

Weingut Cipolla, Sankt German (VS)

Le Dzodzet du Haut-Valais

A 27 ans, Romain Cipolla s'est installé au cœur du Haut-Valais pour cultiver des vignes sur le point d'être délaissées. Rencontre avec un jeune Fribourgeois qui aime défis et vins de montagne. **Texte: Alexandre Truffer**

« Je n'ai aucun lien familial avec le vin. La passion de la dégustation m'a conduit à postuler à Changins après le collège. Pendant ma formation, je pensais devoir m'exiler à l'étranger. Puis, j'ai reçu une proposition de Philippe Constantin qui s'était blessé et avait besoin d'un coup de main », explique Romain Cipolla quand on lui demande comment un jeune Fribourgeois en vient à transformer une ancienne étable au centre de la commune de Rarogne, au cœur du Haut-Valais, en caveau de dégustation. « Philippe m'a proposé d'acheter des cuves et de faire du vin chez lui. J'ai mis une annonce dans le Walliser Bote et j'ai été submergé de propositions. Dans la région, beaucoup de vignes appartenant à des propriétaires privés ne sont pas mécanisables. Encore aujourd'hui, je reçois des offres de personnes qui deviennent trop âgées pour travailler leurs parcelles ». En 2014, le jeune œnologue vinifie son premier millésime, environ 6000 bouteilles provenant surtout de vignes en location (20% des raisins sont achetés) sur les coteaux de Sankt German et de Rarogne. En 2015, des parcelles à Visperterminen se rajoutent au domaine. « C'est une aventure, mais je peux bénéficier d'un soutien important de ma famille et de mes amis. Les gens du village m'ont très bien accueilli, car ils étaient contents de voir un jeune désireux de reprendre des vignes qui risquaient de tomber en

jachère. Je me débrouille en allemand, pour le haut-valaisan, il y a encore un peu de travail », plaisante ce passionné qui explique que pour ce qui concerne la commercialisation « à l'heure actuelle, 90% de la clientèle se trouve à Fribourg. Les Fribourgeois aiment bien le vin valaisan et sont des consommateurs enthousiastes. En Valais, vu qu'il y a plus de production que de consommation, la concurrence est très importante, surtout pour quelqu'un hors du sérail. » Les sept vins de la gamme - des monocépages exclusivement - sont tous élevés en cuve, à l'exception d'un Pinot Noir. « Mes prix peuvent décourager certains clients, mais ils sont justifiés par la difficulté du travail à la vigne et les faibles rendements. De plus, beaucoup de gens sont d'accord pour mettre un certain prix pour des spécialités qui leur plaisent. A l'inverse, Chasselas et Pinot ont une image plus difficile... » Tendus, vifs et racés, les crus ambitieux de la Weingut Cipolla profitent sans doute de l'altitude des parcelles que cultive Romain qui apprécie « les vins fins, avec de l'acidité et qui offrent une belle expression du cépage ».

Weingut Cipolla GmbH
Romain Cipolla
Wolfji 25
3942 Sankt German
Tél. +41 79 201 81 31
www.weingut-cipolla.ch

Nos coups de cœur

Fendant Herbsttag 2014

Ni carbonique ajouté, ni déséquilibre dans ce Chasselas élégant à la robe translucide qui nous a charmé par des arômes délicats de fleurs blanches, une attaque vive, une bouche tendue et fraîche, une finale d'une intéressante persistance sur des notes minérales. Quelques cartons devraient être mis de côté pour juger du potentiel de garde de ce vin. Nous nous réjouissons de revenir les goûter dans cinq ou dix ans.

Prix: 13.50 francs



Johannisberg Tyëtzeré 2014

Pas de haut-valaisan, mais du patois fribourgeois pour baptiser ce Silvaner qui marie typicité et finesse. Paré d'une robe jaune paille, ce vin élaboré avec des raisins du vignoble de Sankt German, à 700 mètres d'altitude, présente un nez d'amande et de fruits jaunes, une attaque vive, une bouche structurée sans jamais devenir pesante ainsi qu'une finale rectiligne dans laquelle se retrouve la pointe d'amertume caractéristique du cépage.

Prix: 16 francs



Syrah En-là 2014

Le plus accessible des quatre rouges du domaine se distingue par sa robe violette dense, son nez floral expressif mâtiné de notes d'herbes aromatiques et de fruits noirs tels que la mûre, ainsi que par sa bouche généreuse en volume comme en fruit. Des tanins soyeux et une finale persistante parsemée de notes épicées complètent le portrait de cette spécialité déjà à la carte de certains grands restaurants.

Prix: 24 francs



