



VIGNERONS

En Valais, la **relève** vient de Fri

Depuis cinq ans, le Fribourgeois Romain Cipolla cultive des vignes dans le Haut-Valais.

Le signe que les temps changent et que la passion se moque du fossé des langues.

Romain Cipolla dans la grange rénovée de Rarogne où il vend son vin.

Dans les caissettes, les grappes de pinot n'ont pas une flétrissure. Romain Cipolla pique quelques grains qu'il goûte avec concentration. «Juste parfait. On va vers une super année!». Elle ne sera pas de trop après les émotions vécues par ce vigneron installé à Rarogne, près de Viège, qui vit sa cinquième récolte. Et qui a intéressé plus d'une fois les médias romands, à juste titre.

Déjà, Romain Cipolla n'est pas tombé dans le vin tout petit. Il a grandi à Villars-sur-Glâne, près de Fribourg. «On avait bien un chalet familial à Monthey et j'adorais faire du snow à Grimontz, mais je ne pensais pas me

retrouver un jour en bas, dans les vignes.» Et surtout pas dans le Haut-Valais: à l'école, avoue-t-il en riant, l'allemand n'était pas son fort. Se frotter au dialecte haut-valaisan, qui dérouta même les Suisses allemands, il fallait oser. Mais Romain a le goût des contacts et il ose: avec son ouvrier polonais, il communique dans un sabir mi-anglais mi-allemand qui fonctionne à merveille. Et les gens du coin parlent tous un peu de français. Son sourire fait le reste.

L'ANNÉE DU GRAND GEL

Cette capacité à relever les défis, le jeune vigneron – il est né en 1988 – en

bourg

a eu bien besoin l'an dernier: 2017, l'année du grand gel. Comme beaucoup d'autres, ses vignes ont souffert, surtout celles qu'il venait de planter. «Je n'oublierai pas cette semaine d'avril. Le jeudi soir, j'étais à Fribourg pour une dégustation. La vague de froid avait commencé, mais ça allait encore: sur les coteaux, le gel est rare. Cette nuit-là, il a fait -12° à Viège. Le matin, les bourgeons étaient noirs. Certaines jeunes vignes étaient perdues à 90%.»

Pour couronner le tout, son pick-up Toyota finit en bas d'un mur qui a cédé sous son poids. Le 4x4 d'occasion, indispensable sur ces chemins

de terre en forte pente, est détruit. Et Romain ne peut pas le remplacer, les banques n'étant pas prêtes. C'est là qu'il a l'idée du *crowdfunding*, mot anglais qui se traduit par «financement participatif» et qui passe par une plate-forme internet.

Les clients, amis et connaissances pouvaient verser un montant à choix, avec un objectif annoncé de 20'000 francs. L'argent leur était remboursé si l'opération échouait. Elle réussit au-delà de toute espérance: au final, 134 contributeurs ont versé près de 26'000 francs. Un inconnu a donné 1250 francs, ce qui lui vaudra une bouteille chaque année sa vie durant et une journée découverte dans les vignes couronnée d'une raclette avec le patron.

LES COPAINS DE FRIBOURG

«En réalité, l'idée n'était pas de moi, corrige Romain Cipolla. Elle a surgi pendant une discussion avec des amis à qui je racontais mes difficultés.» On découvre alors le secret de cette aventure peu banale: c'est une histoire d'amitié. Elle a commencé en dernière année de lycée à Fribourg. Romain, qui a pris goût pour le vin, monte une association avec quatre copains. Ils vont chez les producteurs, dégustent et proposent autour d'eux une formule d'abonnement pour découvrir les vins suisses: «Par exemple, 3 fois 2 bouteilles tous les trois mois. On faisait aussi les livraisons».

De cette passion, Romain va faire un métier. Il suit la Haute école de viticulture et d'œnologie de Chârgins, puis des stages l'amènent en Valais. Il se retrouve à Salquenen pour aider un vigneron accidenté, Philippe Constantin, un pionnier de la production intégrée qui devient un ami et un mentor. Il lui explique que, oui, il y a une place à prendre dans le Haut-Valais.

Romain se lance une fois encore avec ses amis: ensemble, ils fondent la Sàrl Weingut Cipolla. «Il y en a un qui tra-



Romain Cipolla



Patrice Favre

veille dans la finance: il s'occupe de la comptabilité. Un autre est avocat: très utile pour l'administration. Et j'ai le soutien de la famille. Seul, je n'aurais pas démarré».

Le temps de la vigne comme activité accessoire touche à sa fin.

Son nouveau pick-up non plus: il l'a reçu le matin même de l'interview, tout neuf et brillant. Il le conduit avec délicatesse sur les petites routes qui mènent à St. German, un hameau de Rarogne. C'est là qu'il a une partie de ses vignes, là aussi que le tunnel de base du Lötschberg plonge dans la montagne.

«OÙ FINIT MA VIGNE?»

Les nombreux murs de pierres sèches portent de petits parchets piquetés de granges et de cabanes en bois. Dans un bel élan lyrique, le journal *Terre et Nature* décrit un vignoble «qui se

De h. en b. Après le grand gel, les belles grappes de 2017 ont produit un grand vin.

En bouche, les grains de cette année sont très prometteurs.



Depuis 1614

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.ruedinvins.ch



Domaine de Crève-Coeur

Gîte rural

Tables d'hôtes
Apéritifs Repass

Chambres d'hôtes
littérature "nordique"

Cave
Véranda
Terrasse

Salles pour réunions - Dégustations/Vente directe de vins
Famille Jean Rivollet - Rte de Choulex 190 - 1244 Choulex
T: 022 750 17 66 - www.creve-coeur.ch

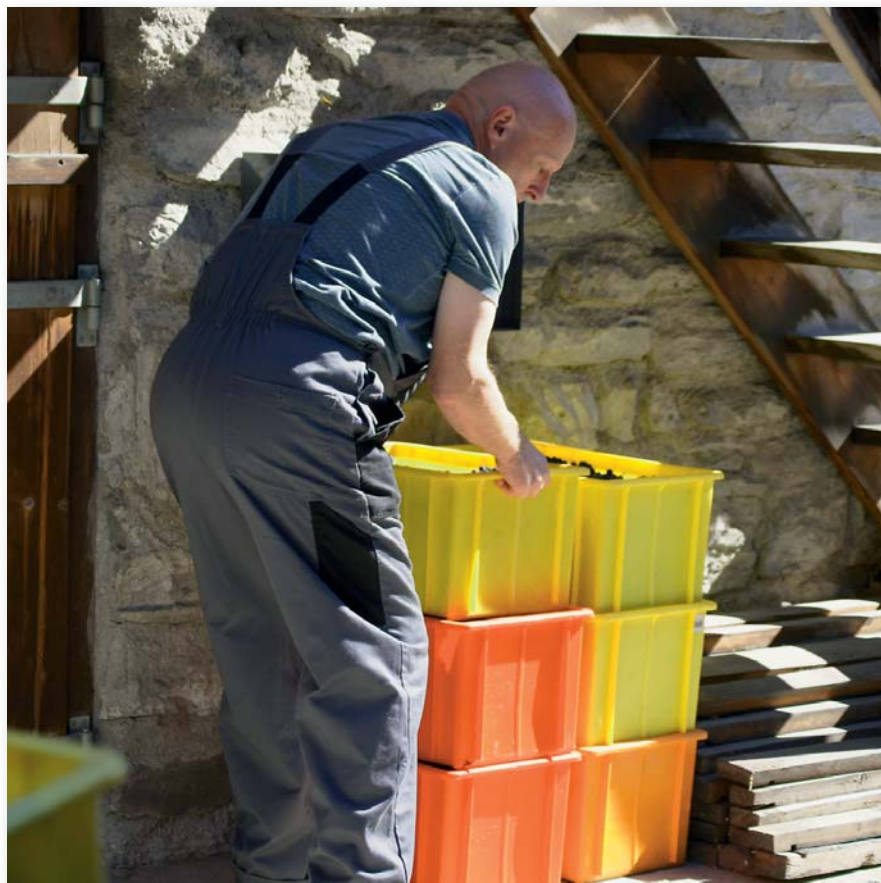


FELCO
SWISS MADE

Swiss Precision. Made to Last.

NOUVEAU

FELCO 8 / FELCO 211
Outils de qualité pour vos travaux de taille
FELCO récompensé au Grand Prix suisse de design 2018
FELCO SA - Marché Suisse - 2206 Les Geneveys-sur-Coffrane
T. 032 737 18 80 - www.felco.ch



Patrice Favre

plaque sur des pentes abruptes zébrées de caillasse, mêlant l'horizontal au vertical, le végétal au minéral, la vigne aux herbes folles, la froide montagne à la chaude plaine valaisanne». Superbe!

Au début, ce morcèlement a surpris Romain Cipolla. «Je me demandais parfois où finissait ma vigne ou si j'étais en train de travailler celle du voisin.»

C'est une des caractéristiques de la région, qui a provoqué une diversité remarquable des cépages. C'est aussi la conséquence d'une tradition qui divisait les héritages et qui conduit à une impasse. Car le temps de la vigne comme activité accessoire touche à sa fin, ce que prouve le nombre de parcelles à vendre ou à louer.

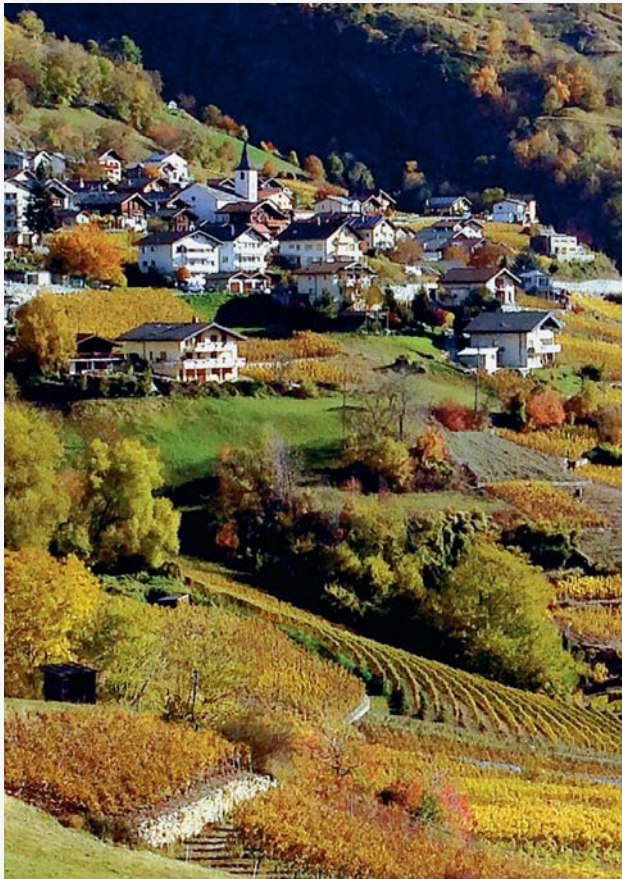
«Juste avant Noël 2013, se souvient Romain, j'ai mis une annonce dans le *Walliser Bote*: 'Jeune vigneron cherche vignes à louer'. Depuis, ça n'a plus arrêté! On me contacte encore pour

me proposer des mouchoirs de poche de 80 ou 100 m²!» Ce qu'il refuse: «Trop éparpillés, ça ne va pas. Et je tiens à garder un domaine à taille humaine». Il cultive désormais près de 3 hectares (dont un sixième acheté) sur trois sites: Rarogne, St. German et Vispertaminen.



LE PINOT NOIR APPRÉCIÉ

Dans la région, certains parcelles sont abandonnées, d'autres taillées à la va-vite. «Les gens n'ont plus le temps et les jeunes vont voir ailleurs! C'est un travail pénible qu'on faisait le soir après le travail ou le samedi et qui rapporte peu, car le prix du raisin livré aux caves est tombé très bas.» Pour tourner, il faut faire son vin, et encore: avec 7000 bouteilles par an (moins en 2017 à cause du gel), la cave Cipolla a le souffle court. Romain, qui est tout frais marié, compte sur ses jeunes vignes pour augmenter peu à peu son revenu.



Romain Cipolla



Patrice Favre

A l'écouter, on devine pourtant que l'argent n'est pas son premier moteur. Ce qu'il aime, c'est la variété et la créativité de son travail: chaque matin, il réinvente le monde pour suivre la maturation d'un vin, combiner les cépages, chercher l'équilibre idéal entre la vigne et la nature environnante. Tout le travail se fait à la main, sans herbicides ni produits de synthèse. « J'aime le côté un peu sauvage de la région, le fait qu'on est presque en montagne. Avec des vignes situées entre 700 et 900 mètres, je peux faire des vins qui ont de la finesse, de la fraîcheur et du fruit, les trois F que je recherche.»

Ce sont des conditions idéales pour le pinot noir, qui souffre du réchauffement climatique. Sa Syrah En-là 2015 a suscité l'enthousiasme d'un dégustateur, qui a eu « le sentiment de croquer du raisin frais!». La Weingut Cipolla propose aussi des vins d'assemblage, des blancs (fen-



dant, johannisberg, heida, qu'on appelle aussi païen). Romain dit « adorer la barrique », mais ne veut pas d'un goût de bois: « La barrique facilite la maturation du vin, qui peut respirer et développer tout son caractère. Elle ne doit pas dominer ».

La clientèle est au rendez-vous, comme l'a montré le succès du crowdfunding. Le local de vente, dans une vieille grange rénovée de Rarogne, a du charme, mais il est un peu loin pour les Romands. Les intéressés se recrutent d'abord par le bouche à oreille, le site internet est convivial et efficace.

« J'ai un groupe WhatsApp bien fourni où j'annonce: 'Je vendange samedi, qui vient?' et tout le monde débarque: la famille, les amis, qui viennent se faire une journée en Valais.»

Une histoire d'amitié et de plaisir partagé, on vous l'a dit. ■

Patrice Favre

De gauche à droite
Réception des premières caissettes de la vendange 2018 à Rarogne.

Vignes et montagne sur le coteau de St. German, fraction de Rarogne.

Romain Cipolla au volant de son nouveau pick-up Toyota flambant neuf.



Adresse du site:
<http://weingut-cipolla.ch/fr/>

PUBLICITÉ

Domaine des Abeilles d'or CHOUILLY GENEVE AOC

Le bon choix pour le meilleur des repas.

René et Laurent DESBAILLETS
Viticulteurs propriétaires
Chouilly - 022 753 16 37
www.abeillesdor.ch