



Hansen
OPTIQUE SA
Sierre
Av. Général-Guisan 5 - 027 455 12 72
DYNOPTIC
PARTNER



FUSION
LES CAFÉS CITOYENS
À LOC, COMME
DANS LES AUTRES
COMMUNES,
ON PARLE DE FUSION



INTERVIEW
BRUNO HUGGLER
LE DIRECTEUR DE
CRANS-MONTANA TOURISME
ET CONGRÈS JOUE
À DOMICILE



LE **JOURNAL**
DE SIERRE BIMENSUEL
JGA 3960 SIERRE

DISTRIBUTION TOUTS MÉNAGES

Courageux!

VITVINICULTURE

Rencontre avec trois jeunes
vignerons-encaveurs
qui partagent leur passion.

> 6-7

REMO



Vendredi 13 mars 2015 No 5

**SPORTS
HOCKEY**

Le HC Sierre joue sa finale de deuxième ligue. Il recevra Villars, demain à 18 h à Graben. > 23

**SORTIR
LENS**

Un tour à la Fondation Arnaud, une magnifique et originale exposition. > 27

GARAGE OLYMPIC
A. ANTILLE SIERRE SA

AGENCES



PORSCHE

WWW.LEJDS.CH
REDACTION@LEJDS.CH

PUB

CARAGE Atlantic
LAURENT BRANDI
Agent officiel
VENTE ET RÉPARATIONS DE TOUTES MARQUES
Rte du Bois-de-Finges 10 - 3960 SIERRE - ☎ 027 455 87 27




SIERRE - MINI VILLAS
130 M² - FR. 550'000.-
Gillioz DIDIER
Construction de villas, immeubles et chalets
Sierre - Tél. 027 455 30 53 - 079 250 10 22
dgillioz@bluewin.ch
On cherche terrains

TOYOTA LEXUS HYUNDAI
BONUS - EURO
garagemontani sa
Sierre / Salquenen - 027 455 63 62 - www.garage-montani.ch

RÉCHY Une dizaine de jeunes vigneronns de la région présentent leurs crus au Château de Réchy le 21 mars. «Le Journal de Sierre» en a rencontré trois. Enthousiastes, ils apportent un coup de fraîcheur dans un environnement en mutation.

Des jeunes de caractère

ISABELLE BAGNOUD LORETAN

Samedi 21 mars, de 10 h 30 à 18 h, une dizaine de jeunes vigneronns valaisans se présentent dans le cadre du Château de Réchy. L'occasion de découvrir de nouveaux talents et de déguster les premiers millésimes de ces jeunes prometteurs. France Massy, qui organise la journée avec Patricia Comby, l'a imaginée après avoir dégusté les vins de Sandrine Caloz à Miège: «J'ai eu un coup de cœur et réalisé qu'on avait des jeunes de caractère, qui travaillent avec passion, j'ai voulu en connaître d'autres.» Plutôt avide de découvertes, le public devrait, lui aussi, y trouver son compte... «Et puis la viticulture valaisanne est à un tournant avec l'élaboration d'une nouvelle stratégie viticole à l'horizon 2020», ajoute la journaliste spécialisée. Si cette première cuvée invite surtout des encaveurs de la région, France Massy envisage une seconde édition cet automne avec des vigneronns du Bas-Valais.

«Le Journal de Sierre» a rencontré trois de ces jeunes œnologues pour les connaître un peu mieux. Ils sont passionnés, disciplinés, bosseurs, ils impressionnent par le sérieux et le plaisir avec lesquels ils avancent dans la profession. La concurrence est rude aujourd'hui et le niveau des vins valaisans élevé: «Il ne reste qu'une seule chose à faire, note Paul Vetter, journaliste spécialisé, se faire remarquer rapidement pour la qualité de ses vins». Ce qu'ils font déjà, semble-t-il, tous très attentifs aux vertus des nectars.

Château au verre samedi 21 mars de 10 h 30 à 18 h, Château de Réchy. Entrée libre, petite restauration. Avec les vigneronns-encaveurs Régis et Simon Bagnoud, Ismaël Bonvin, Sandrine Caloz, Marc-André Cina, Romain Cipolla, Larissa Baron-Kuonen, Isaline Wuilloud et Katia Zufferey.

PORTRAITS



REMO

Larissa Baron-Kuonen Caveau de Salquenen

A 32 ans, mariée et maman de deux enfants, Larissa Baron-Kuonen vinifie depuis 2009 les vins du Caveau de Salquenen succédant ainsi, comme œnologue, à son père Grégoire Kuonen, fondateur de la cave en 1979. Si Larissa est à la cave, son père s'occupe désormais des vignes. Evidemment il y a certains avantages à succéder à son père lorsque la cave possède déjà une belle réputation: «Mais il faut garder le niveau ou essayer de faire mieux.» Il faut lutter aussi pour faire ses preuves et faire passer ses idées: «J'aime la confrontation entre générations. Mon père attend beaucoup et donne beaucoup, c'est une richesse.» Après le collège de Brigue et un an de stage chez Jean-René Germanier, la polyglotte (français, finnois, espagnol, anglais...) aime le johannisberg millésime 2014 et apprécie les rouges, surtout le pinot. Elle encave environ 600 000 litres de vin.



REMO

Romain Cipolla Weingut Cipolla

Romain Cipolla est un jeune Fribourgeois de 26 ans. Dès qu'il a pu goûter au vin, il a su qu'un monde s'ouvrait à lui et n'a plus démordu. Après son collège, des stages dans les stations fédérales de Pully et du Tessin puis un bachelors à Changins, il projetait de travailler dans le Piémont lorsque Claudy Clavien, chez qui il avait travaillé, l'informe que Philippe Constantin est blessé et qu'il cherche un remplaçant... Tout s'est ensuite enchaîné. Samedi, Romain Cipolla présentera à Réchy des échantillons de six vins, ses premiers millésimes. Il cultive deux hectares sur trois vignobles à St. German, Rarogne et Visperterminen. Ses cuves sont installées à la cave Saint-Philippe de Philippe Constantin. Heureux d'être autant à la vigne qu'à la cave – ce qu'il n'aurait pas pu s'il avait travaillé dans une grande cave – il se réjouit de partager son coup de cœur: un païen, en toute petite quantité mais qui promet déjà.



JEAN MARGELISCH

Katia Zufferey Muraz Sierre

A bientôt 26 ans, Katia Zufferey représente la quatrième génération à la tête de l'entreprise familiale. A la sortie du cycle, Katia ne savait pas trop quoi faire: fleuriste? Travailler dans le tourisme? En sortant du collège, une maturité en poche, elle effectue une année de stage chez Antoine et Christophe Bétrisey à Saint-Léonard et décroche ensuite son bachelors à Changins. Elle travaille désormais avec son père, Olivier Zufferey, pas mécontent de voir arriver la relève car le frère, lui, même s'il aide dans les grands travaux, étudie à l'EPFL... La jeune femme, qui aime aussi les vaches (la famille possède quelques bêtes à Saint-Luc) et l'accordéon, a signé son premier millésime en 2013. Si elle n'est pas encore sur les étiquettes, cela ne devrait pas tarder... Elle aime l'arvine sèche et le muscat, très aromatique. La famille cultive 4 hectares de vignes et encave la moitié de la récolte, environ 10 000 bouteilles.



Larissa Baron-Kuonen déguste un pinot dans l'une des très belles caves du Caveau de Salquenen. REMO

QUATRE QUESTIONS

1. Pourquoi avoir choisi d'être vigneron-encaveur?
2. Quels objectifs vous êtes-vous fixés?
3. Comment voyez-vous le futur de la vitiviniculture valaisanne?
4. Qu'est ce qui est difficile dans votre métier?

Larissa Baron-Kuonen

1. Nous habitons juste au-dessus du caveau; la vigne c'était notre école de vie et pour obtenir ce que nous voulions, nous devons travailler à la vigne. J'étais très fière de mon père, je trouvais dommage que personne ne reprenne le bel héritage.

2. J'ai de petits objectifs quotidiens car j'aime pouvoir les atteindre. Bien sûr j'aimerais créer quelque chose de nouveau pour le partager avec nos clients; créer une émotion pour qu'ils ressentent toute la passion contenue dans le nectar.

3. Je me pose beaucoup de questions; l'avenir me fait un peu peur. On nous demande de changer beaucoup de choses, les obligations administratives sont toujours plus élevées. Cela ne favorise guère la qualité.

4. Les vendanges sont les plus beaux et les plus stressants moments!

Romain Cipolla

1. J'ai choisi d'être vigneron-encaveur parce que j'aime le vin et la nature; je m'imaginais vivre en Valais où je venais régulièrement en vacances.

2. J'aimerais réussir la création de mon entreprise, promouvoir ces vignobles haut-valaisans à grand potentiel... et si possible faire de bons vins. J'aimerais utiliser le moins d'herbicides possible, je suis très intéressé par la biodynamie.

3. J'ai confiance sinon je ne pense pas que je serais venu m'installer ici. Le climat et le terroir sont magnifiques! Il faudrait toutefois conserver un niveau du prix de la vendange suffisamment élevé pour que les vignes ne soient pas délaissées...

4. Le côté administratif prend du temps! Sinon tout se passe bien, il faut juste ne pas avoir peur de travailler 12 heures par jour!

Katia Zufferey

1. Après ma maturité, j'ai réalisé que je ne pourrais pas travailler dans un bureau. Comme j'ai toujours eu beaucoup de plaisir à accompagner mon père les mercredis et samedis... Le métier est varié, j'apprécie autant la cave, la taille que la dégustation.

2. Réaliser un site internet, réduire peut-être le nombre de cépages qui demande beaucoup de microvinifications, idéalement faire des assemblages...

3. Pas facile avec toutes ces vignes qui disparaissent sous les bâtiments... J'aimerais qu'on sensibilise davantage les gens sur notre travail qui prend aussi en compte la nature. Il faut se démarquer, communiquer...

4. Il ne faut pas compter ses heures, c'est une passion. Le moment des vendanges est délicat, il faut être partout, les journées sont longues, il faut crocher.

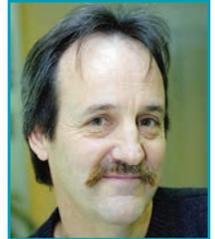
CE QU'ILS EN PENSENT

«ILS SONT COURAGEUX.»

Paul Vetter
Journaliste spécialisé dans le domaine vitivinicole

«Je trouve ces jeunes extrêmement courageux, c'est un énorme investissement matériel (pour ceux qui ouvrent une nouvelle cave) et humain. A Genève, on ne trouve pas des vignes à acheter ou à louer c'est pourquoi certains jeunes s'installent aujourd'hui en Valais.

Pour se faire connaître, il faut d'emblée être ambitieux. Partir petit et faire bon. Depuis le premier virage né de la surproduction des années 80, les vignerons ont constamment amélioré le niveau de leurs vins, les excellentes caves sont nombreuses. Les jeunes n'ont plus qu'à poursuivre dans cette direction qui est la seule viable en Valais! Et de profiter de la sagesse de leurs aînés.»



Emmanuel Charpin
Œnologue et président de la charte grain noble ConfidenCiel du Valais

«Ils sont très courageux car la tendance n'est pas au beau fixe... Il y a de plus en plus d'obstacles pour faire du vin, qu'ils soient politiques ou économiques.

Je ne me fais pas trop de souci pour la vente: grâce au phénomène des caves ouvertes, le public aime découvrir de nouveaux encaveurs et les jeunes communiquent bien, ils maîtrisent les réseaux sociaux. Si, en Valais, ce n'est pas compliqué de trouver des vignes, les parcelles sont difficiles à travailler ou nécessitent d'être revalorisées pour être compétitives. Or si l'on replante une vigne, il faut attendre trois ans avant la première récolte. La tâche n'est pas facile même pour celui qui reprend les rênes de la cave familiale, il faut faire sa place à côté du patriarche et bousculer les habitudes. Le vin est émotionnel, les changements ne sont pas toujours bien vécus. Plutôt qu'au créneau «jeunes», je crois plutôt à celui de la reconversion des 40-50 ans comme c'est le cas actuellement au Tessin: des personnes issues du tertiaire changent complètement d'orientation professionnelle et investissent dans un domaine...»

