

Ils mettent leurs vins en bouteilles à Manhattan



Reimund Koch/Corbis

PREMIÈRE. La Cave Jean-René Germanier et Provins ont organisé lundi dernier une mise en bouteilles en plein cœur de **New York**. Vanter les nectars valaisans dans la capitale du talon aiguille, c'était surtout

l'occasion de hisser la promotion vinicole suisse à la hauteur de celle des concurrents. Trop confidentiels pour inonder le marché américain, les vins suisses tentent avant tout de se placer sur les meilleures tables du pays

Stéphanie Germanier

stephanie.germanier@edipresse.ch

Carrie Bradshaw cessera-t-elle de siroter son cocktail Cosmopolitan pour lui préférer la petite arvine ou la syrah du Valais? A quelques semaines de la sortie américaine de «Sex in the City 2», c'est une autre première que les vins valaisans se sont payée en plein cœur de Manhattan avec leur «Swiss Wine in the City». Pour promouvoir les cépages du Vieux-Pays, la Cave Jean-René Germanier et Provins ont organisé, lundi dernier, la première mise en bouteilles de nectars suisses dans la Grande Pomme.

Une production confidentielle

Le fût de petite arvine, cru des domaines 2007, de Provins et son compagnon de cargo à travers l'Atlantique, un Cayas, syrah du Valais 2008, de Jean-René Germanier, sont arrivés en décembre dernier à la City Winery, l'unique cave qui vinifie au cœur de New York. Ils en sont ressortis lundi soir dernier sous la forme de 500 bouteilles qui prendront la route pour être présentées aux importateurs et restaurateurs des Etats-Unis. But de l'opération: séduire le marché et tenter d'y écouler les spécialités du Valais. Aujourd'hui, le vin suisse souffre de sa confidentialité. A titre de comparaison, le volume de la production helvétique équivaut à celui de l'Alsace à elle toute seule. Environ 2% de la production quitte la Suisse pour gagner avant tout l'Allemagne et la Belgique, mais aussi la Chine, le Japon et l'Amérique du Sud. Jean-René Germanier et Provins exportent respectivement 2% et 3,5% de leurs vins. Une *peanut* dans les celliers internationaux, américains surtout. «Nous voulons d'abord faire découvrir nos compétences sur la scène internationale et même en Suisse. Sans comparer la qualité, la France s'est enthousiasmée

pour le beaujolais nouveau au moment où les Américains ont commencé à le boire», explique Jean-René Germanier, qui dirige sa propre cave en plus de se préparer à prendre la présidence du Parlement suisse, en décembre.

Faire de la promotion dans le très chic quartier de Manhattan, c'est aussi viser une exportation de qualité. Roland Vergères, directeur de Provins, rappelle que depuis 2006 la coopérative a exporté deux fois moins de volume tout en doublant sa marge brute. Autrement dit, «on exporte moins, mais meilleur». De vin discret, les producteurs valaisans espèrent transformer leur production en breuvage recherché, sur les meilleures tables américaines, notamment.

Concurrents partenaires

Concurrentes sur le marché, les deux caves n'ont pas hésité à coopérer pour mettre en avant leurs produits, dont, surrait-on à la City Winery lundi, ils n'ont pas à rougir. Avec 50 000 francs de budget pour cet événement très glamour, Provins et Jean-René Germanier ont décidé de ne pas attendre les actions promotionnelles de l'Interprofession des vins valaisans ou encore suisses, histoire de ne pas diluer leurs compétences et de faire au plus vite avec une structure plus petite. Ils ont préféré s'adjoindre les services d'une consultante et auteure de guides vinicoles, la Zurichoise Chandra Kurt, qui les a fait profiter de son réseau et qui croit dur comme fer à ce projet. «Les Américains ne connaissent pas les cépages du Valais. Mais, dès qu'ils dégustent ces vins, ils reconnaissent tout de suite leurs qualités et leur belle structure.» Assez élégants pour que même Carrie Bradshaw y succombe. ♦

Lire en page 11

Découvrez la vidéo de la Bottling Party dans l'unique cave de Manhattan

www.lematin.ch/bottling



Satisfaction Le directeur de Provins, Roland Vergères, et Jean-René Germanier, futur premier citoyen du pays et propriétaire de la cave du même nom, ont uni leurs forces pour se mettre à l'embouteillage et promouvoir les vins du Valais. Photos: DR



Habits de décembre Les deux fûts de petite arvine et de syrah sont arrivés à la fin de l'année dernière à la City Winery par cargo et donc dans leur écrin de transport, en plastique.



Dans le bois de Manhattan Transférés dans de vrais fûts, les vins valaisans ont été pris en charge durant quatre mois par l'œnologue français de l'unique cave de New York, avant d'être mis en bouteilles lundi dernier.