

# «Continuer ces querelles de chapelle est une aberration»

**VINS** Jean-Marc Amez-Droz prend position sur le conflit qui existe entre les tenants du goût authentique et ceux qui cherchent à plaire aux nouvelles tendances. Il donnera une conférence demain soir sur le sujet.

**POLEMIQUE** Un grand débat oppose les tenants du goût authentique à ceux qui cherchent à plaire aux nouvelles modes. Ces points de vue sont-ils vraiment irréconciliables? Pour tenter de répondre à ces questions, la directrice du Musée du vin, Anne-Dominique Zufferey, a invité Jean-Marc Amez-Droz pour une conférence-débat ce soir à Sierre.

Actuellement secrétaire général de Swiss Wine Promotion, il a été responsable du service vins de la Coop Suisse, directeur de Pro vins avant de travailler pour le groupe international Hess. Interview.

**Jean-Marc Amez-Droz, qui détermine ce qu'est un bon vin, le consommateur ou le producteur?**

Les différentes approches du marché permettent justement de l'analyser. Il faut trouver le bon équilibre entre un marché de purs consommateurs plutôt enclin à se baser sur les seuls critères capables de satisfaire le client et à produire ce qu'il attend et un marché de producteurs où ces derniers disent: nous connaissons nos terroirs, nous savons ce qui est bon, le consommateur n'a qu'à suivre.

En fait, l'un se nourrit de l'autre. Si les débats sont très polarisés, la réalité se trouve souvent au milieu.

**Allez-vous livrer une formule magique?**

Il n'y en a pas! Si ce n'est de souligner que c'est une aberration de vouloir continuer ces querelles de chapelle, car les deux pôles existent, les deux cohabitent et ont besoin l'un de l'autre. ?

**Pourquoi?**

Parce que si c'est l'approche très «terroir» qui fait évoluer l'image d'une région et qui permet d'attirer l'attention sur certaines appellations qui vont se développer de manière qualitative, on ne peut pas imaginer un vignoble valaisan valorisé entièrement par des vins dit de «producteurs». On serait incapable de tout vendre. Il faut donc accepter de produire du vin meilleur marché, plus standard, industriel mais œnologiquement parfait, pour une clientèle qui recherche aussi une certaine sécurité de goût. Ces vins industriels sont élaborés en respectant



Pour Jean-Marc Amez-Droz, les vins de terroir et les crus plus standards se complètent. Ils ont les deux leur raison d'être. SACHA BITTEL

**VIGNOBLE**

«Si on ne devait produire que des vins de producteurs, il faudrait arracher une partie des vignes.»

**Vous avez été directeur de Pro vins, vous avez parfois des mandats pour les maisons Varone ou Les Fils Maye, on va vous accuser d'être à la solde des grandes maisons...**

Je ne pense pas, car je vais surtout chercher mes exemples à l'extérieur du Valais, car ces questions se posent aussi ailleurs. En Suisse, on a une fâcheuse tendance à s'autoflageller. On veut se distinguer avec des règles plus exigeantes et dans le même temps, on se plaint de ne pas pouvoir être concurrentiels, car on ne peut pas jouer avec les mêmes cartes. Aussi bien la cave qui travaille avec la grande distribution, qui a besoin de volume et d'une constance dans le goût que le petit propriétaire qui veut défendre son authenticité et son petit jardin secret, ont raison. Nous mettre à l'échelle des règles internationales n'empêche pas le producteur d'en édicter de plus strictes s'il le désire et c'est sans doute une solution raisonnable. Mais vouloir assouplir les règles, c'est donner un message qui n'est pas très positif, c'est dire qu'on accepte que nos vins soient un peu moins bons et moins authentiques.

**TERROIR**

«L'approche «terroir» fait évoluer l'image d'une région et attire l'attention sur certaines appellations plus qualitatives.»

**Ce qu'on appelle le Coca-Cola du vin?**

Pour moi, le terme Coca-Cola du vin se rapporte à un vin auquel on aura rajouté du sucre. Mais effectivement, c'est l'approche qu'on eue – avec succès d'ailleurs – certaines maisons en Californie ou en Australie. Le fait de proposer des vins avec des goûts connus du consommateur et d'avoir simplifié le message du vin a fait progresser la consom-

**RÈGLEMENTS**

«En Suisse, on veut se distinguer avec des règles plus exigeantes et on se plaint de ne pas pouvoir jouer avec les mêmes cartes.»

**Ce nouveau public n'a-t-il aucun intérêt pour les vins haut de gamme.**

Non. Les études de marché nous prouvent qu'une fois que ces nouveaux consommateurs se sont pris au jeu du vin via des crus plus faciles, plus simples, moins typés, ils évolueront un jour vers des vins de terroir. Tout le monde ne peut pas faire que des vins haut de gamme.

**AOC VALAIS**

«Même les amoureux du Valais reconnaissent que ce n'est pas normal d'avoir l'ensemble du vignoble en AOC.»

**Pourtant, l'ensemble de la production valaisanne a droit à une AOC Valais...**

Même les amoureux du Valais reconnaissent que ce n'est pas normal d'avoir l'ensemble du vignoble en AOC. On doit hiérarchiser nos produits. Une partie de la production (20, 30, 40%) peut prétendre au haut de gamme. L'écoulement du reste dépend de la grande distribution, mais aussi des bistrotiers et des restaurants qui sont également à la recherche de vins plus abordables en prix et en qualité. Il ne faut pas oublier que les propriétaires encaveurs ne représentent en Suisse que 20% du

marché et que, parmi eux, quelques-uns vendent une part en vrac...

**Ça veut dire que notre AOC est trop laxiste et qu'il faut être plus strict pour l'octroyer?**

Ce n'est pas exactement ce que je veux dire. En Suisse, contrairement à d'autres pays, l'établissement d'un cadastre viticole a déjà sélectionné les bonnes zones pour la vigne. Une certaine sélection a donc été faite à la base. Cependant, dans ces 5000 hectares en AOC, tout n'est pas de la même qualité. Si on devait sur l'entier de cette surface ne produire que des vins de «producteurs», il faudrait sans doute arracher une partie des vignes. De plus, le Valais s'est doté de critères très stricts, tout en laissant durant nombre d'années une certaine marge de manœuvre aux producteurs. Le consommateur n'accepte plus cette tolérance. Il faut donc faire respecter notre AOC telle qu'elle est aujourd'hui avant de pousser encore plus loin les limites.

**Alors, l'IGP qui est un peu plus souple que l'AOC est-elle une solution?**

Effectivement. Mais qu'advient-il du fendant et de la dôle, qui, les études l'ont démontré, restent les deux appellations valaisannes les plus connues, et de loin, en Suisse? On ne peut pas faire un fendant ou une dôle IGP. Par décret, ce sont des AOC. Idem pour le johannisberg, la malvoisie, le païen, l'ermitage... Une des solutions, c'est ce qu'a fait Pro vins avec l'Apologia. En faire une marque sans AOC qui plaît visiblement aux consommateurs.

**L'image de ce qu'est un bon vin est-elle liée à la culture?**

Sans aucun doute. Dans de nombreux pays chauds, on met de l'eau dans le vin pour faire baisser le degré d'alcool tandis que chez nous, on a le droit de rajouter un peu de sucre dans le moût avant la fermentation. Qu'est-ce qui vous choque le plus? **FRANCE MASSY**

Conférence «Le goût du consommateur», le 6 avril 2016, 19 h, Musée du vin, Sierre.