Philipp Schwander, Master of Wine

◁ Philipp Schwander est l'un des deux seuls Suisses à avoir reçu le titre de «Master of Wine». Passionné de vins, c'est aussi un homme d'affaires avisé. Pour sa «Sélection Schwander», créée en 2003, il voyage partout en Europe dans une quête permanente de vins d'excellence à découvrir.

Simple, direct, cordial, c'est ainsi que nous percevons Philipp Schwander. Le premier «Master of Wine» helvétique est tout sauf distant; le snobisme autour du vin lui fait horreur. «Le vin est un produit agricole naturel. Il faut l'approcher en toute simplicité.» Une maxime que Philippe Schwander essaie de mettre en pratique dans son commerce de vins à Zurich. Deux amateurs de vin s'y trouvent justement, occupés à déguster les dernières suggestions du négociant. Très naturellement, ils se servent, dégustent, bavardent et se déplacent dans la boutique comme s'ils étaient à la maison. L'espace de dégustation que jouxte une salle de conférence attire l'attention des passants dans la rue. Des bouteilles vides garnissent les rebords de fenêtre, un chandelier en cristal s'harmonise parfaitement à un tableau de Degas représentant une danseuse. Même lorsque Philipp Schwander est à Zurich, il n'a que peu de temps pour jouir de cette délicieuse atmosphère. Chaque semaine, il reçoit une centaine d'échantillons à déguster. Mais la plupart de son temps, il l'investit dans des voyages à la découverte de vignobles partout en Europe. Il rend visite à des vignerons réputés et prospecte de nouveaux viticulteurs prometteurs.

Et comment découvre-t-on un nouveau vigneron? «J'obtiens les meilleures adresses chez des viticulteurs de la région ou dans les bons restaurants proposant de la cuisine régionale. Je préfère éviter les temples de la gastronomie» nous avoue Philipp Schwander. «Je dois être sur place; avant de faire affaire avec un vigneron, je veux voir comment il travaille, comment il traite ses vignes, comment il gère les questions d'hygiène.» On sent là les trente années d'expérience. Celle-ci s'exprime également dans la dégustation. «Lorsque je goûte un vin, je sais tout de suite s'il s'agit d'une bonne cuvée. Le vin me parle.» Tout cela est-il affaire de talent? «Outre le talent, il faut de l'expérience et être en bonne forme physique. Avant d'entamer une tournée de prospection, je veille à être reposé. Je ne peux pas me permettre un simple rhume, par exemple.»

Ses parents ont constaté alors qu'il n'était encore qu'un jeune garçon que leur fils se consacrait très sérieusement à ses projets. Dès l'âge de 16 ans, il avait entrepris avec un ami un voyage Interrail à travers l'Europe. A cette occasion, il avait fait dans le Bordelais une escale dont il avait ramené une bouteille de bordeaux. «Ensuite, je passais mes heures de congé dans un magasin de vins de St-Gall où, au grand dam de mes parents, je dépensais tout mon argent de poche», se rappelle Philipp Schwander avec un petit sourire. Depuis lors, l'adolescent amateur de vins est devenu «Master of Wine», la plus haute distinction qui soit dans le monde du vin. Et qu'est-ce qui l'a décidé à retourner sur les bancs de l'école? «L'ambition – j'ai toujours voulu être le meilleur.» Le titre de «Master of Wine» a-t-il une influence bénéfique sur les affaires? «Cette distinction m'a permis d'accéder à une certaine notoriété et de gagner la confiance de mes clients tandis que j'élaborais ma ‹Sélection Schwander›.»

Toutefois, avant de se lancer dans sa propre affaire, Phillip Schwander a été conseiller indépendant de diverses entreprises de vente de vins. C'est à cette époque qu'il a mûri son projet. Sa ligne directrice fut alors la suivante: «Le client d'un restaurant à qui l'on présente une carte composée d'une infinité de plats est dépassé. Il en va de même de l'acheteur de vins.» Et puis, il était agacé par les prix exorbitants de certains vins de marque. Car à côté de cela, il existe aussi de bons vins à des prix corrects, mais il faut les trouver. Mais, finalement, qu'est-ce qui fait un bon vin? «Les meilleurs vins sont issus de raisins naturels de qualité exceptionnelle et sont le fruit du travail d'un vigneron qui respecte la nature. En effet, le vin est un produit naturel qui exige beaucoup de temps et de soins.»

Texte
ANDREA BAUMANN

Photo
CHRISTINE STRUB