

L'œnologie.

DAMIEN CARRUZZO - LA NOUVELLE GÉNÉRATION



© lindaphoto.ch

« Pour faire du vin il faut une âme d'artiste »

Il est « tombé » dans le monde du vin sans trop savoir comment mais certainement pas par vocation. Très vite pourtant, la passion naît entre Damien Carruzzo et les spécialités qu'il contribue à créer depuis 2008 pour les Caves de Riondaz.

Plus jeune, Damien Carruzzo n'aimait ni le vin ni la vigne synonyme de corvées. C'est donc « un peu par défaut » qu'il débute son apprentissage de caviste. Ensuite, tout bascule : « Je me suis très vite passionné pour ce que le vin représentait et pour la dégustation », explique Damien Carruzzo. Si bien qu'en 2002, il entre à l'École supérieure d'œnologie de Changins, puis chez Provins en 2003.

Qu'est-ce qui vous a séduit dans le vin ?

L'implication émotionnelle très forte qu'il provoque. Lors de mes premières dégustations, certains parfums, certaines saveurs s'associaient à des souvenirs qui suscitaient chez moi d'intenses émotions. En fait chaque vin représente un univers de goûts, de couleurs et d'odeurs que j'ai appris à connaître ou que j'ai redécouvert.

Créer un vin c'est donc créer de l'émotion ?

Exactement. Le nez est très important, mais ce qui compte c'est que le vin puisse procurer une sensation chez celui ou celle qui le boit. En ce sens, le vin parfait n'existe pas. Il sera bon, très bon ou mauvais en fonction du moment et de la personne avec laquelle on le boit. Un vin qui ne suscite pas d'émotion est juste une boisson, même s'il est techniquement parfait.



L'œnologue.

Dès lors comment l'œnologue doit-il s'y prendre ?

Je pense que pour faire du vin il faut avoir une âme d'artiste car il s'agit d'un réel travail de création. Certains diront qu'il faut de la rigueur, beaucoup de rigueur même... C'est en partie vrai mais je n'en suis pas totalement convaincu car la rigueur tue la fantaisie. En revanche, il est impératif que les œnologues apprennent à créer des vins qui ne leur plaisent pas forcément, partant de l'idée que leurs goûts ne sont pas ceux de tout le monde...

Avez-vous un ou plusieurs cépages de prédilection ?

La Petite Arvine est le cépage que j'affectionne le plus car il est purement valaisan, délicat et sensible. Ses arômes en font un vin enivrant. J'aime aussi les grains nobles car il s'agit de vins un peu extrêmes, hors normes, pour lesquels il y a une prise de risques... Et puis j'apprécie les assemblages rouges car ils sont le fruit d'une vraie création. Ils permettent de faire le vin tel qu'on l'imagine...

Quelle histoire y a-t-il entre les Caves de Riondaz et vous ?

Celle d'un nouveau défi qui commence tout juste puisque je viens d'être désigné œnologue attitré des Caves de Riondaz. Sinon, j'ai commencé à travailler pour la cave Provins en 2003, en temporaire d'abord, pour la vinification des spécialités toutes gammes confondues. J'ai été engagé en fixe en 2005 et depuis 2006, j'ai pu apprendre énormément aux côtés de l'œnologue de Provins, Madeleine Gay, Vigneronne de l'Année 2008.

De quels vins est composée la gamme des Caves de Riondaz ?

De Fendant, Pinot, Gamay, Petite Arvine, Dôle Blanche, Œil de Perdrix, Syrah, Humagne et Cornalin. Une partie de ces vins existaient déjà, mais j'ai tout repris à zéro pour les concevoir à ma manière et pour qu'ils plaisent plus particulièrement à une clientèle assez jeune.

Ce qui veut dire ?

Que j'ai tenté de créer des vins « plaisir », ronds, sur le fruit, sur la fraîcheur et sur l'élégance. Ils sont conviviaux, par opposition aux vins complexes parfois difficiles d'approche.



L'œnologue.

Damien Carruzzo côté cour, c'est qui ?

Je pratique l'escalade et la grimpe. J'aime les balades en montagne et les randonnées à peaux de phoques. J'essaie un peu tous les sports extrêmes.

Quels sont vos projets ?

Je souhaite continuer dans la voie sur laquelle je me suis engagé, continuer à apprendre à faire du vin car finalement, ça ne fait que cinq ans que je pratique. Même si je suis passionné par mon travail et relativement doué, ce n'est pas pour autant que je dois me reposer sur mes lauriers.

Un souhait ?

Oui. Que les vins valaisans soient reconnus sur la scène internationale et puissent se développer à l'étranger.

Les spécialités en particulier ?

Les spécialités auront toujours leur place et en prendront encore davantage à l'avenir. J'en suis convaincu !

Sion, octobre 2009