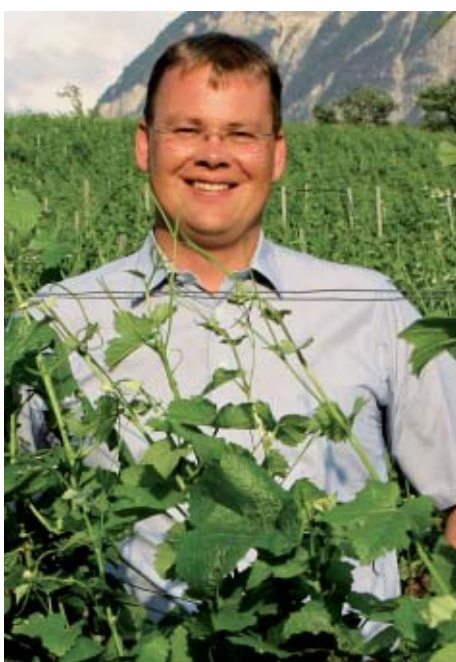


DIEGO MATHIER VIGNERON SUISSE DE L'ANNÉE

Diego Mathier a été sacré vigneron suisse de l'année 2011, un titre qu'il avait déjà décroché en 2007. Cette énergie solaire, cette gourmandise de créer, ce bonheur de conduire ses troupes à la recherche du Graal, «du vin parfait». Cette manière de capter la lumière. A l'aise à la cave comme devant les projecteurs des médias... C'est sûr, c'est lui le roi. «Je suis né les pieds dans les vignes, avec les raisins des ceps, et le nez dans le verre», explique le patron du «Nouveau Salquenen», quatrième d'une dynastie fondée par son arrière-grand-père.





Quelles sont les retombées de ces deux titres?

Ils récompensent toute une équipe, composée de 25 personnes. En six éditions, l'association Vinea et la revue Vinum, qui organisent chaque année le Grand Prix du Vin suisse, ont fait du bon travail. Ils ont réussi à construire une scène médiatique pour les vins de ce pays. C'est très important, car si les vins suisses sont au top, la communication est notre point faible.

Des vins au top, grâce notamment au réchauffement du climat...

Quand j'avais vingt ans, au début des années nonante, les vendanges avaient lieu fin octobre-début novembre en Valais. Depuis cinq à six ans, c'est fin septembre, voire plus tôt encore, comme cela a été le cas cet automne. Le potentiel qualitatif est ainsi bien meilleur: en restant moins longtemps sur la vigne, le raisin garde davantage de fraîcheur. De plus, le temps de repos de la vigne est plus long, ce qui lui permet de mieux reconstituer ses forces. Avec le réchauffement du climat, le Valais est sans conteste dans la zone idéale pour la vigne. Franchement, je n'échangerais nos vignes valaisannes contre aucun autre en Europe car, de plus, nous cumulons des atouts quasiment uniques au monde en matière de climat, de terroir et d'orientation.

C'est-à-dire?

La vallée du Rhône est orientée est-ouest avec des super zones sud-sud et nord-nord, le foehn sec et chaud pour grand allié et une grande diversité de terroirs parfaits pour la culture de la vigne: schiste à Molignon, gravier à Chamoson, calcaire à Salquenen, etc. Pendant ces dernières décennies, notre entreprise s'est beaucoup investie pour déterminer le cépage idéal pour chaque terroir. A Salquenen même, nous nous concentrons sur le Pinot Noir et le Cornalin, dans la région de Sion sur le Chasselas, à Vétroz sur l'Amigne, à Chamoson sur le Johannisberg, à Fully sur la Petite Arvine, etc.

Diego et Nadia Mathier





Quelle est la «marque de fabrique» personnelle de Diego dans le succès de la cave familiale?

Qu'est-ce que c'est, dix ans de direction, par rapport à l'histoire si longue de notre cave? Le développement et l'innovation ont toujours été très pensés, par mon arrière-grand-père, mon grand-père puis mon père Adrian. Je suis un maillon de cette chaîne, je plante pour la cinquième génération, pour mes filles. Car l'espérance de vie d'un cep est aujourd'hui de plus de cent ans. D'autre part, seul, je ne pourrai pas faire grand chose. Je travaille avec une équipe magnifique, mon épouse Nadia, Eric Notti, le responsable des vignes, etc. Cela dit, mon but, c'est de créer un jour le vin parfait. En même temps, si on arrive à un tel résultat, on arrête tout... Autrement dit, le but, c'est le chemin.

Avec «Follissimo» vous l'avez frisé, ce but? Le millésime 2006 a été très apprécié par Robert Parker, l'auteur de la bible mondiale des vins...

«Follissimo», comme «très fou, encore plus fou»... Cette création est très importante pour moi. J'étais à la recherche d'une sensorialité très forte. C'est un assemblage de Merlot, de Cabernet-Sauvignon, de Syrah et de Cornalin élevé pendant 24 mois en barrique. En mai dernier, Robert Parker a débarqué à l'Auberge de l'Onde à St-Saphorin pour une dégustation. Il a laissé ce commentaire sur le livre d'Or: «The Follissimo was fabulous» et en a emporté deux bouteilles en précisant au sommelier, Jérôme Aké, que ce vin était à la hauteur du Château Rauza Segla, 2006, un bordeaux noté 96 points sur 100 par Parker. Imaginez l'émotion lorsque j'ai reçu le sms de Jérôme... Je suis curieux de voir s'il fera mention de notre vin dans sa prochaine édition.

Autre vin remarqué: la «Cuvée Mme Rosmarie Mathier», lauréat du Grand Prix du Vin suisse en 2009 dans la catégorie assemblages rouges et en 2011 dans la catégorie assemblages blancs...

Un nom en l'honneur de ma maman. Et ces vins lui ressemblent d'ailleurs. Prenez le blanc: le nez a ce côté explosif qui vous emballa. Comme elle, lorsque vous entrez à la cave. Puis comme elle, il révèle toute son âme, sa bonté, sa force...



Design et tradition dans l'espace de dégustation



Le vin parfait ne doit-il pas être bio?

Nous avons pensé à cultiver nos vignes en biodynamie. Mais pour un résultat vraiment concluant, il faudrait que tout Salquenen s’y mette. En fait, la production intégrée, que bien d’autres vignerons de ce canton pratiquent d’ailleurs, est une méthode adaptée à notre pays. Nous ne sulfatons les vignes qu’au soufre et au cuivre, des produits naturels. Grâce à notre climat sec, nous pouvons nous contenter de quatre à cinq sulfatages par an alors qu’ailleurs, il faut 14 ou 15 passages. Autrement dit, les vins valaisans sont sains.

Entretien G. Zuber

«Les idées font la file dans ma tête»

Il est à la vigne, au pressoir pour sélectionner la vendange (100 hectares d’encavage, dont une trentaine en mains propres de l’entreprise), il accueille les clients dans son espace de dégustation design et, en homme d’affaires – il a fait HEC à St-Gall –, il s’occupe de la commercialisation des vins. Mais ce n’est pas tout. «J’adore créer, les idées font la file dans ma tête», explique Diego Mathier. Et de nous faire essayer la chaise design en douves de barrique, un modèle qu’il a fait réaliser par une entreprise de meubles locale.

Et puis, il y a le verjus, qu’il a relancé en Valais, coaché par son ami Heinz Rufibach, grand chef à Zermatt. «Lors du dégrappage, l’été, nous laissons 50 tonnes de raisin vert par terre. Je me suis dit qu’il fallait en faire quelque chose...» Et ce grand gourmet d’expliquer que le verjus, qui était en vogue au Moyen-Age, «passe très bien sous forme de vinaigrette ou de sauce».

Bien Vivre en Valais pour Diego Mathier...

«Le beau temps, la nature, un bon verre de vin et une assiette valaisanne en famille au chalet, à Obermatten.»