

Jean-Michel Walther

L'odyssée d'un maître de chai



Jean-Claude Monney

Pourquoi cet extrait ?

Ce livre n'est pas un manuel sur le vin.

Il ne cherche pas à expliquer la vigne, la cave ou la dégustation comme une suite de règles à appliquer. Il invite plutôt le lecteur à entrer dans l'univers d'un maître de chai, à écouter ce qui se transmet rarement par écrit : les gestes, les intuitions, les hésitations, les choix silencieux, les souvenirs, les observations patientes.

À travers les conversations avec Jean-Michel Walther, *L'Odyssée d'un maître de chai* explore une forme d'intelligence profondément humaine : celle qui naît de l'expérience, du contact avec la matière, du respect du vivant, et du temps long.

Cet extrait est une porte d'entrée. Il offre un premier aperçu de cette odyssée, du terroir au nectar, là où le vin devient plus qu'un produit : une mémoire, une présence, une rencontre.

Jean-Claude Monney

Auteur & éditeur

Du Terroir au Nectar®

TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE	1
LE TERROIR	3
LA VITICULTURE	23
LA RÉCOLTE	53
LA VINIFICATION	79
LA PASSION D'UNE VIE.....	88
LE FRUIT DE MA PASSION	91
SI MON PÈRE LE SAVAIT	96
PUR-SANG.....	100
CHASSELAS	103
ÉMOTION INTENSE.....	107
LE CLOS DU PIERRAILLON	109
PATIENCE ET EXPRESSION	113
MA MÈRE M'A DIT	121
A LA GLOIRE DE MON GRAND-PÈRE.....	123
MONCHERY	129
LA MISE EN BOUTEILLE	139
DÉGUSTATION ET CONSERVATION	155
GRATITUDE: IL FAUT UN VILLAGE	179
CARNET DES LIENS ET PARTENAIRES	188
ÉPILOGUE.....	190
GLOSSAIRE DES TERMES	
CENOLOGIQUES ET VITICOLES.....	193
VOCABULAIRE DE DÉGUSTATION.....	202
REMERCIEMENTS.....	210

Chapitre 1

LE TERROIR

Le terroir est souvent décrit comme l'âme d'un vin, reflétant non seulement le sol, le climat, et l'environnement où les vignes poussent, mais aussi l'essence même de la région et des mains qui le cultivent.

Pour Jean-Michel, le terroir n'est pas juste une composante de la viticulture, c'est une toile vivante sur laquelle il peint l'histoire de chaque millésime. Dans ce premier chapitre, nous plongeons dans le cœur du terroir à travers les yeux de Jean-Michel, explorant comment il forge un lien intime entre terroir et nectar.

À travers une série de questions, Jean-Michel nous ouvre les portes de son univers, nous guidant à travers les collines et les vallées qui composent son domaine. Il nous raconte comment chaque parcelle de terre, chaque souffle du vent, et chaque goutte de pluie façonnent le caractère unique de ses vins. En partageant ses choix, ses défis, et ses succès, Jean-Michel nous révèle non seulement la science derrière le terroir mais aussi l'art de travailler en harmonie avec la nature pour capturer son essence dans chaque bouteille.

Cette conversation intime nous invite à comprendre le terroir non comme un simple facteur géologique, mais comme une entité vivante, un partenaire dans la création du vin. Elle met en lumière la profonde connexion que Jean-Michel entretient avec sa terre, une relation bâtie

sur le respect, la connaissance, et une passion inébranlable pour révéler les histoires cachées dans le sol.

L'importance des sols

Depuis mon mazot¹ californien, perché au sommet de Mill Valley et dominant la baie de San Francisco, je lançai une visioconférence avec Jean-Michel. Lui était à Luins, installé dans son bureau, entouré de dossiers, de cartes géologiques et de quelques objets familiers qui racontent son lien constant à la vigne. Deux univers différents, reliés par l'écran : la côte pacifique d'un côté, les coteaux du Léman de l'autre. Je souris en l'interpellant :

« Jean-Michel, dans une de nos discussions, tu as dit qu'il y avait des sols pour les rouges et des sols pour les blancs. Mais qu'est-ce que ça veut dire, concrètement ? Est-ce une intuition de vigneron ou une vérité scientifique ? » *Il eut ce petit sourire malicieux, celui qu'il prend quand il sait qu'il va me faire voyager.*

« Les deux, Jean-Claude. La science explique ce que les anciens savaient déjà par l'expérience. Les sols chauds et secs, comme les graves ou les sables, conviennent mieux aux rouges. Pourquoi ? Parce que les cépages rouges ont besoin d'aller jusqu'au bout de leur maturité. La chaleur aide à concentrer les sucres, à assouplir les tanins, à donner de la couleur. Si tu mets un rouge sur un sol trop frais,

1 Dans les vignobles du Valais ou de la Côte vaudoise, un mazot est souvent un refuge pour le vigneron, un endroit où il peut se reposer, manger un morceau ou se mettre à l'abri. Aujourd'hui, certains mazots ont été transformés en lieux de dégustation intime ou même en hébergements touristiques rustiques. Le mien est mon bureau.



il restera maigre, vert, sans chair. » *Il marqua une pause, avant de pointer du doigt la carte géologique derrière lui.*

« À l'inverse, les blancs se plaisent dans les sols qui gardent la fraîcheur, comme les argiles ou les marnes calcaires. Cela permet de préserver leur acidité, leur tension, leurs arômes délicats. Si tu les plantes sur un sol trop chaud, ils deviennent lourds, plats, perdent leur éclat. » *Je hochai la tête, songeur.*

« Donc, on pourrait dire que le sol agit comme une partition de musique, et que le cépage est l'instrument ? » *Jean-Michel éclata de rire.*

« Exactement, je vois bien le musicien en toi ! Et le vigneron, lui, c'est l'interprète. Tu peux avoir le même violoniste, mais s'il joue dans une salle trop sèche, le son sera dur. Dans une salle trop humide, il sera étouffé. Le sol, c'est un peu l'acoustique du vin. Il amplifie ou étouffe, selon ce qu'on lui confie. »

Je laissai l'image résonner. Oui, le terroir est bien plus qu'une simple terre: c'est un écrin acoustique qui façonne la voix du raisin.

De la terre au cep

Jean-Michel posa son verre de vin sur la table, un sourire nostalgique aux lèvres.

« Je ne l'ai pas choisi, tu sais, » *commença-t-il, les yeux perdus dans le lointain.* « Ce terroir, je l'ai hérité de mes ancêtres. »



Je m'installai confortablement, prêt à plonger dans l'histoire de cette terre si particulière. Jean-Michel prit une profonde inspiration avant de continuer.

« Mes ancêtres étaient de véritables visionnaires. Ils ont acquis leurs connaissances à force de patience et de tests de sols. C'était le cépage de Chasselas qui dominait à l'époque, en Suisse. »

Il me raconta alors comment, malgré des essais infructueux dans certaines régions comme celle de Luins, ils avaient découvert le potentiel unique du CLOS DU PIERRAILLON.

« Ce terroir est situé sur un lieu-dit. Le sol y est très caillouteux, comme l'indique son nom. C'est un sol riche en pierres, formé par des émulsions de terre venues des montagnes il y a des milliers d'années. » *Je pouvais presque voir ces glaciers millénaires sculptant la terre, créant des conditions uniques pour la viticulture.*

« Ce sont vraiment des bonnes choses de la terre qui ont glissé de la montagne. » *Ajouta Jean-Michel, son visage éclairé par la passion. Il se leva et se dirigea vers une carte ancienne de la région, encadrée sur le mur.*

« Regarde ici, dit-il en pointant du doigt une section particulière. Juste après le CLOS DU PIERRAILLON, en contre-bas, on trouve des sols noirs, très noirs. Ces terres sont idéales pour les salades, riches en matière organique. »

Jean-Michel expliqua avec enthousiasme comment chaque éboulement, chaque glissement de terrain, avait mélangé les pierres, la glaise et le sable pour créer des sols d'une diversité incroyable. C'était une



symphonie de la nature, chaque élément jouant sa partition pour offrir des conditions parfaites à la vigne.

Je le regardais, impressionné par cette histoire qui se déployait devant moi. Jean-Michel, héritier d'un savoir ancestral, était devenu le gardien de ce terroir unique, un terroir façonné par le temps et la nature, où chaque pierre racontait une histoire.

Jean-Michel sourit en se rappelant des particularités de son terroir.

« Donc, dans les sols où on a mis les blancs, reprit-il, on a des sols très calcaires et argileux. Pour te dire, quand on boit l'eau de source de chez nous, si on ne met pas de filtre, on voit presque des cailloux qui sortent du robinet. » *Il rit doucement, se rappelant probablement des souvenirs d'enfance.*

« L'eau est d'une dureté de 45, très très dure. Mais cette dureté est parfaite pour produire du vin blanc. » *Je pouvais presque goûter cette eau minérale, riche en calcaire, imaginant l'impact qu'elle avait sur les vignes.*

« Cependant, poursuivit-il, dans les sols plus profonds, riches en réserve et très caillouteux, comme ceux que l'on trouve à Châteauneuf-du-Pape, nous avons planté les cépages rouges. » *Il se leva pour me montrer une photo de la vigne, ses doigts caressant le cadre en bois.*

« Nos rouges sont uniquement dans ces sols profonds, expliqua-t-il avec une pointe de fierté. Ce sont ces conditions uniques qui donnent à nos vins rouges leur caractère si distinct. »



Les yeux de Jean-Michel brillèrent d'une lueur de passion alors qu'il décrivait les nuances entre les différents types de sol et leurs impacts sur les vins. Chaque détail semblait minutieusement calculé, chaque choix guidé par des générations de savoir-faire et d'observations attentives.

« Tu vois, dit-il en se tournant vers moi, le sol, c'est l'âme du vin. Chaque pierre, chaque grain de sable, chaque goutte d'eau raconte une histoire. Et c'est cette histoire que nous mettons en bouteille. »

Je sentais la profondeur de ses paroles, réalisant que ce terroir n'était pas simplement un lieu physique, mais une véritable entité vivante, respirante, imprégnée de l'histoire et de la passion de ceux qui l'ont cultivé.

« Je suis fasciné par la genèse de ton terroir, dis-je. On reviendra sur la manière dont s'acquiert cette connaissance des lieux, ceux qui conviennent à tel ou tel cépage, mais pour l'instant, je me demande, comment cette connaissance t'a été transmise, et si les autres vignerons de la région appliquent ces règles de qualité du sol pour décider quels cépages planter? » *Jean-Michel sourit.*

« Alors, c'est ça qui est intéressant, parce qu'à la haute école de viticulture et d'œnologie de Changins, ou l'école d'Agrilogie de Marcelin, ce qui est rigolo c'est que quand ils sont venus faire des carottages au CLOS DU PIERRAILLON, ils ont dit, 'ça c'est vraiment un sol pour rouge'. Ben oui, mais il y a encore des vignerons d'aujourd'hui, parce qu'il leur faut du blanc pour des raisons économiques, sans réfléchir dans leur conscience, bien qu'ils sachent que leur sol est pour mettre du rouge et bien ils mettent du blanc ! » *Il secoua la tête avec un air désapprouvateur.*



« Moi, je fonctionne différemment. Même si je voudrais planter plus de blanc pour des raisons économiques, ma conscience me dit de mettre du rouge dans les sols à rouge. Mais certains vigneron·ne·s ne le font pas. Erreur! Écoutons et apprenons de nos ancêtres, qu'est-ce qu'ils ont fait ? Ils étaient malins. Comme je suis un petit peu plus vieux qu'avant, quand j'avais 25 ans, je n'avais pas le même discours que maintenant à 57 ans (*en 2024*). »

Oui, *dis-je en souriant*, « Ça s'appelle l'expérience. »

« Oui, comprendre le vin passe par l'expérience et la réflexion de ceux qui nous ont précédés. Leur raisonnement était juste, et le temps l'a confirmé. Nous n'avons rien inventé : nous avons simplement appris à mieux écouter. » *Je sentais la sagesse accumulée de générations en générations dans ses paroles.*

« Donc, on a maintenant l'historique de l'emplacement de ton terroir, de sa géologie, dis-je. J'aimerais que l'on parle un peu du dessus de ton terroir, le climat et l'ensoleillement. » *Jean-Michel bocha la tête et se leva pour nous montrer une carte.*

« Pour bien comprendre les facteurs de climat et donc d'ensoleillement, il faut savoir que mon terroir se situe sur la commune de Luins du canton² de Vaud, sur la route du vignoble. C'est important de comprendre où le soleil se lève et où il se couche, et donc l'impact sur mon terroir considérant sa pente et sa position géographique. Mon terroir est situé sur ce que l'on appelle la côte une², et c'est l'endroit idéal pour planter de la vigne. C'est vraiment une très

2 Expression utilisée par certains vigneron·ne·s suisses pour désigner les meilleures parcelles d'un domaine, souvent les plus anciennes et les mieux exposées.

grande chance, car si l'on regarde les paramètres d'ensoleillement et climatique des terroirs qui se situent à 5 kilomètres de part et d'autre de Luins, c'est-à-dire Begnins en direction de Genève et Mont-Sur-Rolle en direction de Lausanne, ils n'ont pas cet idéal. Luins bénéficie d'un ensoleillement maximum du lever au coucher du soleil. »

« Pourquoi ? » *demandai-je, intrigué.*

« Tout simplement par le fait que le soleil se levant à l'est, vu de Luins, il se lève derrière les Alpes, et les Alpes ne sont pas un mur rectiligne mais un enchevêtrement de pics et de vallées, et la nature a voulu que Luins soit l'endroit de la région le moins affecté par les pics. C'est aussi vrai pour Chardonne et Epesses dans Lavaux³ bien qu'ils aient un peu moins de soleil total. »

Jean-Michel continua à expliquer comment, chaque matin, le soleil illuminait Luins avant ses voisins.

« On peut voir ça le matin, quand on a déjà le soleil vers les 5h30, Begnins et Mont-Sur-Rolle sont à l'ombre. Il peut pleuvoir à Rolle et à Nyon et faire beau à Luins. On a un microclimat qui est parfait. »

« C'est pourquoi, ajouta-t-il avec un sourire, il faut respecter cette chance qui nous est donnée et faire de notre vin un produit de la plus grande qualité possible, presque un produit de luxe. »

« Qu'entends-tu par produit de luxe ? » *demandai-je.*

³ Lavaux s'emploie sans article, par héritage linguistique de l'arpitan la vau (« la vallée »). L'usage de « le Lavaux » existe, mais relève davantage de la langue parlée que de la norme

« Un produit de luxe est un produit de plaisir et non de nécessité, souvent apprécié seulement par une élite⁴. Quand on pense au luxe, on pense tout de suite au prix, mais pas seulement. C'est souvent la combinaison de sa rareté, de son prix élevé et de son prestige. De même, pour l'élite, ce n'est pas seulement le pouvoir d'achat, mais aussi la connaissance et l'appréciation personnelle du produit. »

« Ça me fait penser à la musique, dis-je en réfléchissant. Il y a des gens pour qui le streaming suffit, et d'autres qui désirent s'offrir de la musique en concert. D'autres encore qui n'aiment que certaines musiques, classique ou hip-hop, etc. Le luxe est le désir et l'engagement d'acquiescer quelque chose que vous souhaitez profondément, souvent quelque chose de rare, de grande valeur et estimé. Une étudiante avec peu de revenu et une grande admiration pour Taylor Swift trouvera le moyen de se payer un ticket de ses concerts. Peut-être que ce sera son seul concert de l'année et le reste du temps, elle écouterait des chansons en streaming. C'est la même chose pour les vins. » *Jean-Michel acquiesça.*

Un peu d'histoire

« Oui, et si l'on fait un peu d'histoire, les premiers à produire du vin étaient les habitants du Caucase et du Moyen-Orient il y a environ 8000 ans. L'Égypte et la Mésopotamie ont joué un rôle crucial dans l'histoire précoce du vin, avec des preuves de production et de consommation remontant à environ 3000 avant J.-C. À

⁴ Jean-Michel utilise ici le mot « élite » non pas dans un sens prétentieux ou exclusif, mais pour désigner un petit groupe de passionnés qui prennent le temps de s'intéresser, de comprendre et d'apprécier en profondeur. Pour lui, ce n'est pas une question de statut social, mais de curiosité et de sensibilité.

« J'ai eu le privilège de relire l'ouvrage et d'échanger directement avec Jean-Claude, ce qui a rendu cette expérience particulièrement enrichissante et a créé un véritable esprit de partage et de dialogue autour du vin, du terroir et de l'hospitalité.

Ce qui m'a le plus marqué est l'authenticité de l'œuvre, la richesse des expériences transmises et la passion du métier qui transparaît à chaque page, offrant une immersion sincère dans l'univers du vin et de la viticulture, tout en mettant en lumière l'expertise, la patience et le dévouement qui se cachent derrière chaque bouteille. »

Nicolas Bourassin

Sommelier, guide oenotouristique et enseignant en vins, boissons et mixologie.



Ou acheter le livre

L'Odyssée d'un maître de chai - édition française

Scannez le QR code de votre plateforme préférée pour commander le livre imprimé ou l'édition ePub.



Disponible en version imprimée et numérique selon les plateformes.

Les QR codes dirigent vers les pages d'achat correspondantes. Les disponibilités peuvent varier selon les pays.

Une exploration intime et sensorielle au cœur des vignes de Luins, en Suisse, à la rencontre de Jean-Michel Walther, maître vigneron et maître de chai. À travers des conversations sincères et vivantes, ce livre dévoile l'âme du terroir, la précision des gestes et le chemin qui mène de la grappe au verre. On y découvre l'art de la viticulture, les choix de vinification et d'élevage, la mise en bouteille, puis l'expérience de la dégustation et de la conservation, dans une progression naturelle, comme une traversée.



Vigneron, œnologue et maître de chai depuis plus de quarante ans, Jean-Michel façonne ses vins avec une exigence rare et une humilité profonde. Ayant vécu avec une dyslexie d'enfance, il a développé une manière très sensorielle de comprendre le vin : par les mains, le nez, le palais, plutôt que par les livres. Son savoir est celui d'un artisanpoète : précis, incarné, nourri par des décennies d'observation et de gestes répétés.



Auteur et conseiller en gestion de la connaissance, Jean-Claude mène l'entretien comme on mène une enquête humaine : avec curiosité, écoute et respect. Ensemble, ils tissent un récit accessible et poétique qui ne cherche pas à « définir » le vin, mais à éclairer l'intelligence du vivant et l'humanité de celui qui le crée.

Un livre pour les amateurs éclairés, les curieux du monde du vin, et toutes celles et ceux qui aiment apprendre au contact d'un savoir authentique.

