

MORGES

L'art du vin, de la vigne au verre



Blaise Hermann, le directeur de Bolle, est un dégustateur émérite.

Maison centenaire implantée à Morges, Bolle officie tout à la fois comme producteur et négociant en vin. Les amateurs peuvent y trouver tant de grands crus vaudois produits dans la région que des vins hauts de gamme de France, d'Italie ou encore d'Espagne, sans oublier de multiples découvertes fort plaisantes.

Le monde du vin est fascinant. Parce qu'il s'agit d'un produit noble, issu de la culture millénaire d'une plante fantastique. Aussi parce que, parmi les gens qui cultivent la vigne et élèvent le vin, on rencontre beaucoup de passionnés. Il faut dire qu'il y a quelque chose de l'ordre de l'alchimie dans la production du vin, et que de la vigne au verre, les étapes sont nombreuses et parfois complexes: c'est un art. Parmi les acteurs du monde viti-vinicole, il y a bien sûr les vignerons, qui cultivent la vigne. Il y a aussi les cavistes, qui élèvent le vin, gèrent ses fermentations et ses transformations, réalisent les assemblages, magnifient le produit. Et les négociants. On en parle moins, peut-être parce qu'on a l'impression que leur activité relève plus du commerce que du vin, oubliant qu'il s'agit aussi de passeurs entre les producteurs et les consommateurs, un rôle très important. Et que là aussi, pour bien réussir, il faut de la passion.

De la passion, on en trouve indubitablement chez la maison Bolle, producteur et négociant morgiens plus que centenaires, et chez Blaise Hermann, son directeur depuis 2008. L'histoire de Bolle a débuté en 1865 et s'est si bien développée au fil des ans et des générations qu'aujourd'hui l'enseigne est réputée tant en matière de négoce que de production.

Bolle cultive quarante-quatre hectares et se trouve à la tête de trois domaines: le Château de Vufflens, le Domaine de Sarraux-Dessous et le Domaine du Plessis. L'ensemble des vignobles Bolle est cultivé en production intégrée, c'est-à-dire dans le respect de l'écologie, et les vins qui en sont issus sont régulièrement médaillés lors de concours, en Suisse et à l'étranger.

Un grand savoir-faire

«Aujourd'hui, nous sommes avant tout des producteurs de vins, explique Blaise Hermann. Avec une grande spécialisation dans le rouge.» C'est ainsi que 2/3 de la surface cultivée par la maison le sont en cépages rouges. Il y a le pinot noir – que Bolle a commencé à élever en barrique dès 1978 –, le gamay, le gamaret, le garanoir, le merlot, plus toute une série de cépages moins connus, comme le galotta, le dornfelder ou le servagnin. Mais Bolle produit aussi du rosé et du blanc, dont une cuvée Chandra Kurt (auteure alémanique, consultante en vin, dégustatrice) tout à fait intéressante. Il s'agit d'un chasselas traité en majesté, avec élégance et sensibilité. Les autres cépages blancs cultivés sont le chardonnay, le pinot blanc, le doral, le pinot gris et le vignier.

Ce qui permet notamment de réaliser un très joli assemblage en vin doux, le «Larmes de licorne».

Parlons maintenant un peu de Blaise Hermann, le directeur de Bolle. Le vin, explique-t-il en riant, il est «tombé dedans tout petit». Né à Mont-sur-Rolle, d'une maman fille de vigneron et d'un papa négociant en vin, Blaise Hermann est un passionné de dégustation et il a par exemple été Chapeau noir (concours Jean-Louis du Comptoir suisse) en 2002 et Champion vaudois de la dégustation en 2009.

Des vins du monde entier

Revenons au commerce du vin, car c'est en tant que négociant et importateur que la maison Bolle a débuté son activité au 19^e siècle. Et aujourd'hui encore, mis à part la production suisse, on y trouve des vins du monde entier, surtout de France, d'Italie et d'Espagne. Des vins que l'on peut acquérir à l'œnothèque La Licorne, à Morges, ou commander sur le site www.bolle.ch. A l'heure où la viticulture suisse souffre de la concurrence étrangère, n'est-il pas paradoxal de produire du vin indigène et, à la fois, d'en importer de l'étranger? «Sur les plus de 600 vins de notre catalogue, nous proposons 90% de vins suisses et 10% de vins étrangers, répond Blaise Hermann. Et ces derniers majoritairement dans le haut de gamme. Et puis, lorsque les gens viennent à l'œnothèque pour acheter un grand bordeaux, nous en profitons pour leur présenter nos excellents vins suisses.»

Voilà une belle manière de promouvoir le vin et sa noblesse, d'offrir aux amateurs une riche palette, où les vins suisses ont la part belle. Maintenant, il ne vous reste plus qu'à déguster. Santé!

Patrick Morier-Genoud

œnothèque La Licorne, rue Louis-de-Savoie 77-79, 1110 Morges, tél. 021 801 27 74.

Un site passionnant

Il faut vraiment aller se balader sur le site internet de Bolle. On y trouve bien sûr... du vin à acheter, mais pas uniquement. La rubrique Connaître le vin regorge d'indications et de renseignements sur le vin et la vigne, et également sur les accords mets-vins. Bref, lorsqu'on s'y balade, c'est comme l'apéro, on ne voit pas le temps passer.

www.bolle.ch