a planté le bon cépage sur les bonnes parcelles, car on a toujours une petite arvine très typée.» On découvre un vin aux accents d'agrumes et d'ananas frais. La bouche nous rappelle une compote de rhubarbe enveloppée d'un voile citronné. C'est vif, c'est gai... C'est en 1999 que Christophe a pris les rênes de la maison familiale. Sa formation lui permet de s'occuper entièrement de ses 2,5 hectares de vignes. FM



ASSEMBLAGES BLANCS OU CÉPAGES AROMATIQUES

Surprise! Dans l'étonnante catégorie regroupant assemblages blancs et vins aromatiques, c'est un muscat qui s'impose, celui du Chamosard **Michel Boven** (Cave Ardévoz). Le verre à la main, on s'étonne moins de cette victoire. Rien d'écoeçant dans ce cru où les notes typiques du muscat cèdent la vedette à des fragrances d'écorce d'orange. Ce vin de belle tenue, sec, frais et fruité, accompagnera avec bonheur un poisson ou des crustacés. Pour Michel Boven, la sélection plantée il y a quelques années y est pour beaucoup. Ajoutez-y une macération pelliculaire permettant d'extraire un maximum d'arômes, et vous aurez les clés du succès. Michel Boven exploite plus de 10 hectares de vignes sur la commune de Chamoson. Il propose un assortiment riche de vingt-deux vins. Parmi eux, un solide gamay, fruité et épicé, lui aussi primé (3e rang) dans cette finale du Grand Prix du vin suisse. PV



GAMAY

Gabriel Duc, d'Ollon-Chermignon, s'est distingué avec un gamay 2005 issu de vignes de plus de 40 ans. Avec son fils Michel, qui vinifie sa production, ils vendangent en se basant sur la maturité des baies. «En croquant le grain, on évalue plus sûrement la qualité réelle du raisin», affirme Gabriel Duc, qui apprécie particulièrement le gamay. Gabriel Duc traite donc son favori avec égard. «C'est un 100% gamay, pas de coupage ou de vin de complément.» Il le passe un an en barrique, en alternant des fûts neufs, puis de deux et de trois ans. «Un bon gamay supporte la barrique, ça lui donne du fond». Au début, on me traitait de fou; ce prix me donne raison. On se trouve devant un vin riche, costaud, avec un côté feuilles de tabac, une pointe de réglisse et de mûres. On soupçonne une fragrance de kirsch, un souvenir d'alcool de cerise... FM



VINS DOUX ET LIQUEUREUX

Yvon Cheseaux aime les vins liquoreux. Et ils le lui rendent bien. Preuve en est la victoire de sa malvoisie flétrie 2006 dans la catégorie réservée aux vins surmaturés. Celle-ci n'est pourtant «que» la seconde malvoisie de la cave, Yvon Cheseaux en élevant une autre labellisée «Grain Noble ConfidenCiel». «Je vendange d'abord les grappes atteintes par la pourriture noble. Le soldé, essentiellement des grains flétris, donne le second vin, celui que j'ai présenté au Grand Prix du vin suisse», explique Yvon Cheseaux. Mais qu'on ne s'y méprenne pas. Cette malvoisie, dont une partie est élevée en barrique, est un vrai liquoreux marqué par des arômes de noisette grillée, de miel et de coing. Son onctuosité est parfaitement équilibrée par une très belle fraîcheur. Le propriétaire de la cave des Remparts cultive 3 hectares de vignes, sur les communes de Saillon, Fully et Leytron, où se trouvent les deux parcelles de malvoisie. PV

LES VAINQUEURS

CHASSELAS

1. Saint-Saphorin Les Blassinges 2006, Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres (VD)
2. Fendant Tradition 2006, Robert Taramarcz, Domaine des Muses, Sière (VS)
3. Fendant de Vétroz Grand Cru 2006, Raphaël Vergère-Genoud, Vétroz (VS)

MÜLLER-THURGAU

1. Müller-Thurgau Auslese Osterfingen 2006, Jakob Richli & Heidi Steiner, Weingut SH Lindenhof, Osterfingen
2. Riesling-Sylvaner Turmgut Erlenbach 2006, B. & M. Weber, Erlenbach (ZH)
3. Müller-Thurgau Osterfingen 2006, J. Richli & H. Steiner, Weingut Lindenhof, Osterfingen (SH)

AUTRES BLANCS EN MONOCÉPAGE

1. Petite Arvine 2006, Raymond & Christophe Rey, Corin-sur-Sière (VS)
2. Petite Arvine Maître de Chais 2006, Pro vins, Sion (VS)
3. Viognier 2006, Dominique Passaquay, Outre-Vièze-Monthey (VS)

VINS DOUX OU LIQUEUREUX

1. Muscat 2006, Michel Boven, Cave Ardévoz, Chamoson (VS)
2. Quarteto Iselisberg 2006, Weingut R. & K. Lenz, Uesslingen-Buch (TG)
3. Scheurebe de Dar-

dagny 2006, Marc Ramu, Domaine des Pins, Dardagny (GE)

VINS DOUX ET LIQUEUREUX

1. Malvoisie flétrie 2006, Yvon Cheseaux, Cave des Remparts, Saillon (VS)
2. Domaine de la République et Canton de Genève Gewürztraminer Vendange Passerillé 2005, Vignoble de L'État, Bernex (GE)
3. Gewürztraminer Vendange Tardive Récolte Sainte Catherine 2005, Villeneuve Clos du Châtelard, Hammel SA, Rolle (VD)

PINOT NOIR

1. Pinot Noir Réserve de Salquenen Les Pyramides 2005, Adrian Mathier, Nouveau Salquenen AG, Salgesch (VS)
2. ZWAA Osterfingen Oberhallau Blauburgunder 2005, M. Meyer, Bad Osterfingen, et R. Baumann, Oberhallau (SH)
3. Saint Jean-Baptiste Pinot Noir de Salquenen 2005, Philippe Constantin, Cave St. Philippe, Salgesch (VS)

ASSEMBLAGES ROUGES

1. Les Hutins Coteaux de Dardagny Bertholier 2005, Pierre & Jean Hutin, Dardagny (GE)
2. Terra Zina 2006, Jean-Louis Mathieu, Cave Saint Mathieu, Chalais (VS)
3. Castanar Rosso Ticinese Riserva 2003, Roberto Ferrari, Stabio (TI)

VINS ROSÉS

1. CEIL-de-Perdrix Vin de Pays Suisse 2006, Jürg Saxer, Weingut Bruppach, Neftenbach (ZH)
2. Dôle Blanche Frauenfreude 2006, Adrian Mathier, Nouveau Salquenen AG, Salgesch (VS)
3. CEIL-de-Perdrix Tartegnin Parfum de Vigne 2006, Jean Jacques Steiner, Dully (VD)

MERLOT

1. Trentasei Merlot 2003, Gialdi Vini SA, Mendrisio (TI)
2. Il Querceto Merlot Barrique 2004, Az. Agr. Terreni alla Maggia SA, Ascona (TI)
3. Racconti Riserva Merlot 2003, Monticello Vini SA, San Pietro (TI)

AUTRES ROUGES EN MONOCÉPAGE

1. Gamaret Les Romaines 2005, Les Frères Dutruy, Founex (VD)
2. Regent Terra Florales 2005, Hans Schlatter, Hallau (SH)
3. Syrah 2005, Anne-Catherine & Denis Mercier, Sière (VS)