

Inhaltsverzeichnis 14.09.2015

Lieferschein-Nr.: 9054068
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

			Auflage	Seite
11.09.2015	Agri		9'985	1
	<i>Partir pour mieux revenir</i>			


 Agri
 1000 Lausanne 6
 021/ 613 06 46
 www.agrihebdo.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 9'985
 Erscheinungsweise: wöchentlich

 Themen-Nr.: 721.003
 Abo-Nr.: 721.003
 Seite: 14
 Fläche: 29'095 mm²

Portrait

MADELEINE MERCIER
Œnologue
Sierre (VS)

Partir pour mieux revenir



B. GABBU-QUARROZ

Madeleine Mercier est l'aînée des quatre enfants d'Anne-Catherine et Denis Mercier qui ont fondé en 1982 la cave qui porte leur nom. Celle-ci se situe juste à côté de la maison familiale sur une colline qui domine Sierre. Madeleine nous y reçoit entourée de ses deux jumelles de deux ans, Lucie et Océane. Ses parents, ainsi que son frère et sa sœur qui profitent des congés universitaires, ne sont pas loin... Aucun doute, l'esprit de famille et une belle harmonie règnent sur ce domaine dont la réputation n'est plus à faire.

Madeleine a grandi dans cet endroit et se souvient de son enfance marquée par ses incursions à la vigne où à la cave avec beaucoup de plaisir: «Nos parents ne nous ont jamais forcés à travailler la vigne, nous y allions par envie ce qui nous a permis d'apprécier ces moments». Adolescente, elle choisit d'entreprendre une maturité scientifique. En troisième année, elle effectue une année à l'étranger. Madeleine a 17 ans. Ce seront les Etats-Unis. «Je me suis retrouvée en Arkansas. Un état sans vignes et sans montagnes. C'est là, en expliquant à ma famille d'accueil et à mes amis le métier que faisaient mes parents et le lieu où je vivais que je me suis rendue compte de l'importance que tout cela avait pour moi.»

Le chemin se précise

Une fois sa maturité en poche, elle fait une année d'agronomie à l'EPFZ avant de se réorienter vers des études d'œnologie à Changins. Madeleine effectue son stage préalable chez la famille Schwarzenbach près de Zürich. Un domaine de petite taille mais doté d'une excellente réputation: «J'ai apprécié le travail à la vigne, être en contact avec la nature et les éléments». Le chemin se précise... Alors qu'elle a obtenu son diplôme d'œnologue elle part pour un an chez Anna Barbara von der Crone au Tessin. «Un excellent souvenir, cela m'a permis de me confronter à des conditions météo différentes et d'approcher la biodynamie.» Suis un stage de trois mois en Orégon. Elle s'envole quelques mois plus tard vers la Californie pour six mois chez Opus One: «Le paradis! Des conditions de production exceptionnelles, une technologie au top, des gens passionnés. J'apprends particulièrement à apprécier l'impact des différents bois sur le vin. L'accueil qui est réservé aux clients est également exemplaire».

En 2012, emplie de toutes ces expériences, elle pose ses valises près du domaine familial qu'elle intègre en qualité d'employée. Elle apprécie de se retrouver sur ce domaine si bien entretenu par ses parents. Elle travaille un peu à la vigne mais aussi à la cave avec son père où la cohabitation se passe en douceur. Elle se penche aussi sur les aspects administratifs moins passionnants mais qui permettent d'effectuer une bonne synthèse des activités de la cave. A-t-elle envie de signer sa propre ligne?: «Ça viendra mais je ne suis pas pressée. Ce que nous produisons me plaît énormément. La barre est élevée. Je fais quelques essais et je me lancerai quand je serai prête».

BRIGITTE GABBU-QUARROZ



Madeleine Mercier travaille un peu à la vigne, mais aussi à la cave avec son père.

B. GABBU-QUARROZ

Datum: 11.09.2015

Agri HEBDOMADAIRE PROFESSIONNEL
AGRICOLE DE LA SUISSE ROMANDE



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'985
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 14
Fläche: 29'095 mm²

Dates clés

2009 Diplôme d'œnologue. Durant ses études, Madeleine effectue un stage à Lavaux chez Patrick Fonjalaz. En 2009 aussi, elle part travailler un an au Tessin chez Anna Barbara von der Crone, où elle tisse des liens d'amitié. Madeleine, comme ses parents, font partie de l'association Mémoire des vins suisses.

2011 Stage chez Opus One. Madeleine profite de ses week-ends pour visiter d'autres caves californiennes: «J'en ai vu plus d'une centaine en six mois.»

2012 Madeleine revient dans l'exploitation familiale. Depuis la naissance de ses jumelles en 2013, elle travaille à mi-temps: «Mon rôle de mère me tient aussi à cœur. Je veux en profiter pleinement».