

# Animé par la quête du vin parfait

Sacré vigneron suisse de l'année à deux reprises, Diego Mathier, de Salquenen, est un viticulteur réputé aux objectifs clairs: «Mes vins doivent procurer du plaisir aux gens.»

**» Il y a onze ans, vous succédiez à votre père à la tête de la cave Nouveau Salquenen. Depuis, vos vins ont décroché plus de 350 distinctions. Qu'est-ce qui fait votre force?**

Diego Mathier: nous ne sommes peut-être pas foncièrement meilleurs que les autres, mais nous travaillons de manière sensiblement différente. Chez nous, tout débute par la réflexion. Nous commençons par nous demander quel breuvage nous désirons ob-

tenir. En fait, nous inversons le processus traditionnel qui consiste à récolter le raisin, le mettre en cuve et attendre que le vin soit tiré. Notre meilleur atout est notre esprit critique.

**En 2007, vous avez été le premier vigneron suisse de l'année et vous avez récidivé l'an passé. Quelle signification accordez-vous à ces distinctions?**



Lors des dégustations, Diego Mathier porte un œil critique sur la robe de ses vins.

Elles représentent beaucoup pour moi. Mes parents étaient de fortes personnalités. Lorsque j'ai repris l'entreprise, je savais que je devrais tracer mon propre chemin et travailler dur pour être encore meilleur. Ce souci de bien faire s'est transformé en une véritable obsession sur le plan qualitatif.

**Faire du bon vin ne suffit pas, encore faut-il le promouvoir et le vendre. Dans quel domaine êtes-vous le plus à l'aise?**

Je ne travaille plus à la vigne, mais garde beaucoup d'influence sur ce qui s'y passe. Nous essayons d'interpréter la nature. Lors des dégustations, je suis accompagné de notre œnologue et maître de chai, Cédric Leyat, et de mon épouse Nadia. La production, les projets, l'exploitation de la vigne et la vinification sont sous ma responsabilité.

**Que dire de la commercialisation...**

Je suis aussi très présent dans ce secteur. Je dois pouvoir sentir les désirs des clients et aime lorsqu'ils expriment des critiques. Elles me permettent de détecter mes éventuelles erreurs de jugement. Un vin est une œuvre d'art, il plaît ou pas. Nous ne faisons pas des vins pour obtenir l'unanimité.

**Vos propres vignes couvrent 30 hectares, vous en louez 50 autres. Représentant de la quatrième génération, vous dirigez une entreprise de 25 collaborateurs. Que voulez-vous de plus?**

La recherche du vin parfait. En viticulture, chaque année est différente et permet de se rendre compte des erreurs du passé. Un cuisinier a plusieurs chances par jour de rectifier les éventuelles erreurs. Le vigneron n'en a qu'une par année. Si tout va bien, il me reste donc encore 20 ou 25 chances.

**Aujourd'hui les mauvais vins n'existent plus, ils seraient invendables...**

C'est juste. Et, plus que jamais, c'est le consommateur qui choisit son vin.

**Plusieurs vins suisses sont excellents, pourtant l'appellation «vin suisse» n'existe pas...**

Pour moi, le vin suisse existe bel et bien. Il se compose d'une kyrielle de produits de qualité qui n'ont pas à craindre la comparaison sur les marchés internationaux. Pour s'en persuader, il suffit de participer à des dégustations dans les caves des différentes régions vinicoles. «

Propos recueillis par Christian Bützberger

## Profil

Diego Mathier (41 ans) et sa femme Nadia sont les heureux parents de cinq filles. Titulaire d'une licence économique de l'université de St-Gall, il a commencé son parcours professionnel dans une banque. Amateur de football et de ski, il se qualifie volontiers d'épicurien. Infos sous [www.mathier.com](http://www.mathier.com), tél. 027 455 75 75.