

Datum: 15.10.2014



Bilan  
1204 Genève  
022/ 322 36 36  
www.bilan.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 14'249  
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Themen-Nr.: 721.015  
Abo-Nr.: 1066475  
Seite: 62  
Fläche: 71'015 mm<sup>2</sup>



L'Electus est né de la passion de ces quatre oenologues (de g. à d.):  
**Damien Caruzzo,**  
**Nicolas Vivas,**  
**Gérald Carrupt**  
**et Samuel Planchard.**



# L'Electus secoue le vignoble suisse

PAR SERGE GUERTCHAKOFF

Alors que les vins du pays sont rarement commercialisés au-delà des 100 francs la bouteille, Provins a voulu créer un grand vin reflétant les qualités du terroir valaisan. Un coup de marketing?

**U**N VENT NOUVEAU souffle sur le plus gros producteur de vins suisses. Alors que 2012 a été un exercice difficile qui s'est bouclé avec une perte de près de 4 millions de francs, la coopérative valaisanne prend des risques. Elle a été chercher un nouveau directeur général, Raphaël Garcia, un ancien de Swissair qui dirigeait la Foire du Valais depuis 2005. Surtout, elle vient de dévoiler ce qui devrait être l'un des vins iconiques de la Suisse: l'Electus.

Que contient cet assemblage de rouges, vendu à 190 francs la bouteille de 75cl? Plus de 50% de ce millésime 2010 se compose de cépages typiquement valaisans: le cornalin, l'humagne rouge et le diolinoir. Auxquels s'ajoutent du merlot et du cabernet sauvignon. «Les raisins proviennent de différentes parcelles, situées pour la plupart dans le Valais central, entre Fully et Sierre. Toutes les vignes sont plantées sur la rive droite du Rhône, à une altitude comprise entre 450 et 550 mètres. Leur rendement a été strictement limité afin de garantir une maturation optimale des raisins.» Les assemblages provisoires nécessitent un élevage en fûts de chêne neufs durant dix-huit à vingt-quatre mois.

De nombreux professionnels sont séduits par l'Electus. La journaliste spécialisée Chandra Kurt estime qu'il s'agit

du «premier vin icône suisse». Le critique du *Financial Times* Jancis Robinson parle d'«un vin subtil. Après 24 bonnes heures, sa tenue était toujours parfaite, avec plus d'expression. Très intéressant.» Elle lui a attribué une note de 17 sur 20 lors d'une dégustation à l'aveugle en juin dernier. Soit la même note qu'un Solaia 2010, mais mieux qu'un Pape Clément 2010 (16,5) ou un Vieux Télégraphe 2010 (16,5).

## 25 000 bouteilles par an

D'autres spécialistes, tout aussi élogieux quant à la qualité du breuvage développé par les quatre œnologues (Damien Carruzzo, le Français Nicolas Vivas, Gérald Carrupt et Samuel Planchard), émettent quelques critiques. Pierre Thomas s'est demandé sur son blog si l'Electus n'était pas passé «du complexe d'infériorité au complexe de supériorité. A

la moitié de ce prix parfaitement arbitraire de 190 francs, il aurait été à sa juste place... Quitte, par le jeu des enchères futures, à être réévalué un jour ou l'autre.»

Son confrère Jacques Perrin, directeur général du Club des amateurs de vins exquis, se

demande «si les Valaisans parviendront à vendre autant de bouteilles à ce prix-là. Il existe deux modèles: celui de Bourgogne, axé sur le terroir, celui de Bordeaux, axé sur la marque. Il me semble que c'est ce dernier modèle que Provins a choisi.»



On parle d'une production de 25 000 bouteilles. A ce propos, Gérald Carrupt, directeur technique de Provins, tient à rappeler qu'elles ne sont pas destinées en totalité au marché suisse: «Nous avons prévu une allocation de 6000 bouteilles par grande zone de vente, par année, soit pour les marchés américain, anglais et asiatique. Vu que ce millésime sera commercialisé pendant encore de nombreuses années, il fallait donc en produire une quantité suffisante dès le départ pour être crédible.»

### Un vin marketing?

En Suisse même, près de 2000 bouteilles d'Electus ont déjà trouvé preneur, majoritairement auprès de près de 25 restaurants de l'arc lémanique et du Valais. «Certains en sont déjà à la seconde commande», se réjouit le directeur. Des séries de dégustation vont démarrer dès le mois d'octobre en Grande-Bretagne chez Mosimann à Londres. En Suisse, Provins a créé une société anonyme ad hoc, Valais Mundi, qui dispose d'un charmant petit bâtiment niché dans les vignes aux portes de Sion, le Castel d'Uvrier.

Encore plus critique, un producteur estime qu'il s'agit avant tout d'un vin marketing, sans personnalité: «Il faut que les vins aient leur propre typicité. On exporte une histoire qui doit être en relation avec les terroirs.» Un avis que comprend Gérald Carrupt: «Dans notre bouteille se trouve ce qui est le plus fidèle au terroir valaisan.»

Venu à partir de juin 2002 pour offrir un regard extérieur aux vins de la coopérative valaisanne, le Bordelais Nicolas Vivas a tout goûté, y compris le Clos Corbassières: «J'ai perçu qu'il y avait quelque chose d'exceptionnel derrière ce vin.» Impressionné par les coteaux valaisans, par «ce magnifique terroir», ce dernier se défend d'avoir voulu créer une

marque: «Faire un grand vin ne se décrète pas. Nous sommes juste là pour être le plus respectueux possible, le moins intrusif possible. On ne cherche pas à faire un vin de marque mais une traduction du terroir valaisan.» ■



Les lettres VM sur l'étiquette de l'Electus rappellent Valais Mundi, la société créée spécialement pour commercialiser ce nectar.

«IL FAUT QUE LES VINS  
AIENT LEUR PROPRE  
TYPICITÉ. ON EXPORTE  
UNE HISTOIRE QUI DOIT  
ÊTRE EN RELATION  
AVEC LES TERROIRS»

CE MILLÉSIME 2010,  
VENDU À 190 FRANCS  
LA BOUTEILLE DE 75 CL,  
SE COMPOSE SURTOUT DE  
CÉPAGES TYPIQUEMENT  
VALAISANS



## QUELQUES «STARS» DU VIN SUISSE

Parmi les bouteilles qui flirtent avec la barre des 100 francs, citons:



### **Vinattieri 2011, de Zanini, 150 francs.**

Le groupe au Tessin exploite 100 hectares. Le Vinattieri est un merlot ayant vieilli 19 mois en fûts de chêne neufs, avec une sélection extrême (485 g/m²). Sa production varie entre

12 000 et 16 000 bouteilles par année. Les 10 000 bouteilles de son Castello Luigi rouge 2012 seront en souscription à 139 francs dès février prochain.



### **Nabumba 2009, d'Enrico Trapletti, 120 francs.**

Egalement au Tessin, Enrico Trapletti réalise cet assemblage rouge surnommé «Nabumba» (la bombe) composé de 40% de nebbiolo, 25% de merlot, 20% de cabernet franc et de cabernet

sauvignon. Lorsqu'il estime que le millésime sera bon, alors il «sort» environ 1000 bouteilles, toutes numérotées. Actuellement, on trouve le 2009, le prochain sera le 2012. Sa vinification dure quatre ans, dans diverses barriques neuves. D'où son prix de vente.



### **Chanez, de Jacques Tatasciore, épuisé.**

Le Neuchâtelois vient de finir d'arracher les 4000 m² de pieds de vigne de son plus beau terroir, Chanez. En effet, ce terrain très pentu est difficile à exploiter. De plus, il ne réalisait une cuvée que

lorsqu'il était satisfait de la qualité des vendanges, soit tous les trois ans. Des petites terrasses ont été créées afin d'éviter les accidents, sans toutefois permettre le passage d'engins motorisés. Des jeunes ceps issus de ses sélections ont été replantés. Du coup, aucun Chanez n'est prévu avant 2017 au plus tôt.



### **Daniel Gantenbein,**

**58 francs.** Qui ne connaît pas le Grison et son pinot noir? Avec 6 hectares, il propose entre 28 000 et 32 000 bouteilles selon les années. Le 2014 n'a permis de récolter qu'un tiers des raisins habituels, à cause de la météo et

d'une mauvaise floraison. Vendu 58 francs à la sortie du domaine, ce prix est des plus corrects en comparaison avec les crus bourguignons. En 2013, il avait replanté ses vignes avec des pieds acquis en Bourgogne. Au final, il est sans doute le recordman suisse de l'export: 40% de sa production part dans une quinzaine de pays différents.