



« Le Gamay n'est pas forcément un grand cépage qualitatif mais c'est un vin de plaisir qui vieillit très bien et peut se garder quand il est bien travaillé. »

*Interview de **Bernard Poizat**, sommelier, caviste au 110 vins et à l'Harmonie des vins.
Propos recueillis par Sandra Decelle, mai 2006.*

Que proposez-vous comme vin dans vos établissements lyonnais ?

Nous présentons à peu près les vins de toutes les régions de France et des pays étrangers. On dit souvent qu'il est difficile de présenter des vins de Loire ou des Bordeaux à Lyon, alors que ce sont des vins que nous commercialisons facilement. Nous ne sommes pas attachés à un terroir régional.

Comment définissez-vous les relations entre les Lyonnais et le vin ?

Je crois que les relations varient en fonction de l'âge et des générations. Les moins de trente ans n'ont pas réellement d'attaches et sont plus curieux que les plus âgés. Par ailleurs, notre jeune clientèle apprécie d'avoir un autre accès à l'art culinaire, à la sommellerie, une relation au vin plus ludique et moins conventionnelle, et par conséquent, il leur plaît de boire des côtes Rôties en pot, alors que les générations plus âgées préfèrent plus de confort, de tradition, de service. Les jeunes sont très ouverts et s'intéressent à ce qui se fait de bien dans la Loire, dans le Sud-Ouest, dans le Beaujolais. Par ailleurs, on dit que le Lyonnais est un peu fâché avec le Beaujolais, cela n'est pas aussi simple. Il est surtout fâché avec le mauvais Beaujolais. Par exemple, nous travaillons beaucoup avec les côtes roannaises et n'avons aucune difficulté à vendre ces vins. Culturellement, Lyon est une ville où le vin a sa place mais il faut que la qualité soit présente et c'est par elle que l'on arrive à fidéliser et à faire reconnaître le travail de chaque région, y compris le Beaujolais.

Est-il propre aux jeunes Lyonnais de faire la fête avec du bon vin ?

Oui, les jeunes Lyonnais sont exigeants de part leur culture. C'est une caractéristique lyonnaise bien marquée, même si elle existe peut-être dans d'autres régions. Je le constate pour le Beaujolais nouveau qui n'est apprécié que pour l'occasion. C'est pourquoi nous travaillons avec des vins de Loire et du Sud-Ouest qui sont un peu plus abordables en terme de rapport qualité/prix.

En tant que caviste, quel est votre objectif ?

Mon but a toujours été de démocratiser l'accès au vin. Je trouverais dommage que les jeunes n'aient pas accès à la qualité faute de moyens. En tout cas, pour ma génération, il fallait attendre d'avoir un peu d'argent pour déguster de bons vins et se forger une culture du vin, sauf à être initié par ses parents. La démarche de démocratisation commence à se généraliser, même dans les restaurants. Les restaurateurs ont en effet pris conscience de l'importance du vin, source de plaisir et de qualité. Les bars à vins se différencient par un choix beaucoup plus important. Nous changeons de vins régulièrement et travaillons avec des viticulteurs qui pratiquent la biodynamie. Nous avons des vins de producteurs qui recherchent la qualité.

Constatez-vous une évolution des goûts, comment caractériser vous le goût commun aujourd'hui ?

En effet, j'ai constaté qu'il y a très peu de vins qui correspondent aux goûts de nos grands parents ! Parfois, le vin qu'ils buvaient étaient de la « piquette ». On a perdu ce palais, le goût se mondialise un peu. Le consommateur recherche davantage le fruit, un peu de rondeur, de sucrosité, de souplesse, un vin sans astringence. Voilà comment se caractérise le goût commun.



Millénaire3

Le Centre Ressources Prospectives du Grand Lyon

Regrettez-vous que la palette des goûts ne soient pas plus large ?

Oui, je le regrette un peu. Mon goût personnel se tourne vers des vins plus éclectiques, raison pour laquelle je m'oriente vers des vins non souffrés bien qu'ils soient plus difficiles à vendre. Cependant, apprécier l'originalité d'un vin est finalement plus une démarche intellectuelle que sensorielle et gustative. A ce niveau, je suis comme tout le monde, j'ai tendance à aller vers ce qui peut être plus facile à savourer.

Un lieu où l'on pourrait goûter des vins originaux aurait-il du succès à Lyon ?

Il y aurait une clientèle mais elle serait marginale. Je dispose toujours de vins surprenants pour les clients qui en souhaitent mais tout le monde n'a pas toujours envie d'être surpris. Pour moi, le vin est un peu comme le cinéma. Il m'est agréable de regarder de temps en temps des films d'auteurs qui me surprennent ou me choquent, mais j'apprécie de voir un film facile d'accès. Le vin n'est pas toujours une démarche intellectuelle.

Les bars à vins sont-ils une tendance nouvelle ?

Ce phénomène a l'air de se propager en effet. Il y avait déjà eu des tentatives de création de ce type d'établissement sur Lyon, dans les années 75, avec la Rose des vins. Elles n'ont pas été très fructueuses, la démarche était peut-être trop avant-gardiste. Ensuite, le comptoir Duboeuf a proposé des vins au verre puis la cave des voyageurs m'a devancé un peu, nous nous sommes installés la même année. Ce type d'établissement se développe parce que les premiers ont eu du succès. Nous sommes près d'une dizaine aujourd'hui alors que nous étions seulement deux pendant des années.

A quoi correspond cet engouement ?

A une demande des consommateurs d'avoir une alternative aux restaurants et aux bars de quartier. Les gens veulent approfondir et sortir de manière plus informelle et conviviale.

En tant que connaisseur, estimez-vous que le Beaujolais est un bon vin ?

Cela dépend de ce qu'on appelle bon vin. Il y a de très bons vins de « plaisir » dans le Beaujolais. Cependant, on peut difficilement les comparer avec des vins de Bourgogne ou des Côtes-Roties ; le Beaujolais n'aura pas forcément cette complexité.

Le désamour des Lyonnais pour le Beaujolais s'explique-t-il alors pour des raisons historiques plus que du fait de la qualité ?

Oui, je pense qu'il y a eu un amalgame lié aussi à des dérives. Avec le Beaujolais nouveau, les producteurs se sont laissés aller et se sont tournés vers Paris et l'étranger. Au niveau régional, ils ont perdu le lien qui unissait le terroir et la métropole lyonnaise. Or, les racines sont là et il ne faut pas les oublier.

Avez-vous été récemment surpris par des vins du Beaujolais ?

Oui, notamment lorsque je suis allé déguster des vins bio du Beaujolais. La plupart était de très bonne tenue. J'ai été surpris et impressionné par la qualité. Cette exigence est fondamentale sinon le résultat peut être déplorable. En effet, le Gamay n'est pas forcément un grand cépage qualitatif mais c'est un vin de plaisir qui vieillit très bien et peut se garder quand il est bien travaillé.

Pourquoi les Côte du Rhône ont-ils autant investi les tables lyonnaises selon vous ?

Parce que les vins primeurs ont pu se vendre à l'export. Mais le marché évolue aujourd'hui. Les vins du nouveau monde en provenance du Chili ou d'Australie sont en capacité de prendre la place du Beaujolais ou du Côte-du-Rhône sur les tables lyonnaises. Les vins espagnols sont également très bien positionnés sur le marché parce que les producteurs ont acquis une technicité qui a contribué à faire évoluer leurs vins. Avant ils étaient chargés en alcool et les vins étaient un peu déséquilibrés.



Millénaire3

Le Centre Ressources Prospectives du Grand Lyon

Aujourd'hui, ils savent les travailler comme nous et ont aussi un savoir-faire, des terroirs, et de beaux cépages. Cela leur permet de sortir des produits à bon prix. De plus ils ont une culture du vin. Ils sont finalement plus dangereux que les vins en provenance du Chili qui ont moins cette culture du terroir.

Les terroirs situés autour de l'agglomération vous semblent-ils en difficulté en cette période de crise ?

Non, je ne crois pas. Justement, cette notion de terroir est une particularité de la culture française qui est encore porteuse aujourd'hui. La question de la qualité se pose au regard de certains vins produits en très grande quantité par certaines coopératives et qui ont du mal à écouler une part de leur production. C'est notamment le cas en Beaujolais. Je pense que les vins français régionaux ne se sont jamais aussi bien portés qu'en ce moment. Nous avons en tout cas des terroirs et une culture du vin impressionnante et nous avons de très beaux jours devant nous même si certains terroirs disparaîtront devant les pays du Nouveau Monde, dont certains arrivent à produire des vins de qualité à bas prix.

Manque-t-il à Lyon un lieu de distribution des vins ?

Je trouve qu'il y a beaucoup trop de foire aux vins, ce qui pourrait rendre difficile la situation des cavistes. Si l'agglomération mettait en place un organisme qui valorise tous les terroirs, il me semble que cela aurait des conséquences négatives pour notre profession. Cependant, les Lyonnais vont chercher les vins hors les murs et cela est moins gênant pour nous. Souvent, les clients goûtent chez les cavistes, nous demandent des adresses, et vont acheter directement leurs vins à la propriété. Ainsi, il me semble qu'il serait intéressant que d'autres bars à vins se développent, des lieux où l'on puisse consommer plutôt que de voir d'autres types d'espaces de commercialisation se développer.