



Produits

Recettes

Les vins

Coup de fourchette

Accueil | Gastronomie | Un cépage, 1000 vins – Le sauvignon, ce charmeur au teint frais

Abo **Un cépage, 1000 vins**

# Le sauvignon, ce charmeur au teint frais

Le cépage issu de Loire ne cesse de plaire au monde entier qui le cultive toujours plus. Mais qu'est-ce qui le rend séduisant?



David Moginier

Publié aujourd'hui à 09h39



Louis-Philippe Bovard, vigneron à Cully, fier de ses vins issus du sauvignon. le Ribex et le Buxus.

©Florian Cella

FLORIAN CELLA

C'est un cépage exubérant qui a quitté ce val de Loire où il est né pour conquérir le monde. Le sauvignon blanc est devenu le raisin le plus planté en Nouvelle-Zélande, et il conquiert sans cesse de nouveaux vignobles, dans le Nouveau-Monde mais aussi en Europe, de Bordeaux à l'Autriche. Derrière l'airén (le blanc espagnol qui décline) et le chardonnay, le sauvignon est sur la troisième marche du podium des variétés blanches en termes de surface.

---

**«En Nouvelle-Zélande, par exemple, on très tôt, pour obtenir de l'acidité et du fruit. Avec parfois ces arômes de pipi de chat qui lui donnent mauvaise réputation.»**



Richard Pfister, œnoparfumeur

---

«Il y a plusieurs raisons à cela, explique l'œnoparfumeur Richard Pfister. La première est ses arômes particuliers, qui le rendent reconnaissable pour les consommateurs.» Chacun distingue facilement le pamplemousse, le bourgeon de cassis, voire le buis ou le genêt. «Les gens se tournent à nouveau vers des vins de fraîcheur, peut-être à cause du changement climatique. En Nouvelle-Zélande, par exemple, on récolte très tôt, pour obtenir de l'acidité et du fruit. Avec parfois ces arômes de pipi de chat qui lui donnent mauvaise réputation.»



Emilienne Hutin, vigneronne à Dardagny (GE), elle aussi propose du sauvignon avec bonheur. ©Florian Cella

FLORIAN CELLA

En Suisse, seuls 193 ha en sont plantés. Depuis Genève, le premier canton à avoir découvert ses vertus, il a lentement essaimé. Outre-Versois, on aime sa complexité, comme aux Hutins ↗, à Dardagny, où les parents en plantèrent en pionniers au début des années 1980. Aujourd'hui, Émilienne Hutin le propose avec ou sans barrique, le premier explosant au nez d'arômes de cassis avant une bouche d'agrumes. Le second partant plutôt sur des fruits exotiques, passion, litchi...





Les deux productions de sauvignon des Hutins à Dardagny. ©Florian Cella  
FLORIAN CELLA

## Pionnier vaudois

C'est chez eux que Louis-Philippe Bovard <sup>7</sup>, à Cully, trouva ses premiers clones qu'il surgreffa sur des plants d'une vigne d'Épesses qui – il le découvrira plus tard – lui convenait parfaitement, avec un sol de graves semblable à son terroir de Loire. «Je voulais vraiment faire un vin de gastronomie pour Fredy Girardet à la fin des années 1980. Je suis allé de nombreuses fois chez le maître du genre, Didier Dagueneau, sur Pouilly-Fumé.» Pour lui, la sélection des clones est hyperimportante. Et la vigne ne doit pas être ensoleillée, au risque de brûler les thiols qui portent les arômes du sauvignon. D'où la nécessité de vendanger pile au bon moment. «La fenêtre n'est pas grande, quelques jours seulement, après le potentiel thiol décroît.»





Les deux bouteilles de Louis-Philippe Bovard. ©Florian Cella  
FLORIAN CELLA

---

## «Je voulais vraiment faire un vin de gastronomie pour Fredy Girardet à la fin des années 1980.»

Louis-Philippe Bovard, vigneron à Lavaux

---

Trente ans plus tard, son Buxus, à faible rendement, vinifié sans malolactique et élevé dix mois en barriques, a conquis jusqu'à Robert Parker qui a mis 93 points à son millésime 2019. Le nez est sur le cassis, la groseille verte, la mangue, avant une bouche intense, suave, riche et complexe. L'icône cultive 1 ha de sauvignon et a créé un petit frère, le Ribex, provenant de plusieurs parcelles. Là aussi, une seule fermentation, un élevage en barriques anciennes donnent un vin expressif et complexe, davantage tiré vers le pamplemousse et l'exotisme. Il en fait même un moussoux, Hip&Hop.

---

### Carte d'identité

[v Afficher plus](#)

On retrouve cette même rigueur chez Irene Grünenfelder ↗, à Jenins (GR), reine du pinot, mais aussi du sauvignon dont on s'arrache les bouteilles, aux arômes de groseille à maquereau, de sureau, d'agrumes et d'herbes aromatiques avant une bouche crémeuse et ronde qui ne demande qu'à se complexifier avec quelques années (mais pas trop).

## Une spécialité

Dans le canton, beaucoup de vigneron·nes en ont planté quelques milliers de mètres carrés, comme les Massy ↗ ou Patrick Fonjallaz ↗, les deux à Épesses, Alain Emery ↗, à Aigle. D'autres utilisent ses arômes pour un assemblage, comme la Cave des viticulteurs ↗ de Bonvillars.

---

**«C'est un cépage à l'opposé du chasselas. Il faut absolument garder les arômes primaires et de fermentation.»**

Rodrigo Banto, œnologue à la Cave de la Côte

---

À la Cave de la Côte ↗, l'œnologue Rodrigo Banton vinifie six parcelles de coopérateurs, pour en tirer trois vins, l'Expression, l'Emblem et une cuvée Ravet. «C'est un cépage à l'opposé du chasselas. Il faut absolument garder les arômes primaires et de fermentation. On doit absolument le protéger de l'oxygène. Ici, je cherche la complexité. L'avantage d'avoir plusieurs parcelles, c'est que je peux les vinifier séparément, pour ce que chacune peut apporter, parfois avec malo, parfois sous azote, parfois avec de la barrique.» Pour le plus Vaudois des Chiliens, le sauvignon a l'avantage d'amener différents types d'aromatiques. On peut aussi accentuer le côté fruité par une courte macération pelliculaire avant le pressurage, pour que le jus puisse tirer le maximum d'arômes de la pellicule du grain légèrement foulé.

Les Paccot ↗, à Féchy, l'ont planté pour faire plaisir à Philippe Rochat. «Mais c'est un magnifique cépage qui va bien chez nous», confirme le père Raymond. Sa fille Laura cherche à obtenir de la maturité de ses 3000 m<sup>2</sup>, pour un sauvignon marqué terroir, avec le côté cassis, fruits exotiques. Des raisins mûrs, pas de malolactique, une partie en barrique. «Mais les consommateurs préfèrent le style exubérant et frais.»

À Givrins, Philippe Bovet ↗ en avant planté 2000 m<sup>2</sup> parmi ses 17 cépages. «Ce n'est pas un cépage des plus simples à la vendange et en cave. Si on cherche de la maturité, il faut des régions comme ici où le pH de la terre est bas.» Lui limite les rendements à 500-600 g/m<sup>2</sup>, veut aussi de la complexité, du fruit de la passion, du litchi. On y ajoutera des épices, du cassis et même une touche de vanille.

---

David Moginier couvre l'actualité gastronomique et des vins. Il est également coresponsable de la rubrique des portraits et est secrétaire général de la rédaction. [Plus d'infos](#)

 @grizzlymog

Publié aujourd'hui à 09h39

Vous avez trouvé une erreur? [Merci de nous la signaler.](#)



**Gastronomie & Terroirs**

**Recettes, restaurants, nouvelles adresses, portraits de restaurateurs, reportages.**

E-Mail

---

---

## THÈMES

**Gastronomie**

**Vin**

**Viticulture**



**0 commentaires****ARTICLES EN RELATION****Cépage du Beaujolais****Le mal-aimé gamay fait son retour en grâce**

Le temps d'une soirée, six exemples de ce vin ont convaincu les amateurs.

01.07.2021

**Abo Viticulture et recherche****Le «violier», un nouveau cépage né discrètement à Féchy**

Issu du croisement entre le gamaret et le viognier, le nouveau cépage créé par Christian Dupuis veut allier les qualités de ses deux géniteurs.

26.02.2021

**Abo Viticultu****Le divona cuire qui :**

Le cépage résis développé par premières bou d'atouts à faire

01.10.2020

**[24]**

La une

E-paper

Archives du Journal

Impressum

CGV

Politique de confidentialité

Abonnements

Contact

Tous les Médias de Tamedia

© 2022 Tamedia. All Rights Reserved