

Le vigneron trinque, mais ne



Bertrand Rey

Ils s'appellent Pierre-Antoine, Marc-Henri, Didier ou Marie-Thérèse. Ils produisent parfois leur vin, mais surtout du raisin : le Musée de la vigne et du vin à Sierre fait le portrait de ceux qui façonnent les coteaux valaisans.

« T'as où les vignes? » Du côté de Martigny, Sion ou Sierre, il n'est pas rare d'entendre la question sur le ton de la rigolade. En 2009, une famille d'imprimeurs de Vissoie a eu l'idée d'en faire des tee-shirts, lesquels se sont vendus comme des petits pains.

Depuis, d'autres phrases typiquement valaisannes (« T'as où les vaches? » ou, plus récemment, « T'as où la résidence secondaire? ») ont recouvert différents accessoires et vêtements.

Le succès du tee-shirt ne doit rien au hasard : dans le Vieux pays, la Petite

« On rentrait de l'école, on allait nettoyer les caissettes. Moi je goûtais le moût » : Sarah Besse, née en 1987, œnologue, Martigny-Combe.

renonce pas



Arvine, le Pinot Noir et le Johannisberg sont rois. Plus d'une famille sur trois est concernée par la viticulture. En Valais plus qu'ailleurs, les racines des ceps s'enfoncent profondément dans la terre. Et dans les cœurs. En témoigne le succès vendredi 29 août du vernissage, sur les hauts de Sierre, de l'ouvrage *Etre vigneron en Valais*.

SERRÉS COMME DES CEPS

L'émotion était palpable au Musée valaisan de la vigne et du vin (MVVV), à deux pas de l'œnothèque et du restaurant du Château de Villa:

près de 80 personnes, aussi serrées que des ceps, ont assisté en silence à la brève introduction de l'anthropologue Mélanie Hugon-Duc. Entouré d'une vingtaine de magnifiques portraits de vigneron du photographe Bertrand Rey, le public a ensuite applaudi le vibrant discours du représentant des vigneron valaisans, Pierre-Antoine Héritier.

Pourquoi tant d'émotion? Parce que d'habitude, c'est de vin que l'on parle. Des cépages, des alliages, des caves, des marges des grands distributeurs et du Saint-Saphorin coupé avec du fendant..., mais pas des vigneron. Pourtant, sans ces hommes et ces femmes amoureux du raisin, rien ne pousserait. Sans parler des coteaux valaisans entretenus et façonnés depuis des générations par leur dur labeur – passer une matinée à couper les «entrejets» (pousses tardives) sur une pente escarpée suffit pour comprendre la rudesse de la tâche.

VIGNERON DU SAMEDI

Mais qui sont-ils? «Il y a des hommes, des femmes, des jeunes, des vieux, des Suisses et des étrangers, des professionnels et des amateurs», répond l'anthropologue valaisanne. Quelques certitudes tout de même: «Actuellement, les professionnels gèrent 70% du vignoble du canton. Ceux qui cultivent le raisin sont principalement des ouvriers viticoles indépendants qui louent ou achètent des parcelles et vivent de la vente de la vendange». Et les amateurs? «Le vigneron du samedi, qui ne trouve plus de relève dans sa famille, abandonne peu à peu la culture de la vigne. Car elle est moins rentable et plus exigeante que par le passé.»

Lors de ses recherches, Mélanie Hugon-Duc a pris conscience du gouffre qui sépare le vigneron de l'encaveur. «Malgré sa dépendance à l'égard du travail des vigneron, la

PUBLICITÉ

Depuis 1974

Valentin
"Les vins de caractère"

Domaine Nicolas Ruedin | Troub 4 | CH-2088 Cressier
T +41 (0)32 757 11 51 | F +41 (0)32 757 26 05 | www.nruedinvins.ch

Le Cellier
vino concept
la technique de la cave
www.vino-concept.ch

Aménagements de caves, climatisation, casiers, armoires et meubles à vins, accessoires pour la cave et la table. → www.wineaccessories.ch

17, av. du Mail – 1205 Genève – Tel. 022 320 79 20
Face à l'entrée du Parking de Plainpalais
Ouvert: ma – ve 11 h 00 à 18 h 30 – Sa 10 h 00 à 14 h 30 – lu fermé

18-19 octobre
20^e édition

Fête de la Châtaigne FULLY 2014 (VALAIS)

Grand Concours de cuisine
La Châtaigne d'Or

Rétrospective imagée
« Fête de la Châtaigne, entre tradition et originalité »

Invité d'honneur
Groupeement chablaisien des propriétaires de châtaigneraies

Programme complet sur www.fetedelachataigne.ch

Marché en plein air
Samedi / 9 h – 19 h
Dimanche / 9 h – 18 h

Rue des Artisans
Village du Vin
Tombola géante
Bogue Sound, scène tremplin

Animations diverses pour petits et grands jusqu'à 2 h du matin

GRAPHICUA
FULLY TOURISME
COMMUNE DE FULLY
Valais
Avec le soutien de la
100 ans
1848-2018



EuroCave, 35 ans d'expérience au service du vin

Notre équipe EuroCave en Suisse est à votre écoute pour vous apporter des solutions adaptées à vos besoins :

- 🔗 armoires à vins,
- 🔗 climatiseurs de cave,
- 🔗 modules de rangement,
- 🔗 service du vin au verre...

Contactez nous pour un conseil personnalisé !

EuroCave
Wine Cellar Design - Rue de Riant-Coteau 7 - 1196 GLAND
Tel: 022 364 87 22 - info@cavepremium.ch - www.cavepremium.ch

UNE CAVE D'EXCEPTION
DES VINS D'EXCEPTION

GERARD RAYMOND

vigneron-encaveur à Saillon - www.gerardraymond.ch

CAVE OUVERTE: EN SEMAINE SUR RENDEZ-VOUS
VENDREDI DE 16H À 18H - SAMEDI DE 10H À 16H

cave occupe une position hiérarchique plus élevée. C'est elle qui fixe les rémunérations et les exigences de qualité.»

C'est d'une polémique découlant directement de cette réalité que sont nés le livre et l'exposition sierroise. Chaque année, le Grand prix du vin suisse récompense la meilleure cave en lui octroyant le titre de... «Vigneron de l'année». Une dénomination remise en question par les vigneron tant le milieu automatisé des caves est aujourd'hui éloigné des ceps et de la terre (l'an dernier, la récompense suprême avait été remportée par la cave Provins, à Sion, premier producteur de vins suisses). Les coups de gueule de la profession et la prise de position de la Fédération valaisanne des vigneron n'ont pas été vains (c'est le cas de la dire) puisque le prochain lauréat du grand concours national recevra le titre de «Cave de l'année».

LE DÉCI MOINS CHER QUE LE KILO DE RAISIN

Si l'émotion était vive à Sierre le jour du vernissage, c'est aussi parce que la profession lutte pour sa survie. «Aujourd'hui, témoigne Daniel Del Matos dans ce livre, tout le monde se plaint: les caves, les vigneron, tous! Quand on nous paie le kilo de raisin moins cher que le déci au bistrot, c'est qu'il y a un problème.»

Un problème qui remonte (entre autres) à la surproduction des années 1980 qui a conduit à l'introduction de quotas et de normes AOC. Le but était de produire moins en améliorant la qualité. La limitation de la production a diminué les gains des vigneron indépendants dont le revenu dépend du prix payé à la vendange. Aujourd'hui, pour couvrir les frais de production, le vigneron doit



Bertrand Rey

vendre son kilo de raisin 3,50 francs. L'an dernier, lit-on dans l'ouvrage, le kilo de Pinot Noir oscillait entre 2,40 et 3,70 francs...

Les vigneron salariés ne sont pas mieux lotis, loin de là. En 2013, un ouvrier agricole non qualifié touchait 13,25 francs de l'heure. Un ouvrier diplômé, 18,60 francs.

Le vigneron du samedi délaisse peu à peu la vigne

certains ont agrandi leur domaine. D'autres se sont mis à produire leur propre vin. Ces vigneron-encaveurs s'en sortent mieux, semble-t-il, mais il faut un solide capital de départ. Et leur nombre est tombé de 800 en l'an 2000 à 400 cette année. Dès les années 1990, de nouveaux vigneron, étrangers pour la plupart, ont également commencé à travailler les parcelles difficiles d'accès et peu mécanisables. Ils côtoient une nouvelle génération de Valaisans formés et prêts à reprendre le domaine fami-



Gérard Raymond/Saillon

lia. Pour le président de la Fédération valaisanne des vignerons Pierre-Antoine Héritier, le dernier gros coup de massue asséné aux vignerons date de 2001. «Le vin a été le premier produit agricole touché par l'ouverture du marché. Les taxes sur les vins étrangers vendus en Suisse ont été levées (ndlr: avec un seul quota d'importation de 170 millions de litres par année pour le blanc et le rouge). Les

crus chiliens ou californiens, moins chers et permettant à la grande distribution d'augmenter ses marges, ont fait chuter les ventes des vins suisses. Cela s'est répercuté sur le prix du raisin.»

Les vignerons mettrons dix ans à redresser le tir. «Aujourd'hui, tout le monde dit que nos vins sont excellents, souligne Pierre-Antoine Héritier.» La concurrence reste pourtant

rude: «Je n'ai rien contre les Chiliens, mais les frais de production sont incomparables. Les charges sociales aussi. Le vin aurait besoin d'un système Max Haavelar. Ça permettrait de garantir de meilleures conditions de travail dans les autres pays et de réduire la pression sur le prix des vins suisses».

Bien plus locale, l'affaire rocambolesque de l'encaveur-fraudeur-coupeur

Daniel Del Matos, né en 1961, originaire du Dão au Portugal.

Une belle grappe devant l'Aiguille du Trient.

(Suite page 22)

La Cave de Genève récolte neuf distinctions

Publi info

La Cave de Genève remporte le diplôme du meilleur producteur du canton, lors du Concours international des vins, à Zurich, ainsi que deux diplômes d'or pour les vins de l'AOC Genève.

Les dégustateurs de ce concours international, plus de 150 spécialistes, de la branche viti-vinicole, ont évalué 2'259 crus en provenance du monde entier.

Au Grand Prix du Vin Suisse 2014 à Sierre, le jury a décerné une médaille d'or au Gamay Vieilles Vignes de Genève AOC 2013, ainsi que quatre médailles d'argent.

Située à Satigny, première commune viticole de Suisse, La Cave de Genève vinifie la récolte de quelque huitante vignerons passionnés.

Au total ce sont 350 hectares de vigne, soit environ 30% du vignoble genevois, qui sont choyés, offrant une diversité de 20 cépages.

Où trouver les vins ? Vente au Cellier de La Cave de Genève à Satigny, auprès de ses vignerons, dans les commerces spécialisés, dans les meilleurs restaurants et en ligne sur www.cavedegeneve.ch.



Martin Wiederkehr - Directeur avec Florian Barthassat et Patrick Gräzer, Œnologues de la Cave de Genève



Bertrand Rey

Samuel Panchar
(au centre), chef
de culture chez
Pro vins.

de vin Dominique Giroud, pourrait aussi faire du tort aux vigneron valaisans. «C'est ce qu'on appelle un *very bad trip*, soupire le président. On ne comprend pas comment une telle chose a pu arriver.» Pour Pierre-Antoine Héritier, le tsunami médiatique autour de l'affaire était justifié.

«Le problème est que les viticulteurs seront les premiers à payer une diminution des ventes.

Les vigneron et la population attendent une sanction exemplaire, assure-t-il. Pas un arrangement ni une amnistie.» ■

Cédric Reichenbach

Etre vigneron en Valais (M V V V et éditions Infolio, 128 pages).

L'exposition «Etre vigneron en Valais» est visible au Musée de la vigne et du vin à Sierre du mardi au dimanche de 14h à 17h jusqu'au 30 novembre (Rue Sainte-Catherine 6, Sierre).

«On peut encore vivre de la vigne»

Les produits du terroir ont le vent en poupe en Valais, mais les vigneron sont mal payés et ne jouissent d'aucune reconnaissance. Pourquoi dès lors s'entêter? «On peut encore vivre de la vigne. Certes, il faut être passionné, mais nous avons la chance d'être rentables, répond le président de la Fédération des vigneron valaisans, Pierre-Antoine Héritier. Sans subventions, le lait suisse (totalement standardisé) ne pourrait pas exister. Dans la vigne, les paiements directs ne représentent pas plus de 5% du chiffre d'affaires.» Le marché, qui se tourne peu à peu vers la production éthique et locale, pourrait aussi améliorer le statut des vigneron, glisse le Valaisan.

De plus, lit-on dans l'ouvrage *Etre vigneron en Valais*, tout le monde semble enfin conscient que la qualité du vin dépend avant tout de la qualité de la matière première, le raisin. De quoi revaloriser, peut-être, le travail de la terre.

Le morcellement du vignoble valaisan (80'000 parcelles pour 22'000 propriétaires), ses pentes extrêmes et ses terrasses difficiles d'accès ne permettent pas une forte mécanisation de la culture. «C'est du fait main. De l'artisanat. C'est aussi cela qui nous sauve», explique le représentant des vigneron. Et puis, ajoute-t-il, le métier présente un avantage rare: «La liberté. Celle d'entreprendre, de penser et de se démarquer des autres

ou de suivre le mouvement». La durée de vie d'un cep est de trente ans, rappelle-t-il. «S'occuper d'une plante pendant des années créé un lien unique avec la terre et entre les générations. Ce n'est pas le genre d'héritage que l'on abandonne sur un coup de tête!» ■

CeR



CeR

L'anthropologue Mélanie Hugon-Duc dirigera une visite guidée de l'exposition à Sierre dimanche 16 novembre (11h).