

## Viticulture

Avec **ALIGRO**  
bienvenue à tous les gourmands

## La vigne idéale de Pierre-André Jaunin est fleurie et en gobelet

**Le vigneron bio de Chexbres cultive ses 1,4 ha en gobelet. Une méthode délaissée qui, selon lui, donne de meilleurs vins**

Cécile Collet

Quand on est assis à la cave avec Pierre-André Jaunin, il pense qu'il devrait être à la vigne. Le vigneron de Chexbres, où sa famille est installée depuis 1458, a pourtant d'abord été caviste. «C'est que mon père, Pierre, ne savait pas vinifier, et livrait tout en vrac.» Après plusieurs années de cave chez les autres (apprentissage au Clos de la République, puis dix-huit ans chez Massy, à Epesses), il n'officie plus que dans la sienne depuis 2001. Il y élève quelque 10 000 bouteilles de quatre vins, tous bio et situés sur l'appellation Saint-Saphorin.

Mais retournons aux parcelles car, en les observant, Pierre-André Jaunin a «compris que c'est à la vigne qu'on prépare le vin et pas à la cave qu'on répare ce qui y a été mal fait». Vigneron-encaveur qui fait «tout tout seul», et qui s'est fait tout seul, il croit qu'il y a «un mariage entre la vigne et celui qui la cultive». Le mariage entre Pierre-André Jaunin et ses vignes - d'abord les 8000 m<sup>2</sup> familiaux, puis encore 6000 m<sup>2</sup> loués - s'est fait progressivement depuis 1983. Cette année-là, le remaniement parcellaire octroie un coin ingrat, sous le village, à Pierre, tâcheron peu combatif. «On ne savait même plus le lieu-dit, on appelait ça «les jaunes», tellement c'était mal soigné et grillé au désherbant», se souvient Pierre-André.

**Un artisanat, pas un business**  
Aujourd'hui, les parcelles «En Grinaz» sont d'un vert vivifiant: elles n'ont plus été désherbées depuis dix ans. C'est un des grands changements opérés au domaine, qui mettra en bouteilles ses premiers vins en 1987. Le premier a été de tout arracher pour «mettre en gobelet», ancienne technique de taille qui voit chaque pied de vigne indépendant et bas sur son échelas, alors que la mode était (et est



Pierre-André Jaunin laisse la «bonne» végétation envahir ses vignes. Il fauche en alternance une ligne sur deux et laisse l'herbe engraisser sa terre. PATRICK MARTIN

## Cochère et autres bateaux

Comme ses quatre Saint-Saphorin grand cru (3 blancs, 1 rouge), le petit protégé de Pierre-André Jaunin porte un nom de voile latine: la Cochère (ancien bateau de charge répandu sur le Léman). Planté 100% en gobelet sous le village de Chexbres, ce chasselas (14 fr.) représente tout le travail accompli depuis que les Jaunin ont touché ces parcelles en 1983. Elevé sur lie, comme les deux autres blancs, il présente un bel équilibre et un fruit gorgé



de terroir. Autre chasselas magnifique (et le 2015!), la Galiote (16 fr. 50) pousse à la frontière du Dézaley, et en offre la richesse et la robe d'exception. Le Trinet (13 fr.), léger en alcool (10%), est un ravigotant vin d'apéritif. Seul rouge, également bio, le Brigantin (15 fr.) assemble, tout en subtilité, pinot, gamay et merlot.

Pierre-André Jaunin, ch. de Chenilly 2, Chexbres

encore) au guyot, méthode sur fil plus productive et mécanisable. «Je pense qu'on fait des meilleurs vins en gobelet», lâche le vigneron. Pourquoi? «Parce que je ne plante qu'une souche par mètre carré, et en attends 1 kilo de raisin, soit la moitié de ce qu'on obtient avec le guyot.»

Les effeuilles prendront aussi deux fois plus de temps. «La vigne, c'est un métier artisanal, pas un business», estime le puriste, qui fuit les caves ouvertes et croit peu à l'œnotourisme, où «on ouvre deux bouteilles pour en vendre une». Il a toutefois récemment participé au premier Salon des vins bio de Lavaux, sous l'impulsion de ses confrères, et a entrepris sa labellisation bio il y a

deux ans, alors qu'il y aurait eu droit bien avant.

Quand la vigne lui laisse un répit, il préfère concevoir et fabriquer ses machines agricoles. «J'ai toujours aimé la mécanique», avoue-t-il, coupable. C'est que le bricoleur est aussi adepte et pratiquant de course de côte: une entorse à ce respect sans faille de l'homme pour la nature. «Petit, j'aimais voir les terres labourées ou en prairie. Le désherbage (ndlr: par produit chimique, qui limite les maladies de la vigne et protège la récolte), ça me faisait mal.»

Là, sur les parcelles dont il tire sa «Cochère» (lire encadré), les fleurs de trèfle côtoient les dents de lion et les plantains. Sous le pied, le sol est rebondi, et chaque

motte arrachée contient son lot de vers de terre. «La biodiversité montre que la terre va bien, qu'elle est aérée. L'herbe, c'est mon engrais vert.» Et pour traiter, outre les produits naturels, le vigneron se limite à 3 kg de cuivre par année. Mais il avoue: ses premiers essais ont été faits «en cachette», pour pas qu'on le traite de «cochon». «Cela fait depuis 1987 que je cherche, que je tâtonne... Au début, quand je traitais, je bâchais une souche et je regardais ce qui se passait. Ça ne donnait jamais rien!» Maintenant, le mariage de la vigne et du vigneron - qui partage aussi sa vie avec Marielle, écuillère de Delémont, et leurs trois enfants - a trouvé un bel équilibre et va sur sa 30e récolte.

## Le coup de fourchette

## A Genève, les piments maîtrisés du Pachacamac racontent le Pérou

A deux blocs de la gare de Genève, on arrive au Pérou grâce à la cheffe Cecilia Zapata. Le dépaysement est garanti au Pachacamac, nom signifiant «créateur du monde». Dans un cadre élégant tout en tons taupe, les tables sont proches et le service efficace. On y déguste les plats épicés et ensoleillés de cette gastronomie dont certains disent qu'elle est une des meilleures au monde.

Nous débutons par un ceviche de thon, dans une recette de la ville de Puno, au bord du lac Titicaca. La chair est cuite par l'acidité du citron vert et parfumée de coriandre et d'oignon rouge. Quelques grains de maïs grillé apportent une note croquante très agréable.

Le thon est aussi traité en tataki façon nikkei. Une vision nipponne qui n'est pas étonnante, car le Pérou a accueilli une nombreuse colonie japonaise au début du XXe siècle et l'art culinaire du pays en a été fortement influencé. Les cubes de poisson sont, ici, marqués au grill tout en restant bleus. Ils sont escortés de quinoa, d'une mousse de pommes de terre et de points de coulis de piment rouge. Des éléments assaisonnés avec un apport de sauces soja et teriyaki. Les papilles en sont toutes ébouriffées.

Poulet ou bœuf? Les deux, bien entendu... Le premier est noyé dans une sauce aillée et crémée, agrémentée de fromage péruvien et de noix de pécan. Cette



Cecilia Zapata cuisine une gastronomie péruvienne de haut niveau dans son joli restaurant. MAURANE DI MATEO-A

préparation onctueuse, sévèrement relevée de piments Mirasol, couronnée par une tuile au parmesan, se déguste en compagnie d'un riz basmati.

Le bœuf (lomo saltado), lui, est sauté au wok avec des oignons et du poivron pimenté avant un déglacage à la sauce soja. Il est servi en compagnie de pommes de terre rôties. Un mariage très réussi aux accents toniques.

De délicieuses brûlures qui peuvent se calmer, au dessert, avec quelques cuillères de dulce de leche, une confiture obtenue après une longue réduction de lait sucré. Une véritable gourmandise.

La courte carte des vins propose aussi quelques crus sud-américains.

## L'adresse

**Pachacamac**  
11 rue Voltaire, 1201 Genève.  
Tél. 022 735 76 15.  
[www.pachacamacrestaurant.com](http://www.pachacamacrestaurant.com)  
Fermé dimanche et lundi



Gastronomie péruvienne bien interprétée



De 90 à 110 fr. par personne avec les boissons



Courte carte dont quelques sud-américains

Nos adresses sur le guide et sur mobile: [cdf.24heures.ch](http://cdf.24heures.ch)