

Le chasselas par-delà les cultures

Par Aïna Skjellaug

VINS | LA RÉGION S'EXPORTE AU JAPON

Le chasselas est considéré comme un véritable produit de luxe au Japon. Son importatrice Akemi Sugiyama vend quelques milliers de bouteilles de vin vaudois par année.

Modestie, pureté et tradition. Ce sont les qualités que les Japonais attribuent au chasselas. Le professeur Katsuyuki Tanaka écrivait dans un ouvrage intitulé *Les 99 chasselas à boire avant de mourir* «ce vin est taillé pour séduire les Japonais. Au-delà d'une similitude anecdotique, puisqu'il rappelle un saké bien particulier, il correspond à leur amour de la perfection dans le détail, leur sens du raffinement dans la sobriété, leur méfiance vis-à-vis de la surabondance et du monumental.» Des mains de ses viticulteurs à sa dégustation dans un grand restaurant tokyoïte, le *Journal de Morges* a suivi la trajectoire d'une bouteille de vin qui, fortement appréciée dans la région, est perçue comme un véritable produit de luxe.

Les prémises de l'histoire commencent il y a quatre ans, au pied des Alpes vaudoises.

Un goût surprenant

Akemi Sugiyama ne buvait pas de vin. Du moins, pas jusqu'au jour où, venue rendre visite à son fils pensionnaire à Leysin, elle s'arrête déjeuner dans une petite table d'Aigle. Le serveur lui propose alors un verre de chasselas. Akemi refuse une fois, deux fois, mais pas trois. Elle découvre avec stupéfac-

tion un nectar dont «elle n'avait jamais soupçonné le goût». Elle repartira, sous le rire des cafetiers, avec six bouteilles sous le bras. Femme d'un grand importateur japonais de produits comestibles, elle se met à lire tout ce qu'elle peut sur ce vin suisse, à suivre des conférences d'œnologie, à le déguster, même, au sein d'un jury pour le Laurier Terravins: en somme à le traiter en nouvelle passion qu'elle emportera avec elle au pays du Soleil Levant.

Là-bas, elle fait découvrir sa trouvaille aux clients de son mari. Le vin plaît. Akemi Sugiyama

commence à importer commercialement du Chasselas au pays du Japon. En parcourant les caves de vins primés, la quarantenaire tombe sur le domaine Cruchon, à Echichens. Elle est séduite par leur tradition familiale, mais pas seulement. «Leur concept de vignes biodynamiques m'intéressait», décrit-elle installée à la table de dégustation de la cave familiale. Au Japon, nous sommes très sensibles au respect de la nature, c'est une des valeurs traditionnelles les plus importantes. Nous suivons le cycle des saisons dans notre assiette, par exemple.»

Hôte d'honneur

Catherine Cruchon est ravie de pouvoir accueillir celle qui, au fil



L'importatrice japonaise de vins vaudois Akemi Sugiyama fournit le restaurant Ginza à Tokyo en vins du Domaine Henri Cruchon. Ici, son chef Tohru Totoki pose avec un assemblage Sideris: il a épuisé tout son stock de chasselas! Skjellaug

du temps, est devenue une amie de sa famille. «Grand-papa, tu viens souper avec nous samedi? On emmène Akemi au restaurant», lance-t-elle par la grande porte. Tous se souviennent de l'année où la Tokyoïte est venue vendanger avec eux. «C'est la première démarche d'export que l'on a avec

un gros importateur, raconte-t-elle. On a même fait tirer des étiquettes de bouteilles en japonais!»

Le transport de la marchandise se fait en camionnette climatisée, puis en bateau depuis Le Havre. Au port de Tokyo, des taxes viennent s'ajouter au coût du charge-

ment pour un total de 800 yens - soit 6,50 chf - par bouteille. «Le problème avec le vin suisse, c'est le prix», regrette Akemi Sugiyama. «Surtout avec le franc fort, la concurrence est terrible. Des productions de Chine, d'Afrique du Sud, de Californie et désormais du Japon viennent s'ajouter au marché.» Malgré tout, l'importatrice du domaine Cruchon joue la carte de la fidélité et ne propose à ses clients que des crus suisses. Aujourd'hui elle fournit dix restaurants japonais et vend des milliers de bouteilles de vins vaudois par an.

Chasselas et sashimi

A Tokyo, Akemi Sugiyama nous reçoit dans un restaurant d'un quartier «très Faubourg St-Honoré», décrit-elle. Il s'agit du Ginza, un lieu select, niché au 7e étage d'un immeuble épuré et dont l'existence est seule indiquée par une petite plaquette d'or. Le menu d'été est composé de sept plats qui mêlent la tradition française à l'art culinaire nippon. Les escargots sont déposés sur un lit de pâte feuilletée, décorés de mousse de banane, de fleurs comestibles et revenus avec des champignons connus seulement dans l'archipel. La carte des vins, elle, est nettement moins exotique. Au vin suisse, uniquement représenté par le domaine Cruchon, viennent s'ajouter le Bordeaux, le Bourgogne et le Montepulciano. Au grand dam du chef, un événement de dégustation mets et vins suisses (organisé par Akemi quelques jours plus tôt) a vidé ses réserves de chasselas «qui accompagne pourtant à merveille ce menu».

«Les plats japonais sont subtils, très fins, décrit le chef Tohru Totoki. Le vin qui les accompagne ne

doit donc pas être dominant mais savoir s'harmoniser avec les saveurs. Le chasselas est parfait pour cela. Modeste, voilà le terme juste! De plus, le vin suisse pour nous symbolise le haut de gamme». Freiné par la barrière linguistique, le chef sort alors un pamphlet écrit par un écrivain et enseignant à l'Université de Tokyo Katsuyuki Tanaka qui décrit plus justement ce qu'il aimerait nous dire. «À une époque où les crus puissants, capiteux et aromatiques ont la cote, le chasselas va à contre-courant. Tout de subtilité et d'élégance, il ne cherche pas à jouer des coudes, n'assène pas des évidences, mais invite à l'approfondissement. Loin de la facilité, le plaisir qu'il vous livre doit se mériter. Le chasselas, de plus, raconte une histoire: il



Akemi Sugiyama, lors de sa visite du Domaine Henri Cruchon en juin 2015, en compagnie de Catherine Cruchon. Skjellaug

laisse parler le sol sur lequel il est né, exprime son climat, témoigne de la ténacité de ceux qui l'ont défriché, de l'amour et du savoir-faire de ceux qui l'ont cultivé, puis élevé: on n'en jouit pleinement qu'en intériorisant tous ces paramètres, qui lui confèrent une dimension à part».

Cela fait vingt ans que le vin s'est immiscé dans la culture populaire nipponne. «Originellement, nous avons le saké, mais aujourd'hui le vin est définitivement entré dans nos traditions culinaires», termine Akemi Sugiyama.

Un vin modeste