



“J’hésitais avec la biologie marine, mais il y a moins de débouchés, non?”

## L’œnologue timide n’aime rien mieux que la pureté

**Rodrigo Banto** Avec la Cave de La Côte, il collectionne tant les trophées que les millions de litres.



**David Moginier** Texte  
**Vanessa Cardoso** Photo

**D**ans sa bouche, il reste un peu de l'accent ensoleillé de sa terre natale, mais on y trouve les mots d'ici. Rodrigo Banto - arrivé du Chili il y a presque vingt ans - est devenu un vrai Vaudois au contact des 300 coopérateurs de la Cave de La Côte, de ses collègues ou des nombreux jurys où il officie. L'œnologue avait déjà un quart de sang suisse, par son grand-père maternel nidwaldien, ingénieur qui avait traversé l'Atlantique pour le Pays des poètes dans les années 1930. Il a suivi les cours de l'École suisse de Santiago fondée par son ancêtre. Mais c'est bien ici qu'il collectionne les trophées pour ses vins, comme ce récent titre de Gran Maestro au Mondial du Merlot, qui récompense la constance dans un vin.

Pourtant, le jeune homme rêvait plutôt d'eau que de vin, en succombant à 9 ans à une passion pour la planche à voile, récompensée d'un premier titre national à 12 ans, de participations aux Jeux panaméricains ou de l'Odesur. «Après ma maturité, j'ai pris une année sabbatique pour essayer de décrocher ma qualification aux Jeux olympiques de Séoul et je suis venu me frotter aux meilleurs en Europe. J'ai bien progressé, mais je n'y suis pas arrivé. J'ai encore tenté Barcelone, mais il aurait fallu que je ne fasse que de la planche.» Il dit cela avec un sourire, mais on sent poindre encore la déception du compétiteur.

Une fois revenu sur le plancher des vaches, le garçon décide de devenir ingénieur agronome, «pour pouvoir travailler dehors», explique celui qui passe pas mal de temps en cave aujourd'hui. «J'hésitais avec la biologie marine, mais il y a moins de débouchés, non?» Il dit cela avec ce sourire qui illumine son visage de gamin, avec ces éclats de rire qui parsèment son discours. Derrière le professionnel reconnu, il y a la gentillesse, la chaleur et la bonne humeur qui expliquent aussi la popularité de l'œnologue dans sa coopérative.

Forcément, le gamin a connu la dictature militaire qui a régné sur le pays jusqu'en 1990. «En vivant sur place, on a commencé par trouver des qualités au régime, la sécurité dans les rues, des magasins enfin approvisionnés. Bien sûr, j'étais contre le régime, même si je n'ai jamais milité. Avec le couvre-feu, les jeunes que nous

étions ne pouvions pas faire de bêtises. Il me reste de ces années la peur de l'armée et de la police.»

Quand il découvre ses facultés de dégustation pendant ses études, il oriente sa formation vers l'œnologie. «Mon premier job était à Viña San Pedro, dans le secteur des vins pour le marché indigène, où l'on faisait un rouge et un blanc, sans notion de cépage.» Après un an, il passe dans le domaine de l'export et travaille désormais des crus de qualité, apprend à jouer de la barrique. Il part ensuite chez Caliterra, la joint-venture créée par Eduardo Chadwick et Robert Mondavi, élaborer le Seña, icône des vins chiliens.

### Découvrir le chasselas

Son épouse d'alors, Allemande d'origine, avait le mal du Vieux-Continent. Avec son passeport suisse, il débarque à Tolochenaz, dans ce qui s'appelait Uvavins, en 2003, année caniculaire. «Venant du Chili, j'avais l'habitude des hautes températures, j'ai pu apporter mon expérience. On n'a pas vendangé trop vite.» Pour le reste, il avait tout à apprendre: venant d'un pays produisant majoritairement du rouge, dont le célèbre carmenère, le voilà jonglant avec le chasselas ou le gamay, qu'il ne connaissait ni l'un ni l'autre, avec le pinot noir qu'il n'avait jamais vinifié.

Heureusement, le garçon sait travailler en équipe, avec sa dizaine de collaborateurs à qui il délègue pas mal de tâches («je deviendrais fou si je devais tout contrôler»), et avec Gilles Cornut, le directeur technique de la coopérative. «On ne s'est enquirandés que deux fois en vingt ans, et ce n'était pas pour le travail, s'amuse ce dernier. C'est plus un artiste qu'un gestionnaire, mais il est impressionnant dans le suivi de toutes nos cuvées. Il a mémorisé toutes les parcelles, il est pointu dans chaque détail, au degré près.»

Le voilà donc bien occupé à vinifier 4 millions de litres par vendanges, pour 220 vins différents. «C'est trop de références, mais c'est comme ça. L'avantage d'une grande cave, c'est que vous pouvez faire pas mal d'essais, surtout moi qui arrivais avec ma vision d'ailleurs, sans le poids de la tradition.» Il doit convaincre ses collaborateurs, ce qu'il fait en leur faisant déguster des échantillons à l'aveugle.

«L'œnologie moderne est encore toute jeune. On connaît quelques trucs de la vinification, mais il reste encore tellement à découvrir. La route entre le raisin et le vin est longue, remplie



de surprises et d'expériences. Ce qui est sûr, c'est que tout commence à la vigne.» Un mélange de certitude et d'humilité caractérise le Chilien, qui n'a pas pris la grosse tête malgré deux titres de Cave suisse de l'année et de multiples trophées. «Il est toujours très modeste, et un peu introverti, voire timide», confirme Gilles Cornut.

### Les cépages résistants

Pour lui, il faut d'abord travailler proprement, avoir un vin «propre et franc. Après, on peut chercher à complexifier.» Le bio gagne du terrain dans la coopérative, une cinquantaine d'hectares sur les 450. Il est moins convaincu par la biodynamie, a tenté des vins nature. Il milite surtout pour les PIWI, ces cépages résistants aux maladies.

L'amoureux de nature fait toujours un tout petit peu de planche à voile et de surf, à l'étranger, mais il aime désormais des loisirs bien suisses, la randonnée, les raquettes, le ski de fond ou de piste, voire promener le chien. On murmure qu'il n'est pas trop mauvais au golf. Et il aime la musique, beaucoup de musiques, avoue avoir passé sa semaine au Paléo. Et le Chili, ça lui manque? «Il faudrait que j'y retourne... La dernière fois, c'était en 2015.»

## Bio

**1969** Naît le 10 décembre à Santiago, d'un père dentiste et d'une mère psychologue. **1981** Premier titre de champion du Chili de planche à voile, suivi par six autres. **1988** Année sabbatique après sa maturité. Travaille à La Poste de Berne à côté de son sport. **1993** Diplôme d'ingénieur agronome spécialisé en œnologie. Travaille chez Viña San Pedro. **1993** Naissance de son fils Kai, suivi par Dominik en 1996 et Kevin en 1998. **2000** Part chez Caliterra. **2003** S'installe en Suisse. Engagé par Uvavins à Tolochenaz. **2005** Organise la visite des vins chiliens comme hôte d'honneur du salon Arvinis. **2010** Le Merlot Inspiration 2008 remporte le Mondial des Merlots. **2016** Le Morges Vieilles Vignes 2015 remporte le Mondial du Chasselas; le Montoise 2017 le remporte également deux ans plus tard. **2019** Cave suisse de l'année. **2022** Gran Maestro du Mondial du Merlot pour l'Inspiration 2017, 2018 et 2019.