

«Le travail de la vigne, ce n'est pas tout à fait comme une fabrique de pneus!»

La reine des vins

Marie-Thérèse Chappaz, la grande dame des vins valaisans, nous a ouvert ses vignes de Fully peu avant les vendanges. Au menu: méthode bio et secrets dignes des druides.

Que faire quand, à 18 ans, on hérite d'une petite vigne? «J'avais l'intention de devenir sage-femme. Et je voulais voyager, se souvient Marie-Thérèse Chappaz. A la place, on me proposait de rester toute ma vie attachée à ce bout de terrain... Je n'étais pas convaincue.»

Après des études d'œnologie, les débuts n'ont d'ailleurs pas été de tout repos. Femme parmi les hommes, la Valaisanne a dû faire ses preuves. «Je devais montrer que je ne considérais pas la vigne comme un hobby, mais comme un métier.» La profession s'est rapidement muée en passion.

Renommée internationale

La vigneronne de Fully, près de Martigny, sait en effet qu'elle a pris la bonne décision. Plutôt que d'assister les bébés, elle accouche de vins sublimes, reconnus et fêtés en Suisse comme ailleurs. «Et finalement, je me trouve très bien dans mon coin, et j'ai découvert que je n'étais pas du tout faite pour les voyages», rigole-t-elle.

Sur la porte d'entrée de sa maison, au centre du domaine La Liaudisaz, on découvre un immense cœur confectionné de bouchons. A l'intérieur, la chienne Belle dort tranquillement. Elle ronfle, même. Son sommeil sera pourtant régulièrement troublé par le portable de Marie-Thérèse Chappaz, qui ne cesse de retentir. Il y a de la nervosité dans l'air.

Après quelques hésitations, la patronne vient d'arrêter la date des vendanges (elle les a entamées fin septembre,

mais nous a reçus juste avant). Pour ce faire, Marie-Thérèse Chappaz, 45 ans, se fie à la technique: densité de sucre, acidité, pH. Mais aussi à son expérience. Elle juge l'éclat de la peau, jauge le goût.

Depuis que la date a été choisie, la vigneronne consulte les bulletins météo avec anxiété. «S'il pleut, les raisins gonflent et les parfums se diluent. En cas de foehn, c'est le contraire. Je suis plus décontractée avec le travail en cave, où les



Marie-Thérèse Chappaz a hérité du domaine La Liaudisaz à Fully (VS) à l'âge de 18 ans. A l'époque, elle voulait devenir sage-femme.

évolutions sont plus lentes, les paramètres plus maîtrisables. Avec les vignes, il faut réagir rapidement.»

Malgré l'adrénaline, Marie-Thérèse Chappaz adore les vendanges. «Il s'agit d'un stress positif, d'une aventure. Et comme j'ai différents cépages, la récolte s'étale sur trois semaines, c'est plus cool.» Soit tout de même des journées de travail de 7 à 22 heures, tout en gérant une douzaine d'employés... Une rigolade, comparé à la période de mai à juillet, lorsqu'il faut mener de front le travail sur les huit hectares de vignes, la mise en bouteille et la vente!

La Valaisanne sait-elle déjà si 2005 sera un grand millésime? «Plutôt bon, j'imagine, mais je ne serai fixée qu'après la première fermentation.» On ne se fait tout de même pas trop de soucis pour ses ermitages, petites arvines, humagnes rouges et malvoisies. En tout, 50 000 bouteilles de dix-huit vins sortent d'ici chaque année.

D'un pas rapide, la patronne se lance dans un tour du propriétaire. De jolies terrasses côtoient des potagers à l'air sauvage. Les vignes, en terrasses, entourent la maison. Impossible de passer avec une machine, il faut marcher. Un petit téléphérique permet d'atteindre les ceps qui culminent 500 mètres au-dessus de la demeure. «On ne voit qu'une partie des 80 000 pieds, car mes parcelles sont disséminées sur six communes.»

Des fleurs dans le vignoble

Habituellement, les pieds de vigne émergent de la terre. Ici, on est frappé par la quantité d'herbes qui poussent un peu partout. «Au début, ça fait bizarre, mais maintenant je trouve cela beau, vivant. Il y a même des fleurs.»

Voilà plus de deux ans que Marie-Thérèse Chappaz a abandonné les désherbants. La chimie se résume aujourd'hui au soufre et cuivre qu'elle dissémine sur ses sols. La patronne cultive également différentes herbes – prêle, ortie, osier, absinthe, achillée – et prépare des tisanes qu'elle répand dans son domaine. «C'est comme l'homéopathie, sourit-elle, il vaut mieux y croire. J'y crois. Et les vignes aussi.»

Les vins issus des vignes de Marie-Thérèse Chappaz sont reconnus et fêtés en Suisse et à l'étranger.



Que penser de toute cette mystérieuse alchimie? «Je suis passé à la culture biodynamique, bien plus naturelle et respectueuse de l'environnement. J'ai dû réapprendre à travailler le sol et à accepter les rythmes naturels. Cette méthode occasionne un surplus de travail, mais à long terme, il faudra bien prendre soin de notre environnement. Le travail de la vigne, comme l'agriculture, ce n'est pas tout à fait comme une fabrique de pneus!»

Un label bio

Dans quelques années, Marie-Thérèse Chappaz devrait obtenir le sigle Demeter, ce label bio très exigeant. Et entend surtout produire un vin typé, racé, ancré dans un patrimoine. Parlez-lui de la globalisation du goût, de l'uniformisation des vins et elle vous rétorque terroir, AOC et fromages au lait cru! Marie-Thérèse Chappaz ne laissera pas partir les visi-



Marie-Thérèse Chappaz cultive 80 000 pieds de vigne disséminés sur six communes.

A vos agendas!

Marie-Thérèse Chappaz vend environ 40% de ses nectars aux restaurants et 20% aux revendeurs. Reste 40% pour les privés. Mais comme ses grains nobles, grains noirs, petites arvines, humagnes rouges, marsannes blanches, malvoisies, etc. sont plus que prisés, la grande majorité de sa production est écoulée en trois mois, à partir de mai. Avis aux amateurs!

Informations: Cave la Liaudisaz, Fully, www.chappaz.ch
Pour tout savoir sur les cépages, spécialités et bonnes adresses du Vieux-Pays: www.vinsduvalais.ch et www.winecity.ch

teurs sans leur avoir fait goûter une petite arvine, suivie d'une marsanne blanche. «J'ai la chance de posséder des vignes extraordinaires dans l'un des coins les plus ensoleillés du Valais, avance-t-elle pour expliquer son succès. Et je n'accepterai jamais de vendre un vin que je n'aime pas.»

Les sens en éveil

Elle fait rouler le nectar sur ses papilles avant de le recracher. «Le vin, ce n'est pas une boisson, mais du partage, de l'émotion, un voyage! Dans quelques années, lorsque nous dégusterons un millésime 2003, nous revivrons la canicule.»

La vigneronne s'avoue particulièrement fière de sa petite arvine 98, ou de ses grains nobles 93 et 95 (une appellation de

fabuleux liquoreux naturels). «Pour tous mes autres vins, je peux faire mieux. Je vais faire mieux.» Marie-Thérèse Chappaz s'amuse en expliquant que, finalement, le seul inconvénient de son métier est de toujours devoir choisir le vin au restaurant.

Ses vignes lui viennent de son grand-oncle, l'homme politique Maurice Troillet. Et son oncle n'est autre que l'écrivain Maurice Chappaz. Née dans une grande famille, la vigneronne pense-t-elle déjà à la transmission de son domaine? «Ma fille Pranvera a 16 ans, et elle fera ce qu'elle voudra. Mais je tiens à ce qu'elle suive une formation en œnologie, pour qu'elle puisse veiller à la qualité des vins. Même de loin.»

Renaud Michiels

Photos Daniel Stucki