

«L'avenir de la vigne passe par les cépages résistants»

Lauréate du concours Bio-Vino, la Cave de La Côte recevait fin-juin le titre de «Meilleure cave suisse Bio 2024». Derrière le succès de la coopérative vaudoise se trouve l'œnologue Rodrigo Banto, qui fait rayonner les crus loin à la ronde.

Si Rodrigo Banto était un cépage, il serait sans aucun doute un carménère: corsé, tannique, généreux et emblématique de son Chili natal. Mais il pourrait tout aussi bien incarner le fruité, la légèreté et la subtilité du chasselas, dont il maîtrise désormais à la perfection la vinification. Celui qui a repris il y a vingt ans les rênes de la Cave de La Côte truste en effet titres et récompenses dans le milieu, dont le concours Bio-Vino 2024, qui a nommé l'entreprise basée à Tolochenaz VD «Cave suisse Bio de l'année» et consacré son chasselas «B» 2022 «Meilleur vin Bio 2024».

Si l'œnologue de 54 ans fait ainsi rayonner la «plus petite des grandes caves helvétiques», il reste cependant modeste et disponible, même en plein rush précédent les vendanges. En parcourant au pas de course le dédale de la cave, il commente chaque cuve, de la plus petite – un Félicia fraîchement vendangé, cépage blanc résistant, cultivé en bio et microvinifié en nature, objet de grands espoirs œnologiques – à la plus grande, un foudre de 18 000 litres de 2021, prêt à être embouteillé et commercialisé en grandes surfaces, fer de lance commercial de la cave cette année.

De la planche à voile à l'œnologie

L'image de cet homme jovial mais intransigeant est indissociable de la Cave de La Côte. Il y est désormais l'âme des lieux et des crus qu'il élabore avec toute son équipe, échappant cependant aux stéréotypes. C'est pendant ses études d'agronome à Santiago du Chili, au début des années nonante, qu'il découvre en effet l'univers du vin. «Mes parents n'étaient pas de gands connaisseurs», confie-t-il. Le véliplanchiste de niveau international, qui s'interdisait jusqu'alors tout excès pour briller en compétition, se découvre alors un talent évident pour la dégustation. Sa méticulosité et son application se révèlent en laboratoire, et il décroche son premier contrat en tant qu'œnologue dans une cave d'envergure nationale, alors que la filière viticole chilienne explose, aussi bien en termes de surfaces qu'à l'export.

Après une dizaine d'années cependant, le besoin d'ailleurs et de nouveautés se fait sentir. Le voici qui débarque sur les rives du Léman en 2003, son CV ayant convaincu André Bugnon, qui préside alors la coopérative et cherche à faire rayonner davantage cette institution régionale fondée en 1929. «L'appellation souffrait alors d'une réputation plus que moyenne», évoque Rodrigo Banto. «La cave était en ce temps-là équipée d'infrastructures antédiluviennes.» Une cure de jouvence s'avérera payante, tout comme le pari de confier les rennes de la vinification de quatre millions de litres à un œnologue venu du Nouveau Monde.

Changement d'hémisphère, de culture, de climat, de cépages: Pour Rodrigo Banto, le choc est de taille. «Ici, chaque millésime constitue un véritable défi», affirme Rodrigo Banto, qui doit appréhender au fil du temps l'instabilité météorologique, les maladies cryptogamiques, les orages de grêle et... les étourneaux. «Au Chili, le principal challenge, c'était le maintien du taux d'alcool à un niveau acceptable. Ici, c'est le contraire, on court parfois après la maturité!» Vinifier dans une région septentrionale, caractérisée par une immense diversité de cépages et de conditions pédoclimatiques qui complexifient la tâche de l'œnologue et le mettent parfois à l'épreuve, est tout un art. Lui, éternel compétiteur, n'y voit qu'une succession de challenges qui l'ont enrichi. «N'étant pas issu du sérail, j'avais les coudées franches pour tester, rechercher et créer, sans limites et sans filtre», admet, reconnaissant, celui qui a permis à la coopérative de devenir Cave suisse l'année en 2019.

Liste d'attente pour les vigneron bio

Le bio fait ainsi immédiatement partie de ses priorités. «Je n'ai jamais été un fan des intrants, aussi bien à la cave qu'à la vigne, raconte celui qui préfère accompagner les vins que les soigner. Je ne suis pas médecin, et je déteste l'interventionnisme.»

Au début des années 2000, la cave cherche activement des surfaces en bio. Au gré des opportunités commerciales, une gamme se met doucement en place. La coopérative, dont 10 pour cent des vins sont estampillés bio, compte désormais une quinzaine de vigneron labellisés Bio Fédéral ou Bio Bourgeon. «Si on a dû au début motiver des vigneron à se reconverter, désormais, on a une liste d'attente!» Impossible d'honorer tout le monde. «En terme commercial, les temps sont difficiles pour le bio», confie l'œnologue, qui voit cependant d'un bon œil l'émergence d'une viticulture moins intensive et plus intégrée à l'écosystème. «Mais elle doit quand même répondre aux attentes économiques et permettre de faire vivre,



Les vins de la Cave de La Côte primés par BioVino. Photo: m&d



L'œnologue chilien Rodrigo Banto dirige depuis 20 ans les destinées d'une cave vinicole vaudoise, la Cave de La Côte. Il a entre-temps reçu plusieurs prix pour son travail, et tout récemment celui de la «Meilleure cave suisse Bio 2024». Photo: Claire Berbain

dans notre cas, 300 familles de productrices et producteurs ainsi qu'une septantaine de salariés.»

Rodrigo Banto ne s'en cache pas, il croit davantage en l'avenir des cépages résistants. «Les progrès en matière de buvabilité des vins issus de variétés piwis sont évidents», confie l'œnologue. Il est convaincu que l'avenir de la viticulture passe par là. «Il n'y a qu'à voir avec divico et divona, des cépages qui rencontrent un franc succès auprès des consommateurs.» Et l'expert de citer floréal, felici ou souvignier gris comme cépages promis à un bel avenir.

Une histoire familiale comme un pied de vigne

S'il est tant inspiré par les aptitudes agronomiques et les qualités organoleptiques des cépages interspécifiques, c'est peut-être parce que sa propre histoire est également faite de métissage: les aïeux de l'œnologue chilien sont des Européens qui, pour échapper à la misère, ont migré dans les années 1930 depuis la Hongrie et la Suisse centrale vers les terres promises d'Amérique du Sud.

L'histoire familiale de Rodrigo Banto, entre mixité et adaptation, n'est pas sans rappeler celle de la vigne, dont le rythme, cyclique, est fait d'allées et venues de la sève entre racines et feuillage, au fil des saisons et des années. Pas étonnant dès lors qu'il sublime la vigne. Claire Berbain



Le Concours Bio-Vino

Lancé en 2018 par Bio Vaud, le Concours Bio-Vino est dédié exclusivement aux vins suisses bio et naturels. Il est ouvert à tous les vins Bourgeon, Demeter, Bio Fédéral et en reconversion. Selon les organisateurs, les quatre buts principaux de ce concours sont de valoriser et de promouvoir les vins bio et nature produits en Suisse et au Liechtenstein ainsi que de mettre en évidence les qualités et les diversités des vins issus de culture biologique. Le dernier objectif est de conseiller les consommatrices et les consommateurs en valorisant les vins à l'aide d'une dégustation qualitative. Bio-Vino se dresse comme un observatoire des tendances novatrices de la production biologique. La sixième édition du Concours Bio-Vino a eu lieu en mai 2024 à Moudon VD. Davantage d'informations et tous les résultats se trouvent en ligne. *schu*

 www.bio-vino.ch