Le Temps
Jeudi 3 février 2011

EDDY MOTTAZ

***De gauche à droite: Yvan**, agent général d'assurance chez Axa Winterthur; **Frédéric**, propriétaire de l'agence de voyage Neos; **Stéphane**, cadre dans la banque privée; **Catherine**, cadre à UBS; et **Gilles**, responsable de chantier aux SIG de Genève.* SORAL, 28 JANVIER 2011

Amis pour la vigne

Vigne Passionné par les grands crus et la dégustation, un groupe d'amis genevois a loué 600 m² pour produire sa propre cuvée. Rencontre

Pierre-Emmanuel Buss

Ce vendredi là, dans la cave du Domaine des Lolliets, à Soral, l'ambiance est légère. Catherine, Frédéric, Gilles, Stéphane et Yvan se sont réunis pour déguster leur bébé, un gamay mis en cuve en octobre dernier. Un rituel qui se répète: avant la mise en bouteille, prévue en mai prochain, les cinq vignerons amateurs viennent régulièrement détailler l'évolution de leur précieux nectar. Il reste précautionneux sur la quantité: avec seulement 600 m2 de vigne et une perte de rendement de 30% suite une attaque d'oïdium, ils n'ont produit que 200 litres de vin. «Heureusement, le but n'est pas de le vendre», rigole Stéphane qui, en bon banquier, sait que l'entreprise n'est guère viable.

Pour les cinq amis, l'essentiel est ailleurs. Passionnés par le monde du vin, leur principale ambition est de comprendre les subtilités du métier, de la vigne à la cave. Le déclic a eu lieu en mai 2009 au retour d'un cours de cuisine suivi d'un repas chez Georges Wenger, au Noirmont. Installés autour d'un verre dans le wagon-restaurant, Frédéric, Stéphane et Yvan décident de ne plus se contenter de critiquer ou d'encenser les vins dégustés. «On avait une volonté communes de mettre la main à la pâte», résume Yvan, agent d'assurance qui connaissait déjà les réalités du monde vini-vicole pour avoir aidé son beau-frère, Nicolas Bonnet, à monter sa cave.

Les trois compères sont très vite rejoints par Gilles – qui habite dans la même PPE qu'eux à Soral – et Catherine, une amie de Stéphane. Après quelques semaines de recherches facilitées par un réseau très dense dans le vignoble genevois, ils trouvent une parcelle à louer chez Raphaël Dunant, propriétaire du Domaine des Lolliets. Ils décident alors de faire du gamay et rien que du gamay. «On hésitait à faire du chasselas en parallèle, note Stéphane. On a finalement renoncé. Avec le recul, on se dit qu'on a rudement bien fait.»

Car faire du vin, cela ne s'improvise pas, même pour des «amis du produit» aux bagages riches et complémentaires: Yvan a apporté les connaissances acquises au contact de son beau-frère; Gilles son expérience culturale, lui qui exploite un jardin de 5000 m2; Stéphane et Catherine leurs compétences théoriques en vinification façonnées à l'Ecole du vin de Changins; Frédéric un sens inné de l'organisation développé dans son agence de voyage.

L'équipe fait le grand saut un week-end de janvier 2010. «On avait les pieds dans la neige, il faisait une froid de canard», se souvient Catherine, frigorifiée rien qu'à y penser. Le samedi, ils apprennent les bases de la taille sous la houlette de Nicolas Bonnet. Le dimanche, ils se mettent au travail dans «leur» vigne, située sur un coteau orienté plein ouest à un jet de pierre de la frontière française. Raphaël Dunant est présent pour les encadrer. «La journée s'est terminée par une daube de bœuf aux Lolliets accompagnée d'une bouteille d'Amplitude de Nicolas Bonnet puis d'un Saint Joseph Offerus de Jean-Louis Chave, les deux dans le millésime 2005», salive Stéphane, surnommé «le docteur» pour sa faculté à se souvenir de tout.

De mars à septembre, les cinq aspirants vignerons se relayent dans la vigne selon leurs disponibilités. «On a avancé à tâtons, en glanant un maximum de renseignements chez des producteurs genevois et valaisan», raconte Gilles. Dans le lot, des vignerons connus et reconnus comme Marc Ramu, Stéphane Gros, Gérald Besse et Robert Taramarcaz.

«Cette année, on taillera en mars, on sera moins fouillis et on va se blinder contre l'oïdium»

Impossible, pourtant, d'éviter les problèmes. «On s'est fait avoir avec l'effeuillage. Il a plu et la végétation a explosé», note Frédéric. «C'était la jungle», reprend Catherine. «On a beaucoup appris, continue Gilles. Cette année, on taillera en mars, on sera moins fouillis et on va blinder les traitements contre l'oïdium.» «En 2010, on a laissé une grappe par bois, on laissera un peu plus», promet Stéphane pour conclure le chapitre des bonnes résolutions.

La vinification sera également repensée. Après avoir utilisé de la neige carbonique pour refroidir la vendange et obtenir un vin «sur le fruit», les cinq amis vont tenter l'expérience inverse: chauffer le raisin pendant la macération pour extraire plus de couleur et de tanins. «L'idée n'est pas de faire chaque année la même chose, mais de faire des expériences pour avancer et s'améliorer», souligne Yvan.

Malgré les heures passées à chérir leur gamay, les aspirants vignerons restent lucides. Ils reconnaissent les limites d'un millésime 2010 qui serait sans doute noté moyennement lors d'une dégustation à l'aveugle: s'il offre un joli fruit et des aromes séducteurs, il manque de corps et de couleur. Qu'importe: le verre d'«Essai rouge» qui tourne religieusement dans la cave des Lolliets a d'autres mérites. Il a transformé des épicuriens complices en amis pour la vie soudés par une humilité commune: «On a tout à apprendre.»

RSVP

En main propre

Sylviane Roche

J'ai appris qu'on ne devait jamais cacheter une lettre en la remettant en main propre à un intermédiaire. Est-ce un usage tombé en désuétude? Et les mentions ABS ou E.V.? *Alexia*

On m'a affirmé qu'une invitation ne doit jamais être remise en main propre, mais qu'elle doit toujours être envoyée par la poste. Qu'en est-il? *Josette*

Chère Alexia, chère Josette,

De la baronne Staffe (1889) à Florence Le Bras (2007), en passant par *Le Livre d'or du savoir-vivre*, publié à Zurich en 1969, les manuels sont unanimes: si vous remettez une lettre à quelqu'un pour qu'il la transmette, il faut la lui donner ouverte. Mais, en échange, le messager doit cacheter immédiatement l'enveloppe en votre présence. Cet échange de bons procédés est obligatoire car, souligne la baronne Staffe, «On ne saurait exagérer les procédés délicats». Tous les livres insistent sur le caractère absolu de la confidentialité de la correspondance, allant jusqu'à rappeler que le viol de ce principe peut être puni par la loi. Il est très rare que le code social s'approche aussi explicitement du code pénal, et cela montre l'importance de ce point.

Mais qu'en est-il de nos jours, où une grande partie des messages s'échangent sur Internet, c'est-à-dire quasi sur la place publique? J'ai bien peur que ce qui tombe en désuétude ne soit pas de donner la lettre ouverte, mais de l'écrire, tout simplement.

Quant aux sigles ABS et E.V. (qui signifient «Aux Bons Soins» et «En Ville»), ils sont déjà signalés comme parfaitement désuets en 1969. Mais moi je continue à les mettre parfois, un peu comme je porte un chapeau, pour faire joli.

Pour les invitations, la plupart des manuels distinguent le genre de la réception et les rapports entre les hôtes et leurs invités. Au XIXe siècle, du bristol gravé à la carte illustrée (tolérée exclusivement pour le réveillon), toute invitation se fait évidemment par correspondance. Mais dès l'entre-deux-guerres, on accepte le téléphone pour des réceptions simples, petits déjeuners, goûters ou brunchs. Les manuels plus récents l'autorisent aussi pour les dîners ou les cocktails. Certains mentionnent timidement l'e-mail. L'invitation de vive voix doit toujours être confirmée par une trace écrite (même un simple courriel) qu'on envoie évidemment ensuite.

De nos jours, le carton d'invitation ne s'impose plus que pour de grandes occasions, mariage, baptême, concert privé, avec la mention RSVP (Réponse s'il vous plaît) qui donne son nom à cette chronique. Mais, à part les enfants qui distribuent en classe les cartes (surtout destinées à leurs parents) pour inviter leurs copains à leur anniversaire, il est en effet très maladroit de tendre une invitation à une personne présente, alors qu'on peut la lui adresser de vive voix. Cela semble dire: «Admirez mon beau bristol», et c'est un peu ridicule.

Mais ces questions, et je les ai regroupées pour cela, supposent une socialité où l'on remet encore quelque chose en main propre, c'est-à-dire qu'on décolle parfois du portable ou de l'ordinateur pour rencontrer les gens «en vrai». Une habitude bientôt aussi démodée que les guêtres et les huit-reflets…

Chaque jeudi, Sylviane Roche répond à vos questions concernant le savoir-vivre. Ecrivez-lui: sylviane.roche@letemps.ch

Quoi de neuf

Les dessous du bien-être

Dina Mottiez

À l'occasion de son 70ème anniversaire, la célèbre marque helvétique Calida renoue avec le passé et mise aujourd'hui sur ce qui la rendit autrefois célèbre: ses dessous.

Ainsi, qu'il soit dans la tête, la peau ou les baskets, le bien-être selon le fabricant de lingerie se situe déjà au niveau des fines couches.

L'édition limitée créée pour l'occasion et mise en vente depuis mardi 1er février propose donc la collection femme Celebration Tank Top d'après le légendaire haut, pour le plus grand bonheur de certains et le plaisir de ces dames.

Selon un désir de respecter la tendance et de rester proche des besoins de la gente féminine, le top 100% coton aura été toutefois actualisé sur le plan de la coupe. Fidèle au premier modèle long et étroit, il se décline en blanc, noir et jaune, telles les couleurs phares de la marque et peut même se porter «selon un style superposé».

Quant à vous Messieurs, ne vous inquiétez point, votre confort nous importe aussi . Amateurs du large, à vos slips! L'édition limitée Celebration Slip présente l'objet aussi culte que classique en deux couleurs: jaune et noir.

DR

Vous noterez donc que l'«impression rétro» est au goût du jour chez les Hélvètes en petite tenue et les véritables classiques, vieux de 70 ans, n'ont pas pris un pli.

Celebration Tank Top 29,90 francs, Celebration Slip 22,90 francs, en vente dans les magasins Calida ou online: http://shop.calida.com/