

## VITICULTURE

# À Leytron, Reto Müller vinifie ses vins avec des levures indigènes

Renoncer à l'emploi de levures sélectionnées, c'est travailler à partir d'un moût de raisin choisi dans sa meilleure parcelle. Il servira à multiplier les levures pour la vinification. Explications avec un vigneron en biodynamie.



Fraîcheur de l'air, grand soleil: un temps de vendange idéal dans le vignoble de Fully (VS). Mais ce matin-là, dans sa parcelle de païen, au lieu dit Plamont, Reto Müller ne manie pas le sécateur pour une récolte ordinaire. Propriétaire d'un petit domaine d'un hectare, ce Lucernois de 44 ans sélectionne les meilleures grappes pour élaborer un «pied de cuve». Entendez par là une préparation de levures indigènes ou naturelles, présentes dans la baie. Concentré, veillant à ne pas introduire le moindre grain pourri ou flétri dans la cuve où vont macérer quelques jours ses raisins, celui qui se définit comme un artisan vigneron en biodynamie estime que «le caractère naturel du vin reflète celui de la vigne». Dès lors, pas question de lui adjoindre une levure exogène. «La mission de l'œnologue consiste pour moi à observer et à surveiller les fermentations qui se font de manière spontanée, avec des levures indigènes, sans adjonction d'enzymes, affirme Reto Müller. Avec des pieds de cuve, ajoute-t-il, tu peux atteindre un niveau de précision équivalent à celui offert par des levures sélectionnées.»

### Esprit biodynamique

Ancien employé de Swissair, reconverti à la viticulture à l'âge de 30 ans, Reto Müller n'a pas débarqué comme ça en Valais, la tête bourrée de certitudes biologiques. Diplômé de Changins, une école dont il salue la qualité formatrice, il a effectué ensuite son stage à Morges (VD), dans les vignes de la commune, sous la direction de Luc Tétaz. Au contact, entre autres, des frères Cruchon, à Échichens (VD), et de Christian Rossel, à Hauterive (NE), il découvre la biodynamie. Conquis par ce mode de culture de la vigne et d'élevage du vin, il ne perd plus de vue un principe affiché sur ses étiquettes: «Respectueux du cycle naturel.»

C'est dans cet esprit que Reto Müller prépare ses pieds de cuve pour son païen, son pinot noir, son gamaret et son diolinoir. «Autrefois, en particulier avant la Première Guerre mondiale, les cultures étaient biologiques en Suisse, avec l'emploi de levures indigènes», explique ce vigneron qui est aussi responsable de la viticulture de Biovalais. Et de préciser: «En ce qui me concerne, j'ai appris cette technique en visitant des domaines à l'étranger, notamment en France, où ce type de culture du vin ancestrale demeure bien ancrée.»

### Révéléateur d'arômes

Aujourd'hui généralisé, l'emploi de levures de synthèse est en partie lié à la destruction de la flore des levures du raisin par les fongicides utilisés dans la lutte parasitaire de la vigne. Les levures sélectionnées en laboratoire ont permis de pallier cette situation. Mais hors conception biodynamique, le levurage naturel change-t-il l'arôme du vin? Un œnologue vous dira que les levures ne sont qu'un outil destiné à maîtriser la fermentation. Elles agissent dès lors comme révélateurs d'arômes déjà présents dans le moût. Utiliser, en Valais, les mêmes levures qu'un vigneron de Bourgogne ne signifie ainsi pas que leurs vins vont se ressembler.

Pour Reto Müller, il n'en demeure pas moins que l'utilisation de levures produites sur son domaine est indissociable du terroir. Cette conception du levurage naturel s'inscrit dans une philosophie du vin défendue par ce viticulteur: «Il reste toujours une part de mystère dans la conception de grands vins: comment de simples raisins aboutissent-ils à des nectars aux ressources aromatiques magnifiques? Pour moi, aucune vinification, fut-elle parfaite, ne peut créer ce que l'on obtient naturellement. Le raisin, en revanche, contient cette «magie». À nous de ne pas la détruire.»

En cette veille de vendange, Reto Müller semble plutôt satisfait de l'état de ses vignes. Il a échappé aux ravages du mildiou, très agressif cette année. Ici même, à cette altitude, là où il récolte son païen pour ses pieds de cuve, le raisin est sain, avec une peau épaisse et un taux de sucre élevé. Tout en pressant à la main les grappes sélectionnées pour sa préparation, le viticulteur organise mentalement les jours à venir.

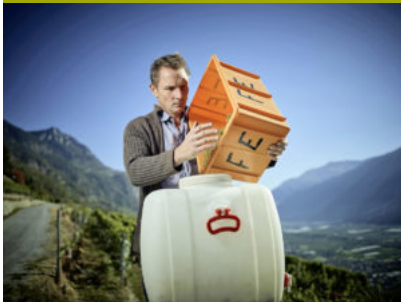
### L'importance de la maturité

Tout à l'heure, Reto Müller fera un aller-retour à Milan, où il participe à un voyage de presse ferroviaire en compagnie de journalistes néerlandais. Entre-temps, son moût aura commencé sa fermentation et il aura donné le signal de la vendange pour le lendemain dans ses parchets de Plamont. Pour Reto, le choix de la date de récolte est primordial. La réflexion sur la maturité du raisin est au cœur de son travail visant à trouver l'équilibre naturel d'un vin.

TEXTE(S): NICOLAS VERDAN

PHOTO(S): SEDRIK NEMETH

## LA RECHERCHE DES MEILLEURS PIEDS DE CUVE



### Des levures pour le domaine

Certains vigneronns préparent un pied de cuve par parcelle. Pour Reto Müller, ce serait contraignant, et il a d'autres priorités. En vue de l'élaboration de ses pieds de cuve, il choisit des vignes prêtes à être vendangées.



### Bien choisir son raisin

Le choix des grappes est crucial. Elles ne doivent présenter aucune trace de pourriture, de maladie ou de blessure. Elles doivent être sucrées et propres. Reto Müller n'enlève pas les tiges, mais il ôte les grains flétris.



### Pressurage à la main

Reto Müller presse à la main sa petite récolte. Il obtient un moût qui va macérer environ une semaine dans une petite cuve avant de fermenter. Il obtiendra ainsi le pied de cuve, composé de ses propres levures, prêtes à l'emploi. thème encadré