

Claudy Clavien met de l'intuition dans son vin

par Nathalie Getz



Les vins de Claudy Clavien aiment se faire remarquer: une médaille d'or au Mondial du Pinot Noir 2007 pour *La part des anges 2005*. Une magnifique reconnaissance du Grand Jury européen pour *L'Encre de la Terre 2001*, classée deuxième parmi les meilleures Syrah du monde. Ou encore une meilleure place de la catégorie «autres cépages» du Grand Prix du vin Suisse en 2006 pour son Cornalin *Carmin des Pierres*... Mais le propriétaire encaveur de Miège n'est pas vraiment du style à s'étendre sur le sujet: «*Je ne vends pas des médailles, je vends du vin*», résume-t-il sobrement. Mais il ajoute aussitôt, comme pour adoucir ses propos: «*Attention, pas de fausse modestie non plus. C'est toujours agréable et c'est une motivation pour aller de l'avant*».

Depuis une vingtaine d'années, Claudy Clavien cherche à faire «grandir» ses vins, comme il dit, en quête de pureté et de profondeur. L'expérience l'encourage à se détacher peu à peu des analyses pour utiliser davantage son intuition: «*Avant, j'étais très penché sur la technique. Mais plus je vais de l'avant, plus je suis persuadé que la réussite dépend à 80% de la qualité du raisin. Il faut laisser faire la nature! Je suis devenu moins précis et je prends plus le temps pour chercher l'équilibre et l'harmonie*». De cette approche naissent des vins qui reflètent la patte de l'homme par leur puissance et leur expression.

Claudy Clavien's wines like to get noticed: a gold medal at the 2007 Mondial du Pinot Noir for the 2005 *La part des anges*. A magnificent acknowledgement from the European Grand Jury for the 2001 *Encre de la Terre*, in second place amongst the best Syrahs in the world. And an even better placing in the 2008 Grand Prix du Vin Suisse "other vine variety" category for his *Cornalin Carmin des Pierres*... However, the owner-winemaker from Miège is not the kind of person to go on about it: "It's not medals that I sell, but wine", he says soberly. But then, as if to soften what he has just said, he adds: "But no false modesty either. It's always a great pleasure and a motivation to keep going". For the past twenty years, Claudy Clavien has been trying to make his wines "grow", as he puts it, and has been in search of more purity and depth. The experience has been an encouragement for him to distance himself gradually from analysis, in order to use his intuition more. "Previously, I had a preference for technique. But, the more I progress, the more convinced I am that success is 80% dependent on the quality of the grapes. We should let nature take care of itself! I've become less precise and I take the time to try to obtain balance and harmony". This approach has given rise to wines that are a reflection of man's hand through their strength and their expression.



www.claudy-clavien.ch

Sa cave propose une belle diversité: les spécialités telles que la petite arvine, le païen ou le cornalin, côtoient les plus classiques fendant, johannisberg ou pinot noir. Quant aux vins de sa gamme Sélection fûts de chêne, ils apprécient de se faire oublier dans la cave pour nous livrer de belles émotions dans quelques années.

Dégustation sur réservation
La Cave des Champs
Claudy Clavien
Propriétaire-encaveur
3972 Miège - 027 455 24 23