Christian Vessaz, vigneron-œnologue du Cru de l'Hôpital à Môtier (FR)

# Une étoile montante

**André Winckler** Issu d'une génération ambitieuse, formée à Changins mais rompue aux idées nouvelles, Christian Vessaz est véritablement l'archétype de l'étoile montante.

A. WINCKLER

**Christian Vessaz affirme qu'il faut beaucoup travailler à la vigne pour avoir moins à faire en cave.**

Celui qui préside aux destinées du Cru de l'Hôpital à Môtier, dans le Vully fribourgeois, fait partie de ces jeunes loups qui n'ont pas froid aux yeux, pleins d'une hardiesse que réfrène cependant une sagesse latente. Fils d'un vigneron du Vully vaudois, Christian Vessaz opta après son gymnase pour la formation d'ingénieur-œnologue. Et il n'avait que 24 ans quand, en 2002, il se retrouva à la tête du Cru de l'Hôpital, où il dut prendre la succession d'un certain Jean-Louis Bôle, un véritable «monument» dans la région.

**«C'était un pari** à la fois pour moi et pour le propriétaire, la Bourgeoisie de Morat. Mais on m'a fait confiance et laissé travailler. Je me souviens que nous étions en pleine mévente du chasselas qui représentait 70% de l'encépagement», explique-t-il. Le défi n'était pas mince mais Christian Vessaz allait le relever avec succès. Aujourd'hui, le chasselas qui représente encore 35% de la surface cultivée est vendu plus vite qu'il ne faut pour l'écrire! Non seulement l'offre n'excède plus la demande mais sa qualité explique aussi qu'on se l'arrache. Christian Vessaz, qui ne cache pas son admiration pour Raymond Paccot, le magicien de Féchy, avoue avec une modestie qui l'honore: «Quand je déguste Le Brez, je me dis que j'ai encore beaucoup de travail …» Il n'en demeure pas moins que les blancs du Cru de l'Hôpital sont magnifiques. Christian Vessaz recherche inlassablement la minéralité, l'expression du terroir. Son perfectionnisme est récompensé. «J'aime aller au bout des choses», confesse-t-il sans ambages. Le Cru de l'Hôpital propose une superbe gamme de blancs (du chasselas au sauvignon blanc, en passant par le pinot gris et le chardonnay). Mais le navire amiral de la production est bien sûr le traminer qui, faut-il le répéter, a trouvé dans le Vully un terroir idoine. Après plusieurs médailles d'or, ce vin remarquable a fait son entrée l'an dernier dans la «Mémoire des vins suisses» dont l'objectif est d'observer le potentiel de garde des vins suisses.

**Au-delà de** l'aspect prestige de cette consécration, Christian Vessaz salue ce que cette dernière apporte à sa région: «Je considère que c'est avant tout une reconnaissance pour le terroir du Vully et le travail de toute une profession. Je ne suis pas peu fier d'en être en quelque sorte l'ambassadeur.» Mais Christian Vessaz n'est pas homme à se reposer sur ses lauriers. Ce passionné, rongé par l'envie de faire toujours plus et mieux, est déjà en train de relever un nouveau défi. L'an passé, il s'est en effet lancé dans la biodynamie après avoir suivi un cours chez un maître de la spécialité en France. «Je suis encore en phase d'apprentissage. Je n'ai travaillé jusqu'ici qu'une petite partie de la surface cultivée en biodynamie afin d'observer le comportement agronomique. Mes objectifs c'est d'avoir encore plus de minéralité dans nos vins et bien sûr le respect de la nature.»

**Avec Christian Vessaz,** on est en présence d'une quête quasi-mystique de la qualité. C'est un peu l'histoire de l'homme qui soufflait à l'oreille des raisins. Le jeune vigneron-œnologue sait qu'il ne sert à rien de bien travailler en aval si un labeur de qualité égale n'a pas été fourni en amont. Aussi le voit-on souvent dans la vigne: «Je travaille beaucoup à la vigne pour avoir moins à faire à la cave. Je n'utilise pratiquement plus le réfractomètre. Je goûte tout simplement le raisin jusqu'à que je sois satisfait de ses arômes. De toute manière, à mon sens, le taux de sucre n'est pas essentiel.Il s'agit de trouver un bon équilibre», souligne celui qui déteste par-dessus tout l'appellation de «winemaker». «Ce n'est pas nous qui faisons le vin mais la nature. Nous l'accompagnons…»

## La «Réserve des Bourgeois» au pinacle

Malgré une insatiable curiosité, Christian Vessaz a su fixer des priorités. «J'entends ne pas diversifier à tout-va mais me concentrer sur nos valeurs», précise-t-il. Si les blancs ont fait la réputation de la maison, les rouges n'ont assurément pas à «rougir» de la comparaison. En effet, la «Réserve des Bourgeois», un remarquable assemblage de pinot noir (50%), de gamaret (30%), de garanoir (10%) et de diolinoir (10%), révèle une très belle extraction. Un vieillissement de onze mois en barrique de chêne ainsi qu'un assemblage final, réalisé juste avant la mise en bouteille, donnent un résultat assez extraordinaire avec de la force – mais pas trop – et surtout une superbe trame se caractérisant par une très grande finesse. A la dégustation, le 2007 révèle de surcroît un beau potentiel de garde. Il n'y a dès lors rien d'étonnant à ce que la «Réserve des Bourgeois» soit déjà présente sur la carte de quelques grandes tables. Bon vin ne saurait décidément mentir… **aw**

## Auf Deutsch

Seite 11

## IN VINO VERITAS

Vins de l'Etat de Fribourg

### Un millésime exceptionnel

Tout le monde sait que le millésime 2009 a bénéficié d'un climat exceptionnel et les vins de l'Etat de Fribourg n'échappent pas à la règle. Dans les vignes que ce dernier possède en terre vaudoise, la récolte 2009 a produit 922 hectolitres de Faverges blanc, 132 hectolitres d'Ogoz blanc et 384 hectolitres de Faverges rouge. Les degrés Oechslé relevés ont été extrêmement élevés. Les chasselas 2009 sont fruités et longs en bouche. Quant aux rouges – qui ne sont pas encore mis en bouteille – ils sont complexes et équilibrés. On attend avec impatience de voir, entre autres, ce que donnera la «Cuvée du patrimoine», un assemblage de sept cépages. Le constat n'est guère différent dans le Vully où l'Etat de Fribourg possède 2,2 hectares de vignes et est également locataire des 3,3 hectares du vignoble et de la cave du Château de Mur. Dans les blancs, les chasselas se caractérisent par des bouquets fruités exprimant bien la typicité du terroir vuillerain. Dans les rouges, on note logiquement des arômes intenses.

Vins siciliens

### Une très riche palette

Après avoir été l'hôte d'honneur du salon Arvinis en 2007, la Sicile n'a pas déserté la manifestation morgienne. Grâce aux deux stands de la société «Grands vins de Sicile» qu'exploite la famille Mendolia (sur la photo Lorenzo Mendolia, le père) à La Sarraz (VD), les visiteurs ont pu se familiariser cette année avec la riche palette des vins siciliens. Si le nero d'avola est toujours le cépage roi de la plus grande île de la Méditerranée, de nombreux autres cépages y font florès dont certains sont typiquement siciliens comme le perricone ou le frappato.

PUBLICITE