



De g. à dr. de haut en bas: Richard Pfister, David Quillet, Constantino Gomez, Gérard Ambrosio, Julien Roulier, Grégoire Bula, Laurent Maffli et Michel Bütikofer (PUIDOUX, 17 NOVEMBRE 2025/ CÉLINE MICHEL POUR LE TEMPS)

## Anima vins

# Un chasselas au goût d'amitié

Grâce à un concept mêlant arts visuels et création sonore, la dégustation du cru se veut augmentée. Derrière le projet Anima vins, ancré dans la Riviera, se cachent dix amis d'enfance

GRÉGOIRE BAUR

Derrière la bouteille se cache plus qu'un vin. L'expérience se veut immersive et multisensorielle. L'odorat et le goût sont titillés par le chasselas proposé dans le verre. La vue l'est par l'étiquette, qui change chaque année et représente une véritable œuvre d'art miniature, alors que l'ouïe se laisse emporter par la création sonore qui matérialise en musique la météo du millésime. La dégustation, augmentée, entre ainsi dans une nouvelle dimension, pensée pour être au service du vin, afin de mieux le comprendre.

### Une idée née lors de la Fête des Vignerons

Mi-novembre, le collectif Anima vins a présenté son troisième millésime, le 2023, baptisé «Prisme». Un vin haut de gamme, qui vise l'excellence. Mais avant d'être une aventure vitivinicole, ce concept protéiforme est avant tout une histoire d'amitié. «Nous sommes dix amis, aux parcours très différents, mais avec le même amour du vin et particulièrement du chasselas», souligne Richard Pfister. Avec son frère Léonard, ils sont les deux œnologues de la bande. A leurs côtés, un infir-

mier, devenu chef de service dans un hôpital universitaire, un polymécanicien, un directeur artistique, un employé d'une société spécialisée dans les technologies informatiques ou encore un auditeur financier. «Tous nos profils sont complémentaires. Mais cela n'est pas une construction artificielle, c'est tout simplement le résultat de nos parcours de vie», assure l'instigateur du projet, Laurent Maffli, à la tête d'une entreprise active dans la communica-

c'est précisément sur cette côte lacustre que le projet Anima vins a vu le jour. En 2019, lors de la Fête des Vignerons, à Vevey, trois des dix compères ont monté un concept, afin de proposer aux visiteurs une plongée dans l'histoire viticole de la région, à travers la dégustation de vieux millésimes de chasselas. Pour affiner leur idée, ils en ont dégusté. Souvent. Et ces moments, ils les ont partagés avec leurs amis. Aujourd'hui encore, ils se remémorent ce cru issu du mil-

### «Nous voulons repousser les limites du cépage à travers des techniques naturelles et pionnières»

RICHARD PFISTER, MEMBRE DU PROJET ANIMA VINS

tion. Car leur amitié est de celles qui durent. Depuis l'enfance. «On se tolérerait déjà quand on ne buvait pas d'alcool», pouffe le polymécanicien David Quillet. Les autres le suivent dans un éclat de rire.

Les dix amis sont majoritairement originaires de la Riviera vaudoise. Et

l'année 1919. Un vin de 100 ans, qui leur laisse un souvenir impérissable.

Et puis, un jour, au détour d'une discussion, la question que tout amoureux de vin – ou presque – s'est déjà posée arrive sur la table: «Et si, au lieu de parler de vin, on en produisait?» L'interrogation est simpliste,

la réponse logique. Mais les détails sont nombreux: avec quels raisins, où, en quelle quantité ou encore comment? Au fil des mois qui suivent, les contours du projet se dessinent toujours plus précisément. «Il nous a fallu environ deux ans pour définir tous les critères», précise Laurent Maffli. Les amis adopteront le modèle bourguignon du micro-négoce. En collaboration étroite avec des vignerons de Lavaux, ils achètent ainsi du raisin pour créer leur propre cuvée. Le cépage? Le chasselas, évidemment. «C'est le vin rassembleur par excellence, synonyme de partage et d'amitié. Nous n'avons pas hésité longtemps», résume David Quillet. Leur production sera limitée, voire confidentielle, puisque leurs cuvées dépassent à peine les 1000 bouteilles.

Le processus de production, lui, est expérimental. Chaque année, il évolue en fonction du millésime. «Nous voulons repousser les limites du cépage à travers des techniques naturelles et pionnières, tant à la vigne qu'en cave», détaille Richard Pfister. A ses côtés, Michel Bütikofer, collaborateur du chef d'un service de l'Université de Lausanne, ajoute: «A

### PROFIL

**2019** L'idée de produire un vin naît.

**2021** La vendange du premier millésime a lieu.

**2023** Les premières bouteilles sont vendues.

**2025** Le troisième millésime, baptisé «Prisme», est mis sur le marché.

**2026** La gamme se développera avec la production d'un gamay.

L'heure du changement climatique, où tous les vignerons cherchent des solutions d'adaptation, notre démarche, qui est réalisée en toute transparence, peut leur permettre de découvrir de nouvelles méthodes et de s'en inspirer.» Plusieurs professionnels de la vigne étaient d'ailleurs présents lors de la présentation du nouveau millésime.

### L'occasion de se retrouver

Dans les vignes, l'aventure Anima vins a réellement débuté en 2021, année de la première vendange. Les premières bouteilles, elles, ont été vendues deux ans plus tard. Si le projet a pour objectif final la production de ce chasselas de garde et haut de gamme, il est également un joli prétexte pour le groupe d'amis pour se retrouver une fois par mois. «Par le passé, nous avions un groupe de musique, que nous avons arrêté en raison de nos différentes activités professionnelles, indique l'informier Grégoire Bula. Ce projet était l'occasion de refaire quelque chose tous ensemble, sans tomber dans la caricature des quaranténaires qui font une crise et veulent revivre leurs souvenirs d'adolescence.» A ses côtés, Laurent Maffli ajoute: «On fait cela sérieusement, mais sans se prendre au sérieux.»

Séances mensuelles, procès-verbaux, tout suit un protocole. Et les décisions sont toujours prises à dix. Personne, pas même les deux œnologues du groupe, n'a un pouvoir décisionnel supérieur. «Etonnamment, il est très facile de fonctionner ainsi, souligne le directeur artistique Julien Roulier. L'analyse prend certes plus de temps, mais toutes les décisions sont prises à l'unanimité.» Le fait que les dix se connaissent par cœur n'est sûrement pas étranger à cette facilité.

### Un passé de musiciens

Leur passé de musiciens les aide également. «La musique, c'est l'école du collectif, du vivre-ensemble», résumement-ils. Mais un autre élément leur facilite un peu – beaucoup? – la tâche. «Nous ne prenons pas de décision dans un objectif de rentabilité», indique Constantino Gomez, actif dans les technologies informatiques. Auditeur financier, Gérard Ambrosio détaille: «Nous ne vivons pas de cette activité. Même si nous faisons face à des défis en matière de financement, cela nous permet de prendre des décisions qui vont à l'encontre de tout ce qu'il faudrait faire si nous visions la rentabilité à tout prix.»

C'est ainsi que, de ce rêve imaginé par une bande de potes, est né un chasselas que l'on retrouve aujourd'hui sur la carte des vins de certains des meilleurs restaurants de Suisse romande, à l'image du Berceau des Sens, à Lausanne, ou de l'Hôtel de Ville de Crissier. Et c'est avec la même vision qu'ils ont décidé de développer leur gamme, en proposant, dès l'an prochain un gamay, dont les raisins ont été vendangés en 2024. Sa particularité? Mystère. Il faudra attendre pour la connaître. Tout juste le groupe d'amis précise-t-il que c'est «quelque chose qui n'a jamais été fait». ■