



NF/POT

Claudy Clavier

- Propriétaire de la Cave des Champs, à Miège.
- Trois médailles d'or au récent Mondial du pinot. Son pinot noir, La part des anges 2010, a obtenu la meilleure note du concours.

BERTRAND CRITTIN

A quoi se dope le vigneron en cette période de vendange qui s'annonce?

A l'alcool (rires). C'est une période stressante, mais pas en termes de volume de travail. Il y a la pression de faire juste, de vendanger au bon moment pour ne pas compromettre le travail de toute une année. Il ne faut pas oublier de goûter le raisin, de rester attentif à la fraîcheur du fruit sur la vigne.

Où vous sentez-vous le mieux: à la cave ou dans les vignes?

A la cave. Chaque année, c'est un défi pour trouver le petit paramètre qui améliorera la qualité de ton vin, même si on ne réinvente pas l'œnologie.

Autant de médailles, avouez-le, ça flatte l'égo?

Non, ça confirme que je suis présent et que je maintiens la qualité du produit pour ma clientèle. Ces concours sont une bonne chose, surtout en cette période de baisse de la consommation des vins suisses et de la concurrence des vins étrangers. Ils prouvent que nous produisons des vins de qualité. C'est notre seul moyen pour être reconnus internationalement.

Le point commun entre le vin et les femmes?

Quand je déguste un pinot noir, je pense à la délicatesse et à la finesse d'une femme.

La plus importante erreur de vinification que vous avez commise?

J'ai eu des problèmes de réduct avec un muscat. C'est un vin hyperfin, délicat dans le fruit. Je n'avais pas de solution pour corriger le tir. J'ai mis la main sur un traité d'œnologie de... 1920. Il était écrit d'épurer le muscat avec des lies d'autres cépages. Le muscat était commercialement acceptable, mais je n'en étais pas très fier.

Votre meilleur concurrent?

Il y en aurait beaucoup. Deux fois par année, en janvier et en novembre, nous sommes une dizaine de propriétaires-encaveurs à nous réunir au Château de Villa. Nous dégustons le millésime précédent et celui qui est en préparation. C'est à chaque fois une remise en question, on se met à nu. C'est une très bonne formation continue. Ces vigneronns sont régulièrement bien placés dans les concours.

Le vin que vous adorez détester?

Les vins qui n'ont pas d'âme et de personnalité.