

MEDIENSPIEGEL

09.09.2019

Avenue ID: 1904

Artikel: 1

Folgeseiten: 1

News Websites



08.09.2019

lenouvelliste.ch / Le Nouvelliste Online

Les Artisans du Vin, mairaines de la Semaine du Goût

01



Home Dossiers Entre les ceps

Entre les ceps

Nos articles < >

08.09.2019, 18:00

Les Artisanes du Vin, marraines de la Semaine du Goût

Par France Massy

Semaine du Goût Cette année, la Semaine du Goût s'offre des marraines de choix. Les Artisanes du Vin, 22 vigneronnes en Suisse, 5 en Valais, qui incarnent les valeurs de qualité, de savoir-faire, de solidarité et de partage prônées par la Fondation pour la Promotion du Goût.

On les a rencontrées à Sierre, chez Madeleine Mercier. Au milieu de l'été, justes rentrées de vacances, elles avaient trouvé un moment dans leur agenda bien chargé. A la recherche d'un endroit pour immortaliser la rencontre, on a traversé dans les parcelles qui jouxtent la cave des Mercier, sur la colline de Goubing, elles ont salué la gestion du vignoble, «dis donc, vous n'avez pas lésiné sur les vendanges vertes ici.» La maîtresse des lieux les a conduites dans différentes lignes où elle effectuait des essais. «Avec traitement au cuivre ou sans? On teste plusieurs alternatives. Jusqu'ici on a échappé au mildiou.» Elles ont commenté, partagé leurs savoirs et leurs expériences. Puis elles ont évoqué leur place dans le milieu, la vigne, le vin, l'économie viticole, les amours et les enfants. Volubiles, souriantes, heureuses de ce moment de partage et d'amitié. Felizitas Mathier Benicchio, Isabelle Ançay, Isabella Kellenberger et Sandrine Caloz, tout comme Madeleine Mercier, font partie des Artisanes du vin suisse. Une association fondée en 1999 par Marie-Thérèse Chappaz et Coraline de Wustemberger, qui regroupe des vigneronnes de toute la Suisse à la tête de leur domaine. Du 12 au 22 septembre, elles endossent le rôle de marraine de la Semaine du Goût et participent ou organisent des animations autour du vin.

Isabelle Kellenberger, de Berne à Loèche

A quatre ans déjà, elle jouait les échansons. «J'ouvrais les bouteilles pour mon papa. Un passionné, qui nous emmenait découvrir les vignobles des quatre coins de la planète», se souvient Isabella Kellenberger en riant. La patronne de la cave Vin d'œuvre à Loèche rit tout le temps. Elle raconte l'école de commerce à la Neuville, l'ennui ressenti dans un bureau, la matu pro, des études en économie et toujours, le sentiment de se tromper de route... « Je me suis décidé sur un coup de tête pour l'œnologie. J'ai appelé l'école de Changins un jeudi, le lundi suivant je commençais mon stage chez Raoul Cruchon à Echichens. C'était génial, j'ai toujours eu de super profs qui m'ont transmis leur passion.»

En 2013, elle ouvre la cave Vin d'Œuvre (anciennement Eggo Weine) à Loèche Ville avec son mari Stéphane qu'elle a rencontré à Changins. Ils acquièrent des vignes de Fully à Rarogne en passant par Loèche et Visperterminen. Le succès arrive rapidement. En 2014, leur gamay «To die for» reçoit le meilleur pointage du Grand Prix du Vin Suisse.

Felizitas Mathier-Benicchio, la vigne et le vin dans les gènes

Ce métier, les autres l'ont toutes choisi par atavisme. Leurs parents ont vécu de la vigne. Elles ont couru entre les ceps, chapardé du raisin au temps des vendanges, goûté au moût qui s'échappait du pressoir avant de déguster le précieux nectar élevé dans les caves familiales. Felizitas Mathier Benicchio règne sur celle fondée par son grand-père, Franz-Josef Mathier en 1950. Son père André fut l'un des sauveurs du vieux rouge du pays, le cornalin, appelé dans le Haut-Valais Landroter.



Felizitas a toujours voulu travailler avec la nature. A 15 ans et demi elle commence un apprentissage de caviste puis de vigneronne. Elle fait ses études à Wädenswill où elle sera la première femme à décrocher une maîtrise fédérale de caviste. Felizitas vinifie une vingtaine de crus, dont quelques assemblages. Ses vins, elle les préfère élégants et fruités. Son coup de cœur va à un Heida élevé en fût de mélèze dans des barriques de différents passages et à un merlot. «Mon mari est tessinois. Ingénieur en horticulture et viticulture, il s'occupe des vignes.»

Madeleine Mercier, la révolution silencieuse

Madeleine Mercier a commencé par fréquenter l'EPFZ de Zurich en agronomie. Mais en vraie fille de vigneron-encaveur, elle a vite trouvé qu'on n'y parlait pas assez de vigne. C'est chez les Schwarzenbach à Meilen, des collègues de son père, membres de la Mémoire des Vins Suisses (MDVS) qu'elle préside aujourd'hui, qu'elle fera son premier stage. «La MDVS sert un peu de compagnonnage. Je suis aussi allée au Tessin chez Ana-Barbara Von der Crone et Paolo Visini.» Puis, à la fin de ses études d'ingénieure œnologue à Changins, ce sera les Etats-Unis, avec notamment une expérience marquante chez Opus One à Napa Valley.

Curieuse, à l'écoute, Madeleine se nourrit de ces maîtres, ses parents Denis et Anne-Catherine en tête, pour gérer son domaine. Sans révolution, mais en marquant les vins de son empreinte. Sa patte se retrouve notamment dans les blancs, qu'elle vinifie avec plus de fraîcheur, de tension et d'élégance.

Sandrine Caloz, la benjamine qui s'impose

Cette jeune diplômée de la HES de Changins rejoint la cave familiale en 2014. Cinq ans plus tard, elle décroche le titre de Vigneronne Bio Suisse de l'année. «Mes parents m'ont laissé des vignes complètement mécanisables. Un atout certain quand on veut passer au bio.» Une transition qui s'est faite avec la bénédiction parentale. Dans les années 90, lorsque la labellisation pouvait être parcellaire, Conrad et Anne-Caroline produisaient déjà un pinot noir orné du fameux bourgeon. «Lorsque la législation a imposé d'avoir tout le domaine en bio, ils ont renoncé au label, car la demande du marché était encore trop faible.»

Actuellement, les vins de la cave Caloz à Miège s'arrachent. Convaincue par son choix cultural, mais pas sectaire pour autant, Sandrine relève: «on peut faire de très bons vins en production intégrée. J'ai opté pour le bio pour ma famille, mes collaborateurs et par respect du vivant.»

Isabelle Ançay, le bonheur est dans la vigne

Isabelle Ançay a créé sa cave en 2004. Après une rupture familiale, ce défi lui ouvre de nouveaux horizons. Comme elle a décidé de voir la vie en bleu ciel, sa cave s'appelle la Cave du Bonheur. Son domaine, c'est la vigne. Un petit hectare qu'elle cultive de A à Z. «Je fais tout moi-même. Je suis très proche de la nature, je crois en l'influence de la lune et aux dits de nos anciens.»

En 2010, elle décide de travailler en enherbement sur les systèmes de cultures guyots et cordon permanent. «Il est primordial de réintroduire les insectes et des fleurs sauvages indigènes. 80% de mes vignes sont en biodiversité.» La vinification, elle la confie à un caviste. «Je donne ma ligne, je n'aime pas les vins carboniques ou trop acides ou barriqués. Je préfère les monocépages. Il y a tellement de spécialités en Valais, pourquoi créer de nouveaux crus?» lâche celle qui avoue craquer pour le gamay de Fully. Au fil des ans, Isabelle Ançay a fait sa place. Les vins de la Cave du Bonheur de Fully se trouvent sur les cartes des meilleurs restaurants. Isabelle a gagné son pari.