

Saveurs Mardi 1 septembre 2009

Bouleversé par des vins suisses

Par Propos recueillis par Patricia Briel

Jonathan Nossiter, réalisateur du film «Mondovino», a fait connaissance avec les crus helvétiques. Il en a été ébloui. Et il en profite pour raconter l'évolution du goût

Jonathan Nossiter, le réalisateur du documentaire Mondovino, était l'un des jurés de l'édition 2009 du Festival du film de Locarno. A cette occasion, il a découvert quelques vins suisses, qui l'ont «bouleversé». De retour au Brésil, où il vit, il a tenu à partager son émotion. Et à faire des parallèles entre les mondes du vin et du cinéma, ses deux grandes passions. Entretien.

Le Temps: Comment jugez-vous l'évolution du monde du vin depuis la parution de votre livre «Le goût et le pouvoir» en 2007?

Jonathan Nossiter: Le bilan global est extrêmement positif. Je suis frappé par l'engagement de nombreux vignerons dans la réappropriation d'une vérité possible du terroir. Il y a une prise de conscience de par le monde que le vin constitue un engagement éthique envers la planète et envers autrui. Les vignerons qui font de la viticulture biologique et de la biodynamie sont sortis un peu de la marginalité. Ils ne sont plus considérés comme des intégristes. Dans Mondovino, Aimé Guibert, le propriétaire du domaine Daumas Gassac, dit que «le vin est mort». Il a tort. Récemment, j'ai été bouleversé par quelques vins suisses.

– Racontez-nous.

– J'étais complètement ignorant en arrivant en Suisse. Je connaissais seulement les vins de Louis Bovard à Cully et de Robert Gilliard en Valais. Je savais qu'il s'agissait de vins de qualité. Avec les autres membres du jury du Festival de Locarno, nous avons eu l'occasion de déguster d'autres vins lors de nos repas en commun, et nous avons vécu une expérience remarquable. C'était l'une des plus géniales de ma vie. Il y avait une très belle et pleine entente entre les membres du jury, et cela grâce aux vins suisses, qui nous détendaient sans nous saouler. Un mariage réussi entre le cinéma et le vin!

Sur les conseils d'un ami, j'avais commandé une caisse de vins du domaine de Beudon, qui se trouve à Fully, en Valais. Les producteurs, Jacques et Marion Granges-Faiss, travaillent en biodynamie depuis 1993. Les autres membres du jury étaient tout aussi ignorants que moi au sujet des vins suisses. Nous avons dégusté une dôle, puis un pinot noir, et nous étions tous par terre! Je peux vous assurer que c'était une expérience à la fois sensorielle et culturelle, qui nous a marqués profondément. Nous avons senti la force du terroir valaisan de manière pure et directe. Il est évident que le domaine de Beudon a mis la barre très haut...

Je crois beaucoup à la biodynamie. Il ne s'agit plus d'une tendance marginale, puisque des domaines aussi réputés que La Romanée Conti et les Comtes Lafon en Bourgogne ont adopté ce système de production agricole. Celui-ci représente une solution apportée par les vignerons aux problèmes d'une planète en danger, il a une valeur. A cet égard, Beudon est une belle expérience d'une conjonction entre la recherche du plaisir et une conscience éthique.

– Les merlots du Tessin vous ont-ils plu?

– En dix jours, j'en ai dégusté environ une quarantaine. Ils étaient corrects, mais n'avaient rien d'exceptionnel. Beaucoup d'entre eux présentaient un goût de bois neuf. J'ai alors pensé à L'Evangile selon saint Matthieu de

Pasolini, qui a été tourné à Matera en Basilicate, dans lequel apparaissent des gens de cette région, noirs et burinés. Ces merlots barriqués, c'était comme si les gens de Matera étaient tout à coup devenus blonds, avec un teint pâle, et le visage botoxisé. Le bois masque l'origine. C'est un problème qui dure depuis 30 ans. Cependant, j'ai découvert la bondola, un cépage local du Tessin que le merlot a peu à peu remplacé. Celle de Lorenzo Ostini à Arbedo a émerveillé le jury du Festival. La bondola est un cépage rustique, doté d'une acidité féroce. Elle est comme un film de Cassavetes ou de Fassbinder, qui mord. C'est un vin anticonformiste, car la tendance aujourd'hui est aux vins mous, fruités, chargés en alcool et en sucre. Ils représentent un goût enfantin, qui va de pair avec un cinéma qui est toujours plus complaisant, reflet du conformisme général. Or cette bondola, tout comme l'humagne du domaine de Beudon, avait de l'acidité et un faible taux d'alcool. Nous avons été éblouis par la vivacité et l'originalité de ces vins. Je suis en train de découvrir à quel point les cépages autochtones suisses apportent de la résistance à cette tendance aux vins conformistes. Lorenzo Ostini est un vrai combattant.

– Que pensez-vous du chasselas?

– Le chasselas est glorieux! Je suis complètement convaincu par la noblesse de ce cépage. J'ai été séduit par la diversité que j'ai trouvée. Le fendant de Gilliard est par exemple très différent des chasselas de Louis Bovard, plus sophistiqués et complexes.

– Dans votre livre, vous décrivez pourtant une scène dans laquelle Jean-Marc Roulot déguste un chasselas de Lutry et déclare: «Le chasselas est un cépage ingrat. C'est pour cela qu'il n'a pas beaucoup de relief.» Et on a l'impression que vous approuvez ce commentaire.

– Je crois que ce passage a été mal interprété, et c'est sans doute de ma faute, car j'ai dû raccourcir le texte. En fait, Jean-Marc Roulot a beaucoup d'estime pour ce chasselas de Lutry et le vigneron qui le produit. Il est vrai que le chasselas est un cépage ingrat, dans le sens où il n'est pas aussi facile qu'un cépage comme le chardonnay par exemple. Il est plus sévère. Mais Jean-Marc Roulot n'avait aucune intention de médire sur ce vin. Il était d'ailleurs déçu par la réaction des autres personnes présentes lors de cette dégustation. Nous avons goûté ce vin en hiver, il neigeait, les conditions n'étaient pas idéales pour un vin si délicat. Je suis sûr que notre impression aurait été totalement différente si nous l'avions bu en Suisse un soir du mois d'août.