



# PAR AMOUR DU VIN

Importateur en Suisse, Dany Pochon est l'un de ces amoureux du vin comme on en rencontre peu aujourd'hui. Entres souvenirs de vendanges, vins, commerce et réflexion sur les terroirs, il nous parle de son Beaujolais.

## REPÈRES

**9 septembre 1953** : naissance à La Chaux-de-Fonds (canton de Neuchâtel), troisième ville de Suisse Romande.

**1967** : première visite de caves "en solitaire", à Cortaillod, petite commune viticole sur les rives du lac de Neuchâtel.

**Novembre 1986** : création de la Vinothèque de la Charrière, à La Chaux-de-Fonds.

**1987** : mariage avec Nadia, originaire de Lucerne.

**1988** : naissance de Sophie. Premiers contrats de distribution pour la Suisse avec quelques grands domaines français.

**1990** : acquisition de la très rare édition originale de "Théâtre d'agriculture et ménage des champs", écrite par Olivier de Serres en 1600. C'est l'une des pièces maîtresse de la bibliothèque sur le vin de la Vinothèque de la Charrière, qui compte aujourd'hui 2 500 ouvrages anciens.

**2007** : ouverture du nouveau magasin, Place du Marché à La Chaux-de-Fonds.

## Quand avez-vous découvert les vins du Beaujolais ?

J'ai commencé en 1986 avec ma femme Nadia dans le commerce des vins. Avant de nous lancer, pour bien comprendre où nous allions mettre les pieds, pour aller au-delà de simples émotions liées à la dégustation, nous avons voulu faire les vendanges et nous sommes allés dans le Beaujolais, à Morgon, en 1984, une année très difficile.

## Vous avez connu les difficultés du métier...

Et comment ! C'était dur, au-delà de nos espérances. Il pleuvait sans cesse et il fallait être "maso" pour rester, mais cela nous a vraiment appris la dureté du travail dans la vigne et la valeur du raisin ; toute la dimension en terme d'effort, de ténacité, de risque inhérent au métier de vigneron. Je me souviens aussi de la dureté des hommes. Ma femme s'était coupé le pouce et le chef d'équipe, le frère du patron, est arrivé furieux en lui lançant à la figure : "Ici, ce n'est pas les pouces que l'on coupe, c'est les raisins, alors maintenant tu coupes les raisins et tu oublies ton pouce." Tu as d'abord envie de lui sauter à la gorge et après tu réalises vite qu'il fait un temps de cochon et que c'est toute une année de travail qui est en train de se jouer. La pression est énorme et tu dois le comprendre !

## Quels autres souvenirs gardez-vous du Beaujolais ?

Nous avons eu un énorme coup de cœur pour les paysages du Beaujolais. Trente ans après, je garde le souvenir d'une corniche dans les Pierres Dorées et d'un vignoble dégoulinant devant nous, presque à l'infini. Et puis, il y a

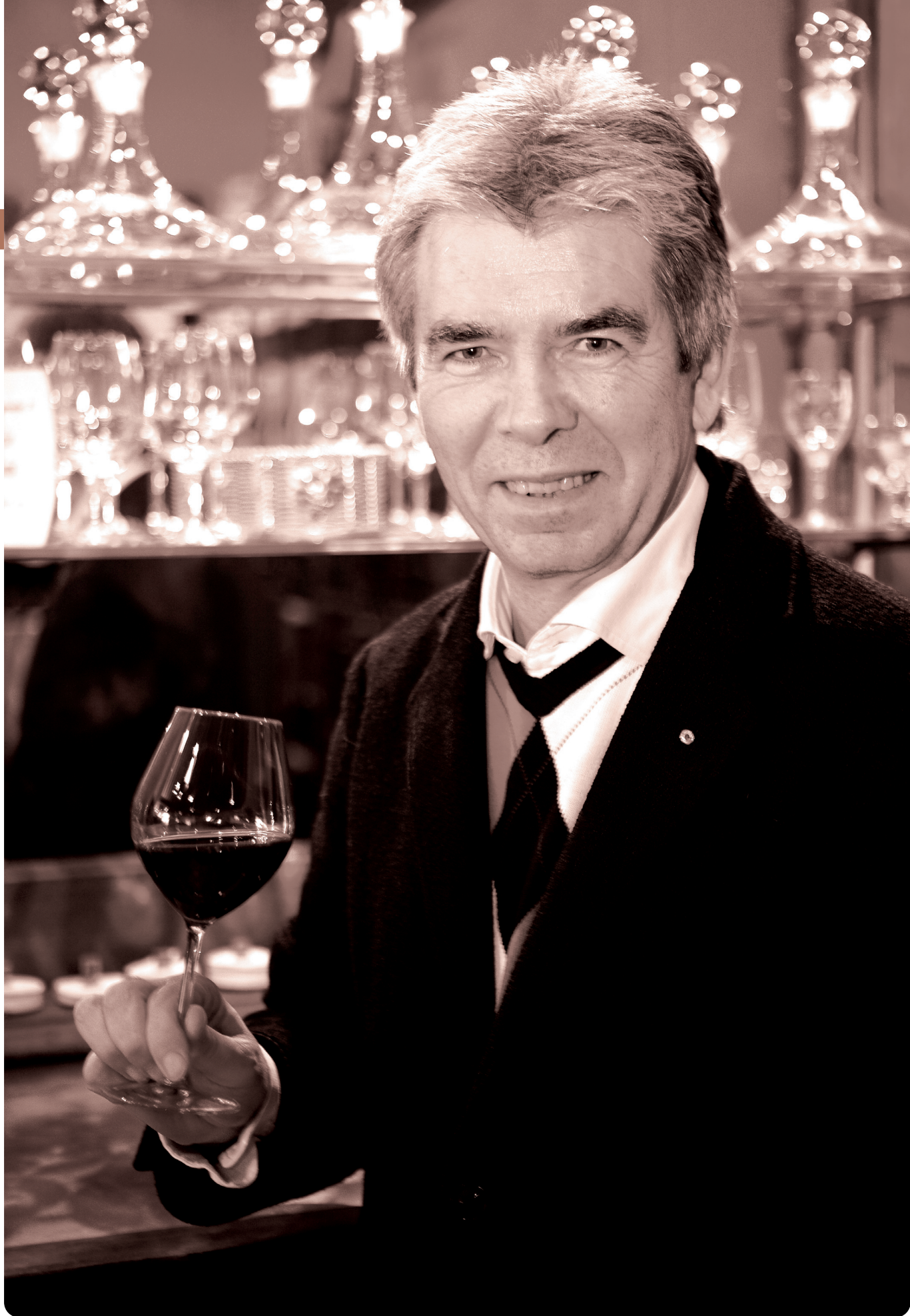
toutes ces petites collines au sommet desquelles le vignoble s'inscrit en courbes rondes et tendres. Dans le Beaujolais, on a l'impression qu'il n'y a pas d'arête agressive. C'est un panorama sensuel, doux, comme le sont les vins du Beaujolais, mais aussi, et je ne veux surtout pas être irrespectueux, les vignerons du Beaujolais ; ce sont des gens durs parfois mais fondamentalement gentils, tout en rondeur, sans prétention. Il y a du bonheur et une vraie unité entre les paysages, les vins et les hommes !

## Il faut avoir fait les vendanges pour apprécier les vins, c'est une chose, mais aussi pour bien les vendre ?

Pour tout le monde, je ne sais pas, mais pour nous cela s'est avéré essentiel ! Je crois que cette petite expérience a mis du poids dans nos mots parce que je crois que nous avons compris quelque chose en rentrant de ces vendanges 1984. Connaître les hommes, les panoramas, les terroirs, l'histoire bien sûr, les traditions, la cuisine, tout cela est indispensable pour aimer un vignoble et parler de ses vins. Plus tu connais, plus tu t'éloignes du manuel type du vendeur de vin pour acquérir un discours naturel, vrai, et toute notre équipe est comme cela !

## Il y a seulement une quinzaine d'années, les Suisses consommaient beaucoup de beaujolais nouveau. Le beaujolais nouveau ne cesse de baisser, mais quelle opinion les consommateurs suisses ont-ils désormais des vins du Beaujolais ?

Le beaujolais nouveau a eu ses heures de gloire, mais avec des effets pervers. Il a fait connaître le beaujolais par le bas de gamme de sa production,







| D A N Y P O C H O N

beaucoup plus et je dirais même démesurément plus, que par son haut de gamme : les crus. C'est un paradoxe incroyable ! Ceci étant, c'était une vraie fête et la première occasion de découvrir le nouveau millésime en même temps que d'autres consommateurs aux quatre coins du monde. Et puis, quand le vin était bon, fruité, frais, gouleyant... Pourquoi pas ! Mais tout cela s'est effondré et nous ne vendons plus de beaujolais nouveau à la Vinothèque de la Charrière. Quant à l'image globale de la région, le beaujolais nouveau avait pris un tel poids que dans leur esprit, beaucoup de consommateurs associent toujours étroitement beaujolais et beaujolais nouveau et ils oublient les crus.

**Que faut-il faire pour que cela change ?**

Un travail de titan, mais cela doit marcher ! Le Beaujolais a mal, il a commis des erreurs, mais toutes les régions à un moment ou à un



**Quel style de vin le consommateur curieux attend-t-il des vins du Beaujolais ?**

Les producteurs ne doivent pas rechercher les extrêmes d'extraction, de boisé, de technique, surtout pas ! Il faut des "vins-jus de fruit", de pures expressions de terroirs qui vont réconcilier les amateurs avec le Beaujolais.

*"Le vin, c'est un peu comme la cuisine. Le plus grand cuisinier est celui qui intervient le moins sur les produits"*

autre ont également commis des erreurs et aucune ne mérite de souffrir pareillement. Je connais beaucoup de vigneron qui se donnent du mal pour produire des vins authentiques, de belle expression. J'aime les bons vins du Beaujolais et ils ont leur place.

**Vous distribuez beaucoup de vins de grandes régions françaises, italiennes... alors comment situez-vous le niveau des meilleurs vins du Beaujolais dans cette compétition européenne ?**

Si l'on veut s'amuser à classer les vins selon les occasions de consommation : jour de semaine, dimanche, anniversaire, Noël... alors je réserve les vins du Beaujolais de bonne facture aux beaux repas du dimanche midi, en famille ou entre amis. Ce sont beaucoup plus que des vins de tous les jours ! Ils ont leur place à la carte de tout restaurant et de tout caviste digne de ce nom. On peut avoir des goûts personnels, mais celui, distributeur ou amateur, qui se permet de dénigrer les vins du Beaujolais ne fait rien d'autre que de montrer ses propres lacunes.

**La mode pour les vins extraits, technologiques, est en train tout doucement de passer. Le Beaujolais qui n'a ni les terroirs, ni les traditions, ni le cépage pour produire de tels vins a donc toutes ses chances ?**

Je pense que oui ! Le vent va dans la bonne direction, celle des vins de terroir. Alors quelqu'un va bien encore inventer une nouvelle technique de vinification pour surprendre les goûts, rompre des habitudes, mais les vins de terroir reviendront toujours sur le devant de la scène. Même s'il est bien sûr difficile de tenir le cap quand cela va mal, les vignerons doivent néanmoins garder confiance en eux et dans leurs terroirs. Le vin, c'est un peu comme la cuisine. Le plus grand cuisinier est celui qui intervient le moins sur les produits ; quand tu manges, tu sais ce que tu as dans l'assiette. Toutes les interventions ne servent qu'à maquiller, qu'à masquer les choses.

**Terroir ou mondialisation est un débat qui vous tient à cœur. La voie du Beaujolais**

### **n'est donc pas dans la mondialisation...**

En aucun cas ! Le Beaujolais est à la fois petit avec ses 20 000 hectares et grand si on le compare aux 15 000 hectares du vignoble suisse dans sa globalité. C'est une belle mosaïque de terroirs, unique, qu'il faut entretenir et mettre en valeur. La culture du terroir doit encore se développer dans le Beaujolais.

**Les producteurs du Beaujolais s'intéressent de plus en plus à leurs terroirs et une étude est menée pour mieux connaître leurs spécificités. Aucune hiérarchie claire n'existe aujourd'hui entre les crus et à l'intérieur même des crus. Une telle hiérarchie, avec des premiers crus, des grands crus, des crus classés ou une autre formule pourquoi pas, aiderait-elle à tirer vers le haut l'image des vins du Beaujolais ?**

Il ne faut pas que le Beaujolais donne l'image qu'il veut singer d'autres régions. Ceci étant, il est clair que certains terroirs, je pense bien sûr à la Côte de Py de Morgon, mais il y en a beaucoup d'autres qui mériteraient d'être à la fois reconnus et protégés de façon officielle.

**Le Beaujolais connaît des difficultés économiques et beaucoup d'idées sont avancées pour sortir la tête de l'eau : tester d'autres cépages comme la syrah, développer les vins blancs. Qu'en pensez-vous ?**

Je ne veux surtout pas passer pour un ayatollah, mais attention ! En période de crise, le grand danger est de perdre confiance en soi et de faire des erreurs que l'on regrette ensuite. Les choses sont démontrées, écrites dans la nature, alors planter des cépages qui n'ont pas d'adéquation historiquement démontrée avec un endroit, un sol, un climat, pour simplement chercher à se démarquer me semble bien risqué. La tradition est faite pour évoluer, mais le risque est d'obtenir des vins qui n'arriveront pas à la cheville de ceux qui ont les terroirs de prédilection. On peut faire des essais avec les cépages que l'on veut où l'on veut, mais la nature donnera rapidement raison ou tort à l'homme et s'il a tort, ce dernier devra corriger oenologiquement ses erreurs, en acidifiant, en chaptalisant... parce que le cépage n'est pas à l'endroit où il devrait être. Le gamay est là depuis longtemps, il peut produire des merveilles, alors il faut plutôt chercher



des solutions avec lui qu'en se lançant à l'aventure. Je doute qu'un jour un beaujolais rouge issu de la syrah puisse rivaliser avec une grande côte-rôtie.

### **Et le chardonnay pour les blancs ?**

C'est différent ! Le chardonnay est déjà présent et il peut donner des beaujolais blancs très agréables dans certains secteurs. Mais ce sont des raretés qui le seront moins si la production se développe, aussi attention à ne pas perdre d'un côté ce que l'on gagnerait de l'autre. Là aussi il faut être très serein pour prendre des décisions pareilles et la période manque, me semble-t-il, de sérénité. Le problème du Beaujolais n'est ni dans le cépage gamay, ni dans ses hommes, ni dans ses terroirs, ni dans la qualité de ses meilleurs vins, ni dans ses traditions, il est de reconstruire une image et cela va prendre un peu de temps !

Propos recueillis par **Christophe Tupinier**  
Photographies **Thierry Gaudillère**

## **UN SAGE**

C'est l'histoire classique de quelqu'un qui se retrouve à faire un métier auquel rien ne le prédestinait. Au début des années 80, la rencontre avec une bouteille de Château Palmer (cru classé de Margaux) a été le déclic et Dany Pochon n'a pas hésité bien longtemps entre une passion naissante et la perspective de passer sa vie à donner des cours en physique chimie... En 1984, Dany et son épouse Nadia choisissent le Beaujolais pour vivre leur première expérience de vendeurs et deux ans plus tard ils lancent leur Vinothèque de la Charrière, à la Chaux de

Fond, dans le Jura suisse. Fêru d'histoire, Dany Pochon estime que connaître le passé d'une région est indispensable pour comprendre le présent et bien vendre les vins. C'est donc avec beaucoup de recul qu'il analyse les difficultés actuelles du Beaujolais et son discours pourrait se résumer en deux mots : prudence et confiance. Prudence, en évitant, dans l'urgence de prendre des décisions que l'on pourrait regretter demain. Garder confiance, parce que le Beaujolais à tous les atouts dans sa manche pour retrouver demain la prospérité. Un sage...