



Le Temps  
1211 Genève 2  
022/ 799 58 58  
www.letemps.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 45'506  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.28  
Abo-Nr.: 1056513  
Seite: 2  
Fläche: 53'986 mm<sup>2</sup>

## Vignerons orpailleurs (5/6)

# Pape du bio au balcon du Léman



Gilles Wannaz (à gauche) et deux de ses employés, l'œnologue Dorian Amar (au milieu) et leur collaborateur Tiago Ricou (à droite):  
«Le vin reste le meilleur moyen qu'ait trouvé l'homme pour faire parler la terre.» CHENAUX-CUILLY (VD), 23 JUIN 2010

Depuis 2003 à Chenaux, à Lavaux, Gilles Wannaz cultive l'ensemble de ses 4,5 hectares en biodynamie. Mais sa quête d'authenticité ne s'arrête pas là: il n'ajoute aucune levure sélectionnée pour faire démarrer la fermentation alcoolique de ses vins



Le Temps  
1211 Genève 2  
022/ 799 58 58  
www.letemps.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 45'506  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.28  
Abo-Nr.: 1056513  
Seite: 2  
Fläche: 53'986 mm<sup>2</sup>

### Pierre-Emmanuel Buss

Gilles Wannaz est un idéaliste qui a réussi: il dit ce qu'il fait et, surtout, il fait ce qu'il dit. Pour vous souhaiter la bienvenue à la Tour de Chenaux, vaste bâtisse propriété de la famille depuis quatre générations, il vous emmène directement dans ses vignes, une bouteille de chasselas à la main. Le soleil est au zénith, la vue sur le Léman splendide. Après avoir trinqué assis dans les herbes folles, il se lance dans un petit précis de biodynamie. «Regardez ces fleurs et cette végétation entre les rangs. Pour certains, cela reste synonyme de vignes mal tenues. Il faut s'affranchir de ce genre d'idées reçues.»

### «On peut faire le parallèle avec un pisteur africain»

Une nature préservée, en équilibre, permettant de faire des vins qui révèlent au mieux la typicité des terroirs. C'est cette ambition qui a poussé Gilles Wannaz à s'intéresser à la biodynamie. Une évolution naturelle: avant lui, son père a œuvré pendant vingt-cinq ans en Production intégrée (PI). Le vigneron vaudois a poussé la logique un peu plus loin en appliquant dès 2003 les principes de Rudolf Steiner pour les 4,5 ha du domaine. «En Lavaux, nous sommes les seuls à respecter le cahier des charges de la certification Demeter», dit-il.

Du coup, les vignes – réparties entre les appellations Epesses et Lully – sont devenues des petits bioto-

pes avec plus de 150 espèces de plantes recensées et la présence de nombreux animaux. «Une telle diversité serait impensable en viticulture traditionnelle avec l'utilisation quasi systématique de désherbants et de pesticides, considère Gilles Wannaz. Ici, cela fait plus de vingt ans qu'il n'y a pas eu d'engrais.» Un constat qui épouse sa définition de la biodynamie. «C'est la seule méthode qui permette à l'agriculture d'abandonner totalement les produits chimiques tout en garantissant une récolte de qualité.»

Ce souci qualitatif est également au cœur de la vinification des vins du domaine, activité pour laquelle Gilles Wannaz est secondé par Dorian Amar, œnologue du domaine. Contrairement à d'autres vignerons-encaveurs biodynamiques, les deux hommes n'utilisent que les levures propres au raisin, ou levures indigènes, pour faire démarrer la fermentation alcoolique.

Cette pratique à risque – sans ajout de levures sélectionnées, les vins peuvent être irréguliers – a été introduite progressivement. D'abord pour les rouges, puis les blancs élevés en barriques et enfin le chasselas, cépage le plus sensible à d'éventuelles fluctuations. «Cela marche très bien, car la biodynamie nous a permis de rétablir l'équilibre physiologique de la plante, estime Gilles Wannaz. Ce rééquilibrage nous permet de nous défaire d'habitudes anciennes, devenues inutiles.»

Convaincus des atouts de la biodynamie, Gilles Wannaz et Dorian Amar n'en sont pas esclaves pour autant. Ils utilisent du soufre pour stabiliser leurs vins. Ils ne tiennent pas systématiquement compte du calendrier lu-

naire pour intervenir dans la vigne. «Il ne faut pas que cela nous empêche de vivre, note le second. Alors on fait des compromis, on s'adapte. Le plus important est d'être réceptif aux signaux donnés par la vigne. Cela s'apprend. On peut faire le parallèle avec un pisteur africain.»

Gilles Wannaz retranscrit cette culture de l'observation sur les étiquettes de ses bouteilles. Chaque année, il rédige une analyse sensorielle qui intègre les caractéristiques gustatives des vins (lire l'encadré), mais aussi l'environnement dans lequel ils sont nés. Car il l'a bien compris: «Le vin reste le meilleur moyen qu'ait trouvé l'homme pour faire parler la terre.»

### Des vins poétiques

**Gilles Wannaz** cultive 26 cépages qui lui permettent de réaliser 16 vins, dont plusieurs grandes réussites. Assemblage de chasselas, viognier et sauvignon, **Le Blanc des filles 2009** offre «un crescendo de notes fruitées, la mangue précède religieusement la trace de la menthe, qui s'entrelace délicatement de touches minérales». **L'Epesses 2009** est «une dispute de fleurs blanches et violettes arbitrée subtilement aux pistils de safran».

**Le Merlot 2008**, enfin, porte «les parfums venus des sous-bois, de mûres, de mousses et de chêne, merises et de griottes enrobées d'un fin chocolat noir». **P.-E. B.**

**Domaine Wannaz, la Tour de Chenaux, 1091 Chenaux (VD).**  
www.wannaz.ch