

À Berne, il manque un Office du plaisir

Philipp Schwander, le négociant en vin le plus connu de Suisse, défend la consommation de vin face à l'air du temps. Il critique les autorités sanitaires et déclare :

« Il y a aussi une vie avant la mort. »

Quelle bouteille avez-vous ouverte hier soir ?

Philipp Schwander : Je vais vous décevoir. Hier, ce n'était que du thé aux herbes. J'ai attrapé un rhume.

Vous êtes considéré comme un ambassadeur du vin, mais vous ne le considérez pas comme un remède miracle ?

En tout cas, pas contre le rhume (rires). Nous sortons tout juste du déjeuner : au restaurant, on ne voit presque plus personne boire de vin. Celui qui commande un verre de vin à midi passe presque pour un alcoolique, 0 du moins en Suisse alémanique. Autrefois, le vin était un aliment. Aujourd'hui, il est devenu presque suspect, notamment à cause de l'OMS.

Le vin est-il diabolisé ?

Oui, le débat est totalement déraillé. Le vin a — c'est prouvé scientifiquement — des effets positifs. Mais au lieu d'argumenter avec nuance, on le condamne globalement.

La science dit pourtant que tout dépend de la quantité d'alcool, peu importe sous quelle forme on le consomme.

C'est vrai dans l'ensemble : la dose est déterminante. Mais même sur la quantité, il y a beaucoup de malentendus. L'OMS se réfère volontiers à l'étude *Lancet* de 2018, qui affirmait que le premier verre d'alcool déjà était nocif. Peu de gens savent qu'en 2022, une étude de suivi parue dans *The Lancet* a corrigé cette fausse affirmation, mais on n'en parle pas.

Il existe des études pour et contre tout. Je parle d'études sérieuses : outre celle-ci, citons l'étude NASEM commandée par le Congrès américain ou celle de l'American Heart Association ; toutes montrent des effets positifs d'une consommation modérée d'alcool.

Et d'autres sont en cours — solides et bien menées. Mais on n'en entend rien, car les militants anti-alcool dominant manifestement les médias.

En Europe, on boit aussi peu d'alcool qu'il y a cent ans. Objectif atteint ?

Les activistes ne s'en contentent pas : ils veulent interdire l'alcool purement et simplement. Beaucoup d'entre eux travaillent dans des institutions publiques — à l'OMS, dans les offices fédéraux ou les commissions européennes. Autrefois, ils réglementaient le tabac ; maintenant, ils s'attaquent à l'alcool. C'est une question de légitimité pour eux.

Mais ce ne sont pas les autorités qui fixent les tendances, ce sont les jeunes. Vous portez le titre de « Master of Wine ». Cela impose le respect et crée des barrières. Le vin n'a-t-il pas aussi un problème d'image ?

C'est vrai. Les causes sont multiples : une certaine américanisation du quotidien, une mentalité fast-food. Autrefois, on s'asseyait ensemble pour manger et boire, on prenait le temps. Aujourd'hui, tout est plus rapide, plus fonctionnel.

Et il y a aussi ce culte presque maladif de la santé. Dans une partie de la société, règne une obsession de la longévité. Le vin ne s'y intègre pas bien, même s'il — consommé avec modération — est bénéfique à l'espérance de vie. Beaucoup de tendances « longevity » manquent de recul.

Et puis, rappelons-le : **il y a une vie avant la mort !**

Parle-t-il là en épicurien — ou en commerçant ?

Le vin est un bien culturel qu'on dénigre injustement. Les gens sont plus stressés qu'avant, n'ont plus le temps de partager un moment convivial avec des amis. Le plaisir — pas seulement celui du vin — est aujourd'hui considéré comme déraisonnable. Il ne cadre plus avec l'obsession du contrôle et de l'optimisation. Beaucoup font tout pour rester en bonne santé, mais oublient de vivre.

Buvez-vous régulièrement du vin ?

Bien sûr.

Une bouteille à deux, le soir ?

Au moins ! Le vin fait partie de notre culture européenne. C'est bien plus qu'une boisson. Le diaboliser, c'est attaquer notre qualité de vie et notre identité. D'ailleurs, sans le vin, bien des relations — et bien des enfants — n'existeraient pas !

Imaginez une fête joyeuse où tout le monde ne boit que de l'eau...

Le vin sans alcool est-il une alternative ?

Ça ressemble à une boisson rafraîchissante. Dans la bière, on peut masquer les 4,5 % d'alcool grâce au houblon ; mais dans le vin, les 13 à 15 % d'alcool sont des porteurs de goût essentiels. Les enlever, c'est lui ôter son corps et sa chair ; on compense souvent par du sucre, ce qui n'est pas mieux.

Vous dénoncez la diabolisation du vin. Mais certains disent qu'ils doivent sans cesse se justifier de ne pas boire d'alcool.

Ce genre de pression est tout aussi absurde. Nous vivons dans une société libre : pourquoi devrait-on justifier ce qu'on mange ou boit ? Même pour un bon morceau de viande, on croit devoir s'excuser.

Et vous, devez-vous vous excuser quand vous ne buvez pas de vin à table ?

Je fais au moins un mois sans alcool par an ; je l'explique brièvement, et voilà, c'est réglé.

Tout mouvement crée son contre-mouvement. En voyez-vous un ?

La société est, par endroits, moins moralisatrice ; la « wokeness » recule. Mais un vrai contre-trend, non, pas encore. La consommation de vin par habitant est passée de 47 litres en 2003 à 24 litres. Ce n'est pas grave si c'est un choix libre ; mais ce n'est pas à la politique de faire toujours plus pression.

Le conseiller aux États Beni Würth a déposé une interpellation sur les recommandations de l'OMS. Les réponses du Conseil fédéral ont montré : c'est clairement écrit par quelqu'un de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

Que voulez-vous dire ?

Les autorités sanitaires ignorent les études récentes et le fait qu'à peine 3 % de la population est alcoolique. On ne peut pas mener une croisade aussi radicale contre l'alcool. **À Berne, il manque un Office du plaisir !**

L'alcool peut avoir des conséquences graves, même mortelles.

Certes. Mais avec des couteaux de cuisine, on a aussi déjà tué des gens — pourtant, ils restent acceptés parce que la plupart en font un usage raisonnable. Ce qui est absurde, c'est qu'on diabolise le verre de vin alors qu'on banalise certaines drogues.

Le vin n'est-il pas une drogue ?

Non, c'est un bien culturel. Même si, bien sûr, l'alcool peut rendre dépendant. Mais comparé à la cocaïne, le risque est bien moindre.

Revenons au bar : pourquoi un jeune n'y commande-t-il pas de vin ?

En Suisse, le vin est souvent cher — et dans bien des bars, tout simplement mauvais. Qui veut payer 15 francs pour un verre tiré d'une bouteille ouverte depuis des jours ? Et puis, les jeunes aiment les marques.

Les vigneron ne sont pas des marques ?

Dans la bière ou les spiritueux, il y a des marques mondiales : Heineken sponsorise la Ligue des champions et la Formule 1. Les domaines viticoles, eux, sont petits, rarement connus dans le monde entier, et n'ont pas les moyens d'une telle publicité.

Mais il y a tout de même des vins célèbres, hors de prix !

Oui, la puissance de ces noms est immense. On le voit souvent lors de dégustations à l'aveugle : quand je sers un vin célèbre à côté d'un autre vingt fois moins cher, beaucoup changent d'avis dès qu'ils découvrent l'étiquette : « Ah, avec un peu d'air, le vin cher devient bien meilleur ! »

Quelle est la plus grosse gaffe que commettent les amateurs de vin ?

Essayer d'imiter le jargon des experts. Ces phrases du type « notes de tabac de Sumatra avec cerises griottes grillées » ou « caractère minéral puriste » sont ridicules. Lors du *Master of Wine*, on nous disait : décrivez le vin pour que tout le monde comprenne.

Beaucoup ne remarquent même pas quand un vin a un goût de bouchon — parfois, c'est vrai, c'est difficile, même pour un pro.

Combien de temps une bouteille ouverte reste-t-elle bonne ?

Très variable. En règle générale : un à deux jours. Avec un bouchon sous vide, elle tient jusqu'à deux jours. Les vins élevés de manière oxydative (en fût) tournent plus vite ; les vins plus frais, reductifs, tiennent un peu plus longtemps.

Et le vin suisse ?

Nous avons aujourd'hui d'excellents vins en Suisse — grâce à l'ouverture des importations de 2001. Malheureusement, certains vigneron, surtout en Suisse romande, veulent réintroduire des contingents d'importation, voire les lier à la production locale. Ce serait catastrophique pour le commerce du vin.

Le vin suisse est-il trop cher ?

Je ne trouve pas. C'est la demande qui fait le prix. Dans la Herrschaft grisonne, une grande bouteille peut coûter 60 francs sur le marché pour un coût de production d'environ 12 francs. Mais un Bordeaux Premier Cru à 500 francs coûte aussi environ 12 francs à produire !

J'ai des invités samedi prochain et je veux les impressionner avec un vin blanc et un vin rouge suisses — sans me ruiner. Des suggestions de vins de Suisse ?

Très bien. Pour le blanc, je prendrais spontanément un **Petit Arvine de Gérald Besse**. Pour le rouge, un **Chambleau Pinot Noir "Pur Sang"** vieilli, de Neuchâtel.

Vous auriez sans doute préféré recommander un Français. Où vont les prix ?

L'art consiste à découvrir les grands vins avant qu'ils ne deviennent célèbres et chers. Nous vivons une période passionnante : on peut aujourd'hui acheter d'excellents vins à prix abordable.

Heureusement, les prix des vins très chers baissent aussi.

Ces promotions permanentes de 20 ou 30 % de rabais — est-ce un signe d'alarme pour les commerçants ?

Beaucoup travaillent en permanence avec des rabais. Si on regarde bien, le prix après rabais est souvent le vrai prix normal.

Pour vous, qu'est-ce qu'un vin bon marché ?

Entre 12 et 16 francs la bouteille. Pour un rouge élevé en fût, on est presque toujours autour de 15 francs. En dessous, c'est difficile. Mais à 15 francs, on peut déjà trouver d'excellents vins qui donnent beaucoup de plaisir.

Et distingue-t-on dans le verre un vin à 30 francs d'un vin à 300 ?

Pas toujours. En dégustation à l'aveugle, les vins bon marché s'en sortent parfois étonnamment bien.

Une bouteille par soir à deux ? — "Au moins", dit le négociant en vin Philipp Schwander.

Photo : Lorena La Spada

Le pape du vin suisse

Le Saint-Gallois **Philipp Schwander**, 60 ans, travaille dans le commerce du vin depuis plus de 30 ans. Après un apprentissage commercial, il a étudié à la Haute École d'économie et d'administration, et a dirigé pendant douze ans les achats de vins chez Märtel à Saint-Gall.

En 1996, il a réussi l'examen le plus difficile du monde du vin : le **Master of Wine**. En 2003, il a fondé **Selection Schwander** à Zurich, et en 2016, une succursale à Saint-Gall. Aujourd'hui, son entreprise est l'une des plus prospères maisons de vin de Suisse.

« Alors que le verre de vin est diabolisé, certaines drogues sont aujourd'hui plutôt banalisées. »