



28-34 OFFRES D'EMPLOI
29 AGIR
35 MULTIMÉDIA
35 JEUX
36 MÉTÉO

«Aimer le vin, aujourd'hui, ça fait bien!»

FABRICE SIMONET • *Ce moderne vigneron travaille en famille dans le Vully. Mais pour le jeune artisan, cette semaine, place à la nostalgie: il animera une soirée de prestige à l'occasion de de la Nuit des Vieux Millésimes.*

PASCAL BERTSCHY

Le bonheur est rouge, sinon blanc. Il est, pour Fabrice Simonet, comme le vin. En particulier celui qu'il fait en famille à Môtier. A 28 ans, cet ingénieur en œnologie est sans complexe. Un garçon aussi vif et volubile, si heureux et à ce point habité par son métier, ça fait plaisir à voir.

Il appartient à cette volée de jeunes vignerons du Vully qui décoiffent. La relève est là, oui, avec son talent, sa fraîcheur, sa folie. Sans oublier le respect de la tradition, témoin notre moderne œnologue: il animera jeudi soir la Nuit des Vieux Millésimes...

Oh! il serait peut-être bon, qui sait? Autrefois, c'est vrai, la quantité primait sur le reste. Les années où la vigne donnait quatre kilos de raisin au mètre carré, on pensait que c'est le Seigneur qui l'avait voulu et on récoltait tout. Ne revenons pas sur l'introduction des quotas et le grand bond des années 1990, mais disons que le niveau s'est encore élevé depuis cinq ou six ans. Si vous ne produisez pas de la qualité, aujourd'hui, vous êtes morts! Mais, en Suisse, ça vaut pour tous les produits: s'ils ne sont pas bons, ils ne marchent pas.

«Le plus drôle, c'est que j'ai d'abord détesté la vigne...»

Fabrice, qu'est-ce qu'au juste la Nuit des Vieux Millésimes?

Un peu partout en Suisse romande, un cuisinier et un vigneron s'unissent pour proposer une soirée avec repas gastronomique et présentation de millésimes de vins suisses antérieurs à 2008. Jeudi, dans le Vully, la soirée se passera chez Werner Rätz à l'Auberge des Clefs de Lugnorre. Mais elle affiche déjà complet...

Des cuvées de 2005 ou de 2006, dites donc, c'est pas bien vieux!

Les millésimes d'un certain âge, en effet, on n'en a pas à profusion. Non seulement tout part, dans une production annuelle, mais on ne produit guère de vins de garde en Suisse. D'où l'intérêt de faire déguster ces trésors, d'évoquer leurs particularités et, à travers eux, d'offrir au public un petit voyage dans le temps.

Quel est le vully le plus ancien que vous possédez dans votre cave?

La plus vieille bouteille qu'on a, dans le domaine du Petit Château, est un chasselas 1978. Et le plus vieux millésime qu'on dégustera à Lugnorre, lui, sera un chasselas 1990. Des raretés...

Soyez content de ne pas devoir servir un vully de 1963: là, vous devriez fournir l'aspirine avec...

Entre jeunes vignerons, dans votre région, vous semblez tous amis...

Il y a de bons rapports entre tous les vignerons, pas seulement les jeunes! Le Vully représente 1% du vignoble suisse et nous sommes si petits qu'une concurrence, entre nous, serait une erreur. Nous préférons jouer sur ce que nous avons en commun, à commencer par la volonté de faire connaître nos vins.

Si vous aviez choisi un autre métier que le leur, auriez-vous déçu vos parents?

Pas du tout! A la base, je voulais devenir cuisinier et c'est ce que j'ai commencé par faire. C'était super et, pourtant, j'ai senti que ce n'était pas ça. Le vin, c'est venu naturellement. On aurait du mal à trouver un métier aussi varié. Un vigneron peut être à la vigne, à la cave, au bureau, au contact du monde. Créer, déguster, vendre, il fait plein de choses. Mais le plus drôle, c'est que j'ai d'abord détesté la vigne. Gamin, je devais souvent y travailler et c'était ma hantise. Celle qui me privait souvent de baignades ou de foot...

A présent, vous travaillez avec vos parents et votre frère. C'est bien joli, la famille, quoique étouffant...

Importantissime, le travail en famille! L'ancienne génération et la nouvelle s'unissent pour donner le meilleur d'elles-mêmes! Avec mes parents, en plus, nous avons été à bonne école. Moi, je les ai toujours vus bosser. Pour avoir



Fabrice Simonet: pas encore trente ans d'âge, non, mais il arrive déjà à maturité... ALAIN WICHT

eu aussi des grands-parents maraîchers qui avaient de la vigne, j'ai appris très tôt ce qu'exige le boulot de vigneron. C'est un métier dur, exigeant, comme tous ceux qui touchent à la terre.

Du vin, vous en parlez beaucoup. Mais pour ce qui est d'en boire?

Toujours avec modération! Je déguste énormément, en revanche, y compris en famille. Avec nos parents, par jeu, on déguste souvent des vins d'ailleurs à l'aveugle. Et ces dégustations-là rendent humble, tellement on peut être à côté de la plaque!

Les jeunes ne boivent pas de vin...

Faux! Beaucoup de jeunes, vers vingt-cinq ans, s'y intéressent. Le

vin a tant de couleurs, de mystères, qu'il fascine la jeune clientèle. Voyez tous les bars à vins qui s'ouvrent dans les villes: aimer le vin, aujourd'hui, ça fait bien.

Mon Dieu, mais où sont passées les grosses beuveries d'antan?

Les saouleries n'ont rien à voir avec l'image qu'on veut donner. Tenez, ce qui marche fort, ce sont les visites de caves. Or, quand on reçoit un groupe, il passe plus de temps à apprendre des choses, à visiter nos caves et notre collection de cépages au bord du lac qu'à boire. Les beuveries, on n'en voudrait pas! Nous, justement, nous faisons des efforts pour que nos produits deviennent «in». Faire une virée dans le Vully et al-

ler à la rencontre d'un vigneron, en s'attendant à trouver un vieux bonhomme avec son gros bidon, son tablier, son béret, en train de boire tout seul son verre de blanc, accoudé à son bar, non, tout ça est bien fini. Il suffit de visiter nos grandes caves à barriques pour voir qu'on a changé d'époque, de style.

Vous qui êtes habitué à déguster, vous voilà bon pour le mariage!

Très drôle, mais non, ce n'est pas prévu. Ma copine et moi sommes ensemble depuis dix ans. Le mariage, des enfants, pourquoi pas un jour? Mais, en attendant, madame veut faire carrière et elle ne m'embête pas avec ça. Elle est parfaite sur tous les plans, quoi! I

BIO EXPRESS

MILLÉSIME 1985

> **Naissance** le 27 février 1985 à Fribourg.
> **Enfance** à Môtier (FR) avec ses parents Eric et Anni, vignerons et encaveurs, sa sœur Sandrine et son frère Stéphane.
> **Habite** à Môtier et a une compagne, Valérie, qui travaille dans l'horlogerie de luxe.
> **Est ingénieur** œnologue et vigneron.
> **S'est** perfectionné chez des vignerons en Suisse, en Alsace et en Nouvelle-Zélande.
> **Avec** son grand ami Etienne Javet, pour leur travail de diplômé à l'Ecole d'ingénieurs de Changins, avait cartographié le sol et le climat du Vully.
> **Travaille** depuis 2009 au sein du domaine familial, la Cave du Petit Château, en compagnie de ses parents et de son frère.
> **Enseigne** depuis 2010 à l'Ecole professionnelle de viticulture de Marcelin (VD) pour les viticulteurs et cavistes CFC.
> **Joue** au foot avec le FC Vully-Sport en troisième ligue. Fait aussi du skater-hockey, du ski et du snowboard.



COLLECTION PRIVÉE Vive l'esprit de famille!

Avec son frère Stéphane (à droite) dans leur cave à barriques. «Nous travaillons ensemble et sommes obligés de bien nous entendre, mais nous y arrivons naturellement, sans effort», dit Fabrice. Autres complicités dont il est «très fier»: celle de sa bien-aimée Valérie, passionnée de design qui dessine les nouvelles étiquettes des bouteilles, et celle de son cousin Julien, alias Raw King, le photographe attitré du domaine et de son site (www.simonet-vin.ch)... RAW KING

Fabrice, goûts et couleurs

> **Un trait de caractère:** «La diplomatie.»
> **Son pire défaut:** «Je fais vite la tête...»
> **Une gourmandise:** «Le gâteau du Vully sucré que fait ma maman au feu de bois.»
> **La boisson qu'il évite de boire:** «Les alcools forts. Et les alcools forts, aussi...»
> **Ses vins favoris:** «Ceux faits avec amour et passion, en Suisse comme ailleurs, qui permettent de découvrir dans un verre le coup de patte que leur a donné le vigneron.»
> **Le dernier vin qui l'a ému:** «J'ose dire que c'est le mien? Ma cuvée Colline 1789, tirée d'un cépage qui a exigé beaucoup d'efforts, et qui a reçu il y a un mois à Lyon une médaille d'or au Concours international du gamay...»
> **Une musique qui l'accompagne souvent:** «Celle de Foo Fighters, le groupe de Dave Grohl, l'ancien batteur de Nirvana converti en guitariste et chanteur.»
> **Un film culte:** «Les bronzés font du ski.»
> **Une belle femme:** «Quelle question! Ma copine, bien sûr, et sans aucune hésitation!»

> **Quelqu'un qui ne lui revient pas:** «Désolé, je n'ai aucun ennemi sur cette planète.»
> **Des gens qu'il admire:** «Ma mère et mon père pour leur gentillesse, pour leur capacité de travail et pour ce qu'ils sont.»
> **Les champions qu'il adore:** «Didier Cuche. Et Mario Rottaris, aussi, la grande classe sur la glace comme en dehors!»
> **Un souvenir d'enfance:** «Les baignades dans le lac. Et nos sauts dans les remous, depuis les poteaux, sous les cris des parents qui nous ordonnaient de ne pas plonger...»
> **Ce qui l'énerve le plus:** «Le mensonge.»
> **Ce qui le fait toujours rire:** «L'humour français, style Gad Elmaleh et même Bigard.»
> **Ce qui lui fiche la pétoche:** «Un accident nucléaire genre Fukushima. Imaginez que Mühlberg explose: même si j'y survivais, je perdrais la vigne et donc ma raison de vivre.»
> **Son grand rêve:** «Voir tous les Fribourgeois, un jour, s'identifier tout autant aux vins du Vully qu'au Gruyère et à Gottéron.» PBY

PUBLICITÉ

400 nouvelles offres chaque jour

jobup.ch
N°1 en Suisse romande

Prenez votre carrière en main!