

Une petite arvine qui pétille

Steve Bettschen est un amoureux du champagne. Pas étonnant donc qu'après une carrière dans le négoce et les formations, dont certaines autour de ce vin effervescent, il ait eu envie de passer de l'autre côté du miroir pour créer ses propres nectars. — Texte **Sylvie Ullmann** / Photos **Pierre Vogel**

Produire des vins de caractère en quantités confidentielles – de la haute couture viticole en somme –, tel est le credo de Steve Bettschen. Jusqu'en 2007, cet ingénieur chimiste de formation travaille dans le négoce de vins. Cette année-là, le passionné de champagne a l'opportunité d'acquérir une vigne en Valais. Alors il se lance, d'autant que ce terrain comporte des cépages particuliers: de la petite arvine, certes, mais «vieilles vignes», datant des années 1950-60. En Valais, la plupart de ses cousines ont été plantées dans les années 1990 à partir de sept ou huit vignes triées sur le volet, dont la sienne justement.

Steve Bettschen travaille seul, à la main et selon une méthode proche de la biodynamie. Cela lui permet de rester

à l'écoute du sol et des plantes, qui lui soufflent quand le moment de la récolte – manuelle aussi, évidemment – est arrivé. Car, ce qui l'intéresse, c'est de mettre en avant un terroir. Pas de produire une petite arvine classique, aux notes salines en bouche, qui fleure le pamplemousse, la rhubarbe et la glycine. Son nectar à lui est étonnant, avec ses quelques notes de bois, mais surtout des arômes dominants de fruits blancs, de fleurs et d'arbres fruitiers, et une fraîcheur qui rappelle l'eau d'une source.

DES ARÔMES DE BRIOCHE

Pour sa version effervescente, il a opté pour la méthode dite «traditionnelle» (*lire l'encadré*) et un pressurage très sélectif: il ne garde que le cœur des grappes. En temps normal, on obtient

environ 70 cl de vin à partir d'un kilo de petite arvine; mais lui a réduit la proportion à 45 cl de vin pour un kilo de raisin. Il a également testé différentes durées de repos après la prise de mousse en bouteille, de douze à vingt-quatre et trente-six mois. «Plus elle est longue, meilleur est le résultat. Et plus on sort des fleurs de sa jeunesse. Des arômes de brioche, de tresse et de biscuits se développent», souligne-t-il. Il joue une autre touche personnelle au moment d'éliminer le dépôt et de compléter la perte de liquide avec la liqueur de dosage. A cette étape, la quantité de sucre détermine le type de vin: en ajoutant jusqu'à 12 g de sucre par litre, on obtient un brut, jusqu'à 6, un extra-brut. Steve Bettschen n'en met pas du tout, ce qui donne une grande vigueur à son vin mousseux.

À LA CARTE DU BEAU-RIVAGE PALACE

Ses cuvées ont démarré à raison de 300 à 400 bouteilles par an, grimpant maintenant à 1000. Pour ce vigneron habitué à travailler de toutes petites quantités de vins très pointus, c'est sa plus grosse production. Et tous ceux qui la goûtent sont séduits. Thibaut Panas, chef sommelier du Beau-Rivage Palace, du Château d'Ouchy et de l'Hôtel Angleterre & Résidence, ne fait pas exception: «J'aime beaucoup ce vin frais et sa belle acidité qui le distingue des champagnes. Nous l'avons mis à la carte au verre et il a énormément plu à notre clientèle.» Proposer des vins suisses lui tient très à cœur. Et sur les quelque 75 000 bouteilles vendues dans les trois établissements chaque année, 30 000 sont helvètes. «Nous n'avons pas à rougir des vins locaux; leur qualité a fait un impressionnant bond en avant. Beaucoup de jeunes se lancent et produisent des choses magnifiques, il me paraît important de les encourager.» ☺





Comment les bulles viennent au vin

Pour transformer un vin tranquille en effervescent selon la méthode traditionnelle (appelée «champenoise» en Champagne), on le laisse fermenter une première fois en cuves – de quelques mois à quelques années. Ensuite, on le met en bouteilles, tout en réservant une partie dont on fera les liqueurs de dosage et de tirage. On obtient cette dernière en ajoutant des levures et du sucre au vin réservé, puis on la verse dans chaque bouteille. Ces levures transforment le sucre en alcool et fermentent, produisant le gaz carbonique qui crée l'effervescence. Pour éliminer les levures mortes, on laisse reposer les bouteilles horizontalement – «sur lattes», car on a longtemps réalisé cette opération sur des lattes de bois. Après quelques mois, on les penche légèrement, tête en bas, et on les tourne tous les jours – un huitième, un sixième ou un quart de tour, à chaque cave sa philosophie – pour faire progresser le dépôt vers le bouchon. On l'élimine et on complète la perte en ajoutant du vin et du sucre – la liqueur de dosage. Enfin, on pose le bouchon définitif, solidement attaché au rebord du goulot par un muselet de fil de fer.

A sparkling Petite Arvine

Steve Bettschen is a champagne aficionado. So it's not surprising that after a career in trading and training, including some relating to this sparkling wine, he wanted to step through the looking glass to create his very own brand of nectar.



How wine gets its bubbles

To make a still wine sparkle using the traditional method (called "champenoise" in the Champagne region), it is allowed to ferment first in vats – for anywhere from a few months to a few years. It is then bottled, while setting a certain amount aside to be used to make the bottling and drawing dosages. The latter is obtained by adding yeast and sugar to the wine set aside and is then poured into each bottle. These yeasts turn the sugar to alcohol and ferment a second time, producing the carbonic gas that creates the fizz. To remove the dead yeast, the bottles are left lying horizontally on wooden pallets, a long-standing practice. After a few months, the bottles are tilted slightly, with the neck of the bottle pointing downwards, and are turned every day – 1/8, 1/6 or 1/4 turn depending on the winery – to move the sediment towards the cork. This is removed and the loss offset by adding wine and sugar – the bottling dosage. Eventually, the final cork is inserted and firmly attached to the edge of the neck by a wire cap.

Steve Bettschen's aim is to produce limited quantities of wines with character – the winemaking equivalent of haute couture. Until 2007, this qualified chemical engineer worked in the wine trade. That was the year the champagne aficionado had the chance to buy a plot of land planted with vines in the canton of Valais. He jumped at the opportunity, especially as the land is home to some singular varieties including "old vines" of Petite Arvine, dating back to the 1950s-60s. In the canton of Valais, most of the Petite Arvine's vines were planted during the 1990s using seven or eight hand-picked ones, including Bettschen's.

He works alone, by hand-applying a method similar to biodynamics. This enables him to "keep his ear to the ground" and remain attentive to the land and his plants which let him know when it's time for the harvest – also done by hand, of course. His main aim is to promote local produce rather than a conventional Petite Arvine, with its salty notes and hints of grapefruit, rhubarb and wisteria. His particular brand of nectar is quite surprising with some woody notes but, more particularly, strong aromas of white fruit, blossom and fruit trees accompanied by freshness reminiscent of spring water.

A SMELL OF BRIOCHE

For his sparkling wine, he has opted for the so-called "traditional" method (see box) and a highly selective pressing process: he keeps only the heart of the grapes. Normally, one kilo of Petite Arvine would produce about 70 cl of wine but Steve has reduced the percentage to 45 cl of wine from one kilo of grapes. He has also tested different resting times after fermentation in the bottle, ranging from two to 24 or even 36 months. "The longer the time, the better the result. And the more the flower of its youth is released. Flavours of brioche, twist bread and biscuits are developing," he stresses. When removing the sediment and offsetting the loss of liquid with the bottling dosage, he also adds a personal touch. At this stage, the quantity of sugar determines the type of wine: by adding up to 12 g of sugar per litre you obtain a "brut", while up to 6 g gives you an "extra brut". Steve Bettschen doesn't add any, thereby giving his sparkling wine particular strength.

ON THE MENU OF THE BEAU-RIVAGE PALACE

He began by producing some 300 to 400 bottles a year and production has now increased to one thousand. For this winemaker who is accustomed to working with very small quantities of speciality wines, this is his largest production. And everyone who tastes his wines falls under their charm. Thibaut Panas, Head Sommelier at the Beau-Rivage Palace, the Château d'Ouchy and the Hôtel Angleterre & Résidence, is no exception: "I really like this fresh wine and its attractive acidity that distinguishes it from champagne. We included it on the menu by the glass and our guests loved it." He is very keen to promote Swiss wines. And of the 75,000 bottles of wine sold in the three hotels every year, 30,000 are made in Switzerland. "We can be proud of our local wines as they have made considerable progress in terms of quality. A number of younger people have taken up the challenge and produce some magnificent offerings, and I feel it is important to encourage them." ☎