

Avec cette méthode de dégustation, je découvre de grands vigneron!



Ivan Letzter
Sommelier de l'année
2008, GaultMillau

Vous êtes-vous déjà demandé à quoi reconnaît-on les grands vignerons? La réponse: on les reconnaît aux vins qu'ils produisent dans les mauvaises années. En effet, il est alors difficile de produire d'excellents vins, mais les meilleurs vignerons y parviennent. C'est le résultat des paramètres suivants:

ceux qui travaillent la vigne ont un grand respect de la nature, ils travaillent en fermentation spontanée, n'ajoutent pas de levure et travaillent avec la sélection massale (par opposition à la sélection clonale).

Un vigneron, qui m'a tout particulièrement impressionné, est Adriana Occhipinti de Sicile. Elle est âgée de 25 ans et désirait, à 19 ans déjà, produire du vin. Mais avant cela, elle a terminé ses études d'architecture. A peine ses études terminées, elle a acheté un lopin de terre et a franchi tous les obstacles.

«En Sicile, une femme ne peut pas devenir vigneron», entendait-elle à répétition, sans pour autant que cela ébranle sa conviction. Aujourd'hui, elle produit les meilleurs vins siciliens.

Mon test ultime pour découvrir des vignerons de cette qualité est très simple: plutôt que de déguster son vin, je le bois avec des amis. Et par la suite je sais ce que je peux attendre de ce vin et du vigneron qui le produit.

Ivan Letzter travaille comme sommelier au Restaurant Chesery à Gstaad et a été distingué Sommelier de l'année 2008 par GaultMillau.