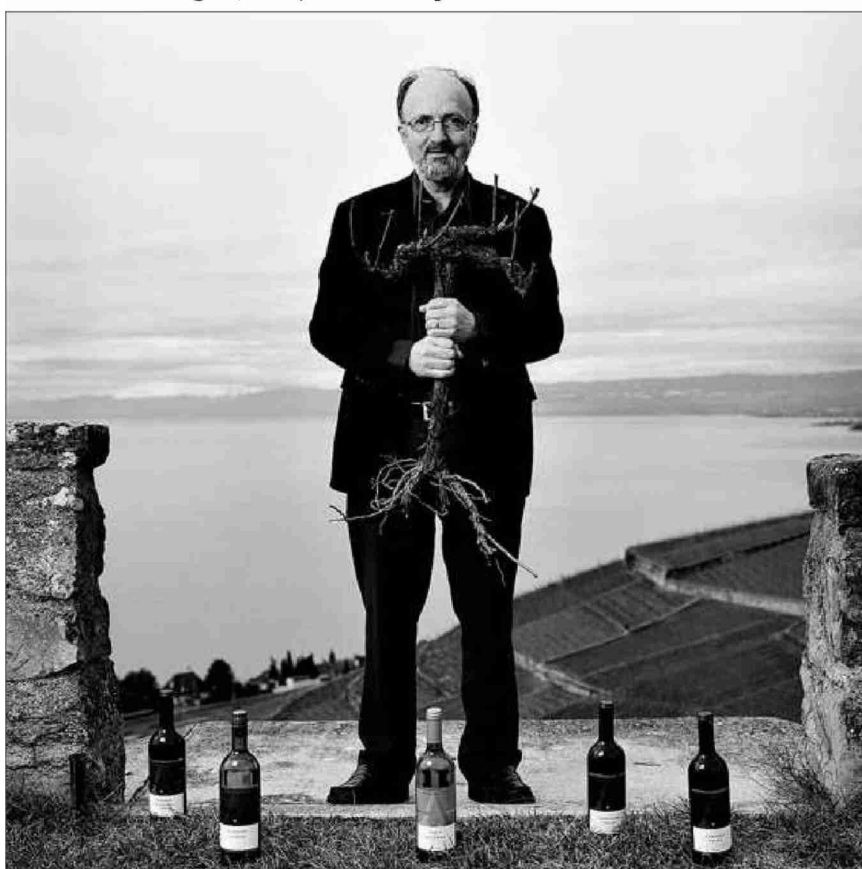


Hors des carnotzets, le vin valaisan s'est enfin trouvé un diplomate

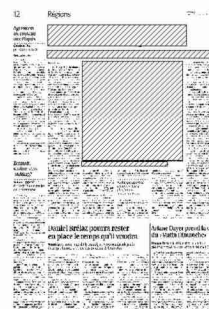
Goût On peut être Valaisan et faire la promotion du vin suisse. Après trente ans au service de la recherche œnologique et viticole à Changins, François Murisier prend les rênes de Vinea dans ce but. Portrait



François Murisier: «Certains ne supportent pas de voir une petite arvine en dessous de 15 francs, je crois que c'est en fait le marché qui le décide.» ARAN, 25 FÉVRIER 2010

Xavier Filliez

Il fait l'éloge d'un chardonnay neuchâtelois, glorifie les gamaret de Genève, veut favoriser l'incursion des vins suisses dans les foires valaisannes. Il déroule sa prose en plein cœur des vignobles de Vétroz mais pose pour la photo dans Lavaux. Une certitude avec François Murisier: pour l'archétype du Valaisan, il faudra repasser.



Est-ce pour ce profil de briseur de conventions ou pour son pedigree long comme un sarment de vigne avant la taille, qui l'a conduit de la direction de la section œnologie et viticulture à Changins pendant trente ans à la présidence du comité scientifique de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) en passant par quelques autres mandats d'expert, que l'assemblée de Vinea, la grand-messe des nectars en Valais, l'a propulsé à la présidence de la manifestation?

La nomination tombe bien, alors que la foire se sent désormais investie d'une mission de «représentation des vins suisses» et revendique un statut de centre de compétence national. Les concours internationaux qu'elle organise (Mondial du pinot noir, Mondial du merlot, Grand Concours de vins suisses) – 70% de ses activités – de même que son *Guide des vins suisses* édité tous les deux ans plaide en sa faveur mais lui vaut aussi parfois le sermon des Interprofessions qu'elle concurrence.

L'an dernier, Vinea offrait pour la première fois l'hospitalité à douze caves hors canton. Frisson d'effroi chez les fanatiques. «Mais pourquoi les Valaisans iraient à Arvinis et resteraient hermétiques aux vins de leurs voisins?» interroge François Murisier. Il a trouvé une métaphore pour guérir les chauvins: «Il n'y a que les poissons morts qui se contentent de descendre le Rhône. Les vivants remontent les cours d'eau.» Sous-entendu: la qualité du vin suisse passe par cette saine émulation.

D'où vient-il, ce censeur de l'orgueil valaisan? D'Orsières, en Entremont. On ne peut plus AOC Valais. Ses parents étaient agriculteurs et tenaient un commerce de fruits. Papa l'aurait bien vu instituteur, mais céda volontiers aux conseils du régent qui poussait son élève vers le vénérable Collège de Saint-Maurice. Un tremplin pour le Poly de Zurich, professions végétales. Il travaillera ensuite comme conseiller

viticole à l'Etat de Vaud avant de devenir chercheur, en 1978, puis responsable de la filière à l'Agroscope.

Parenthèse fermée. L'émulation entre cantons pour le salut du vin suisse: la thèse vaut son pesant d'or au moment où les palmarès des grands concours révèlent avec fracas que les Valaisans ne sont plus les uniques gros «raffleurs» de médailles. Le Grand Concours des vins suisses de l'an dernier a révélé la toute-puissance des Vaudois, Neuchâtelois, Schaffhousois. François Murisier a été le premier à s'en féliciter dans les journaux.

«Celui qui apprend à boire ne boira plus jamais comme un trou»

«Le réchauffement climatique a joué un rôle ces dernières années. Syrah, merlot ou cabernet mûrissent mieux avec deux ou trois degrés supplémentaires. Et de plus en plus de jeunes vigneronnes suivent les filières d'ingénieurs. Ils s'améliorent...» L'ouverture des frontières, aussi, aurait percé «l'oreiller de paresse».

Commercialement, surtout, le rival du Valais est ailleurs qu'à Puidoux (VD) ou à Fleurier (NE). «La plus grande concurrence, ce sont les vins étrangers. Deux tiers des vins vendus sur le marché suisse sont étrangers. J'entends régulièrement des encaveurs qui ont perdu un marché avec un distributeur pour un ou deux francs. Leur Dôle a cédé à un Côtes-du-Rhône. On devrait être morts, mais heureusement il y a un attachement au vin indigène. Et, en gamme identique, on n'est pas chers...»

Le marché international ou le Monde du vin, François Murisier le connaît plutôt bien. Un sympathique petit relent d'ego lui fait dire que «c'est un peu mon charisme qui m'a fait gravir les échelons dans des groupes de recherche internationaux ou à l'OIV» et nous convoque à un tour du

monde avec lui: Californie, Australie, Argentine, Uruguay, Afrique du Sud, Croatie, Géorgie ont jalonné son itinéraire de vigneron-explorateur.

Dans ses valises, il a surtout ramené une grosse dose de lucidité: la Suisse ne représente encore pas grand-chose sur la planète vin. C'est en partie sur cette réalité qu'il prêche depuis de nombreuses années la nécessité de miser gros sur l'exportation. La reconnaissance à l'étranger consolidera aussi la réputation nationale. «Il faut atteindre 10%.» Indice: le Valais est à 1,6 ou 1,7%, l'Alsace proche des 50%. Miser gros, mais pas à n'importe quelles conditions.

En termes de politique de prix et de stratégie, comme celle, dite pyramidale, présentée par le canton à l'enseigne de VITI 2015 cette semaine, qui place la petite arvine et le cornalin en ambassadeurs de choc et leur promet un statut hyper haut de gamme pour le salut du Valais, François Murisier se permet quelques réserves. «Certains ne supportent pas de voir une petite arvine en dessous de 15 francs, je crois que c'est en fait le marché qui le décide.» D'autre part, «la petite arvine et le cornalin couvrent 250 hectares de vignes en Valais, il reste plus de 4000 hectares consacrés à d'autres cépages. C'est difficile d'exporter des vins connus, imaginez des vins très chers et peu connus.» Ses conclusions: «Il faut exporter du pinot noir.»

Entre un rendez-vous chez Pro vins et son départ pour les Vinalies de Paris, soignant sa crève à la verveine, François Murisier se met à rêver d'un deuxième effet *Sideways*, le film tourné en Californie et qui a dopé les ventes de pinot sur le continent américain. Avant cela, il s'attellera à un autre projet, loin des superproductions hollywoodiennes: «Démystifier le vin» en organisant, pourquoi pas, des dégustations «de base» pour les jeunes à Vinea. «Celui qui apprend à boire ne boira plus jamais comme un trou.»