

## ROMAIN CIPOLLA

## LE FRIBOURGEOIS QUI FAIT CHANTER LE TERROIR DU HAUT-VALAIS

**RAROGNE.** Ce Fribourgeois installé dans le Haut-Valais depuis 2014 travaille des vignes escarpées, accrochées au ciel. Il a foi en cette viticulture héroïque et son travail contribue à sauver un patrimoine en voie de disparition.

— FRANCE MASSY

Dans le charmant village de Rarogne, à quelques pas de l'impressionnante église souterraine Saint-Michael, construite en 1979 par Donat Ruff, et à 20 minutes de l'église gothique où repose le poète Rainer Maria Rilke depuis 1926, un autre endroit pourrait bien devenir lieu de pèlerinage. Enfin, pour autant que vous soyez amateur de grands vins. Au milieu de la petite localité, Romain Cipolla a transformé une ancienne bergerie en espace de dégustation. Installé dans le Haut-Valais depuis 2014, le Fribourgeois a donné le ton dès son premier millésime avec des vins droits, tendus et purs.

#### QUAND LE DESTIN TIENT DANS UNE GORGÉE DE VIN...

Romain Cipolla ne vient pas d'un milieu vitivinicole. Son entourage familial n'était pas très versé dans le vin. La rencontre avec le divin breuvage a eu lieu durant ses années de collèges. C'est lors de dégustations entre amis qu'il a craqué. «Un univers d'arômes, de saveurs, de plaisirs s'ouvrait à moi. J'ai rapidement décidé de m'inscrire à Changins pour y suivre des études d'œnologie.»

Voilà pour la petite histoire. La grande, Romain Cipolla est en train de l'écrire dans le Haut-Valais. Son titre d'ingénieur-œnologue en poche, il effectue divers stages en Valais, dont un chez Claudy Clavien à Miège avant d'aller prêter main-forte à Philippe Constantin à Salquenen. C'est là qu'il apprend que dans le Haut-Valais plusieurs

vignerons du dimanche cherchent à céder leurs parcelles. Une opportunité pour le jeune homme qui commence par acheter 1 hectare et louer un demi-hectare de vignes. En 2014, il fonde Weingut Cipolla et produit ses premiers vins l'année de la *suzukii*. Cette vilaine mouche pique les baies et leur confère un goût de vinaigre. Pour assurer un cru de qualité, il faut donc trier la vendange, grappes par grappes, grains par grains. Romain Cipolla retrousse ses manches, relève le défi et signe un premier millésime fin et racé.

#### DES VIGNES QUI TUTOIENT LE CIEL

Dans un premier temps, Philippe Constantin lui cède quelques mètres carrés dans sa cave de Salquenen pour lui permettre de chercher un local adapté à ses besoins. En 2019, il emménage à Stalden. «Un voisin qui possède un petit hectare à côté de mes vignes m'a proposé de partager des locaux pour la vinification et le stockage.» Les dégustations se passent dans la jolie bergerie de Rarogne. C'est là qu'il reçoit les clients lors des Caves ouvertes. On peut aussi lui rendre visite en fixant directement un rendez-vous par téléphone. Il organise aussi sur demande des balades dans ses vignes escarpées avec dégustation de vin et raclette.

Il possède aujourd'hui 2,5 ha de vignes répartis entre Rarogne, Saint German et Visperterminen et vinifie entre 10 et 12 000 bouteilles par an. «Mon but est de m'agrandir gentiment; je ne rêve pas d'un immense domaine.» Actuellement, il tra-



#### CARTE D'IDENTITÉ

Weingut Cipolla  
Unterdorf 11  
3942 Rarogne  
www.weingut-cipolla.ch  
Tél. 079 201 81 31

► Fondation de l'entreprise 2014

► Surface exploitée 2,5 hectares situés entre Rarogne, Saint German et Visperterminen

► 12 cépages parmi les plus répandus en Valais et un sauvignon blanc

► 11 vins, 5 blancs, 6 rouges, dont trois élevés en barrique (Cuvée Milo, vin orange), Pinot noir Bieltin et Cuvée Mairy-Corinne)

► Production annuelle, 12 000 bouteilles environ

► Caves ouvertes aux dates officielles de l'IVV (du 28 au 30 août) et sur réservation

«J'ai banni les produits chimiques de synthèse. J'adore le côté sauvage de la biodiversité qu'on retrouve dans mes vignes.» ROMAIN CIPOLLA

Les vins blancs de Romain Cipolla sont de petites merveilles ciselées et minérales. Sacha Bittel

vaille pratiquement seul. «J'aime beaucoup la grande diversité de mon métier. Je suis autant à l'aise à la vigne qu'à la cave. L'été j'engage deux ouvriers et durant les vendanges, je peux compter sur la famille et les copains. Parfois même sur des clients curieux de venir voir comment on procède.»

Ses vignes accrochées aux cimes, dont la déclivité avoisine les 30 %, sont travaillées exclusivement à la main. Pas vraiment moyen de faire autrement vu la configuration des lieux. «J'ai opté dès le début pour l'enherbement des vignes. Les désherbages et les travaux du sol sont faits à la main. J'ai banni les produits chimiques de synthèse.

J'adore le côté sauvage de la biodiversité qu'on retrouve dans mes vignes. Ici, nous n'avons pas eu de remaniement parcellaire. C'est plus ardu à travailler mais c'est tellement beau!»

Au début, certains vigneron du dimanche n'y voyaient que de la mauvaise herbe et le traitaient de fainéant. Maintenant, ils soulignent l'engagement et l'ardeur que nécessitent ces vignes «vertes».

Pourtant, Weingut Cipolla n'est pas labellisé Bio. «Mon domaine est composé d'une multitude de petites parcelles en terrasses, souvent éloignées les unes des autres. Autour de moi, il y a trop de voisins qui ne sont pas en bio et qui utilisent des produits interdits



par ce label. Tant que tout le monde ne franchit pas le pas, c'est difficile de me lancer en reconversion biologique.»

### DES JUS CISELÉS

Sa production compte 5 vins blancs et 6 vins rouges estampillés de noms en forme de clin d'œil au Haut-Valais (lieux-dits ou patois) ou en patois fribourgeois, hommage à son canton d'origine.

Un fendant, un Johannisberg, un Heida, un Sauvignon blanc. Des petites merveilles ciselées et minérales. Des jus cristallins et gouleyant en diable. Frais comme de l'eau de montagne qui coule dans la gorge. Dernière-née, la Cuvée Milo, en référence à son grand-père Emile, est un assemblage de muscat, heida et johannisberg, vinifié comme un vin orange puis élevé en barrique durant 12 mois (il laisse les raisins macérer un mois avant le pressurage. La fermentation alcoolique commence dans les grains).

Côté rouge, on retrouve la même touche d'élégance et de fraîcheur. Romain Cipolla privilégie les cuves aux barriques, sauf pour un pinot noir, un assemblage rouge, une syrah (pas encore sur le marché) et la Cuvée Milo. Un viticulteur œnologue à suivre de près... ◊



### LA SÉLECTION DE ROMAIN CIPOLLA

- Pinot Noir Auvemier, Maison Carrée, Neuchâtel. «Pour son fruité, son ampleur et sa puissance parfaitement mariés qui en font un très beau vin.»
- Syrah vieilles vignes, Simon Maye et fils, Valais. «Pour sa finesse, sa fraîcheur et pour son boisé parfaitement intégré. Une très belle réussite.»
- Merlot, Trapletti, Tessin. «Pour son équilibre, son fruité et son caractère. Un vin dont on ne se lasse pas.»
- L'Heida, Weingut Cipolla, cultivé à presque 900 m d'altitude dans le vignoble de Rarogne. «Ce vin offre au nez une belle palette d'agrumes et de fruits exotiques. On peut aussi y retrouver quelques notes florales. La bouche est d'une belle longueur avec beaucoup de matière, alliant rondeur et vivacité. C'est un vin de caractère, avec beaucoup de finesse et d'élégance.»



D'abord intéressé par le terroir du Valais romand, Romain Cipolla s'est finalement installé dans le Haut-Valais. Un choix qui lui réussit. Sacha Bittel ◊◊◊