

LES ECHOS DE SAINT-MAURICE

Edition numérique

Guy LUISIER

Rencontre avec deux amoureux
de la vigne et du vin

Dans *Echos de Saint-Maurice*, 1995, tome 90b, p. 30-34

© Abbaye de Saint-Maurice 2014

Rencontre avec deux amoureux de la vigne et du vin

Marie-Thérèse Chappaz est propriétaire-vigneronne à Fully. Gérard Raymond est vigneron-encaveur à Saillon.

Interrogés, chacun de son côté, par la rédaction des Echos, ils nous livrent quelques réflexions à fleur de métier, à fleur de leur art.



Le monde de la vigne et du vin semble en perpétuelle mutation. Il n'est pas rare d'entendre parler d'un nouveau «concept de vinification», d'une «nouvelle philosophie du vin» ou d'une «nouvelle vague» de vigneron-encaveurs. Comment définiriez-vous ces concepts?

M.-Th. Chappaz: Je pense qu'autrefois nous avons une tradition plus viticole que vinicole, on était davantage vigneron que vinificateurs. Maintenant, de plus en plus de jeunes suivent une formation qui est aussi bien axée sur la vigne que sur le vin.

Des vigneron-encaveurs ne produisant pas seulement du raisin et ne voyant pas seulement la quantité mais aussi la qualité du produit final ont toujours existé en Valais, mais il faut reconnaître qu'ils étaient peu nombreux car le raisin se vendait bien et rapportait plus que maintenant. L'espoir pour la viticulture de notre canton est de miser sur la qualité du vin et sa mise en valeur.

G. Raymond: Je constate que le monde de la vigne et du vin connaît une évolution dans la manière de travailler. Le plus grand progrès effectué est une meilleure approche de la vigne, du cépage, du vin dans son intégralité.

Le concept de base de cette évolution est la *production intégrée*, bien comprise et non pas appliquée comme un beau principe vide de sens. Intégrer signifie faire entrer différents éléments dans un ensemble. Cépage, sol, soleil, pluie, environnement, méthodes culturales, exigences économiques, qualité du milieu cultural pour aujourd'hui et pour demain, qualité optimale du vin, qualité de vie du vigneron et de sa famille, plaisir du consommateur, etc. voilà les éléments à intégrer dans une bouteille de vin...

Avec le développement des connaissances scientifiques et chimiques, faire un bon vin demande de la part de l'encaveur des capacités techniques de plus en plus grandes. L'œnologue d'aujourd'hui ne voit-il pas l'art du goût se noyer parmi des procédés mécaniques de fabrication du bon vin ?

M.-Th. Chappaz: Je ne pense pas qu'il faille nécessairement des capacités techniques pour faire un bon vin. Dans la fabrication du vin que j'appellerai plus volontiers transformation naturelle du raisin et élevage du vin — les trois quarts de la qualité du vin proviennent de la vigne. Un bon œnologue, malgré tous ses moyens, ne peut faire un grand vin à partir d'une piètre matière première. Cependant, il est vrai qu'avec des moyens techniques et un bon matériel il est possible de limiter les faiblesses des mauvais milésimes.

G. Raymond: Si je fabrique un bon vin, si j'ai le sentiment que tout dépend de moi, le risque de perdre le goût du vin existe. Par contre, si j'éleve un vin, si je considère que la base m'est donnée et que j'essaie de faire un maximum avec un produit qui ne dépend pas entièrement de moi, alors le plus grand plaisir est de déguster un bon verre de vin... Didier Joris disait: «Faire un bon vin c'est facile... le refaire l'année suivante c'est plus difficile!» Cela montre bien la complexité du vin, de tous les éléments qui entrent en compte pour l'élaboration d'un vin.

On ne doit en aucun cas faire du vin une boisson fabriquée et dosée de toute pièce. Un peu de sucre, un peu d'acidité, une bonne boisson agréable, sans angle, sans relief, ... quelle horreur!

Avec la même année climatique, avec le même degré Oechsle, la même acidité, les mêmes méthodes culturales et œnologiques, on obtient des vins différents. Les moyens techniques peuvent aider à élaborer un bon vin mais ne le font pas.

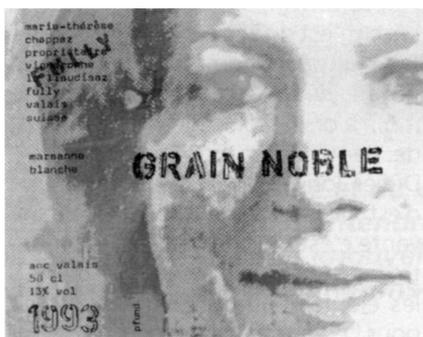
Qui dit entreprise vinicole dit vente, client, marketing : à l'heure du matraquage publicitaire tout azimut, le vin est-il un produit publicitaire comme un autre? Comment vend-on son vin aujourd'hui?

M.-Th. Chappaz: Je ne sais pas si le vin est un produit publicitaire comme un autre, mais je sais qu'il faut faire des efforts pour sa mise en valeur, sa présentation. Il faut l'associer aux autres produits touristiques du Valais. Il est regrettable que l'on ne trouve pas toujours des cartes de vin et des vins de qualité bouteille dans tous nos cafés.

On vend son vin aujourd'hui par la bouche à oreille, par les restaurants, les dégustations publiques comme Vinea, par l'ouverture vers l'extérieur, par les médias, mais surtout chez le vigneron-encaveur par l'accueil de qualité à la cave.

G. Raymond: Je pense que si le vin était un produit publicitaire comme un autre le vigneron-encaveur aurait assez peu de chance de vendre son produit car il n'a pas les moyens de jouer le grand jeu du marketing.

Le vin est un produit noble qui invite à la relation. La force du vigneron-encaveur est de faire le lien entre la vigne, la terre et le consommateur. Taille, effeuilles, vendanges, pressurage, mise en bouteilles, tous travaux de vigne et de cave, voilà ce que je représente lorsque je propose un vin à la dégustation.



Que penser du retour des cépages autochtones. N'est-ce pas là un argument essentiellement commercial?

M.-Th. Chappaz: Je ne pense pas qu'il s'agisse d'un argument purement commercial, je crois que c'est la prise de conscience de notre patrimoine et de ses richesses.

G. Raymond: Personnellement je crois à un retour des cépages autochtones, car je les trouve plus authentiques, plus en symbiose avec notre climat, avec nos vignes. Je crois en l'avenir du Fendant, de la Petite-Arvine, du Cornalin, dans la mesure où ils sont plantés dans des zones adaptées. Je constate bien sûr que l'argument commercial existe à court terme car il est plus facile de vendre certains cépages «à la mode»; à plus long terme cet argument tombe car les modes changent assez rapidement.

Lorsque l'on est vigneron-encaveur se sent-on plus proche de la terre et de la vigne ou de la cave et du vin ?

M.-Th. Chappaz: Je me sens aussi proche des deux car je n'arrive pas à les dissocier. Lorsque je bois un vin c'est par sa terre, son soleil et son vinificateur qu'il me parle.

G. Raymond: La grande chance d'un vigneron est d'avoir un travail varié. Selon les saisons je me sens plus proche de la vigne que de la cave. Je remarque aussi qu'après une longue période «vigne», la cave me manque et vice-versa... L'idéal c'est peut-être d'apprécier la couleur de son vin, les pieds dans sa vigne!

Et l'avenir? Peut-on dessiner un portrait du vigneron-encaveur valaisan du XXI^e siècle?

M.-Th. Chappaz: Je pense que le vigneron-encaveur de demain aura une entreprise un peu plus grande que celles que nous connaissons aujourd'hui. Il devra connaître autant la gestion que la vigne, le vin et la vente. Il ne sera plus le stéréotype du «vigneron montant à sa vigne» de la chanson.

G. Raymond: Dessiner le portrait? Je préfère vous laisser le crayon!



Quel rapport avez-vous avec votre vin ?

M.-Th. Chappaz: Le vin est plus qu'un métier pour moi, plus qu'un gagne-pain, c'est un peu de moi-même. C'est à travers lui que je peux le mieux m'exprimer et l'un de mes plus grands plaisirs c'est lorsque l'on me dit: «C'est merveilleusement bon».

G. Raymond: Certains parlent du rapport à leur vin comme du rapport à un enfant; je n'aime pas cette comparaison. Je préférerais parler du rapport de l'artiste avec son oeuvre... Sans vouloir être prétentieux, bien sûr!

(entretiens réalisés par Yves Fournier et Guy Luisier)