

Christian Vessaz

«JE CHERCHE LA COMPLEXITÉ»



photos Claude Haymoz

«Il faut trouver la bonne harmonie entre la finesse du pinot noir, la structure du gamaret et la texture du diolinoir», explique Christian Vessaz à propos de sa Réserve des Bourgeois

Décidément, le Vully ne produit plus de ces vins «juste bons à rayer les vitres». Parmi ses jeunes vigneron, l'œnologue Christian Vessaz vient de gagner deux médailles d'or avec ses Crus de l'Hôpital, à Môtier. A découvrir ce week-end, lors de la Fête des vendanges, à Praz.

■ L'œnologue n'est pas un homme comme les autres. Quand on lui tend un verre de vin, il le soulève d'une main délicate, le scrute à la lumière du jour, détaille sa robe et bientôt sa cuisse. Au nez, il devine ses parfums, imagine un terroir, subodore sa saveur à venir. Puis il le met en bouche, le mâche, l'astique, le triture, lui imprime un tourbillon royal entre le palais et la langue pour lui extraire ses sucres cachés et ses arômes subtils. Dans ces moments-là, l'œnologue a le verbe gouléant, l'adjectif capiteux. Enfin, rassasié de tous les secrets que le vin lui a accordés et dans un geste de la plus

haute noblesse, il le recra-che...

Christian Vessaz est de cette race d'œnologue. Mais rassurez-vous! Le vigneron du Vully boit aussi du vin... Avec cette modération qui distingue l'amateur du professionnel, qui ne saurait se laisser griser.

En 2002, le Vaudois d'origine reprend les rênes d'un domaine de neuf hectares à Môtier: le Cru de l'Hôpital, propriété de la Bourgeoisie de Morat, dont la tradition viticole remonte à 1464. «C'était à la fin de l'hiver, se souvient le jeune homme de 31 ans. Je venais de terminer mes études d'ingénieur à Changins et j'ai postulé...» Plutôt que de

partir comme prévu en Nouvelle-Zélande et dans le Bordelais, il se retrouve frais comme un gardon à la tête d'un des plus prestigieux terroirs du Vully. «En fait, j'étais le seul candidat...» sourit-il aujourd'hui.

Vullierain pure souche – il est né à Chabrey, côté vaudois – Christian Vessaz connaissait le Cru de l'Hôpital pour ce fameux titre de Champion du monde rapporté par son traminer, millésime 1983 (ici, le cépage a perdu son «gewurz» de préfixe, jugé trop «germanique»). «Du jour au lendemain, tout le monde s'intéressait à cette région. Même la télévision était venue filmer la cave.» Passé l'étiquette de «piquettes à rayer les vitres», les vins du Vully damment pour la première fois le pion aux meilleurs crus.

DEUX MÉDAILLES D'OR

Vingt-cinq ans après ce haut fait de gloire, son trami-

ner 2007 remporte, cet été, la médaille d'or au concours Expovina, à Zurich. Pour la sixième fois lors des sept dernières éditions... Tout comme son millésime 2006 avait remporté celui de Ljubljana, en Slovénie. L'or encore à Zurich pour son pinot gris 2007, «un diamant brut» qui fait toute sa fierté après avoir récolté les meilleures notes de ces cépages.

Dans sa cave, à quelques encablures du lac, Christian Vessaz a la consécration modeste. «En six ans, j'ai essayé de redynamiser le domaine, d'en faire une locomotive pour la région.» Dès son arrivée, il arrache en partie du chasselas pour planter du viognier ou du chardonnay. «La Bourgeoisie m'a donné carte blanche», se réjouit le vigneron, qui peut se permettre d'abaisser le rendement au profit de la qualité. «On récolte moins de 500 grammes par mètre carré pour le traminer et on fait tomber près de la moitié des grappes du gamaret.»

Ce n'est pas pour autant que les Crus de l'Hôpital sont de ces nectars sucrés et flatteurs. «J'aime les vins tanniques et masculins, rappelle le futur père de famille, également percussionniste à ses heures. Je cherche l'élégance et la complexité aromatique...» Aussi, trouve-t-on un profil plutôt sec pour son traminer, un arôme à peine boisé pour son chardonnay ou un goût de pierre humide dans son chasselas. Des caractères que Christian Vessaz aime à décrire à sa clientèle. «Parce qu'il faut aider les gens à réapprivoiser les goûts.»

La Bourgeoisie de Morat ne lui demande pas non plus de faire des bénéfiques mirobolants. Du coup, le prix de ses bouteilles reste abordable, même s'il fait partie des plus chers du Vully. «J'ai de la chance, car les connaisseurs viennent directement à la cave», dit Christian Vessaz, qui – la faute au succès – a dû limiter la vente de certains millésimes à six bouteilles par personne.

«UN VIN FESTIF»

Les habitudes des clients ont changé en quelques années. On est passé d'un vin «alimentaire» à un vin «festif»: «Avant, beaucoup achetaient 120 bouteilles de chasselas pour l'année, rappelle Christian Vessaz. Aujourd'hui, ils prennent six traminer, six pinot gris et six assemblages...»

Ce n'est pas pour autant que le vigneron tire un trait sur son chasselas. «Il faut revaloriser ce cépage. Même si j'en ai arraché, il représente encore 40% du domaine. Avant, on voulait éviter des blancs trop acides. Aujourd'hui, on revient à des vins plus vifs, plus pointus...»

Quand il parle de ses vins, Christian Vessaz est intarissable, comme si sa vie en dépendait. «Je suis jeune, je mets toute mon énergie pour obtenir la meilleure qualité.» Dans une dizaine de jours, les vendanges débiteront dans le Vully. Nouvelles récoltes, nouveaux millésimes, autant de défis pour le jeune œnologue de Môtier.

Christophe Dutoit

Môtier, Cave de l'Hôpital. Infos: www.cru-hopital.ch

Praz, Fête des vendanges du Vully, samedi 27 septembre, dès 16 h, dimanche 28 septembre, dès 15 h

«Je n'ai pas de secret...»

■ Diplômé de Changins, Christian Vessaz met quotidiennement en pratique les techniques les plus récentes pour «accompagner» les vins vers leur qualité optimale. «Je n'ai pas de secret, j'en parle volontiers», dit-il avec malice. En bon chef d'orchestre, il a l'œil sur toutes les phases, du travail à la vigne à la mise en bouteilles.

Ainsi, il «contrôle» la végétation – géranium sauvage, pâturin, laiteron – qui pousse entre ses vignes «pour obtenir une bonne biodiversité du sol». Ces jours-ci, il passe beaucoup de temps sous les filets à étourneaux pour déguster ses raisins. «Avant, on vendangeait aussitôt que le taux de sucre était atteint! Aujourd'hui, on attend que la peau soit bien souple (pour la couleur), que la pulpe développe

tous ses arômes (pour le goût), que les pépins soient bien bruns, signe de maturité (pour les tanins)...» explique l'œnologue, persuadé que, une fois vendangés, personne ne peut ajouter aux raisins les goûts du terroir.

A la cave, Christian Vessaz pratique diverses méthodes pour tirer le meilleur parti de ses cépages: macération pour les rouges, passerillage (séchage) pour le pinot gris et cryogénéation (extraction de l'eau par le gel) pour le chardonnay ou le chasselas.

Bonne harmonie

Depuis quelques années, le vigneron a mis au point sa Réserve des Bourgeois, un assemblage élevé en barrique. «Il faut

trouver la bonne harmonie entre la finesse du pinot noir, la structure du gamaret et la texture du diolinoir.» Ce que Christian Vessaz ne dit pas, c'est qu'il choisit ses tonneaux un à un, selon leur provenance, la manière dont le chêne a poussé, l'espacement de chaque cerne sur les douelles, la chaleur à laquelle il a été étuvé. Et qu'il en change tous les quatre ans! A ce stade, ce n'est même plus de la maniaquerie, c'est carrément du talent...

Comme tout bon vin de garde, Christian Vessaz est de ces hommes ronds de caractère, qui aiment à se laisser chamberer... «Un bon vin doit donner de l'émotion; ici, on ne fait pas du coca-cola!»

