

VINS Les Neuchâtelois raflent 23 médailles, à Sierre, lors du Mondial des pinots. Lauréats parmi 461 producteurs

FLORENCE VEYA

Pas moins de 23 médailles dont huit d'or et quinze d'argent. Tel est le riche tribut avec lequel sont revenus, hier de Sierre (VS), quinze vigneron neuchâtelois qui ont participé au Mondial des pinots. Leurs médailles, ces Neuchâtelois les ont décrochées parmi près de 1300 vins provenant de 461 producteurs issus de 25 pays différents.

En sus des «habités» à voir leurs vins primés lors de divers concours (tels que le Domaine de Chambleau, le Domaine de Montmollin ou encore la Maison Mauler), de nouveaux, et jeunes viticulteurs du cru se sont démarqués. Tels Alexandre et Dimitri Bouvet, d'Auvernier (qui ont rebaptisé le domaine de la Brenà), ou encore Morgan Meier, du Domaine des Landions, à Cortaillod, qui a vu récompenser d'or sa première cuvée. Autant dire que Yann Künzi, directeur de Neuchâtel Vins et Terroir, est revenu ravi du Valais.

la légitimité de telles compétitions, ainsi que sur les vins suisses en général et les neuchâtelois en particulier.

Si Paolo Basso reconnaît ne pas être un spécialiste de ces derniers, il avoue une préférence pour le pinot noir des domaines de Chambleau, à Colombier, et Grisoni, à Cressier. A son sens néanmoins, réchauffement climatique oblige, le pinot noir est un cépage appelé à devenir de plus en plus difficile à élever dans notre région. Cela alors que le 60% du vignoble neuchâtelois fait la part belle aux cépages rouges, du pinot noir, justement, pour l'essentiel.

S'adapter au réchauffement climatique

«Depuis près de dix ans, le climat devient trop chaud pour ce cépage», estime le sommelier. «Il devient trop concentré. Si l'on apprécie les vins riches, ça peut passer mais un pinot noir, à la base, ne doit pas présenter ce type de caractère.»

Aussi, en Valais, «où la situation est pire encore vu le fort ensoleillement», Paolo Basso opérerait pour cultiver plus de syrah. Et à Neuchâtel? «Il faudrait des clones de pinot noir, mais ce serait alors aux pépiniéristes de les développer, et il faut compter environ vingt ans pour cela.»

Se montrer réactifs pour ne pas se faire dépasser

Le meilleur sommelier du monde tire la sonnette d'alarme. «Il faut absolument tenir compte de ce réchauffement climatique qui va persévérer selon les météorologues. Dans 10 à 20 ans, ça deviendra extrêmement difficile de cultiver les mêmes cépages qu'actuellement.»

Et Paolo Basso de conclure: «Il faut savoir s'adapter, être réactifs et prévoyants. A défaut, nous nous ferons dépasser par d'autres.» Déjà que les vins suisses se gardent «au mieux dix ans pour certains» et «ne figurent sur aucune carte à l'étranger», ces considérations méritent réflexion. ◉



Dix des producteurs neuchâtelois médaillés au Mondial des pinots qui s'est déroulé sous la houlette du cuisinier Claude Frôté, du Bocca (tout à droite), par ailleurs parrain de la Semaine du goût 2017. SP

DU BIEN-FONDÉ DES CONCOURS

«Les concours sont utiles car ils stimulent la qualité de la production, mettent en avant les vins et séduisent, bien sûr, le consommateur», estime Paolo Basso. Au nombre de cinq à se dérouler en Suisse chaque année – le Mondial du pinot, le Mondial du chasselas, le Mondial du merlot, Expo Vina et le Grand Prix des vins suisses –, ces compétitions sont, dans notre pays, «plutôt exigeantes», même si «elles ne reflètent pas toujours la qualité de certains vins». Et le spécialiste de citer une médaille reçue pour l'un de ses propres crus «que j'estime avoir été ma moins bonne cuvée». Il précise cependant que tout dépend des palmarès respectifs des (généralement) cinq dégustateurs membres du jury. ◉

« Il faudrait des clones du pinot noir, mais il faut compter vingt ans pour les développer. »

PAOLO BASSO
MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

Souvent, le Tessinois Paolo Basso, meilleur sommelier du monde en 2013, fait partie du jury de ce concours notamment. Mais pas cette année, puisqu'il se trouvait à Neuchâtel (lire encadré ci-contre). Il a néanmoins émis quelques appréciations sur

Invité par la Chaîne des rôtisseurs

Il fut, en 2013, consacré meilleur sommelier du monde (notre édition du 16 février 2016). Aujourd'hui, le Tessinois Paolo Basso œuvre en sa qualité de consultant et commerçant à travers le monde. Mais il est également devenu producteur à Mendrisio.

Sa spécialité? Les merlots. Le rouge bien sûr, mais le blanc également qui constitue encore un marché de niche. «J'en produis 6000 bouteilles par an», relève le Tessinois. Invité par la Chaîne des rôtisseurs, c'est dans l'écrin des Galeries Marval, à Neuchâtel, qu'il a organisé, hier, une dégustation de divers crus à l'intention des professionnels et amateurs éclairés appartenant à cette confrérie.

Ce fut également l'occasion d'évoquer le livre qu'il a publié l'automne dernier en collaboration avec Pierre-Emmanuel Buss, chroniqueur spécialisé dans le domaine du vin. Dans cet ouvrage intitulé «Le vin selon le meilleur sommelier du monde», Paolo Basso fait part de ses astuces pour apprendre à



Paolo Basso a fait, hier, une halte aux Galeries Marval. CHRISTIAN GALLEY

mieux connaître le vin. Il mentionne également, entre La Suisse, La France et l'Italie, ses régions viticoles préférées et dévoile ses coups de cœur. ◉

NEUCHÂTEL Second édition du Beach & Barbells samedi. Les fanas de Crossfit vont suer

Ils vont suer, demain à la Riverraine. Quarante équipes de trois athlètes participeront au second événement Beach & Barbells, une compétition de crossfit. Entre qualifications et finales, la compétition durera de 8 heures à 18 heures, entre la salle de sport de Neuchâtel, ses abords et le lac voisin.

Ces 120 athlètes viennent de toute la Suisse, indiquent les organisateurs, une équipe formée de coaches, de compétiteurs et de pratiquants du crossfit. Les participants devront affronter des épreuves variées «aussi bien sur la terre que sur le lac». Des épreuves surprises sont annoncées, comme de la nage ou du stand-up paddle. «Il s'agira pour les compétiteurs de sortir de leur zone



Le crossfit a le vent en poupe. Ici, un entraînement à Cressier. ARCHIVES CHRISTIAN GALLEY

de confort et de prouver qu'ils savent s'adapter», écrivent les organisateurs.

Un village des partenaires sera

monté, présentant divers produits. Une diététicienne sera aussi sur place, alors qu'un DJ assurera l'ambiance. ◉ RÉD-COMM

VOTATIONS Le collectif Le Haut veut vivre prend position. Nouvelles initiatives populaires?

Non à la réforme des institutions, oui au report de la réforme de l'impôt sur les frontaliers et oui à la construction d'un nouvel hôtel judiciaire à La Chaux-de-Fonds: le collectif Le Haut veut vivre a diffusé hier ses recommandations pour les votations cantonales du 24 septembre.

Pour ce qui est de la réforme des institutions, le collectif estime que «l'objectif d'envisager l'avenir du canton comme un espace commun est louable». Mais, ajoute-t-il, la réforme mise en votation «est tellement en décalage avec la réalité du canton qu'elle ne peut actuellement pas être prise au sérieux». Au vu d'une politique jugée «toujours plus centralisatrice», le Haut veut vivre considère que «le risque de perdre des élus au

Grand Conseil est aujourd'hui un enjeu trop important.»

Dans la foulée, le collectif fait savoir qu'en fonction des résultats de ces votations, «et notamment si la solidarité économique venait encore à se dégrader», il «considérera l'opportunité de lancer de nouvelles initiatives à même de rétablir un vrai équilibre entre les différentes communes et pôles économiques du canton».

Trois initiatives pourraient ainsi apparaître «pertinentes» aux yeux du Haut veut vivre:

«Un impôt unique dans un canton uni»: le Haut veut vivre imagine de créer une circonscription économique unique, «afin d'harmoniser la fiscalité des différentes communes et de mettre fin à la concurrence fiscale en-

tre les localités de notre canton».

«Université à 1000 m»: pour le collectif, «il n'y a aucune raison, si ce n'est historique, à ce que toutes les facultés de l'Université soient concentrées sur une seule localité». Il imagine donc la décentralisation de l'Université de Neuchâtel, notamment dans les Montagnes, citant l'exemple de l'EPFL et ses antennes régionales (Neuchâtel, Fribourg, Sion).

«Culture cantonale»: visant une «plus grande équité dans le financement de la culture», le collectif envisage la «cantonalisation de certains musées des Montagnes neuchâteloises et une meilleure répartition des subventions aux infrastructures et manifestations culturelles du canton».

◉ LGL-PHO