

# De belles bulles locales

Le marché du **vin effervescent suisse** prend du galon face aux champagnes et à leur puissant marketing. La lutte pour contrer le prosecco bon marché est plus compliquée. Mais l'argument du lac commence à faire la différence.

Texte **David Moginier**

# M

i-novembre, les salons du Schweizerhof, à Berne, accueillent une douzaine de mousseux suisses et

leurs producteurs pour une manifestation destinée à la promotion des vins effervescents du pays. Organisée par l'association Vinea, elle offrait une dégustation de ces crus commentée par Paolo Basso, Meilleur sommelier du monde, cuvée 2013. « Cette journée est intéressante, expliquait-il, car elle marque une nouvelle époque pour les vins effervescents de notre pays. Nos producteurs font preuve d'un beau dynamisme. Cela fait longtemps que nous en produisons en Suisse, mais il est important de communiquer auprès des consommatrices et consommateurs pour leur faire part de cette qualité. »

Réalisée avec le soutien de Swiss Wine Promotion (SWP), cette masterclass a été suivie de trois dégustations publiques à Berne et à Sierre de ces mêmes vins. Et Vinea a réalisé 12 vidéos de présentation des crus, puis autant de recettes de cocktails pour les utiliser. « Nous avons en Suisse des effervescents de qualité, avec une grande diversité de propositions selon les terroirs, explique Fabienne Bruttin, directrice de l'association. Forcément, cette large palette rend difficile une communication globale, mais elle permet par contre de répondre à des attentes de consommateurs très différentes. »

**« Nous constatons un intérêt grandissant chez les consommateurs pour les vins mousseux. »**



A Neuchâtel, la famille Mauler élabore des mousseux dans le prieuré Saint-Pierre de Môtiers selon la méthode traditionnelle transmise depuis des générations.

Du côté de l'office de promotion des vins suisses, Marine Bréhonnet, cheffe de la communication de SWP, le confirme: « Nous constatons un intérêt grandissant chez les consommateurs pour les vins mousseux ou effervescents. C'est ce qui a poussé les producteurs suisses à s'engager sur cette segmentation de produits. Cet engouement est renforcé par les résultats du Grand Prix du vin suisse (GPVS) et d'ailleurs. »

Les mousseux suisses se font une place dans les concours internationaux. Comme le Brut du Valais, une spécialité lancée en 1989 par Jacques Germanier dans sa Cave du Tunnel, à Conthey (VS). Ce vin est éla-



**1829**

C'est dans le Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, au cœur du Val-de-Travers, que Louis-Edouard, d'origine alsacienne, s'installe pour créer des vins mousseux.

**2023**

Caleb Grob reprend la direction générale. Jean-Marie Mauler reste actif en tant que président. La maison produit 700 000 bouteilles par an.



### Brut du Valais 2018

*Cave du Tunnel, Conthey, 23 fr. 90*  
Un pur chardonnay élaboré en méthode traditionnelle, 36 mois sur lattes.

### Cuvée Louis-Edouard Mauler 2016

*Cave Mauler, Môtiers, 39 fr. 50*  
Un pur pinot noir élaboré en méthode traditionnelle, 72 mois sur lattes.

### DW Petit Rhin brut 2020

*Weingut Diederik, Künsnacht, 33 fr. 80*  
Un pur riesling élaboré en méthode traditionnelle, 24 mois sur lattes.

### Henri Cruchon Cœur de Cuvée 2019

*Henri Cruchon, Echichens, 30 fr.*  
Un pur chardonnay élaboré en méthode traditionnelle, 24 mois sur lattes.

### Baccarat Brut Blanc de Blanc

*Cave de Genève, 14 fr. 90*  
Un pur chardonnay élaboré en cuve close.

## Mousseux, mode d'emploi

Il y a quatre moyens principaux de créer des bulles dans un vin:

**La méthode traditionnelle**, comme en Champagne. Le vin est vinifié normalement avec une première fermentation. Il est ensuite mis en bouteilles avec un mélange de sucre et de levures pour provoquer une deuxième fermentation, génératrice de bulles. Il vieillit ensuite sur lattes avant qu'on dégorge la bouteille, soit qu'on enlève le dépôt de levures. On complète la bouteille avec de la liqueur d'expédition plus ou moins sucrée pour obtenir du brut, du demi-sec, etc.

**La cuve close**, comme le prosecco. On fait la même opération, sauf que

la deuxième fermentation se fait dans une cuve en acier hermétique qui retient les bulles. Le vin est ensuite filtré à basse température et mis en bouteilles. Il n'est pas vieilli sur lattes, le vin aura donc moins de complexité et d'élégance.

**La méthode ancestrale** consiste à mettre en bouteilles un vin dont on a stoppé la fermentation par le froid, puis à le faire refermenter aux beaux jours, sans le toucher jusqu'au moment de le déguster. On fait ainsi la Clairette de Die, le Cerdon, le Bugey, le Gaillac ou le Limoux ancestral. Si le vin est nature, on le retrouve sous le nom de «pét nat» (pétillant naturel).

**La gazéification** est un procédé industriel consistant à injecter du gaz carbonique dans un vin tranquille, comme on le ferait pour une eau minérale.

boré dans 800 m<sup>2</sup> de galeries spécialement construites pour reproduire les conditions d'élevage en Champagne. Et, chaque année, des spécialistes arrivent de l'appellation française pour aider à élaborer le vin. A base uniquement de chardonnay (un blanc de blanc, donc), il est arrivé à la première place de sa catégorie au GPVS ces quatre dernières années. Le millésime

2014 était également dans le Top 10 des meilleurs bruts du concours Chardonnay du monde.

«Le Brut du Valais marche tellement bien que nous devons plutôt calmer nos clients parce que nous n'arrivons pas à suivre», explique Davina Rudaz, responsable marketing de la cave. Selon les années, ce sont entre 50 000 et 100 000 bouteilles qui sortent du Tunnel. Depuis, la cave valaisanne a élargi son offre avec un Réserve, assemblage de plusieurs millésimes, un rosé (segment en plein boom) et un sparkling wine d'entrée de gamme.

### UN SPÉCIALISTE HISTORIQUE

A Neuchâtel, la famille Mauler a débarqué de son Alsace natale en 1829 pour investir le prieuré Saint-Pierre de Môtiers et y élaborer des vins mousseux selon la méthode traditionnelle. Elle exportait déjà au XIX<sup>e</sup> siècle ses effervescents jusqu'en Asie avant de connaître des soucis de liquidités au début de ce siècle. Mais Jean-Marie Mauler va sauver la maison et, aujourd'hui, elle produit 700 000 bouteilles chaque année. Grâce aussi à sa gamme Cordon d'entrée de gamme, vendue en supermarché et élaborée avec des vins achetés à l'international.

La Cuvée Louis-Edouard Mauler 2016 a remporté le Prix meilleur effervescent au Mondial des pinots 2023. «Les consommateurs suisses ont bien compris l'enjeu du local pendant le covid et nous en avons profité, explique son directeur, Caleb Grob. Ils ont vu que notre notoriété

venait de vins de qualité, tirés de nos propres vignes et primés à des concours. Le marché des mousseux est en augmentation, particulièrement dans les rosés.»

Le troisième gros acteur du marché est la Cave de Genève, qui a lancé dans les années 1960 le Baccarat, un mousseux élaboré en cuve close, aux tarifs forcément plus avantageux. «C'est un produit qui est en croissance continue, explique Florian Barthassat, œnologue responsable. Les consommateurs sont de plus en plus amateurs de vins mousseux, pour toutes les occasions. Pour nous, Baccarat est devenu une marque locomotive pour toute la cave.» Avec plusieurs centaines de milliers de bouteilles par année, le Baccarat a aussi élargi sa gamme, avec un bio, un rosé et un brut en méthode traditionnelle. «Mais nous ne pouvons pas régater face au prosecco question prix. Heureusement, le public apprécie la qualité et le côté local.»

### DES CUVÉES DE NICHE

Pour beaucoup de caves suisses, le mousseux reste un produit de niche. Leurs producteurs passaient donc par deux spécialistes pour la «prise de mousse», Daniel Marendaz, à Method (VD), et Xavier Chevalley, à Cartigny (GE). Les deux ont remis cette activité à une nouvelle société, Swiss Sparkling, à Lutry (VD). Un monopole que craignaient certains vigneron, qui ont poussé l'œnologie à façon, à Perroy (VD), à se lancer aussi dans ce secteur, après la gazéification.

«Nous avons engagé un œnologue dédié et un œnologue conseil en Champagne, acheté des machines et créé un local de 4000 m<sup>3</sup>, explique Fabio Penta, un des associés. Et nous accompagnons les vigneron dès le début puisqu'il faut produire du raisin différemment que pour des vins tranquilles. Mais souvent, ils font 1000 ou 2000 bouteilles par millésime.» Qui se vendent à côté de leur production traditionnelle, mais sans faire d'effort marketing dédié, le vigneron mettant son énergie sur ses gros volumes.



### Un marché en expansion

En 2022, les Suisses ont consommé 750 000 bouteilles d'effervescents locaux.

Un chiffre en hausse depuis plus de dix ans. Mais, dans le même temps, 31 millions de mousseux ont été importés, soit 4 de plus qu'en 2020.

L'Italie et son prosecco caracolent en tête avec plus de 19 millions de cols, devant la France (7,3) et l'Espagne (2,9). La prestigieuse

Champagne a exporté dans notre pays 6,3 millions de bouteilles (+3,9%).

La Suisse est **le 8<sup>e</sup> plus gros consommateur** de champagne du monde.



Le Brut du Valais Germanier est élaboré dans les 800 m<sup>2</sup> de la Cave du Tunnel, à Conthey (VS).

Photos: Cave du Tunnel et DR

**MONDOVINO**

Le vin comme tu l'aimes.

\*CHAMPAGNE AOC  
LOUIS ROEDERER, BRUT, 75 CL

57.95

(10 CL = 7.73)

93

James Suckling

93

James Suckling



\*CHAMPAGNE AOC  
SPECIAL CUVÉE  
BOLLINGER, BRUT, 75 CL

62.-

(10 CL = 8.27)

*Des vins rares  
issus de notre cave  
ultra-select.*



En vente exclusivement en ligne sur:  
[mondovino.ch/vins-rares](https://mondovino.ch/vins-rares)

Sous réserve de modifications de prix.  
Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.  
\*En vente exclusivement sur [mondovino.ch](https://mondovino.ch)

**coop**

Pour moi et pour toi.