

## UN DOMAINE ET SES VINS

## Un «rookie» au palmarès de star

**Adrian Klötzli n'a pas encore enflaconné dix millésimes, mais s'est déjà taillé un beau succès en compétition. Et sa réputation dépasse désormais largement les rives de son lac de Bienne natal.**

Un «débutant», Adrian Klötzli? Certes, le patron du *Weingut zum Twannbach* n'a pas encore passé le cap de la quarantaine, et n'a repris les rênes de l'exploitation familiale, avec son épouse Julia, qu'en 2007. Mais son palmarès en compétition est celui d'une star: en huit millésimes, le vigneron-encaveur de Ligerz (Gléresse en français) a décroché une douzaine de médailles d'or et au moins quinze fois l'argent dans des concours aussi reconnus qu'Expovina, le Mondial du pinot ou encore le Grand Prix du vin suisse. C'est pourtant bien le titre de *Rookie of the year* que Swiss Wine Promotion, en association avec le *Guide Gault Millau*, lui a décerné en 2015. Un «rookie», soit un débutant sur lequel on fonde de grands espoirs. Anglicisme un peu bling-bling, mais qui rend justice à la rapidité avec laquelle il s'est hissé dans le peloton de tête du vignoble biennois. Un peu plus de 220 hectares qui connaissent depuis quelques années une vraie révolution qualitative grâce à des *rookies* comme lui, faisant grimper en flèche la réputation des crus de l'AOC lac de Bienne, qu'il s'agisse des spécialités blanches ou rouges ou des traditionnels pinot noir et chasselas.

**Du neuf sans faire table rase**

Le métier, Adrian Klötzli l'a d'ailleurs appris auprès de maîtres de ces deux derniers cépages, il y a une vingtaine d'années: un apprentissage chez Jürg Schneider et Urs Pircher dans le canton de Zurich, puis chez Peter Hermann à Fläsch, dans les Grisons; quatre ans au domaine Conne à Chexbres (VD), huit chez Jean-Daniel Chervet à Praz (FR) dans le Vully – tout ça en obtenant son diplôme d'œnologue à Changins et sa maîtrise à Wädenswil. Lorsqu'il reprend le domaine de 1,8 hectare et la maison familiale élaboussée par la cascade de la Douanne se jetant dans le



Dominant dans le sous-sol des parcelles de Gléresse (BE), le calcaire fait partie de la maison chez le vigneron Adrian Klötzli.

© PHOTOS ÉRIC BERNIER

## EN CHIFFRES

**Le domaine, c'est:**

- **Surface** 2,5 hectares en 8 parcelles situées sur les communes voisines de Ligerz (Gléresse) et Twann (Douanne);
- **Cépages cultivés** Chasselas, sauvignon blanc, riesling x sylvaner, sylvaner, pinot gris, pinot noir, merlot, cabernet jura, cabernet cortis, prior, mara, gamaret;
- **Encavage** 20 000 à 25 000 cols/an;
- **Spécialités** Le Rêve (liqueureux), La Cuvée unique (ass. rouge), Pinot noir barrique, etc.

jardin, il entend amener du neuf, sans faire table rase du travail des trois générations précédentes.

C'est ainsi qu'il porte la superficie à 2,5 hectares et ramène la proportion de chasselas à un tiers. Le reste? Pinot noir pour une moitié, spécialités en rouge et blanc pour l'autre, tout en production intégrée, avec des rendements contrôlés. La gamme passe de quatre crus (pinot noir, chasselas, riesling x sylvaner, rosé) à une douzaine, en cépages uniques – comme ses trois cuvées

de chasselas, dont un élevé sur lies et un non-filtré, ou son pinot noir, classique ou élevé en barrique – aussi bien qu'en assemblages, à l'instar de la Cuvée unique ou du liqueureux Le Rêve, considéré comme l'un des meilleurs de sa catégorie en Suisse.

**Un chasselas qui vaut de l'or**

À la cave, le changement est opéré en profondeur, mais en douceur. «Je n'ai pas fondamentalement modifié le style des quatre vins traditionnels de la maison, précise Adrian Klötzli. Nous avons travaillé à rendre les pinots noirs plus structurés et longs; les chasselas sont élevés en cherchant la structure et l'acidité, sans fermentation malolactique, ou en assemblant des cuvées avec et sans malo, selon l'année.» C'est le cas de son Ligerzer Chasselas, récompensé par l'or à Expovina 2015. Un vin de gastronomie illustrant avec éclat ce que l'on peut faire de mieux avec ce cépage, décliné dans la région sur des modes très variés. «Faire de l'or avec le chasselas, c'est encore plus gratifiant qu'avec une de mes spécialités», se réjouit le vigneron.

Ces dernières lui laissent «un peu plus de liberté, à condition de garder chaque vin de la gamme dans un style reconnaissable d'une année à l'autre, pour que les clients s'y retrouvent», précise-t-il. Il faut dire que certains d'entre eux passent chaque année commande depuis bien avant sa naissance...

Les nouveautés les plus remarquables, comme ces dix-huit mois en barrique usagée pour la Cuvée unique, lui valent plutôt l'intérêt de nouveaux amateurs.

Mais qu'ils soient anciens ou nouveaux, bichonner les clients (privés pour 80% d'entre eux) fait partie intégrante de la philosophie d'Adrian. Tous les hivers, entre mi-janvier et mi-mars, ils se pressent chez lui, comme chez la plupart de ses confrères, pour déguster la traditionnelle saucisse au marc, servie au caveau avec une salade de patates et un verre de non-filtré. «C'est la tradition vigneronne de la région, à la fois authentique et idéale pour faire un peu de marketing», sourit ce vigneron en or.

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS Adrian et Julia Klötzli, Weingut zum Twannbach, Kleintwann 25, Ligerz, 2513 Twann, info@kloetz.li, www.kloetz.li

## À LA CAVE

## Nous avons dégusté trois vins d'Adrian Klötzli

**Pinot noir 2014**

**Cépage** Pinot noir.

**On l'aime** Pour son premier nez gorgé de fruits rouges, évoquant la griotte et la framboise, agrémenté de très fines notes épicées. À l'aération, le plaisir ressenti se poursuit avec une certaine élégance. La bouche se révèle croquante à souhait, sur des tanins fins et harmonieux. Particulièrement équilibré au palais, ce beau pinot noir des rives du lac de Bienne saura séduire le plus grand nombre. «Il appelle un deuxième verre!» note une dégustatrice... Difficile, effectivement, d'y résister.

**On le sert** Avec des piccatas à la Milanaise, des agnelottis de veau à la ricotta ou un risotto aux champignons et jambon cru.

**On le garde** 3 à 5 ans.

**On l'achète** 17 fr. (prix départ cave).

**Cuvée unique 2013**

**Cépages** Merlot, gamaret, cabernet Jura, cabernet cortis.

**On l'aime** Pour ce boisé très élégant qui se dégage dès le premier nez, relevé de fines senteurs de tabac blond. À l'aération apparaissent de discrètes notes de poivrons mûrs et de vanille, cédant le pas progressivement à de doux parfums de fruits noirs à parfaite maturité, de pruneaux essentiellement. En bouche, cet assemblage rouge déploie une matière tannique soyeuse. Le palais se tapisse de tout un éventail de saveurs de fruits noirs qui se prolongent longuement et séduisent par leur finesse d'expression.

**On le sert** Compagnon idéal d'une viande de caractère, il saura tenir son rang avec une souris d'agneau aux épices ou un quasi d'agneau sauce balsamique aux cerises.

**On le garde** 6 à 7 ans.

**On l'achète** 29 fr. 50 (prix départ cave)

**Le Rêve 2013**

**Cépages** Riesling, pinot noir, sylvaner.

**On l'aime** Pour son premier nez exhalant des fragrances d'abricot sec et de figue. Quelques minutes d'aération permettent à toute une corbeille de fruits de s'exprimer, avec une légère dominante évoquant l'ananas et le raisin sec. Marqué par l'élégance et la fraîcheur, de magnifiques notes florales, de jasmin surtout, accompagnent avec classe l'ensemble. La bouche de ce passerillé se caractérise par un équilibre idéal entre liqueur et acidité, sur de délicats arômes d'abricot, de miel et de fruits à noyau. Un rêve, assurément...

**On le sert** Il viendra magnifier un roquefort papillon, sublimer une poire pochée et émulsion au munster et produira un certain effet aux côtés d'un chocolat noir.

**On le garde** 7 à 9 ans.

**On l'achète** 32 fr. 50 (prix départ cave).

ÉRIC BERNIER ■