

**INNOVATION** Pour valoriser le cépage phare du canton de Vaud, des viticulteurs rivalisent d'idées afin de concocter des boissons alcoolisées mélangeant saveurs et vins. Ces créations se font lentement une place dans le milieu.

# Couper le chasselas, l'audacieux «sacrilège» de vigneron vaudois

Viticulteurs de générations variées, issus de La Côte ou du Chablais vaudois, ils ont un point commun: ils se sont lancés dans des innovations œnologiques. Sous forme de mélange inédit de cépages, de boisson mariant chasselas et jus de pomme ou sirop de sureau, les bouteilles – ou les canettes! – de ces producteurs font figure d'exceptions dans le paysage viticole romand.

C'est en novembre 2023, en lisant dans une revue spécialisée un article sur les expérimentations œnologiques en Bourgogne, que Philippe Rosset, Rollois de 61 ans, se met au défi de réaliser son propre «blouge», une fusion entre cépages blancs et rouges. «En voyant ces exemples qui marchaient, je me suis dit que je devais tenter!» Cinq mois plus tard, avec son fils Adrien, futur reprenneur du domaine, il lance Chimera, un breuvage «de fête et non de garde», qui marie deux de ses cépages déjà vinifiés: du chasselas et du pinot noir. L'idée vient d'un constat pragmatique: «Dans la région, on produit trop de chasselas. C'était un bon moyen de l'utiliser.»

À quelques pâtés de maison, toujours dans la commune de Rolle, c'est ce même constat qui a incité une équipe de cinq vigneron, réunis sous le nom de Compers'5 – et dont Philippe Rosset fait aussi partie – à créer le Winatypic. Cette boisson leur permet de valoriser à la fois le vignoble et la production arboricole locale, puisqu'elle allie jus de pomme, jus de raisin, eau et chasselas. Dans ce cépage qu'elle cultive aussi, c'est du sirop de sureau que Janine Huber, viticultrice à Ollon (VD), a glissé pour donner naissance à l'Ombelle. «C'est clair que c'est un sacrilège de mettre autre chose dans le vin, admet la quadragénaire. Mais en décidant de ne plus le considérer comme du vin, j'ai été séduite par l'idée. Et quand je le présente ainsi, ça passe mieux.»

## Réception mitigée

Car le milieu a la tête dure. Winatypic, Chimera – qui a failli s'appeler Hérésie –, les noms donnés à ces boissons sont un bon indicateur de l'image «contre nature» associée à ces mélanges. Ce qui se mesure aussi sur les réseaux sociaux. «Ça marque les gens: on m'a dit que je devrais y mettre de la bière, ou du chocolat en poudre», déplore Philippe Rosset en citant les commentaires d'un article paru sur sa boisson. Le Rollois s'étonne d'être parmi les premiers Suisses à



Chimera, l'Ombelle, Winatypic, les dérivés de vin essaient dans le canton de Vaud.

créer du blouge: «Les œnologues de mon âge qui le dégustent sont choqués, reconnaît volontiers Philippe Rosset. Ce sont surtout les jeunes pas encore formatés, et les femmes plus volontiers curieuses, qui apprécient.» Constatant que les caves rechignent à mettre son produit en vente, le viticulteur plaide pour insuffler un vent de modernité et d'innovation au sein de la viticulture: «Je pense qu'il est temps de sortir des sentiers battus.»

Des sentiers sur lesquels peu sont encore décidés à cheminer, au vu du succès mitigé de sa boisson. Ayant sondé magasins de vins et collègues de la profession, Philippe Rosset propose deux explications: «Premièrement, les consommateurs ont leurs habitudes. Ils continueront à boire ce qu'ils connaissent plutôt que de tester. Et, malgré le prix abordable de Chimera, avec le renchérissement du coût de la vie, les gens font des économies sur les produits dont ils peuvent se passer. Elle en fait partie.»

De son côté, l'Ombelle a plus de chance: «Notre clientèle fidèle grandit chaque année, se félicite Janine Huber. On a commencé avec un stock de 200 litres et on a augmenté la quantité chaque année depuis. Désormais, on consacre une cuve entière à l'Ombelle.»

## Nouveaux besoins

Ces produits mettent à profit de nouvelles compétences. Le soin apporté au contenant en fait partie. «L'année passée, lors d'une séance d'information, l'Office des vins vaudois nous a présenté un audit sur les habitudes de consommation des jeunes, relate Janine Huber. Le constat? Ils ne veulent plus s'embêter avec le dispositif de bouteille, bouchon et tire-bouchon.» Approchée par Swiss Craft Drinks, une entreprise de production et de conditionnement de boissons à Monthey (VS), la viticultrice a réuni ces deux éléments en une idée: le vin en canette. «Dans un environnement montagnard, le fait de pouvoir la glisser dans son sac facilement a bien fonctionné.»

Sur un flacon, le visuel compte également. «L'étiquette a été dessinée par une amie graphiste de mon fils, note Philippe Rosset. C'est clair que je ne pourrais pas vendre Chimera avec celles que j'utilise sur mes bouteilles traditionnelles.»

En 2021, les Compers'5 faisaient déjà le pas de proposer un graphisme étonnant sur leur Winatypic. Et investissaient les réseaux sociaux et le site Qoqa pour faire parler d'eux. Mais, qu'il s'agisse de rassurer l'ancienne génération ou d'attirer la nouvelle, ces créations demandent du temps et des moyens financiers. «Le Covid nous a donné l'occasion de faire des essais, avoue Janine Huber. On avait moins la tête dans le guidon.»

Si le flacon est innovant, sa formule n'est en réalité pas neuve, puisqu'elle l'a trouvée il y a douze ans. «Je sortais de l'école

## PAS DU VIN

«Juridiquement, l'Ombelle n'a pas le droit de s'appeler vin», précise Janine Huber. Ayant interrogé le chimiste cantonal vaudois, Philippe Rosset a reçu la même réponse. Chimera a beau ne contenir que du vin, elle devra se nommer «boisson à base de vin». La composition vinicole est strictement réglementée par des ordonnances aux échelons fédéral et cantonal. Celles-ci régissent la quantité d'alcool, les composants, mais aussi les mélanges de cépages. Une contrainte que Philippe Rosset tourne en avantage: «Ça me permettra de tester, d'y ajouter ce que je veux.»

d'œnologie de Changins, se souvient la Vaudoise. J'étais jeune et frustrée de voir que mes amis buvaient des alcopops alors qu'un savoir-faire incroyable était aussi proche d'eux.» Depuis, son produit sert de tremplin à la nouvelle génération, qui, par elle, s'initie au monde du vin: «Je suis heureuse de voir que les jeunes de 20 ans qui buvaient de l'Ombelle il y a une dizaine d'années en ont maintenant 30 et commandent du chasselas.»

Et toutes générations confondues, les mentalités changent. En témoignent les 10 000 francs déjà récoltés par Marc Vicari pour créer le premier centre suisse de vin désalcoolisé (*lire l'encadré*) ou encore l'introduction de Chimera dans le catalogue 2024 de *Vinum*, magazine européen spécialisé dans l'œnologie. «Comme c'est une boisson à base de vin, je pensais qu'ils écarteraient ma bouteille directement, relate Philippe Rosset. J'ai été surpris en bien de voir qu'ils m'avaient inclus dans leurs nouveautés.»

MILENA MICHOD

## QUESTIONS À...

### Marc Vicari, initiateur du premier centre suisse de désalcoolisation



#### Comment vous est venue l'idée d'un vin désalcoolisé?

Les vins sans alcool ont du succès et la grande distribution commence à en proposer, mais ils sont tous étrangers. En voulant créer le premier centre suisse de compétences en désalcoolisation de vin, je n'invente rien. Je prends exemple sur ce qui existe déjà – principalement en Allemagne – et je veux donner la même possibilité aux vigneron helvétiques.

#### Pensez-vous qu'il existe un marché pour cette innovation?

Des avancées technologiques ont permis de faire du vin sans alcool de qualité. Quand on pourra le produire avec notre savoir-faire, ça ira très vite. Notre avantage est que le marché de l'«expérience vin» existe déjà. On donne juste au consommateur déjà intéressé les clés pour se tourner vers la production suisse. Il y a une carte à jouer afin de montrer qu'on est une région dynamique, et que les nouvelles générations veulent faire bouger les choses.

#### Quelles ont été les réactions?

Très positives. Le milieu sent que quelque chose se passe, il y a un changement de paradigme. Le sans-alcool touche aux traditions, c'est vrai. Mais quand je fais déguster de bons vins désalcoolisés, ça plaît. En bref, il faut goûter et tenter de le répliquer du mieux possible.