



**Matran** Olivia Boa crée des vêtements qui influencent les ondes cérébrales. Elle présentera son travail le 18 février. >> 27



**Un monde livré aux machines**

**Multimédia.** Robin Hanson se demande à quoi pourraient ressembler nos sociétés dans cent ans. Et si elles passaient sous la coupe des Ems, des copies de cerveau humain générées par ordinateur? >> 31

# MAGAZINE

L'INVITÉ

25

LA LIBERTÉ  
LUNDI 30 JANVIER 2017

Le Fribourgeois Romain Cipolla, 28 ans, exploite deux hectares de vignes dans le Haut-Valais

## «Le Haut-Valais, c'est exotique»

« STÉPHANIE SCHROETER

### Là-haut sur la montagne >>

Certains se plaisent à le qualifier de «Dzodzet du Haut-Valais». Romain Cipolla est en effet Fribourgeois. Certes, il travaille à Rarogne, sympathique bourgade perchée quelque part sur les hauteurs du Vieux-Pays. Reste que cette appellation d'origine non contrôlée est un brin réductrice. Romain Cipolla est avant tout un œnologue. Un dynamique et charismatique viticulteur aussi jeune que passionné. Par amour du raisin, il a abandonné son cher canton il y a deux ans pour s'installer dans le Haut-Valais où il cultive deux hectares de vignes. Et depuis, il est ivre de bonheur et en pleine... Santé!

### Romain, par quel miracle un jeune Fribourgeois décide de s'implanter dans le Haut-Valais?

Lorsque j'ai terminé ma formation à Changins, il était prévu que j'aille faire un stage dans le Piémont. C'est une région que j'ai toujours adorée. A cette période, j'ai reçu un appel d'un vigneron de Miège en dessus de Sierre chez lequel j'avais aussi fait un stage durant les vendanges. Il m'a dit qu'un de ses amis de Salquenen avait eu un accident et recherchait quelqu'un pour l'aider. Du coup, je l'ai contacté. Le job avait l'air très intéressant et était prévu pour une période plus longue qu'au Piémont. J'avais aussi l'occasion d'avoir plus de responsabilités. J'ai donc choisi d'y aller. Nous nous sommes immédiatement bien entendus avec le vigneron. Propriétaire d'une cave qu'il avait refaite et qui dispose d'une grande capacité, il m'a ensuite proposé d'y faire mon vin car il avait connaissance de vignobles à reprendre dans la région de St. German et Rarogne. Je me suis lancé en achetant simplement des cuves.

### Vous avez alors inséré une annonce dans un journal haut-valaisan...

Oui, et j'ai eu plein de téléphones de privés, souvent plutôt âgés, désireux de remettre leurs vignes. Ils étaient contents de constater qu'un jeune voulait se lancer. Je compte deux hectares et demi répartis entre les vignobles de Rarogne et St. German ainsi que de Visperterminen depuis 2015. C'est assez peu mais suffisant quand on est seul. Il y a déjà pas mal de travail! Ces parcelles ont un côté très sauvage, très chouette à travailler.

### Vous maîtrisez le dialecte local?

Je n'ai jamais forcément été très doué en allemand quand j'étais à l'école (rires). Mais je n'ai pas trop réfléchi à cette question en partant. J'ai toujours aimé voya-



Installé à St. German, Romain Cipolla produit entre 5000 et 6000 bouteilles par année. Alain Wicht

ger. Il y avait aussi un côté exotique à débarquer dans un endroit où la langue est différente. J'habite à St. German où je loue un appartement et je réussis à me faire comprendre en bon allemand. Les gens parlent aussi assez facilement français alors tout va bien. Quant au haut-valaisan, je commence un peu à le comprendre mais c'est vraiment difficile...

### Comment s'est passée votre intégration? On ne vous a jamais considéré comme le Welsch du coin?

Je n'ai jamais ressenti cela ni eu le sentiment d'être un envahis-

seur. J'ai été très bien accueilli. Les gens sont, au contraire, très satisfaits que quelqu'un reprenne des vignes car de nombreuses parcelles tombent à l'abandon.

### Pour quelles raisons le métier de vigneron ne séduit-il plus les jeunes?

Cela représente beaucoup de travail. Les récoltes, certaines années, ne sont pas faciles. Et puis, le prix du raisin n'est pas élevé. Tout cela ne participe pas à motiver les jeunes. La différence en ce qui me concerne c'est que la vigne, c'est ma passion.

**«Certaines vignes sont très en pente et se situent à presque 900 mètres d'altitude»**

Romain Cipolla

### Arrivez-vous à en vivre?

J'en vis, oui, mais je ne gagne pas un énorme salaire. C'est aussi le début de mon entreprise, c'est normal. C'est bien de se lancer jeune sans avoir trop d'obligations ni le besoin de sortir un gros salaire chaque mois. En fait, tout dépend du nombre de bouteilles que je fais. Il faut démarrer gentiment et vivre avec peu.

### Certaines de vos vignes sont situées sur des pentes de plus de 30 degrés. Vous aimez la difficulté?

Certaines sont très en pente et se situent à presque 900 mètres d'altitude. Il n'y a aucune mécanisation, aucune machine et aucun tracteur ne peut passer car ces parcelles sont difficiles d'accès. Je n'ai jamais connu autre chose. Le travail manuel me plaît bien.

### Vous souffrez de la concurrence en Valais?

Il y a beaucoup de concurrence dans le domaine mais ce n'est pas en Valais que je vends le plus de vin. J'en vends même peu. Mais ce qui est intéressant en Valais c'est que les restaurateurs travaillent beaucoup avec des vins ouverts. Ils ont donc davantage de tournus. Ils

doivent aussi proposer du vin local, donc c'est sympa. Les gens en Valais veulent boire du vin valaisan.

### Pourquoi ne vous êtes-vous pas installé dans le canton de Fribourg?

J'ai toujours aimé les cépages valaisans. J'aurais peut-être pu trouver un domaine dans le canton de Fribourg, mais pas de petites parcelles. Et reprendre un gros domaine quand on commence, c'est forcément davantage de pression. Et puis j'adore le Valais, mes grands-parents y avaient un chalet. Il y a un côté vacances que j'ai réussi à garder. J'aime travailler à l'extérieur en plus avec la vue sur les montagnes.

### Comment le vin est-il devenu votre passion?

Mes parents n'étaient pas forcément des adeptes même si ce sont des épicuriens. J'aime le monde du vin qui est gigantesque avec tous ces cépages différents. C'est aussi un métier en relation avec la nature et c'est ce que je recherchais. Je travaille autant à la vigne qu'à la cave. Je m'occupe des livraisons aussi. C'est très polyvalent et différent. La répétition m'a toujours fait peur! >>

### BIO EXPRESS

#### Famille

Né le 5 octobre 1988 à Fribourg. Sa maman, Patricia, enseigne le français et son père, Pascal, travaille dans le bâtiment. A une grande sœur et un petit frère. Est célibataire et est fiancé à Mairy.

#### Formation

Scolarité à Villars-sur-Glâne puis au Collège Sainte-Croix et Haute Ecole de viticulture et œnologie à Changins. Divers stages chez des vignerons à Salquenen et Miège en Valais. Se lance en 2014 et crée son entreprise Weingut Cipolla. Il exploite deux hectares de vignes répartis sur les vignobles de St. German, Rarogne et Visperterminen dans le Haut-Valais.

#### Hobbies

Marche, ski, nature et montagne. SSC



### LA TOUTE PREMIÈRE CUVÉE

«Cette bouteille est importante et symbolique pour moi car elle est issue de la première cuvée que j'ai vinifiée. C'était en 2014. C'est un pinot noir élevé une année en fût de chêne. Je n'utilise pas de fût neuf car je ne veux pas que le vin soit trop imprégné par l'arôme du bois. Il se nomme «Bieltin», en référence au nom de la parcelle d'où proviennent les raisins. C'est un vin complet, très fruité et qui a beaucoup de corps. J'en ai produit 800 bouteilles. Aujourd'hui, je sors au total entre 5000 et 6000 bouteilles par année. Je dispose de huit sortes de vin, 3 blancs et 5 rouges. J'ai des clients dans toute la Suisse, des privés comme des restaurateurs. SSC