

Les viticulteurs viennent... à Zurich!

Yann Chave

Un entretienⁱ A propos de Crozes-Hermitage



© Yann Chave

J.F. Guyard: En dépit de recommandations multiples des grands dégustateurs de notre monde, votre domaine demeure relativement inconnu en Suisse. Pouvez-vous nous le présenter?

Yann Chave: Notre domaine, qui se situe à Mercurol, couvre à peine 20 ha dont un peu plus d'1 ha d'Hermitage et 18 en Crozes-Hermitage. Le domaine pratique l'agriculture biologique [par conviction intime, ndlr]. Nous vinifions quatre vins, deux Crozes rouge dont le fameux Rouvre, un blanc et notre Hermitage. Pour ce qui concerne les ventes, 70% de la production est vendu à l'export et 30 % en France.



Die Gemeinde von Mercurol ©[Mercurol](#)

Vous travailliez comme économiste pour une banque avant de rejoindre le domaine familial. Quelle a été votre motivation au moment de ce changement de perspectives? Vous n'êtes curieusement pas le seul ex-employé de banque à vous décider pour cette réorientation. Je pense par exemple à Paolo Gloder de [Poggio Antica](#) (Brunello) ou encore à Isabel Ferrando ([Domaine Saint Préfert](#)). Comment expliquez-vous ce retour à la nature?

Le retour à des choses "réelles" m'a motivé. Non pas que la banque soit du fictif, mais le retour à la nature, le privilège de pouvoir retrouver ces racines, le besoin de tout maîtriser sur le produit, se sont des raisons essentielles à ce retour.

Il n'est pas rare d'entendre dire que certains Crozes-Hermitage possèdent plus de profondeur et d'élégance que certains Hermitage. Quelle est votre interprétation?

Il vaut mieux déguster un excellent Crozes qu'un Hermitage très moyen, de plus cela vous coûtera moins cher! Après si l'Hermitage est excellent, le terroir parle...



Vous appartenez avec [Alain Graillot](#), [Ferraton](#) et [Remizières](#) incontestablement à l'élite de l'appellation Crozes-Hermitage. Comment celle-ci se positionne au niveau mondial? Quelles sont vos craintes et vos motifs de réconfort pour les cinq à dix prochaines années?

A mon sens l'appellation Crozes se positionne très bien à l'échelon mondial du fait de son excellent rapport plaisir/ prix, et je n'ai pas beaucoup de crainte finalement. Sauf une, mais elle est de taille:

la libéralisation des droits de production, car en Crozes, on peut planter encore 1500 ha, soit la même superficie qu'actuellement.

La désorganisation serait immense surtout si elle n'est pas maîtrisée sur un laps de temps.

Le Rouvre possède une dimension toute particulière et une personnalité bien propre. Je dirais même qu'il appartient à ces vins exclusifs qu'il faut avoir bu au moins une fois dans sa vie. Comment est-il produit et quelle(s) différence(s) existe-t-il par rapport à votre autre Crozes?

Les vignes du Rouvre ont 50 ans et se situent sur l'un des meilleurs terroirs de Crozes, tout simplement. Il est vraiment difficile de produire une qualité moyenne avec ces paramètres aussi favorables.

La différence par rapport à mon autre Crozes s'explique par l'élevage en demi-muids, pendant 12 mois, sans soutirage.

Vinifera-Mundi a déjà commenté l'Hermitage 1999 de votre père Bernard bien que j'y ai deviné votre touche personnelle. En quoi vos vins se différencient-ils de ceux de votre père? Comment s'est déroulée la transition?

A première vue, la transition s'est passée avec quelques heurts, bien qu'avec le recul on peut finalement reconnaître que tout s'est plutôt bien passé.

En ce qui concerne les vins, la différence se fait sur des vendanges plus tardives, éraflées, et des élevages plus audacieux.

Quelle a été votre motivation en faveur de la viticulture biologique et quels en sont vos enseignements?

Ma motivation principale consiste à polluer le moins possible et à rendre mon "existence" sur la planète la plus neutre possible.

Même si je suis persuadé que la viticulture biologique doit avoir une incidence sur la qualité des vins, ce n'est pas mon critère déterminant. Ce qui m'a fait réfléchir est le fait que les agriculteurs soient les premiers à mourir de multiples cancers, l'eau de nos régions est polluée, l'air aussi... Nous devons donc tous être acteurs d'une autre agriculture.



Les parcelles sur lesquelles se situent vos vignes d'Hermitage sont localisées principalement sur Beaume. Quel est l'apport de ce terroir à vos vins?

L'apport essentiel concerne la fraîcheur bien que ce terroir possède un côté tampon lui permettant de réagir par rapport aux accidents climatiques. Je m'explique: sur un millésime 2008 climatiquement frais les vins possèdent tout de même de la puissance; sur un 2009 chaud, c'est l'inverse.

Votre Hermitage se distingue aussi par une concentration à mon sens inattendue pour Beaume, un terroir (si je suis bien informé) à dominante sableuse et dont une partie souffre du manque de soleil? Quel est votre secret pour concocter ce vin droit et puissant?

Mes vignes se situent tout simplement sur le "bon" côté, c'est à dire le côté soleil couchant, donc le mieux exposé. Je n'ai pas de mérite...

Vous vous êtes déjà rendu à différentes reprises en Suisse. Qu'attendez-vous de ce pays?

J'aime ce pays, car tout en étant un pays dynamique et technologiquement avancé, on sent toujours des gens proche de la ruralité. Cette harmonie entre le "progrès" et la qualité de vie, peu de peuples peuvent s'en prévaloir. Surtout ne changez pas!

Et si j'attends quelques choses de la Suisse, c'est que nous, Français, nous inspirions de cet état d'esprit.

Ce texte est exclusivement destiné à une publication sur www.vinifera-mundi.ch. Yann Chave dispose également des droits d'utilisation du document présent. Toute autre utilisation doit être négociée au préalable avec Vinifera-Mundi, détenteur des droits d'auteur.

¹ L'entretien entre Yann Chave et Jean François Guyard a eu lieu le 26 mars 2010