

# DIEGO MATHIER

## Nouveau Salquenen

### Une entrevue

Diego Mathier dirige le domaine familial du [Nouveau-Salquenen](#), déjà primé plus de 350 fois, avec la même conviction et le même talent que ses antécédents. Le meilleur viticulteur suisse de l'année 2007 s'entretient ici notamment sur les millésimes 2008 et 2009 ainsi que sur le salon international Vinalies.



**J.F. Guyard:** Trois de tes vins ont été distingués au salon Vinalies 2010 qui a lieu à Paris. De quelle façon le choix s'est-il opéré?

**Diego Mathier:** En tout cinq vins ont été présentés. A mon sens il était important de présenter les blancs dans la mesure où les 2008 s'avèrent d'un excellent niveau et je m'octroyais de bonnes chances. En ce qui concerne les surmaturés, ils se montrent sous un angle exceptionnel.

Revenons aux blancs. Avec les petites arvines et l'heida nous parvenons à de très beaux vins, me semble-t-il. En ce qui concerne les rouges j'ai tenté ma chance avec un seul, ce qui sans doute n'était pas suffisant.

Tout compte fait je tenais vraiment à présenter ces surmaturés 2008 d'exception et cette petite arvine 2008 [le Molignon, nldr] qui est un vin très international doté d'une belle acidité, d'un côté floral et d'une grande sapidité, ce qui plaît par conséquent beaucoup.



**Comment se présente 2008 par rapport à 2009?**

En ce qui concerne les blancs, ceux-ci sont dotés d'une sapidité et d'une gustativité supérieures en 2008. Les rouges du même millésime sont des vins gourmands, fruités, ronds, très complexes, d'une belle couleur. Les rouges 2009 sont quant à eux des vins de rêve. Pour les blancs je préfère habituellement une acidité plus prononcée.

**Une fois de plus la Petite Arvine de Molignon, un vin dont nous avons déjà parlé sur Vinifera-Mundi, a été primée dans ce contexte. Ce qui à mon sens distingue une fois de plus l'excellente tenue de la gamme Les Pyramides. Qu'est-ce qui la distingue des autres gammes de la maison?**

La gamme Les Pyramides se distinguent dans un premier temps des autres pour leur typicité valaisanne. En outre ils sont monocépages et font preuve de beaucoup de caractère. Leur élevage, à l'exception du heida et du chardonnay, se déroule en cuve inox.

Nous avons ensuite la gamme Ambassadeurs qui porte très bien son nom par rapport à notre devise familiale. Les deux vins de la gamme, tant le pinot noir que le fumé, sont les deux gloires de la famille.

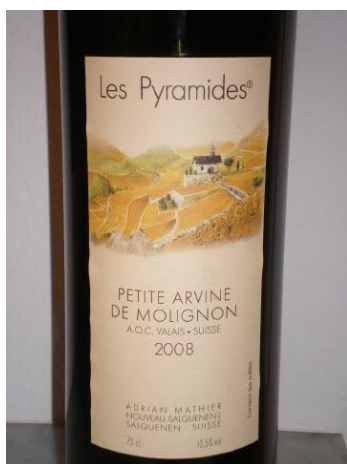
Ensuite, en ce qui concerne les Gemma, nous avons une idée assez claire de ce que nous en attendons. Ce sont des grains nobles, même si nous ne les appelons pas ainsi. Prend l'exemple de l'Ermitage (marsanne) 2008 qui a atteint 185 Oechsle. En outre il faut tenir compte du fait que nous aurions des difficultés de communication si nous les faisons passer sous le nom de grains

nobles avec une telle sucrosité. La gamme Gemma nous offre de superbes perspectives de développement.

Je reviens cependant à la gamme La Ligne de la Famille qui constitue en fait notre carte de visite. Celle-ci comporte principalement des spécialités en rouges rhodaniens qui nous permettent de bien démontrer les résultats auxquels nous parvenons en barrique.

Ensuite la gamme La Tradition transmet l'idée du cépage: Le fruit, le caractère et chacun perçoit bien les particularités des cépages.

Revenons aux Pyramides. Depuis peu nous y avons ajouté deux nouveaux produits, un merlot et un humagne rouge sans barrique. Ces deux vins sont tout nouveaux mais déjà grandioses.



Comment va se présenter l'Humagne sans barrique?

Elle est très typée avec des notes de sous-bois, elle se montre très arrondie, très ronde et longue et le tout s'avère d'une très belle finesse. Elle n'est pas aussi rustique que l'humagne de la Ligne de la Famille. Il faut toutefois comprendre qu'un vin que je qualifie de rustique possède beaucoup de caractère et se conserve plusieurs années, tu peux le voir évoluer. L'Humagne rouge de la gamme des Pyramides est très ronde, très portée sur le fruit, tu peux déjà l'apprécier jeune.

Les deux Gemma primées, tant le Topas que le Smaragd, sont des vins de glacier. Quelles est ta motivation à travailler en glacier pour des vins déjà botritisés?

Notre motivation est très claire. Pour produire un surmaturé avec du sucre résiduel, il faut déjà stopper la première fermentation. Ceci peut être

réalisé de différentes manières. En ce qui nous concerne, nous la stoppons avec le froid.

Nous avons été confrontés à un problème. Nous avons une chambre froide à Sierre que nous ne pouvions plus louer.

L'idée originelle est venue de mon frère qui nous a dit qu'il y avait cette grotte en haut à Gletsch. En fait c'est l'endroit parfait, avec 100% d'humidité, à une température de 0°, ce qui est très bien. Au niveau de notre vision, il s'agit tout de même de vins très spéciaux profitant de l'influence du Rhône. Le fleuve prend sa source tout en haut du glacier et il ne nous serait pas possible de produire ce vin sans son existence. Nous assistons à un cycle nutritif. L'eau du glacier nourrit les vignes et nous restituons en quelque sorte le vin au glacier. La philosophie est très claire.

Quels autres vins étaient en compétition à Paris mis à part les Gemma?

J'ai aussi proposé l'heida mais l'art de ce vin est demeuré mécompris. Ce vin est élevé en barrique mais n'est pas aussi floral que la petite arvine. A priori le public parisien a préféré les vins floraux. Nous le constatons aussi avec différents vins de sauvignon blanc du Canton de Genève qui sont très bien sortis.

Personnellement, j'apprécie beaucoup ton heida.

Précisément, c'est la raison pour laquelle nous l'avons présenté à Paris. Je m'octroyais initialement plus de chances avec le heida qu'avec la petite arvine. C'est une question de sentiments. Il n'a cependant pas été classé, ni en or ni d'ailleurs en argent. C'est justement l'originalité du concours...



La fascinante Heida peu après la macération

Le mode d'élaboration du Saphir me semble s'apparenter à celui d'un Banyuls. En quoi l'élevage en bois apporte-t-il un plus par rapport aux bombonnes couramment utilisées dans le Languedoc?

Tout d'abord il faut tenir compte du fait que le Saphir est initialement un pinot surmaturé. L'avantage de la barrique réside dans cet apport naturel d'air. Tu le perçois d'ailleurs très bien à la dégustation avec cet aspect quelque peu oxydatif. Avec une bombonne tu ne disposes pas de cette possibilité, il n'y a pas d'interaction avec l'environnement, du moins avec l'air. D'ailleurs l'idée du travail avec des bombonnes ne nous a jamais effleurés. A la cave nous disposons plutôt de barriques.



La ligne GEMMA: l'Ermitage «Smaragd», l'Amigne «Rubin» et le Cépages Nobles «Topas»

Il me semble que le public alémanique connaît moins ta gamme de vins doux que les autres produits de ton domaine. Est-ce seulement une impression?

Il est exact que nous sommes beaucoup plus connus en Suisse alémanique pour les lignes traditionnelles que pour les surmaturés. Je vais cependant présenter l'Ermitage Smaragd 2007 à Bâle ce soir [le 23 mars 2010, ndlr], il est magnifique. Il faut aussi tenir compte du fait que nous offrons un assortiment de cinquante vins, ce qui a pour conséquence que nous devons nous restreindre lors des présentations. Ou alors il faudrait accroître encore une fois l'effort de communication. Le Saphir n'en demeure pas moins le tout premier surmaturé rouge à avoir été produit en Suisse. Quant à l'Ermitage, c'est vrai qu'elle mériterait

d'être plus présente. Il va falloir que nous nous y attelions de façon plus assidue. Regardons les concours maintenant. Où qu'ils aient lieu en Suisse, nous figurons régulièrement dans le peloton de tête, nos vins doux sont toujours très très bien notés. Notre devise et nos efforts vont tous dans la même direction. Quelque soit le nombre de vins que nous produisons finalement, nous tenons à ce que tous soient d'un excellent niveau, nous n'acceptons pas de différences qualitatives. C'est vrai aussi que nous disposons de vignes d'exception, c'est à la vigne que tu fais le vin [voire les nombreux propos de Henri Mayer corroborant l'opinion de Diego Mathier, ndlr]. Je cite souvent l'exemple suivant pour justement appuyer notre perception de l'importance du terroir: Avec un filet tu parviens à mijoter un ragout mais avec un ragout tu n'as aucune chance de réussir un filet.

Le Cuvée Madame a été retenu par notre compagnie aérienne nationale pour les vols longue distance du 2.12.2009 au 2.03.2010. De quelle façon cette sélection s'est-elle passée? Pourquoi ce vin plutôt qu'un autre dans ta gamme impressionnante?

Ils ont organisé une dégustation durant laquelle je pouvais présenter mon vin. Je me suis limité à la Cuvée Madame. Normalement Swiss achète une palette en prenant les précautions d'usage: ce qui demeure invendu est retourné au viticulteur, ce qui constitue en fait une base saine pour les deux parties. En fin de compte ils ont eux-mêmes été impressionnés de constater que ce vin rencontrait un grand succès puisqu'ils en ont commandé deux palettes supplémentaires. La dégustation initiale portait sur tous les vins du Valais. Toutes les caves ont reçu un courriel et pouvaient présenter les vins de leur choix.

Je n'ai pas souhaité concourir pour la classe Business. Au niveau personnel je vole toujours en business. Je souhaitais qu'au moins mes vins puissent voyager en première classe. Ma motivation consistait vraiment à livrer dans le meilleur segment de qualité.

Quelles sont les retombées concrètes de cette opération avec Swiss?

La seule idée de pouvoir boire ses vins à 10.000 mètres d'altitude constitue une exception, quelque chose de magique. Au niveau de la notoriété c'est vrai que cela compte aussi de pouvoir présenter

ses propres vins. Cela m'a procuré beaucoup de plaisir.



**Tu es membre de la Charte de Saint Théodule. Quelle est ta motivation?**

Non je n'en fais pas partie. Par contre c'est vrai que mon œnologue, Cédric Leyat, va toujours déguster les vins de la Charte. Nous y sommes donc présents en qualité de membre du jury ou d'expert, pas en celle de viticulteur-encaveur.

**2009 s'annonce comme un millésime incontournable, notamment dans le Valais. Comment évoluent tes vins du millésime?**

Ainsi que nous l'avons déjà évoqué, les rouges 2009 s'avèrent très fruités, d'une superbe couleur et d'une très belle longueur. Ce millésime va être de rêve pour les rouges. En ce qui concerne les blancs qui offrent un très beau fruit, j'aime personnellement une certaine acidité, les 2009 sont légèrement en retrait par rapport aux 2008. Cela demeure néanmoins une critique par rapport à des vins de haut niveau, tu comprends ce que je veux dire. La petite arvine a été mise en bouteille lundi, pour moi elle est très réussie. Elle joue beaucoup sur le fruit, sur la rondeur, son acidité cependant n'est peut-être pas très marquée.

**Je suis personnellement un adepte du principe consistant à savourer un excellent vin aujourd'hui et non à l'attendre dix ans.**

Attention, les 2009, aussi bien en blanc qu'en rouge, sont des vins très harmonieux. Ils ne jouent pas sur l'alcool. Ils se distinguent également des 2003 qui contenaient trop de sucre. Il faut absolument que tu viennes les déguster.

**Le dernier millésime du génial Folissimo produit remonte à 2005. Y en aura-t-il un en 2009?**

2005 était le premier millésime du Folissimo, 2006 le second. Nous venons de le mettre en bouteille et le laissons se reposer un peu. Il sortira vraisemblablement en juin. Nous le laissons six mois en bouteille [après un long élevage, ndlr] avant de le présenter. Il n'y aura par contre pas de 2007 car ce vin nous a montré à la dégustation qu'il ne répondait pas à nos critères. Il y aura du 2008, ça c'est déjà sûr. Quant au 2009 il ne subsiste aucun doute sur ce sujet. Le 2008 s'avère dès aujourd'hui d'un niveau majestueux. Le 2009 sera aussi très grand.



L'étiquette très spéciale du Folissimo. Dans ce sens le dessin d'une femme, dans l'autre sens le Mont Cervin

**Merci beaucoup Diego pour cet entretien.**

Ce texte est exclusivement destiné à une publication sur [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch). La maison Diego Mathier Nouveau Salquenen 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.

<sup>i</sup> L'entretien entre Diego Mathier et Jean François Guyard a eu lieu le 23 mars 2010