

## DES DOMAINES ET DES VINS

## Élégance et précision en Lavaux



Laurent Berthet élabore des vins particulièrement élégants. Amoureux du chasselas, il n'hésite pas à cultiver d'autres beaux cépages, tels doral, saint-laurent ou plant robert.



Une grande partie des pièces bourguignonnes au sein desquelles il élève ses crus provient de la tonnellerie artisanale Tremeaux, petite entreprise nichée au cœur de Beaune.

© PHOTOS ERIC BERNIER

### À Cully, Laurent Berthet cultive et élabore des vins racés et expressifs, avec une exigence sans compromis: tirer le meilleur de chaque cépage, sur chaque terroir.

Un peu moins de trois hectares entre Villette et Épesses, une maison bordée d'une des plus anciennes parcelles de plant robert de la région – plantée par Henri Chollet lui-même – et une production où le chasselas tient son rang sans pour autant jouer les solistes: a priori, le domaine de Laurent Berthet peut servir de blason viticole pour Lavaux, comme bien d'autres exploitations alliant tradition et dynamisme.

«Le chasselas représente moins de la moitié de mes ventes, je ne suis donc pas vraiment typique de la région», objecte le vigneron. Alors œnologue chez Testuz, ce diplômé de Changins a repris le domaine familial en 2004, au décès de son père, en commençant par créer la cave – auparavant, le raisin était pour l'essentiel vendu en vrac, à part une petite production vinifiée à façon par un ami. Sans délai, le jeune vigneron a entrepris de diversifier l'encépagement originel, et a bientôt mis sa patte sur l'ensemble, sans craindre une certaine

originalité, et surtout sans s'écarter d'une ligne rigoureuse. «Un petit vigneron doit compter sur la qualité, il ne peut se baser sur le volume. Il faut se concentrer sur ce qu'on fait de mieux, et ne pas se disperser.» Minoritaire sur ses parcelles, son chasselas n'en reçoit pas moins un traitement à la hauteur de son titre. «C'est quand même le cépage que je préfère», commente-t-il. Il en tire une cuvée classique mettant en valeur sa finesse, son floral et son fruité, et depuis deux ans réserve en outre la production de vieilles vignes à un élevage en œuf (de plastique et non de béton), «idéal pour de petits volumes et des échanges gazeux optimisés. J'ai obtenu d'excellents résultats avec le millésime 2016.»

#### Moins de pinot noir

Dans la gamme de Laurent Berthet, le «roi de Lavaux» côtoie un doral élevé un an en barrique, ainsi qu'un muscat oliver originaire de Hongrie dont il tire un vin doux aromatique par cryo-extraction – un procédé qui a remplacé le passerillage originel d'abord pour des raisons de santé des baies, puis simplement pour obtenir un surcroît de fraîcheur et d'intensité.

Côté rouges, même éclectisme mesuré en ce qui concerne les variétés plantées, avec pour principal critère l'adaptabilité au climat et au terroir. Le pinot noir en a fait les frais. «C'est un cépage extraordinaire, mais il est cher à produire, difficile à vinifier, et le résultat n'est pas forcément à la hauteur, selon l'emplacement et le millésime.» Là où il heurtait son perfectionnisme, Laurent

Berthet l'a remplacé par des plants soigneusement choisis: du mara, «moins exigeant et capable de donner des produits intéressants», ainsi que du cabernet dorsa. Assemblé avec du galotta et du saint-laurent issus de bas rendements, ce dernier donne le «Galaurus», élevé un an et demi à deux ans en barrique, taillé sur mesure pour la gastronomie. Même destin pour son plant robert, qui bénéficie d'une maturité optimale... et d'un fort intérêt des œnophiles; Laurent Berthet envisage ainsi d'en replanter.

#### La qualité en ligne de mire

Une collection de quatre rouges, dont le joker est un rosé de pinot et de cabernet, sélectionné dans le cadre d'une réflexion qualitative globale – et que le vigneron n'est pas sûr de produire encore à l'avenir, au vu des belles maturités atteintes par ses cépages rouges ces dernières années.

#### EN CHIFFRES

#### Le domaine, c'est:

- **Surface** 2,5 hectares, dont 4 parcelles sur Villette, 2 sur Lavaux, et 2 vignes jouxtant la cave à Cully.
- **Cépages cultivés** Chasselas, doral, muscat, pinot noir, plant robert, cabernet dorsa, saint-laurent, galotta.
- **Encavage** 10 000 à 15 000 cols/an.
- **Spécialités** Assemblage Galaurus, doral, chasselas vieilles vignes, muscat surmaturé Grains d'Amour...

Car la qualité est l'axe autour duquel Laurent Berthet articule non seulement sa gamme et son travail de vinificateur, mais également son mode de culture, une production certifiée Vitipius, où les traitements bios sont les bienvenus – sous condition. «Mon but premier est de produire un grand vin, énumère-t-il. Mon second objectif est de le faire dans le respect de la nature. Si j'étais labellisé «bio», je ne pourrais concilier les deux. C'est surtout l'enherbement qui est difficile à gérer en Lavaux, où l'on ne dispose pas d'outil mécanisé satisfaisant. En outre, le bio parcellaire n'est pas autorisé, et je suis aussi tâcheron pour le Château de Glérolles.»

Avec ce professionnalisme sans chichi et ce souci de perfection porté sur l'effort plus que sur l'ostentation, les distinctions ne manquent pas: Sélection des vins vaudois, Grand Prix du vin suisse, Mondial du chasselas... Certes, le vigneron n'est pas disposé à «aplatir» ses vins pour qu'ils affichent le «zéro défaut» exigé dans certaines dégustations, mais il apprécie d'être ainsi confronté à la comparaison. Sur le plan personnel, la compétition n'effraie pas davantage cet adepte de course à pied, qui a participé plusieurs fois à la Patrouille des Glaciers, avec des collègues comme Fabian Teutsch, de Ligerz, ou Louis Bovard, de Praz. Même s'il adapte, désormais, sa pratique sportive à sa condition de père de famille – une autre manière de cultiver l'équilibre.

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS [www.berthet-vins.ch](http://www.berthet-vins.ch)

#### À LA CAVE

### Nous avons dégusté trois vins de Laurent Berthet



#### Épesses Vieilles Vignes 2016

**Cépage** Chasselas.

**On l'aime** Nous avons été conquis par ce magnifique chasselas! Envôtant dès le premier nez, il nous entraîne sur des parfums de fruits du verger bien mûrs, de pommes, de poires et d'abricots, agrémentés d'un soupçon de fruits exotiques. La bouche est portée par une matière superbe, profonde et salivante, et se prolonge longuement sur des arômes de pommes fraîches.

**On le sert** Cuvée d'esthète, elle trouvera sa place aux côtés d'un carpaccio de noix de Saint-Jacques au citron vert.

**On le garde** 15 à 20 ans.

**On l'achète** 17 francs (prix départ cave).



#### Plant Robert 2015

**Cépage** Plant robert.

**On l'aime** Cépage autochtone de Lavaux, il développe un bouquet soutenu et complexe de petites baies des bois, enveloppé dans un élégant boisé, d'une fine touche épicée évoquant le poivre blanc et le clou de girofle. En bouche, la matière est gourmande, équilibrée, marquée par une vivacité certaine, des tannins fondus et soyeux. Une légère rusticité en fin de bouche confère à cette cuvée un charme incontestable!

**On le sert** Avec des travers de porc grillés ou des petits légumes juste saisis à la plancha.

**On le garde** 4 à 5 ans.

**On l'achète** 19 francs (prix départ cave).



#### Galaurus 2015

**Cépages** Saint-laurent, galotta, cabernet dorsa.

**On l'aime** De cette cuvée à la robe violine particulièrement intense s'expriment au nez d'élégantes notes de cuir, accompagnées de senteurs de fruits noirs, de mûres, de prunes, et d'un soupçon de cannelle. Enrobée par un élevage sous bois de belle tenue, la bouche de cet assemblage puissant, aux arômes profonds de pruneaux, charme par sa forte personnalité.

**On le sert** Avec une belle pièce de bœuf à la moelle ou un carré d'agneau à la fleur de thym.

**On le garde** 5 à 7 ans.

**On l'achète** 25 francs (prix départ cave).

ÉRIC BERNIER ■