



# CATHERINE CORNU: «ON PEUT TROUVER DE BONS VINS À DES PRIX MODESTES»

*Quand elle ne dirige pas le marketing de la banque Piquet Galland, la Genevoise Catherine Cornu vit intensément sa passion pour le vin et en fait profiter les amateurs éclairés avec ses événements VINvitation. Interview.*



Propos recueillis par **Jérôme Sicard**

**D'où vous vient cette passion pour le vin?** En tout cas pas de ma famille! Ma mère ne boit pas et mon père n'est de loin pas un amateur de vins. C'est mon premier métier, cambiste en options sur devises, qui m'a donné l'opportunité d'aller manger dans des grands restaurants en France, en Grande-Bretagne et à New York. C'est là que j'ai découvert de divins breuvages dont je ne connaissais ni l'étiquette ni le prix. Cette absence de notion du prix ne m'a pas quittée, ce qui n'est pas très grave puisqu'on peut trouver de bons vins à des prix très modestes et des vins très chers de piètre qualité, même si les gens

pensent plutôt l'inverse. En même temps, mon associé Stéphane connaît, lui, parfaitement les prix!

**Quel est le concept de VINvitation?** Nous organisons tout type d'événements liés au monde du vin auprès d'entreprises ou

de particuliers. Repas avec accords mets et vins, simples apéritifs, dégustations pures, quizz, soirées à thèmes, nous avons un registre assez large.

**Quelles sont les règles à suivre pour réussir des accords mets et vins?** Un vin doit être en accord



avec la puissance, la texture et le côté acide ou doux d'un plat. Si l'on manque d'idées ou dans le cas de «plats caractériels», l'accord le plus réussi se fera le plus souvent avec un vin de la région d'où est issu le mets.

**Que serviriez-vous, par exemple, avec un plat traditionnel comme le papet vaudois?**

Dans l'idéal, un gamay jeune sur le fruit, de Genève, du canton de Vaud ou du Valais, ou un joli beaujolais, de type fleurie ou chenas.

**Et avec un moelleux au Toblerone?**

Un vin doux naturel, type porto jeune, avec de la fraîcheur et de l'acidité, pour accompagner le moelleux et la douceur du Toblerone, ou alors un maury.

**Vous êtes membre du jury au Grand Prix des vins suisses. Selon vous, quels sont aujourd'hui les grands vins suisses?**

Les chasselas du Lavaux que certains producteurs savent admirablement faire vieillir, certains aligotés genevois, les petites arvines valaisannes – sèches sinon rien! – ou encore les syrahs valaisannes qui savent battre les rhodaniennes lors des dégustations à l'aveugle!

**Vos derniers coups de cœur?**

Le jurançon sec du Domaine de Souch 2009. Tension, minéralité, salinité: j'ai

cru avoir affaire à une petite arvine en l'absence d'autre référence. Le pouilly-fuissé Climat La Roche des Bret Brothers dans le Mâconnais, tous les millésimes. Le guardengo lacrima di morro d'Alba

Lucchetti, 2010, un cépage confidentiel que j'ai découvert lors du salon Vinitaly 2012. Du côté de l'Afrique du Sud, les vins de Constance, Natural Sweet Wine, klein constantia 2008, bien plus intéressants et équilibrés que 95% des sauternes! Et, bien évidemment, l'Essai Rouge! C'est un gamay de Soral que nous cultivons et vinifions à cinq, avec mon associé et trois de ses voisins, car juger et critiquer des vins est très facile, en faire est une autre affaire. C'était une évidence pour moi de tenter cette expérience.

**Vos cépages préférés?** Les syrahs des Côtes du Rhône septentrionales, avec une mention spéciale aux cornas et aux côtes brunes, mais les valaisannes sont redoutables également. Et puis aussi le chardonnay, pour la parfaite expression des grands terroirs qu'il sait traduire. Là, pardonnez-moi mon intégrisme, je ne bois que du bourguignon...

**Votre plus beau souvenir de dégustation?** Je me rappelle d'abord la visite, la dégustation et le repas au Château Gilette à Sauternes, après que mon associé et moi ayons remporté la première fois le concours de dégustation pour amateurs organisé par l'hôtel Beau-Rivage à Genève. Et j'ajoute aussi le fromage de chez Christophe Abbet, à Martigny-Bourg. Une visite chez Christophe, c'est toujours comme lire un recueil de poèmes, le narrateur est délicat et les «vers» sont sublimes! ■

[www.vininvitation.ch](http://www.vininvitation.ch)