

## DES DOMAINES ET DES VINS

## Des vignes entre ciel et terre



Romain Cipolla s'est installé, à moins de 30 ans, dans le Haut-Valais. Un engouement pour le Vieux Pays qui remonte à son enfance.



Surplombant le village de Rarogne (VS) et située à près de 900 mètres d'altitude, une partie des parcelles de la Weingut Cipolla, plantée de pinot noir et d'heida.

© PHOTOS ERIC BERNIER

**Loin de sa plaine fribourgeoise natale, un jeune professionnel redonne vie à un vignoble haut-valaisan en voie de déréliction – avec des résultats remarquables dès son premier millésime.**

Tout en amont du Rhône, la vigne se fait rare et se plaque sur des pentes abruptes zébrées de caillasse. Surplombant le village, le vignoble de Rarogne mêle ainsi l'horizontal au vertical, le végétal au minéral, la vigne aux herbes folles – la froide montagne à la chaude plaine valaisanne. On y trouve une des trois parcelles de Romain Cipolla, un peu moins de la moitié de la surface de son domaine; entre terre et ciel, un endroit parfait pour «faire de sa vie un rêve, et d'un rêve une réalité». La phrase est de Saint-Exupéry, elle est citée en exergue du site web du domaine, et s'applique parfaitement à la jeune carrière du vigneron. Car Romain Cipolla n'a pas poussé au pied de ces éboulis verticaux, mais sur les reliefs placides de la Sarine, à Villars-sur-Glâne, dans une famille sans lien avec le monde du vin. C'est durant ses études secondaires supérieures qu'est née sa vocation, concrétisée par un diplôme d'œnologue à l'HES Chan-

gins avec un stage à Miège chez Claudy Clavier, puis un engagement à Salquenen, chez Philippe Constantin.

#### Une belle gamme de cépages

Son engouement pour le Vieux Pays, lui, remonte à l'enfance, au chalet familial sur les hauts de Monthey. «Pour moi, ça a toujours été une région exotique, liée au bonheur des vacances, raconte-t-il. C'est inscrit en moi, et ça me porte tous les jours.» Alors, lorsque Constantin, devenu ami et mentor, lui suggère de chercher des vignes du côté du Haut-Valais, la trame mêlant rêve et réalité resserre encore son maillage. Il passe une annonce dans le *Walliser Bote*, et les propriétaires de parcelles morcelées et dures à cultiver s'annoncent en nombre.

«L'altitude et la fraîcheur correspondaient au style de vins que je voulais faire. J'aurais pu avoir quelque chose de plus facile ailleurs, mais j'aime l'identité alpine de ce vignoble encastré dans la montagne, la solitude de ces petites parcelles imbriquées dans la nature, explique-t-il. Rien n'est mécanisable, c'est difficile d'accès, il faut arracher les herbes à la main, traiter à l'atomiseur, mais je n'ai jamais connu autre chose, et j'aime ça.» Au point, d'ailleurs, de s'en tenir à une ligne bio, même si aucun label ne le proclame sur ses étiquettes. «Sur le plan sanitaire, le morcelage d'un si petit vignoble constitue une condition de base très favorable.» Trois ans plus tard, les offres affluent encore. Mais si contribuer à la valorisation d'un vignoble tombant en désuétude est une satisfaction supplémentaire, le vigneron veut s'en tenir à ses 2,5 hectares,

pour l'essentiel en location, situés entre 700 et 900 m d'altitude. À Rarogne, il a replanté du heida et du diolinoir; à Sankt German, syrah, lafnetscha et cornalin sont venus compléter les rangs de chasselas, de johannisberg et de pinot noir, tandis qu'à Visperterminen poussent du garanoir et de l'heida. «La variété des cépages est aussi une des raisons pour lesquelles j'ai choisi le Valais.» Variété, mais ni dispersion ni confusion. «Pour l'instant, j'essaie de m'en tenir à un vin, une parcelle.» Encore modestes, les volumes devraient doubler lorsque les jeunes plants seront à maturité; d'ici là, il complète avec du raisin acheté, soigneusement sélectionné. La qualité, elle, n'a pas attendu – en atteste l'argent obtenu par son fendant Herbsttag 2015 au Mondial du chasselas. Une année

chaude après un premier millésime froid et pluvieux: Romain Cipolla s'accommode bien de cette hétérogénéité. Il sait pouvoir compter sur la clémence d'une région «où il peut neiger en mai, mais où les orages et la grêle ne viennent pas.»

De quoi le renforcer dans son envie de produire des vins tout de fruité et de tension – ce qui se traduit par des vinifications en cuve, sans malo pour les blancs. Et une certaine méfiance pour la barrique, «difficile à manier lorsqu'on cherche l'harmonie». Pas dogmatique, il élève pourtant un pinot noir sous bois, chez Constantin, là où il a établi ses propres cuves. Son local de dégustation, il l'a installé à Rarogne, dans une ancienne bergerie au cœur du vieux village.

#### Une origine qui compte

Un peu loin pour sa clientèle, surtout fribourgeoise et privée; c'est sur les salons, ou lors de «wine & dine» dans son canton d'origine, qu'il la rencontre. «Être le Fribourgeois qui travaille en Valais, c'est un profil qui aide! Mais pas forcément à vendre du fendant et du pinot: les gens veulent des spécialités.» Celles-ci feront sans doute leur place dans une gamme qui ne demande qu'à se développer – avec sa notoriété, elle aussi croissante. Quelques belles tables, déjà, l'ont coopté, sans se tromper sur le potentiel de ce vigneron et de ses parchets vertigineux lancés vers le ciel comme un rêve audacieux.

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS Romain Cipolla, Wolfji 25, 3942 Sankt German, tél. 079 201 81 31, <http://weingut-cipolla.ch/fr>

#### EN CHIFFRES

#### Le domaine, c'est:

- **Surface** 2,5 hectares sur les AOC St. German (1,2 ha), Rarogne (0,8 ha) et Visperterminen (un peu plus de 4000 m<sup>2</sup>), dont 1/5 en propriété et le reste en location.
- **Cépages cultivés** Chasselas, heida, johannisberg, lafnetscha; cornalin, diolinoir, garanoir, pinot noir, syrah.
- **Encavage** 5000 à 6000 bouteilles; deux cuvées issues de raisin acheté (diolinoir Schwarzhals, syrah En-Là).
- **Spécialités** Fendant, johannisberg, heida (vinification traditionnelle, sans malo, sur lies); diolinoir, syrah et pinot noir (cuve), pinot noir barrique.

#### À LA CAVE

### Nous avons dégusté trois vins de Romain Cipolla

#### Syrah En-Là 2015

**Cépage** Syrah.

**On l'aime** Claquante de fruit, le sentiment de croquer du raisin frais! Voilà ce qui est ressenti avec cette belle syrah dès l'entrée en bouche. Des arômes de mûre, de myrtille et de cassis s'unissent dans une expression irrésistiblement gourmande. Pourquoi s'en priver? Au nez se bousculent harmonieusement des senteurs d'épices, de poivre blanc, de réglisse. Un régal pour une cuvée à la robe violine, dense, à légers reflets violacés.

**On le sert** Avec des côtelettes d'agneau marinées cuites à la plancha, un filet de lièvre rôti, sauce poivrade et coulis d'airelle.

**On le garde** 3 à 5 ans.

**On l'achète** 24 francs (prix départ cave).



#### Fendant Herbsttag 2014

**Cépage** Fendant (chasselas).

**On l'aime** Dégusté à plusieurs reprises au cours de ces derniers mois, ce magnifique flacon n'a eu de cesse de nous enchanter. Un premier nez particulièrement expressif, très net dans sa définition, développant de délicieux parfums citronnés, suivis par une note de pêche blanche et de fleurs d'amandier. La bouche, au profil ciselé et fin, vibre longuement sur des notes minérales marquées. À l'aveugle, il surprendra plus d'un amateur. Notre coup de cœur.

**On le sert** Il sublimerait une cuisine d'inspiration japonaise, des sashimis, ou un tartare de féra aux agrumes.

**On le garde** 5 à 7 ans.

**On l'achète** 13 fr. 50 (prix départ cave).



#### Pinot noir Steinschlag 2014

**Cépage** Pinot noir.

**On l'aime** Une bouche toute de fraîcheur faite, gorgée de fruits, des tanins encore présents mais particulièrement fins. Ce pinot noir, issu d'une parcelle située à 900 mètres d'altitude, charme d'emblée par ses accents évoquant les petites baies, la framboise, la cerise, relevés d'une touche délicatement épicée et d'un soupçon de fleurs séchées. Une fine amertume en fin de bouche vient parfaire un flacon auquel il sera difficile de résister.

**On le sert** Avec des suprêmes de caillies, un grenadin de veau poêlé aux petits légumes.

**On le garde** 1 à 2 ans.

**On l'achète** 18 francs (prix départ cave).



ÉRIC BERNIER ■