

AVIS CONTRAIRES ET PARTAGÉS

Frères, faux jumeaux, proches parents, jumeaux hétérozygotes, destinés à la vinification en pur ou en assemblages, élevés en caves ou en barrique, cépages améliorateurs ou simples «ouilleurs», le gamaret et le garanoir rassemblent sur leurs grappes tous les avis contraires et toutes les opinions partagées. Trois œnologues: Christian Dugon à Bofflens, Raoul Cruchon à Echichens, Philippe Corthay pour Uvavins, en parlent d'expérience. Trois personnalités impliquées dans la définition de leur avenir: André Linherr au titre de courtier, Christian Martray sommelier chez Guignard à Orbe et à Montreux, et, à Gland, Jacques Perrin qu'on ne présente plus (Club des amateurs de vins exquis), disent tout le bien ou le moins bien qu'ils en pensent.

ANDRÉ LINHERR: COEXISTENCE ET COMPLÉMENTARITÉ



Le jour viendra où, dans les caves vaudoises, le gamaret et le garanoir «pourront vivre leur vie propre», mais ne mettons pas la charrue devant les bœufs. Le canton de Vaud a une longueur de retard sur Genève, où les deux cépages têt implantés «donnent aujourd'hui quelques très belles choses en vins purs», notamment dans le gamaret. De l'avis d'André Linherr, la jeunesse des vignes vaudoises, handicap provisoirement réhabilitaire, confine pour l'instant le gamaret et le garanoir dans le rôle de cépages améliorateurs dans des vins d'assemblage. Mais l'âge des vignes les bonifiant, le jour viendra où ils pourront exprimer seuls la substantifique mœlle de leurs qualités potentielles. «C'est rouge, relativement tendre, relativement exotique, ça colle bien avec l'air du temps et les attentes du consommateur», dit André Linherr des deux cépages, «d'autant plus intéressants qu'ils se situent dans un segment de prix où les vins suisses sont concurrentiels». Idéalement à l'avenir, le gamaret et le garanoir pourraient suivre plusieurs pistes parallèles: vins améliorateurs et compléments d'assemblages dans les années «minçolettes comme 99», vins de coupage lorsque l'entrée en vigueur des accords bilatéraux signera l'interdiction des coupages avec des vins d'autres régions, vins purs dans les bonnes années «où leurs caractères intrinsèques sont plus marqués». Quant à leur élevage en fût, André Linherr n'y croit guère, mais leur laisse le bénéfice du doute. Plus tard, peut-être; patience est mère de sagesse, et l'apprentissage ne fait que commencer.

CHRISTIAN MARTRAY: «PASSEUR DE MESSAGE»

En France, sommelier est un métier de prestige; «en avoir un» est un luxe que seuls les temples de la gastronomie peuvent s'offrir. En Suisse où il ne bénéficie d'aucune aura particulière, les connaisseurs préfèrent appeler Christian Martray œnologue, ou échanton, ou maître de chais. Le terme d'ambassadeur lui conviendrait aussi, même s'il préfère celui de «passeur de message». Vins de cépages, «vins d'hiver plus que d'été» et «de plats relevés plus que de neutralité», le gamaret et, dans une mesure moindre, le garanoir trouvent en Christian Martray l'un de leurs plus fervents disciples. Des vins «colorés, séveux, avec des notes fruitées et poivrées subtiles», dit-il, des «faux jumeaux» destinés à occuper «une niche qui nous manquait»: les clients adorent! Encore faut-il leur suggérer d'y goûter. Avec le gamaret, «on a enfin quelque chose de nouveau à raconter aux clients», affirme ce fils et petit-fils de producteurs de Brouilly en Beaujolais, qui suggère aux éleveurs vaudois d'habiller leurs bouteilles d'une contre-étiquette informative, seule manière d'accélérer le passage du gamaret du chemin de croix de l'anonymat vers la familiarité éclairée. Il faudrait aussi «une charte pour l'encadrer». A défaut, compte tenu de sa soudaine popularité parmi les viticulteurs, le risque est pendant qu'on trouve bientôt sous son nom «tout et n'importe quoi».



JACQUES PERRIN: VINS D'AUTEURS



Avec le gamaret et le garanoir, «on a découvert des cépages plus corsés, plus épicés, plus colorés, plus structurés, plus concentrés, plus expressifs que le gamay et le pinot. Bref: plus tout, et c'est l'extase!» Dans les dégustations à l'aveugle, «ils impressionnent». «Or, ce n'est pas parce qu'ils sont impressionnants qu'ils sont grands.» Jacques Perrin n'est même pas sûr qu'ils soient «absolument intéressants». S'il «n'y croit pas en pur», il admet que l'expérience est trop courte pour justifier un jugement péremptoire. En tout état de cause, le gamaret et le garanoir «ne sont pas les cépages qui sauveront la viticulture, comme un grigri de sorcier sauve une terre de la sécheresse en faisant tomber la pluie». En assemblage, «beaucoup de pistes restent à explorer». Mais les plus beaux sont œuvres d'homéopathes qui tâtonnent, comparent, prennent le temps de réfléchir. Or, regrette Jacques Perrin, la plupart des encaveurs cultivent encore une «idéologie productiviste», consistant à produire des modèles standard censés plaire au plus grand nombre et correspondre au goût du jour. C'est tout le problème de la Suisse vitivinicole, observe Jacques Perrin, oscillant entre vins de terroirs et vins de cépages alors que de son point de vue sa chance est ailleurs: dans des «vins d'expression, des vins d'auteurs, des vins signés, qui portent l'empreinte d'un style propre à leur créateur». Tout éleveur devrait commencer par réfléchir et se poser la question: «Qu'est-ce qu'un grand vin pour moi?» A partir de là, il peut commencer à «construire patiemment une cuvée» qui, une fois aboutie, «fait d'un œnologue un orfèvre». Le gamaret et le garanoir lui offrent aujourd'hui l'occasion d'engager une réflexion sur son avenir et celui de ses vins.