

RENCONTRE Tout au long de sa vie, le vigneron genevois Jean-Michel Novelle n'a eu de cesse de se réinventer, de bousculer les codes, du remaniement total de son vignoble à l'abandon des élevages sous bois.

Visionnaire et perfectionniste, il poursuit sa quête de l'excellence

Cette rencontre, nous l'attendions depuis bien longtemps, impatients autant qu'intrigués. Celui avec qui nous avons rendez-vous n'est ni un inconnu ni un débutant. Son parcours, qui lui a permis de rejoindre l'élite des meilleurs vignerons du pays, force le respect. Nous voici au 153, route du Mandement, au cœur de Satigny (GE), devant la boutique du vigneron créateur Jean-Michel Novelle. La face visible du domaine du Grand Clos, en quelque sorte. Celui qui a longtemps été considéré comme l'enfant terrible du vignoble helvétique, cultivant un look de rock-star avec ses longs cheveux décolorés, nous accueille avec une désarmante simplicité. «Tout le monde pense que j'ai un côté très péremptoire alors que je suis quelqu'un qui doute. Je me remets sans cesse en question.»

Un précurseur à Genève

Avec lui, nous remontons le temps. Au début des années 1980, alors que ses capacités olfactives hors norme le destinent à devenir «nez» dans l'univers du parfum, il décide de revenir au domaine familial. D'emblée, il fixe trois conditions à son père: s'orienter vers une viticulture de haute qualité, mettre fin à l'utilisation d'engrais



Je me remets sans cesse en question. À chaque vendange, je pars d'une page blanche. Mon objectif? Toujours créer un original.

et de désherbants, repenser intégralement l'encépagement du domaine. Des 7 hectares du vignoble familial, d'un seul tenant ou presque, il ne conserve que de très vieilles vignes de gamay, quelques ceps de pinot noir et un peu de chasselas. Il plante du viognier, du pinot blanc, du savagnin rose et blanc, du muscat ottonel, et figure parmi les premiers à Genève à introduire le sauvignon blanc. Il y ajoute encore de la petite arvine, du petit manseng, de la syrah et du merlot, pour ne citer qu'eux. La démarche interpelle tant elle est iconoclaste. L'avenir lui donnera raison.

Il sera aussi un des pionniers de l'élevage sous bois en Suisse. «À l'époque, je surfais sur la vague des vins opulents, puissants, marqués par cette forme d'aromatization due au passage en fût. Il ne faut pas oublier que les vignes avaient été nourries aux engrais chimiques, autant dire que la notion de terroir n'avait pas vraiment de sens.» Ses vins aujourd'hui? Des modèles d'épure, vinifiés et élevés en cuve.

Respect de la biodiversité

Soucieux de l'indispensable équilibre «sol-plante» et du respect de la biodiversité, il se contente de faucher entre les rangs. «J'ai toujours été sensible à la nature. Lorsque j'étais jeune, j'élevais des papillons avant de les relâcher pour les classes des écoles de Satigny.»

Pendant près de vingt ans, il développe également une activité d'œnologue consultant pour de nombreux domaines, dans le sud et le sud-ouest de la France, en Savoie, mais aussi dans l'hémisphère sud. De tous ces mandats, il n'en conserve qu'un désormais, celui qui le lie à la Bodega Amayna, au Chili. «Je suis très attaché à la famille Garces, propriétaire de ce magnifique domaine. Les vignes sont proches de l'océan Pacifique, gage de fraîcheur et de salinité, les sols de



© ERIC BERNIER

type granitique. Une situation idéale pour le sauvignon blanc, entre autres, qui a immédiatement rencontré le succès, allant même jusqu'à être classé meilleur sauvignon du pays.»

De sauvignon blanc, il en est aussi question chez lui, à Satigny, puisqu'il en plante dès le milieu des années 1980. «Ce sont les mêmes clones que ceux de Didier Dagueneau, dans la vallée de la Loire. Je suis allé à sa rencontre à l'époque, il avait entendu parler de moi, «le petit Suisse qui bouge», et une belle amitié s'est tissée entre nous.» Le célèbre vigneron de Saint-Andelain, sur les hauts de Pouilly-sur-Loire, décédé en 2008, marquera profondément Jean-Michel Novelle, comme tous ceux qui l'ont côtoyé. «Sa rigueur, son perfectionnisme m'impressionnaient, tout comme son immense générosité. Et puis, nous avons pour trait commun que nous étions un peu des moutons noirs dans nos régions respectives.»

Rencontres essentielles

Évoquant d'autres belles rencontres, il cite encore Paolo Basso, meilleur sommelier du monde 2013, «incroyable de concentration en dégustation!», les moines de l'abbaye de Lérins, sur l'île du même nom, ou Jean-Pierre Bedel, du

SON UNIVERS

UN LIVRE
«Peru Gastronomía», de Gastón Acurio
«J'aime cuisiner et me laisser influencer par la cuisine péruvienne, élaborée et savoureuse.»

UNE MUSIQUE
La «Messe en ut mineur» de Mozart
«Écouter de la musique classique m'inspire lors de mes créations.»

UNE ATMOSPHÈRE
La garrigue
«Pour ses odeurs si caractéristiques d'herbes et de résines, le son des cigales et des oiseaux.»

domaine Terre des Amoureuses, en Ardèche. Deux domaines qu'il a conseillés, «des passionnés, d'une infinie générosité, dotés d'un sens du partage rare!». Au détour de la conversation, il avoue encore que ses activités d'œnologue consultant ont eu un impact certain sur sa sphère privée, regrettant tout particulièrement de n'avoir pas vu grandir ses enfants. Il n'oublie jamais de rendre hommage à son épouse Anne, un modèle de patience et de soutien. C'est elle, d'ailleurs, qui a classé les vins du domaine en collection. Elle encore qui a imaginé les étiquettes en collaboration avec des artistes. «Pour chaque cuvée, nous avons choisi un animal différent, dont l'identité renvoie au cépage, une réflexion approfondie faite en famille. Le consommateur se souvient beaucoup plus facilement de l'animal que du cépage», précise-t-elle. Nous interpellons Jean-Michel Novelle sur le nombre de cuvées qu'il propose, 36 au total, et notre homme s'enflamme! «Ne me privez surtout pas de ça! À chaque vendange, je pars d'une page blanche. Mon objectif? Créer un original.» Et le prochain pourrait bien être un chasselas, forcément iconique...

ÉRIC BERNIER ■

+ D'INFOS <https://novelle.wine>