



CRESSIER Les encaveurs tentent de se passer de sulfites. Innovation dans le vignoble du canton.

Défi réussi pour un chasselas du domaine Grisoni



Sébastien Kehrli aime se fixer de nouveaux objectifs. DAVID MARCHON

FLORENCE VEYA

Sébastien Kehrli fait fi de toute fausse modestie. Le défi que le maître de chais du domaine Grisoni, à Cressier, s'est lancé tient, selon ses termes, de l'«exploit». Cette performance consiste à avoir réussi à produire le premier chasselas sans sulfites du vignoble neuchâtelois. Il le présentera aux amateurs, vendredi, dans le cadre des caves ouvertes.

L'automne dernier, le domaine de Chambleau, à Colombier, avait sorti le premier vin rouge sans sulfites du canton, issu du cépage galotta. Or, précise Sébastien Kehrli, «le tannin à lui seul protège bien le vin contre l'oxydation. D'où la difficulté d'exempter un blanc, non tannique, de sulfites». Antioxydant, antiseptique, clarifiant ou encore inhibiteur d'enzymes, les vertus attribuées à l'acide sulfureux ne manquent pas. Seul problème,

présent en trop grande quantité, il est non seulement détectable au palais, mais peut être nuisible pour certaines personnes qui y sont allergiques.

Sébastien Kehrli relativise. «En Suisse, les normes légales sont nettement plus faibles que dans d'autres pays européens. Malgré cela, je n' imagine même pas que l'on puisse les atteindre.»

Planchant depuis deux ans sur l'élaboration de ce chasselas d'un genre particulier, Sébastien Kehrli ne cache pas avoir mis toutes les chances de son côté. En plus de procéder à une désinfection minutieuse des tuyaux et de réduire les transvasages, il s'est inspiré de la biodynamie en prêtant une grande attention aux cycles lunaires.

Le résultat est convaincant. Le premier chasselas neuchâtelois sans sulfites est, au goût, assimi-

lable à un doral. Sa conservation et son évolution restent par contre deux inconnues. Seule certitude, ce vin doit être gardé au frais et ne pas être exposé à la lumière. Une fois ouvert, il est à boire rapidement. Les quelques centaines de bouteilles de cette première cuvée n'ont pas été spécialement baptisées. Seule la mention «sans adjonction de sulfites» figure en rouge sur l'étiquette. Un concept qui pourrait évoluer si ce breuvage rencontre le succès escompté.

Responsable de la station viticole cantonale, Sébastien Cartillier précise que «les vins sans sulfites ne sont pas la panacée». Il salue toutefois cette expérience. «Le vignoble neuchâtelois est en pleine mutation. Il y a de nombreuses innovations. C'est une très bonne chose.»