

SOUTENU PAR L'OFFICE DES VINS VAUDOIS

Ses vins sont à la carte chez Giovannini!

À Luins, Jean-Michel Walther ne produit que des crus haut de gamme vinifiés à 100% sous-bois ou en amphore.

11 septembre 2024 - 08:24

Texte: David Moginier | Photos: DR

HAUT DE GAMME. Jean-Michel Walther a le goût d'ailleurs et des envies nobles. «Je n'ai pas envie de faire comme tous mes collègues et que mes vins ne se distinguent pas des leurs. J'essaie toujours de faire le mieux que je peux en proposant des choses différentes auxquelles je crois.» Dans son petit domaine de Luins, trois hectares en trois parcelles à proximité de la cave, il ne propose pas moins de 22 vins, tous en petites cuvées, tous avec une note particulière. Et il a une histoire pour chaque cru, car le quinquagénaire a aussi une certaine tchatche.

L'AMOUR DU BOIS. «Je dois être la seule cave de Suisse à tout vinifier sous bois, en fûts tronconiques, en demi-muids de 625 litres ou en barriques.» Idem pour l'élevage des vins, à la seule exception de quelques crus en amphores de terre cuite d'argile. Attention, si Jean-Michel Walther choisit des barriques haut de gamme, comme les Icônes de Seguin Moreau, il les utilise longtemps, en déclinant les cépages qui en profitent. «Le chasselas y passe 17 mois dans des barriques en fin de cycle, d'autres 28 mois.»

ET POURTANT ELLE TOURNE. Parmi ses idées un peu folles, l'achat d'un GalileOak, de la même tonnellerie. Une sphère en bois de 1500 litres montée sur un châssis en métal et dotée d'une manivelle qui permet de la faire tourner lentement à la main. Jean-Michel Walther aime ce mouvement rotatif, qu'il utilise déjà sur certains de ses barriques, qui permet une extraction lente et délicate des composés du raisin, un mouvement des lies en suspension. «Le pigeage, qui enfonce le chapeau de marc à la cuvaïson, extrait de la couleur et des tanins mais il casse le raisin et amène de l'astringence. Avec cette méthode, on gagne en rondeur et en fruité.» Avec ce nouveau contenant, il est servi! Il l'utilise d'abord pour la fermentation de son chardonnay, puis pour son malbec qu'il concentre par vacuum jusqu'à ce qu'il affiche 115° Echslé.

ESSAIS EN CAVE. S'il a désormais laissé la culture des vignes à un tâcheron, avec des productions limitées à 600 g/m² pour les blancs, à 530 g/m² pour les rouges, il continue à faire ses gammes à la cave. Les raisins sont tous cueillis à la main, en caissettes. Les blancs passent une journée en camion frigorifique à 3° C, puis ils sont égrappés et foulés sans être pompés, puis microvinifiés à froid. Pas de soufre mais une atmosphère de gaz carbonique pour les protégés. Aucun des blancs ne fait la deuxième fermentation pour garder de la fraîcheur.



Le chardonnay «La Passion d'une vie» se retrouve sur la carte des vins de l'Hôtel de Ville de Crissier, entre autres de la Rose d'or.

L'ÂME DU VIN. «Je suis comme un cuisinier qui essaie de garder l'âme du produit.» Son pinot noir Clos le Pierraillon est aussi vinifié en grains ronds, à 6° C, dans une barrique tournante. Son merlot n'a été pressé que le 16 décembre, avec des grains qui faisaient penser à des cerises au kirsch. «Ces vinifications me coûtent très cher mais je ne me mets pas de limites à la qualité.» Heureusement, il trouve des acheteurs pour ses crus, aux prix affirmés. Le chasselas 1769 coûte 25 fr., mais son Pierraillon Grande Réserve affiche 55 fr., son Chardonnay GalileOak 86 fr. ou son Malbec 198 fr. Des clients privés, venus par bouche-à-oreille, et des restaurants gastronomiques.

DES CRUS DIFFÉRENTS. Et c'est vrai qu'en dégustant ses vins, on est frappé par des parti pris audacieux et des arômes étonnants. Un chasselas sans le moindre CO2, droit, sec, presque aromatique. Un sauvignon exotique que l'amphore emporte vers le gras. Un Curieux, souvent récompensé au Grand Prix du vin suisse, qui allie chardonnay, malvoisie, aligoté et altesse dans un ensemble qui sent la pêche blanche et le fruit de la passion.

PAS QUE DES VINS. Le bonhomme ne fait pas que du vin. Côté spiritueux, voici la Belle-Hélène, un alcool de poire évidemment, le Walther's Whisky, le Gin bleu ou le Délice de Camille. Et, en bière, avec une recette de bière d'abbaye dégotée par un bout de sa famille belge, deux triples sans houblon dont une... vieillie en fût de chêne, évidemment.

CE QU'ON TROUVE EN CAVE: 9 vins blancs, 2 rosés, 8 rouges, 1 mousseux, 2 vins mutés.

TROIS TABLES OÙ L'ON TROUVE LEURS VINS: L'Hôtel de Ville de Crissier (19/20), Le Domaine de Châteaueux à Satigny (19/20), La Fleur de Sel à Cossonay (17/20).