

« Le vin est
un facteur essentiel
pour créer une ambiance
détendue, informelle,
propice aux échanges. »

Silvio Denz

lauréat du Guillon d'Or

Clos, Domaines & Châteaux 2017

Claude-Alain Mayor, tabellion
Photos : Edouard Curchod

Entrepreneur, collectionneur de grands crus et d'objets d'art, le Suisse Silvio Denz est PDG de Lalique SA (cristallerie française de luxe) et pro-

priétaire de cinq domaines dans le Bordelais (parmi lesquels les Grands crus Classés Château Péby-Faugères et Château Faugères ainsi que le 1^{er} Grand cru Classé Château Lafaurie-Peyraguey). Originaire de Bâle, régulièrement cité parmi les personnes les

plus influentes du monde du vin, il a été désigné à l'unanimité du jury comme lauréat du Prix du Guillon d'Or – Clos, Domaines & Châteaux 2017. L'auteur de cet article a eu le privilège de lui poser quelques questions au cours d'une interview.

INTERVIEW

CAM: Quel a été votre sentiment en apprenant votre distinction ?

SD: J'ai d'abord été surpris, puis évidemment très touché. Je ressens comme un grand honneur d'être distingué par une confrérie bachique. Il doit par ailleurs exister une loi des séries, puisque je serai intronisé en septembre comme Jurat à la Jurade de St-Emilion.

Un hyperactif comme vous peut-il être attablé plusieurs heures pour célébrer le vin et la bonne chère ?

Certainement. A titre privé, il m'arrive d'ailleurs fréquemment d'organiser des événements de ce genre ou d'y participer, autour d'un bon repas, avec des amis et des convives partageant les mêmes inté-

rêts. C'est bien sûr l'occasion de parler de vin, mais aussi de découvrir de fortes personnalités au gré de conversations particulièrement enrichissantes. Le vin est un facteur essentiel pour créer une ambiance détendue, informelle, propice aux échanges. Il n'est pas rare que ces rencontres débouchent sur de nouvelles collaborations.

Cinq domaines en propriété dans le Bordelais, deux domaines en association en Catalogne et en Toscane. N'avez-vous jamais envisagé d'acquérir un vignoble en Suisse ?

C'est d'abord une question de temps: je ne peux pas être partout. Mais si l'occasion se présentait, ce serait certainement

en Suisse romande. J'ai vécu quatre ans à Lausanne et j'apprécie beaucoup les vins d'ici, surtout les blancs. J'aime le St-Saphorin, l'Epesses, ou encore cet Aigle Les Murailles que nous avons bu l'autre jour avec mon frère.

En somme, vous êtes un amateur de chasselas.

Oui, j'aime ce cépage pour son élégance, sa fraîcheur, son côté estival. J'ai aussi dégusté de vieux millésimes: mon père en avait une collection. Des crus de 30 ans et plus étaient encore remarquables, mais c'était un autre vin avec des arômes différents. Personnellement, je suis plus séduit par le chasselas dans sa jeunesse et sa légèreté.



▲ Silvio Denz dans la boutique Lalique de Zurich avec une carafe Tianlong ambre Millésime 2009

Le collectionneur de grands crus peut-il encore apprécier un vin plus modeste ?

Mon père disait qu'on ne peut pas boire chaque jour des grands vins, au risque de s'en lasser. Je suis ouvert à des crus plus simples, moins structurés, plus spontanés. Des vins qu'on peut boire sans trop se prendre la tête, surtout à midi. Et c'est aussi l'occasion de découvrir de nouvelles appellations, de nouveaux producteurs.

A l'inverse, n'est-il pas difficile pour un collectionneur de boire ses vins ?

Au contraire, c'est essentiel pour suivre leur évolution, mais évidemment pas quotidiennement. Je fais souvent des dégustations horizontales ou verticales de vins de ma collection. A l'aveugle, bien sûr, parce que la seule vérité, c'est son propre goût. J'ai ouvert deux restaurants

en Alsace et m'apprête à en inaugurer un autre à Lafaurie-Peyraguey. J'y transfère une partie de mon stock de vins, parce que je préfère de loin en faire profiter mes clients plutôt que de les vendre aux enchères.

Vous déclarez privilégier les grands terroirs pour vos acquisitions. Pourquoi ?

Pour moi, le terroir prime tout. Ensuite viennent le travail à la vigne, au chai et la patte de l'œnologue.

Comment expliquez-vous le déficit de notoriété du vin suisse ?

Pour une bonne part par les préjugés. Un ami français récemment rencontré à Genève me confiait : « Vous les Suisses, vous n'êtes pas gâtés : vous n'avez pas de bons vins ». C'est très révélateur de la mentalité de l'Hexagone, où les gens sont

persuadés de produire les meilleurs vins du monde. Le marché français pour les vins suisses est donc très difficile. Il en va de même pour l'Allemagne, qui a ses propres vins blancs secs. Je crois beaucoup plus aux ouvertures au Japon ou à Hong Kong. Le chasselas, par exemple, se marie bien avec les plats asiatiques, particulièrement les plats japonais à base de poisson ou même la cuisine épicée.

Quel conseil donneriez-vous aux producteurs suisses ?

Le producteur doit être son propre ambassadeur, ne pas craindre de s'investir, de voyager pour présenter lui-même ses vins au travers de dégustations, de repas. Il peut bien sûr en confier la promotion à un distributeur, mais ça ne sera jamais aussi efficace. Finalement,

produire le vin, c'est le plus simple. Le vendre, c'est beaucoup plus difficile. Un moyen efficace est également d'attirer les clients sur votre domaine, par le biais de l'œnotourisme. Il faut avoir la volonté d'ouvrir ses portes au public, et y consacrer des moyens. Mario Botta a dessiné le "chai-cathédrale" de Faugères. C'est un plus indiscutable pour attirer le visiteur. Même le paysage, dans ce contexte, doit être mis en valeur.

Quelle est votre cuisine préférée ?

J'ai longtemps eu un faible pour la cuisine italienne. Depuis quelques années, je privilégie la cuisine asiatique, surtout japonaise, plus légère et meilleure pour mon métabolisme. De manière générale, j'aime les produits régionaux et surtout saisonniers. En revanche, les mets qui ont l'apparence d'une framboise et le goût du curry, je n'en vois pas l'intérêt, à part peut-être une fois pour l'expérience.

Dans le cadre de Lalique, que vous avez racheté en 2008, vous proposez entre autres plusieurs gammes de verres, dont certains (par exemple la gamme Langeais) semblent peu adaptés à la

dégustation. Comment l'expliquer ?

Certaines de nos séries ont été initiées par René ou Marc Lalique il y a des décennies. La gamme Langeais date des années 1970, époque où la notion de verre à dégustation propre à chaque type de vin n'existait pas. Ces collections historiques sont de fait plus adaptées aux boissons rafraîchissantes. Anecdote amusante, Karl Lagerfeld ne boit son Coca Light que dans des verres Langeais, que nous lui livrons partout dans le monde. En 2008, j'ai constaté l'absence d'une gamme de verres à dégustation et créé pour cela, avec James Suckling, la série 100 points, caractérisée par un calice parfait pour la dégustation et un pied au toucher satiné très sensuel, que les femmes adorent !

Le toucher est donc aussi important ?

Toutes mes activités, le parfum, le cristal, le vin, l'art, ont un rapport avec l'émotion. Tout s'adresse à la sensualité, dans la mesure où tous les sens sont mobilisés : l'odorat et le goût pour la dégustation, évidemment, mais aussi la vue (la présentation d'un plat, la robe d'un vin), le toucher et l'ouïe, tant il est vrai que l'environnement sonore est un facteur important.

Vos forces, vos faiblesses ?

Comme chacun, j'ai mes points faibles, mais je considère que ma grande force, c'est de les connaître. Ça me permet de rechercher la collaboration de personnes qui possèdent les qualités dont je suis dépourvu. Tout est une question d'équilibre et de complémentarité, un peu comme le yin et le yang. Je m'applique partout à rassembler des équipes dont les talents conjugués permettent de réaliser de grandes choses.

Comment organisez-vous votre temps ?

J'essaie de garder une certaine flexibilité, pour pouvoir fixer à court terme un dîner entre amis par exemple. Si le 1^{er} janvier votre emploi du temps est complet jusqu'au 31 décembre, vous devenez l'esclave de votre propre agenda et pour moi, c'est hors de question.

Pour finir, vous définiriez-vous comme un bon vivant ?

Disons plutôt un épicurien. L'amitié, la convivialité, le partage apportent un équilibre indispensable à l'homme d'affaires. ■

▼ Quelques somptueuses pièces Lalique (de g. à d.)

Bélier incolore tamponné or / Coupe Anémones lustre / Vase Soliflore Anémones vert / Vase Anémones bleu nuit émaillé blanc

