

# Fines gueules



Laura Couto Rosado et Séan Langlois, cavistes fougueux et atypiques, sur le perron de leur boutique vouée aux vins suisses et biologiques.

LAURENT GUIRAUD

## Soulwines: les vins suisses et bios à l'assaut de la Vieille-Ville

Grand-Rue, une toute jeune vintothèque ne propose que des crus helvètes respectueux de l'environnement. Rencontre avec Séan et Laura, tauliers passionnés.

Jérôme Estèbe

Un sexagénaire sportif pénétré dans la boutique. Il avise la ribambelle de topettes couvrant tout un pan de mur. Puis demande, ingénument: «Vous avez du Coca-Cola?» «Euh, non. C'est qu'ici, on vend seulement du... vin», répond la jeune patronne. «D'accord. Alors, auriez-vous une bouteille de vin avec une capsule?» «Euh, non. Mais on peut vous en déboucher une», propose la jeune femme, arrangeante. Marché conclu. Le client repart, tout content, avec une bouteille de pinot noir naturel sous le bras. Débouchée, donc, la bouteille. Tant pis pour le Coca. Le monsieur a sans doute gagné au change.

### Tarots rock'n'roll

Ça se passe comme ça chez Soulwines. «Vins de l'âme» en VF, soit une nouvelle vintothèque-galerie ouverte depuis une dizaine de jours au 24 de la Grand-Rue, à un jet de gamay de l'Hôtel de Ville. L'arcade est longue et mince. À droite, un mur pour l'art. À gauche, un mur pour le

vin. C'est l'illustratrice genevoise Stéphanie Cousin qui ouvre le bal esthétique avec des cartes de tarot géantes et rock'n'roll. En face trônent donc quelques 170 bouteilles, classées par cépages, qui présentent deux caractéristiques communes. Elles sont toutes suisses. Elles sont toutes bios. Ou biodynamiques. Ou carrément naturelles.

«Associer l'art et le vin, cela nous paraissait comme une évidence. L'expérience esthétique et la dégustation ont de nombreux points communs. Ils aiguissent les sens, ils procurent des émotions, permettent le voyage intérieur», raconte avec animation Laura Couto Rosado, créatrice du magasin avec son époux, Séan Langlois. Elle a étudié puis enseigné le design à la HEAD. Lui a un CV de roman. Mère sud-africaine, père genevois. Le grand-père tenait la boucherie des Eaux-Vives, puis le Café de Genève... en Floride. Le papa avait un bistrot de spécialités suisses... en Afrique du Sud. Né à Dublin, Séan a grandi entre Londres, les États-Unis, la France, l'Afrique et Genève. Il a appris le commerce, travaillé comme webdesigner, dans les RH et la restauration. Puis il a rencontré Laura.

Un coup de foudre. Et sans verre de vin. Du moins au début. «Pour notre mariage, on avait acheté une bouteille d'un cru sud-africain en référence aux origines de Séan. Or, la bouteille était mal bouchée et probablement oxydée», raconte-t-elle. «On préparait nos noces. Un soir, éreintés, on va tout de même chercher la bouteille au fond du placard. Et là, miracle! Le vin était à son apogée, au sommet de l'Himalaya. On a bu ce verre; c'était un moment épiphanique, magique, mystique. Ce soir-là, on s'est dit qu'il fallait partager ce que l'on venait de vivre. Qu'il fallait que l'on fasse quelque chose autour du vin.» Ainsi naquit Soulwines. Joli, non?

### De Genève au Tessin

Mais du monde bachique, les tourtereaux ne connaissent que pouic. Ou si peu. «À la base, on est épicuriens, mais pas plus...» Ils décident de se concentrer sur les vins suisses. Et se mettent à courir les vignobles confédéraux avec cet appétit que procurent la passion, l'amour et la jeunesse. Genève, La Côte, le Tessin, les Grisons, les Trois-Lacs, l'Argovie... En train ou à vélo. Tout leur temps libre y

passé. «La mobilité douce semblait aller de pair avec notre projet. Il s'agissait de déguster, certes, mais aussi de s'imprégner des terroirs, des paysages. Cela faisait bien rire les vigneron de Lavaux de nous voir débarquer exténués sur nos bicyclettes.» De caves ouvertes en rencontres viniques, le couple goûte un bon millier de crus. Se fait un palais, une culture, un carnet d'adresses et une idée précise de ce que sera sa future enseigne.

Assez vite, Séan et Laura s'aperçoivent ainsi que leurs coups de cœur se portent quasi systématiquement sur les vins bios, biodynamiques ou carrément naturels. Soulwines sera donc voué à ces breuvages-là. Hourra! «Sans formation œnologique préalable, il a fallu bâtir notre propre système d'évaluation, nos propres outils. Nos goûts diffèrent souvent. Les vins sélectionnés sont issus d'un consensus entre nous. On a énormément appris avec les vignerons: leurs partis pris, leurs choix culturels... Ce sont des gens honnêtes et sincères. On ne peut rêver meilleure école.»

Alors que le vilain Covid aborde nos rivages en fin d'hiver dernier, le couple lance la première version de Soulwines,

uniquement en ligne. Avec d'abord une soixantaine de références, suisses et bios. Bon accueil. «Mais notre projet repose sur le partage et la transmission. On a envie de discuter avec les gens. De présenter nos vigneron.» D'où l'impérieux besoin d'ouvrir une boutique. En pleine crise sanitaire. Après quelques recherches, ils tombent sur leur arcade en Vieille-Ville. «J'ai adoré», se souvient Laura. Leurs garanties étant insuffisantes, ils manquent de voir le bail leur passer sous le nez. Mais, à force d'obstination, ils finissent par le décrocher. Il semblerait bien que la fée Glouglou se soit penchée sur le berceau de ces deux-là.

### Lafnetscha et Himbertscha

Des projets? Oui, des milliards. La refonte du magasin, par exemple, pour accueillir des dégustations et plus de références encore. Et une croisade ampélographique: la «promotion des cépages autochtones et rares, comme les Lafnetscha et Himbertscha du Haut-Valais, le Completer des Grisons ou le Bondola tessinois.» «On aimerait accompagner la nouvelle génération de vignerons suisses», glissent-ils. Et sans Coca, S.V.P.