



Scène de vendanges dans les vignes de la Cave La Madeleine à Vétroz (VS).

Vivre les pieds dans le vin

André Fontannaz exploite à Vétroz, dans le Valais central, un domaine viticole de 12 hectares. Ce vigneron-encaveur passionné est armé d'une formation pointue.

On connaît la légendaire passion des éleveurs valaisans pour leurs vaches d'Hérens. Celle des vignerons pour produire des crus de qualité n'a rien à leur envier. André Fontannaz, qui exploite à Vé-

troz, dans le Valais central, un domaine viticole de douze hectares illustre bien le profil de cette nouvelle génération de vignerons-encaveurs, arrivés aux commandes dans les années huitante-nonante,

passionnés de leur profession, armés d'une formation pointue et d'un dynamisme de bon aloi, tout en étant d'avance convaincus qu'ils ne pourraient vivre sur les acquis de la génération précédente.

La Cave La Madeleine en quelques chiffres

L'exploitation d'André Fontannaz est constituée d'une cinquantaine de parcelles (allant de 500 m² pour la plus petite à 15 000 m² pour la plus grande), situées principalement à Vétroz mais aussi à Ardon, Chamoson, Conthey et Savièse. L'encépagement est très diversifié: chasselas, pinot noir, gamay, petite arvine, malvoisie, cornalin, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon, diolinoir, humagne rouge, gamaret. La cave – construite en 1994 et agrandie il y a deux ans pour créer un accueillant local de dégustation et de vente et augmenter la capacité de stockage des vins

en bouteilles – a une capacité de 120 000 litres, suffisante pour réceptionner une vendange annuelle moyenne de 80 000 litres. La palette des vins élaborés comprend plus d'une vingtaine de références, déclinées en quatre gammes: Tradition (37,5 cl, 50 cl et 70 cl), Grands crus (75 cl), Réserve (vins vinifiés en barriques, 37,5 cl, 50 cl et 75 cl) et Top 50 (pots de 50 cl). André Fontannaz commercialise lui-même toute sa production, la moitié chez les privés, un quart par le canal des cafés et des restaurants et le quart restant par le biais des commerces spécialisés et des vintothèques

et autres oenothèques. On relèvera que le domaine compte aussi quatre hectares de vergers: deux de pommiers (variétés Gala et Braeburn) et deux hectares de poiriers (variétés Williams et Louise-Bonne), dont la production est vendue totalement à un grossiste de Suisse allemande. Outre André Fontannaz et son épouse, la cave emploie quatre personnes à l'année ainsi qu'un apprenti et recourt bien entendu à du personnel auxiliaire lors des gros travaux (effeuilles et vendanges principalement). Informations: www.fontannaz.ch et www.amigne.ch AGRI

Agé aujourd'hui de 43 ans, marié et père de deux filles, André Fontannaz a toujours vécu «les pieds dans le vin». Fils d'un ancien chef du Service cantonal de la viticulture, il suit pourtant des études commerciales avant d'entamer un cursus purement viticole: le CFC à l'École d'agriculture de Châteauneuf, deux diplômes de viticulture et d'œnologie à l'ancienne Ecole supérieure de viticulture, d'œnologie et d'arboriculture de Changins, puis une maîtrise fédérale de viticulteur, autant de «papiers» qui lui ont permis de développer depuis 1991 un domaine respectable sur la base des quatre hectares familiaux.

Vivre une passion

La production de raisins, leur transformation en vin et la commercialisation: on trouve là les trois métiers nécessaires pour vivre une passion et affronter les défis d'un marché en évolution, sous la pression d'une consommation diminuant au fil des années.

La qualité d'un vin ne se fait pas uniquement à la cave: elle est directement liée à la qualité des raisins produits dans les vignes. André Fontannaz, qui exploite son domaine à l'enseigne de la Cave La Madeleine, travaille en production intégrée c'est-à-dire de manière respectueuse de l'environnement, ce qui impose des exigences strictes qu'il faut remplir et qui sont contrôlées. Qui dit qualité dit maîtrise des rendements, limités par la législation ou l'appartenance à des labels aux cahiers des charges stricts: pratiquement, cela peut conduire à une taille sévère, à des vendanges en vert (appelées égrappage et effectuées au mois d'août afin de réduire la charge sur les ceps) ou même à un tri manuel de la vendange, le tout pour assurer une qualité optimale de la récolte. A ce niveau s'ajoutent encore les soucis particulièrement liés aux particularités de la cave, comme le morcellement des parcelles qui oblige à de nombreux déplacements.

Elaborer des vins

Là aussi, le maître mot est la qualité avant tout. Avec près d'une vingtaine de vins différents élaborés à partir d'une douzaine de cépages, la Cave La Madeleine n'a pas choisi la facilité. La diversité des cépages conduit à utiliser des techniques de vinification différentes. Dans ce secteur aussi, tout a rapidement évolué ces dernières années, que ce soit dans les méthodes ou les installations.

C'est le prix à payer pour offrir sur le marché des vins de qualité et se positionner par rapport à la concurrence, indigène ou étrangère. Un exercice qui a plutôt réussi à André Fontannaz, dont les vins ont été régulièrement primés dans des concours: sept fois en finale de la Coupe Chasselas, 2 Vinea d'Or et plusieurs d'argent pour son pinot noir, champion des fendants valaisans en 2003, 7 médailles d'or et 10 d'argent au Nobilis 2005 (meilleur résultat d'ensemble des caves valaisannes), sans oublier un coup de coeur



La Cave La Madeleine d'André Fontannaz (petite photo) à Vétroz (VS): construite en 1994, elle a été agrandie il y a deux ans. (Photos Agri)

pour la malvoisie flétrie dans le dernier Guide Hachette des vins.

Commercialiser ses vins

Faire du vin c'est bien, encore faut-il le vendre, une occupation dévoreuse de temps et qu'il faut mener parallèlement aux deux autres métiers techniques. Réception de la clientèle à la cave avec très souvent une information à la clé sur la façon de produire et de vinifier, dégustations dans le local de vente ou le carnotzet de vingt personnes, portes ouvertes, participation à des événements spécialisés comme Arvinis à Morges ou Vinea à Sierre ou présence dans des foires et comptoirs avec d'autres collègues sur des stands de vins valaisans: c'est un passage obligé pour fidéliser la clientèle.

A ces trois métiers, on ajoutera l'engagement d'André Fontannaz pour l'ensemble de

sa profession, qui témoigne à la fois de son professionnalisme et de sa passion. Il a été le premier président du groupement des encaveurs de Vétroz, où il siège encore au comité. Un groupement très dynamique qui organise chaque année la Fête de la fleur de l'amigène, cépage roi de Vétroz. Il a été également pendant six ans président de Vitival, l'association des viticulteurs pratiquant la production intégrée et il siège encore au comité de la Fédération valaisanne des vigneron. Un engagement et une connaissance du milieu qui lui permettent de croire en l'avenir, si la viticulture suisse joue les cartes de la qualité, de la diversité et d'une production écologique. «Mais», relève-t-il pour conclure, «ces atouts doivent être mieux connus des consommateurs et nous devons fournir encore un gros effort dans l'information, surtout en Suisse allemande.» **AGRI**

Politique agricole (PA) 2011 et la viticulture

La nouvelle Politique agricole 2011 n'apportera pas de bouleversements dans la viticulture indigène. Mais deux points principaux ont retenu l'attention des viticulteurs du pays, réunis sous la bannière de la Fédération suisse des vigneron (FSV), lors de la procédure de consultation.

A la place de la classification des raisins à la vendange en trois catégories sur la base du taux de sucre et du rendement, le projet PA 2011 prévoit une réglementation différente du classement des raisins et de la désignation des vins afin de mieux coller aux divers segments du marché. Le vin AOC reste le sommet de pyramide qualitative. Le vin de pays se positionne au milieu de cette même pyramide, dont le bas est occupé par le vin de table. Le projet esquisse une quatrième éventuelle désignation pour les vins suisses qui ne répondraient pas aux exigences de production et pour les mélanges avec des vins étrangers. Sur cette nouvelle classification, la Fédération suisse des vigneron s'oppose au négoce qui voudrait autoriser l'indication du cépage sur les vins de deuxième catégorie. Autre innovation de taille dans PA 2011: la suppression du contrôle de la vendange et l'unification du contrôle de cave. Le projet propose de remplacer le contrôle de la vendange par une déclaration d'encavage. Le contrôle de cave est maintenu, mais son exécution sera confiée à un organisme certifié unique auquel seront soumis tous les commerces de vins suisses et de vins étrangers. **AGRI**