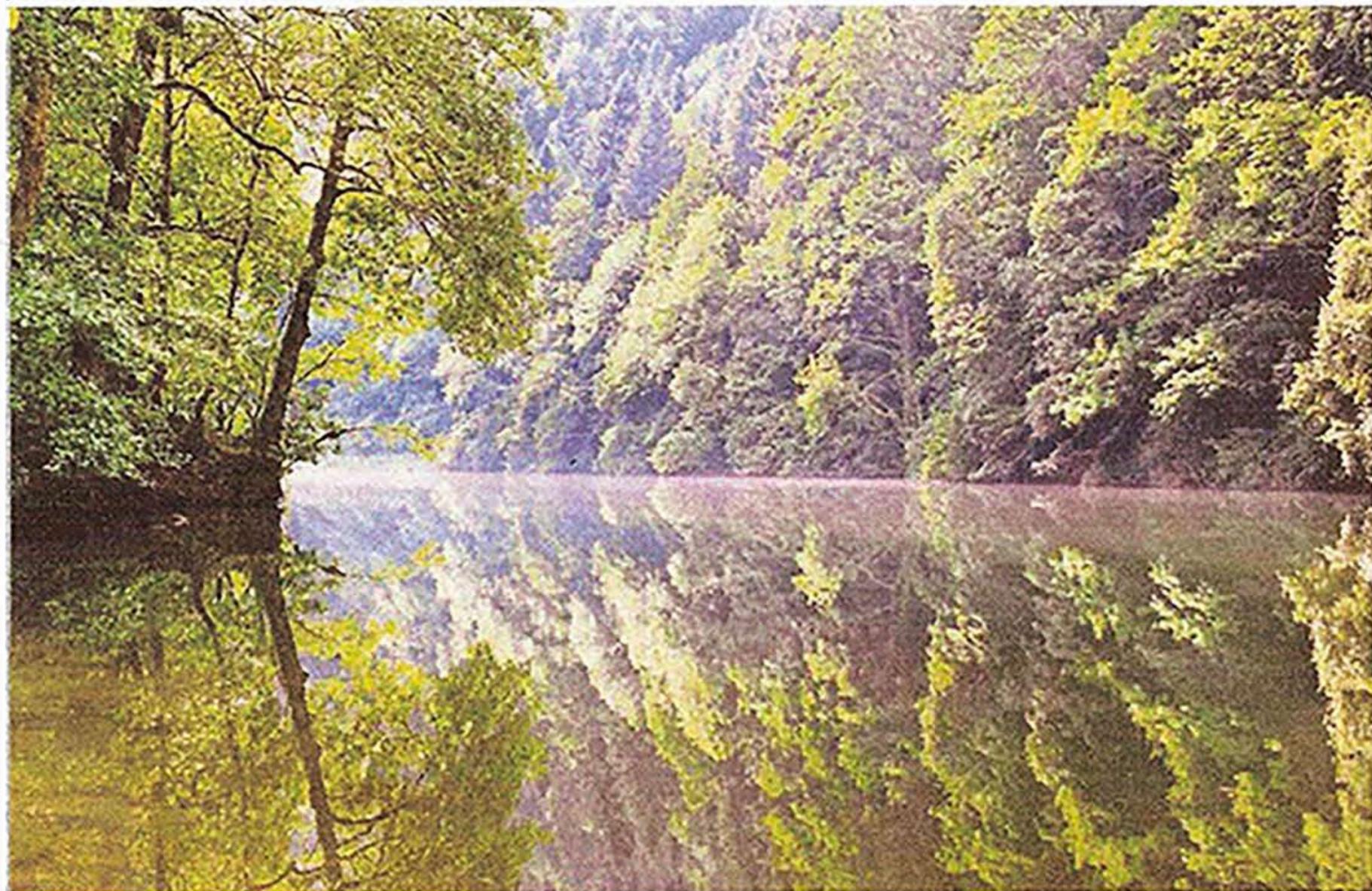


Sans éclusées, le Doubs a meilleure mine

NATURE Un plan d'action en 24 mesures vient d'être édicté par l'Office fédéral de l'environnement. Sur le terrain, autorités jurassiennes, pêcheurs et protecteurs de l'environnement n'ont pas la même perception de l'état de santé de la rivière



Près du Theusseret, le Doubs s'étale. La France s'apprête à y démonter le petit barrage qui gêne le libre passage des poissons. QUATRY RUTSON/KEYSTONE

SERGE JUBIN

Une grande ambiguïté. Comment se porte le Doubs, emblématique rivière franco-suisse? Qui s'en préoccupe? Suivant qui les formule, les réponses sont tantôt optimistes, tantôt alarmistes. Aller vérifier par soi-même, en vagabondant le long de quelques-uns des 44 kilomètres du tronçon franco-suisse (pour un total de 430 kilomètres) dans un environnement resté sauvage, sombre en hiver en raison de l'encasement de la vallée, ne permet pas de trancher.

Deux signaux contradictoires ont été émis en fin d'automne. L'Office fédéral de l'environnement a produit, deux ans après l'avoir ébauché avec ses partenaires

franco-suisse, un plan d'action national en 24 mesures. C'est le mode d'emploi du sauvetage du Doubs, susceptible de «promouvoir un équilibre durable [...] dans l'un des derniers refuges sauvages de Suisse», écrit la sous-directrice de l'OFEV, Franziska Schwarz, notant qu'«il est urgent d'agir» dans un espace qui se trouve «à un carrefour d'intérêts à concilier, entre nature et économie».

Dans le même temps, Pro Natura fustigeait l'inaction des autorités. «La rivière se dégrade de plus en plus», tonne Lucienne Merguin Rossé, chargée d'affaires de l'ONG environnementale, estimant que, dans ce dossier, «on parle beaucoup, mais on ne fait rien et, quand

on mène une action, ce n'est que cosmétique.»

Garde-pêche de la Société franco-suisse, Patrice Malavaux est à peine moins pessimiste: «L'état est stationnaire. Depuis que je pêche, en 1995, je vois passer les plans pour rendre le Doubs plus propre. Le problème, c'est que les actions ne suivent pas. On en est à implorer le ciel pour que les conditions hydrologiques naturelles soient favorables. Qu'il y ait de l'eau dans la rivière, quelques crues en automne pour nettoyer les fonds et qu'il subsiste suffisamment d'eau pour les fraies. Janvier nous permettra de voir si nous sommes confrontés à une nouvelle hécatombe d'ombres et de truites



Fabio Chiarello dans les vignes de son domaine de Suvereto. (HANS-PETER SIFFERT)

► Puissance, sensualité et une certaine fraîcheur. Les vins du domaine Montepeloso, à Suvereto, au cœur de la Maremma, possèdent toutes les qualités qu'on attend des meilleurs vins méridionaux, la buvabilité en plus. Un équilibre qui m'a subjugué au cœur de l'été toscan, et je ne suis pas le seul: la personnalité des vins de la propriété a séduit des prescripteurs influents comme James Suckling ou Antonio Galloni, ancien émissaire de Robert Parker en Italie et désormais à son compte.

De l'académie à la vigne

La réussite de Montepeloso est le fruit du travail acharné d'un autodidacte aux racines helvètes, Fabio Chiarello. Né à Olten, petit-fils d'un commerçant milanais installé en Suisse, ce quinquagénaire aux cheveux d'argent a racheté 6,5 hectares de vigne à Suvereto en 1999. Installé sous une tonnelle, le village médiéval en toile de fond, il se souvient avec gourmandise: «L'idée d'être indépendant et de produire du vin me titillait. Quand j'ai appris qu'un

couple de retraités suisses cherchait à vendre à un prix abordable, je me suis lancé. Je ne l'ai jamais regretté.»

Pour Fabio, intellectuel nomade à cheval entre plusieurs cultures, c'est un changement de vie radical. Après ses études d'histoire à Zurich, il a vécu à Paris pour suivre les cours de la Haute Ecole des sciences sociales, prémices d'une carrière académique prometteuse. «J'ai fait ma thèse de doctorat sur

Les sortilèges du vigneron vaudou

Chercheur sur le syncrétisme religieux en Haïti, Fabio Chiarello a changé de vie en 1999 pour devenir vigneron. Autodidacte, ce Zurichois de cœur exploite un domaine à Suvereto, au cœur de la Maremma. Rencontre

PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS, SUVERETO (I)

la perception du vaudou par l'Église catholique. C'est un thème qui s'est imposé à moi un peu par hasard pendant mes recherches sur les réfugiés haïtiens.»

Au début de l'aventure, le néo-vigneron espérait pouvoir concilier viticulture et vie académique. Serait-ce la douceur de vivre des collines de la Maremma? Il y a renoncé très vite. «On ne peut pas tout faire, surtout quand on part de zéro. A la vigne et à la cave, je suis autodidacte. J'avais tout à apprendre.»

Conscient de ses limites, le nouvel arrivant a su s'entourer. Son voisin Luca d'Attona, œnologue de formation, l'a aidé pour les premiers millésimes. Depuis une dizaine d'années, il est conseillé par Fabrizio Moltard, un agronome et œnologue réputé. «Aujourd'hui, nous fonctionnons sur un mode collaboratif, précise Fabio. Il m'a fallu du temps pour acquérir une certaine autonomie.»

100 000 bouteilles par an

Dès l'origine, Montepeloso a valorisé les cépages autochtones, parfaitement adaptés à ses sols de silex et d'argile pétrifié orientés en direction de la mer. «Sur la côte toscane,

beaucoup imitent les vins de l'appellation Bolgheri, avec des assemblages de cépages internationaux à base de merlot et de cabernet sauvignon. J'ai voulu montrer qu'on peut faire de belles choses en mariant des variétés comme le sangiovese, le montepulciano, l'alicante bouschet ou encore la malvoisie noire.» Fabio Chiarello produit aussi du cabernet sauvignon, base du Gabbro, étendard du domaine (lire ci-dessous).

Montepeloso a connu une étape importante en 2007 avec l'entrée dans le projet de Silvio Denz, investisseur bâlois notamment propriétaire de Château Faugères à Saint-Émilion. Ce partenariat a permis d'entreprendre d'importants investissements, avec notamment le rachat de vignobles. «Aujourd'hui, le domaine compte 30 hectares dont 15 sont plantés en vigne, précise Fabio. Cela nous permet de produire 100 000 bouteilles par an. Tout seul, avec mes moyens limités, cela n'aurait tout simplement pas été possible.»

Fabio Chiarello et Silvio Denz planchent sur un projet de nouveau chai. «Ce sera une carte de visite pour le domaine, estime le premier. Aujourd'hui, je dispose

d'une cave simple et fonctionnelle dans la zone industrielle de Suvereto. Ce n'est pas l'idéal pour recevoir des clients.»

Pour Fabio, l'essentiel est ailleurs, dans les vignes, où il passe le plus clair de son temps. Obsessionnel sur la qualité, il a converti le domaine en bio. Les vendanges se font à la main, avec un tri très strict. «C'est mon côté suisse», s'amuse le propriétaire. A la cave, il privilégie les fermentations spontanées, avec des élevages sous bois qui durent entre 9 et 18 mois. Il remplace de plus en plus souvent les barriques de 225 litres par des fûts de 400 litres. «Cela marque moins le vin et permet de garder un maximum de fraîcheur.»

Notoriété internationale

En quelques années, les vins de Montepeloso se sont forgés une notoriété internationale – 97% de la production est exportée, principalement aux États-Unis, en Suisse (surtout alémanique) et au Canada. Les bonnes notes données par *The Wine*, le journal créé par Robert Parker, ont joué un rôle déterminant. «80% des acheteurs regardent cela quand il s'agit de choisir un domaine plutôt qu'un autre, souligne Fabio. Quand vous obtenez des notes supérieures à 95 sur 100, tout est plus facile. Cela change la vie!»

Malgré le succès, Fabio Chiarello n'a pas pris la grosse tête. Il continue à arpenter ses parcelles en bleu de travail, fuyant autant que possible les sollicitations. Quand il le peut, il file à Zurich, où il a gardé de nombreux amis. Les autres jours, il se réjouit de sa chance de vivre dans cette Toscane de carte postale qui plaît tant aux journalistes américains. «Les paysages, le climat, la gastronomie... Ils ne viennent pas que pour le vin. Mais je ne les blâme pas. Moi-même, je ne m'en lasse pas.» ■

Gabbro, un cabernet au sommet

Si Fabio Chiarello a d'emblée mis l'accent sur les cépages autochtones, c'est un vin issu d'une variété bordelaise qui a assis sa réputation. Le Gabbro, pur cabernet sauvignon issu de vieux plants et élevé 18 mois en barriques (75% de bois neuf), fait partie de l'élite mondiale.

Les millésimes 2006, 2007 et 2010 ont tous été notés plus de 95/100 par Antonio Galloni. Dégusté au domaine, le millésime 2010 est une pépite, avec un toucher de bouche très sensuel, une magnifique matière et une finale interminable. Parmi les autres très belles

réussites, citons Eneo 2011, assemblage de sangiovese (40%), montepulciano (40%), alicante bouschet et marselan. Un vin concentré, avec des arômes de petits fruits noirs, de tabac et d'herbes aromatiques.

La réponse «ethnique» de Fabio Chiarello aux Supertoscans de l'appellation Bolgheri. Ou encore A Quo, le vin d'entrée de gamme, qui marie montepulciano (35%) sangiovese (25%), Cabernet Sauvignon (25%), marselan et alicante bouschet. Un vin à la fois gourmand et digeste avec ses arômes de lavande et de fruits mûrs. ■ P.-E. B.

PUBLICITÉ



20 ANS DU QUATUOR BELCEA
27-28-29 NOV. 2015 CASTILLO-VEVEY
ARTSETLETTRES.CH