

RENCONTRE Profondément ancré en Steve Bettschen, son amour de la nature et du vin l'a poussé à créer son propre domaine. L'une de ses forces réside peut-être dans son immense culture bachique.

De la chimie à la biodynamie, une transition parfaitement réussie

Autour d'une maison de maître, quelques ruches bourdonnantes, une basse-cour, des moutons aussi. Nous sommes à La Sarraz (VD), où vit Steve Bettschen. En ce premier jour du printemps, alors que la pandémie de Covid-19 a bouleversé le quotidien de chacun, l'atmosphère paisible qui se dégage du lieu insuffle un bien-être certain. « Cette demeure date de 1830; je loue un appartement à l'étage, des locaux ainsi qu'une cave faisant office de chai. Quant aux moutons, ce sont les miens, j'en prends soin tout au long de l'année. De la fin des vendanges jusqu'à mi-février, ils sont dans mes vignes, cumulant les fonctions de dés herbants naturels et de fertilisants. »

Né à Lausanne en 1973, d'une mère femme au foyer et d'un père inspecteur à la police de sûreté, Steve est très vite attiré par la nature, le



J'ai eu l'immense privilège de goûter ce que tout amateur rêve de déguster au moins une fois dans sa vie. J'ai aujourd'hui une vision très claire des vins que je veux produire.»

monde du vivant. Enfant, il passe beaucoup de temps à l'extérieur, tant en forêt qu'en montagne, pratique la pêche en rivière et en lac, collectionne les pierres, excelle dans l'identification des champignons. Amoureux des oiseaux, il se mue tout naturellement en ornithologue passionné. Il rêve alors de devenir ingénieur forestier, se ravise, choisit de suivre un cursus scientifique à l'École polytechnique fédérale de Lausanne (ÉPFL), décrochant au passage un titre d'ingénieur chimiste. « J'étais fasciné par le monde des savants, leurs côtés touche-à-tout. Mais plus j'avancais dans mes études, plus je m'apercevais que je faisais fausse route. » Son travail de diplôme, il le réalise sur l'analyse quantitative des stéroïdes et acides gras contenus dans les moûts de raisin, à la Station fédérale de recherches Agroscope Changins-Wädenswil. Excusez du peu...

Renonçant à suivre une carrière dans la recherche, il bifurque et suit un stage de vinification chez Raymond Paccot, à Féchy (VD). Au sortir de cette expérience, le voilà engagé pour trois mois au Club des amateurs de vins exquis (CAVE SA), une référence en Suisse. Nous sommes en 1997, les trois mois initialement prévus se prolongent... onze ans! Jacques Perrin, fondateur du club, l'initie à la dégustation, l'entraîne avec lui à la découverte du vignoble suisse et européen, des plus grands noms du vin. Avec un tel maître, ses talents de dégustateur s'affinent. Très vite, il dispense des cours dans le domaine. Au fil des années, Steve développe une immense culture bachique, dégustant près de 30 000 vins. En 2003, il intègre le Grand Jury européen, association réunissant un panel de dégustateurs chevronnés.

De la dégustation à la production

Mais notre homme se sent limité dans son approche du vin. Surtout, son besoin de revenir vers la nature se fait de plus en plus pressant. L'ancien décalhionien décide de franchir un nouveau pas, soutenu par ses proches, dont la Fulliéraine Marie-Thérèse Chappaz. En 2007, il acquiert 1800 m² de vignes à Sensine, sur les hauts de Conthey (VS), qu'il complètera en 2010 pour



© ERIC BERNIER

atteindre une surface totale de 2500 m². De cette parcelle, hormis quelques cepes d'humagne rouge, il ne conserve que la petite arvine qu'il étoffe de nouvelles plantations du même cépage. En 2008, il quitte CAVE SA pour se consacrer pleinement à ce nouveau projet. Une occasion lui est offerte en 2011 de louer une parcelle à La Sarraz (VD), le Clos du Mormont. « Lors de ma première visite, j'ai été soufflé par ce lieu, ce sol si particulier, riche en calcaire jaune où la roche affleure à certains endroits. » Surtout, l'amoureux des grands vins de Bourgogne qu'il est découvre que ce clos est composé de différentes variétés de pinots noirs. Il s'inspire de la biodynamie, décide de travailler au cheval. Il loue également une parcelle à Orny (VD), un coteau particulièrement pentu sur lequel il plante des porte-greffes américains. Son idée, y greffer du trousseau, du gamay et de la mondeuse. Sa société, baptisée Phusis, ce qui, en grec ancien, veut dire nature, tant dans sa partie visible qu'invisible, lui permet de proposer deux gammes de vins. Sous cette étiquette sont réunis ceux provenant de ses propres parcelles et, sous le nom «métaPhusis», ceux issus du négoce: « Des achats de raisins effectués auprès de personnalités sensibles à l'environnement, dans les

SON UNIVERS

UN ÉCRIVAIN

Haruki Murakami, auteur japonais.

« J'ai dévoré tous ses ouvrages! Ils naviguent entre rêve et réalité, où tout reste ouvert. »

UN SON

Le bruissement de l'eau.

« Le doux ruissellement de l'eau d'une rivière me procure un sentiment de pureté. »

UN PARFUM

Celui d'un vin liquoreux.

« Je suis fasciné par la complexité et l'équilibre qu'offrent les grands liquoreux de ce monde. »

UN OBJET

Une petite faux.

« Surtout celle que j'utilise à la vigne, j'en apprécie le côté sélectif. »

cantons du Valais, de Vaud et de Berne, d'heureuses rencontres bien souvent. » Il donne naissance chaque année à plus d'une quinzaine de cuvées différentes, privilégie les élevages longs, en pièces bourguignonnes ou en barriques. « Mes vins, je les veux déliés, frais et digestes. J'aspire à ce qu'ils soient bus et pas uniquement dégustés! »

Visite marquante

Lorsque l'on évoque avec lui une rencontre marquante, il n'hésite pas une seconde: Lalou Bize-Leroy, en Bourgogne, figure emblématique réputée pour ses crus d'une grâce inouïe, d'une pureté et d'une complexité hors-norme. « Une rencontre particulièrement émouvante, inspirante aussi. Tous ses vins sont absolument renversants. Sa Romanée Saint-Vivant GC 2009 m'a littéralement arraché des larmes d'émotion... » Alors que nous devons prendre congé de notre hôte, nous évoquons les saisons, rythmant les travaux à la vigne. « Le printemps est ma préférée, avec le débourement des vignes, le vert tendre des feuilles, les premières fleurs! »

ÉRIC BERNIER ■

+ D'INFOS www.phusis.ch