



Thomas et Martin Donatsch. Le doyen du miracle viticole des Grisons continue à dire «nous» alors qu'il a passé la main à son fils.

La jeune génération du vin grison

Au cours des dernières décennies, les vins de la Bündner Herrschaft se sont imposés parmi les meilleurs nectars de Suisse. Aujourd'hui, une nouvelle génération de vigneron, bien formée, passionnée et pleine d'idées, emboîte le pas de ses aînés.

Texte: Stefan Keller; photos: Urs Homberger (portraits) et Christian Obrecht



Issus de raisins mûris sous le fœhn de la vallée du Rhin, les vins de la région sont parmi les meilleurs de Suisse.

Depuis des générations, vigneronnes et vigneron bichonnent leurs «Wingert» – nom donné aux vignes dans la Bündner Herrschaft.

Avec ses quatre villages de Malans, Maienfeld, Jenins et Fläsch, la région grisonne de la «Bündner Herrschaft» est une contrée ravissante. Jusqu'à présent, le vignoble a empêché les villages de trop s'étendre et de s'agglomérer au chef-lieu voisin. Depuis des années, des familles de vigneron bichonnent leur «Wingert», les vignes comme on les appelle ici. Leurs vins sont issus de raisins mûris sous le fœhn de la vallée du Rhin, et les habitants de la région ne sont plus les seuls à dire qu'ils comptent parmi les meilleurs nectars de Suisse. Tout semble indiquer que cette belle histoire n'en est pas à son dernier chapitre: la nouvelle génération, bien formée, passionnée et pleine d'idées, est déjà dans les starting-blocks. Mais qu'est-ce qui peut inciter ces jeunes gens à apprendre un métier démodé – vigneron – pour faire vivre la tradition familiale?

Famille Donatsch, à Malans:

Terrain de jeu pour touche-à-tout

«Bienvenue», lance en souriant Martin Do-

natsch, qui passe de la cuisine à la salle à manger en prenant soin de baisser la tête. L'«Ochsen», situé au beau milieu du village de Malans, est une ancienne auberge, construite à la mesure des hommes d'une lointaine époque.

Une chose est certaine: Martin Donatsch aurait fait un parfait aubergiste. Il est ouvert, charmant, prévenant. L'école hôtelière et une formation de graphiste ont fait concurrence au métier de vigneron quand il a fallu, après le lycée, choisir une orientation professionnelle. Mais quand on suit Martin Donatsch dans les caves, où s'alignent des quantités impressionnantes de tonneaux, des caisses des meilleures appellations de bordeaux, et des bouteilles grand format affublées de noms bibliques, nabuchodonosor, salmanazar, dressées comme autant de tuyaux d'orgue, on comprend qu'en décidant de reprendre l'affaire familiale, il a fait le meilleur choix. Martin Donatsch est dans son élément: «Je peux vivre toutes mes passions: recevoir, dessiner le site Internet et les étiquettes, pein-

dre des tableaux et les exposer dans la cave voûtée, créer des produits... Impossible de trouver un métier plus varié dans l'agriculture.» Nous dégustons un chardonnay 2007 tout juste mis en bouteille. «Nous sommes enfin arrivés à ce que nous voulions: une variété française de chardonnay», dit Thomas Donatsch, qui a donné à ce cépage ses lettres de noblesse dans la région. Le doyen du miracle viticole des Grisons continue à dire «nous», alors qu'il a passé la main à son fils et se contente désormais de voler à son secours en cas de nécessité.

Martin Donatsch a fait ses armes en fréquentant des adresses parmi les plus huppées de la planète, «mais c'est mon père qui m'a appris l'essentiel», affirme-t-il en versant un deuxième chardonnay, baptisé «Unique», et parrainé par DJ Antoine. «Unique», qui existe aussi en version pinot noir, est sa première création originale dans la propriété. «De sa mère Heidi, Martin a hérité le perfectionnisme; moi, je suis plutôt du genre artiste qui aime bien bricoler au gré de l'humeur»,



«Mais vous n'avez que votre fille», s'est écriée une voisine en apprenant que Fortunat Niggli-Möhr projetait de transmettre son exploitation à sa descendance.



La jeune génération a beau faire des expériences avec des cépages nouveaux, le pinot noir domine.



Heinz Kunz et son fils Heinz junior: «Je suis fier que mon fils de reprendre le flambeau.»

explique Thomas Donatsch, pour qui reprendre le vignoble paternel il y a trente ans avait aussi signifié dire adieu à la carrière de musicien dont il rêvait. Des regrets? Non, «car sinon, maintenant, j'en serais à me teindre les cheveux et à faire des abdos pour perdre mon ventre», plaisante-t-il. A-t-il poussé son fils à prendre la relève? «Il a vu que ce que nous faisons nous satisfaisait. Il n'en a pas fallu plus pour le convaincre.»

Famille Niggli-Möhr, à Maienfeld: «Mais vous n'avez que votre fille!»

«Le nom de Möhr-Niggli restera, même si je devais me marier. C'est une marque, c'est du branding, comme disent les Américains», explique Sina Möhr d'un ton décidé en faisant goûter un deuxième vin, un viognier. Ce cépage blanc, assez inattendu dans la région, est le souvenir d'un stage dans un vignoble du Piémont. Sina Möhr fait la navette entre deux mondes: avec son partenaire, elle travaille dans un domaine de Central Valley, en Californie, où l'on exploite une surface supérieure à la totalité du vignoble des Grisons. Régulièrement, elle s'éclipse et rejoint ses parents pour leur prêter main-forte à la propriété, qu'elle reprendra dans

un ou deux ans. Ce n'est qu'au début des années 1990 que le domaine a pris sa forme actuelle. Pour ses cinquante ans, Fortunat, alias Forti, avait alors abandonné son métier de garde forestier pour faire de sa source de revenus complémentaire une activité à plein temps. Sans Magda, née Niggli, et sa famille, il n'aurait pas pu relever ce défi, et c'est là l'une des raisons qui font que leur fille refuse de changer le nom.

Quand on se lance dans la viticulture, les investissements de départ sont lourds, et il faut avoir du souffle. Trois années sont nécessaires pour que les vignes nouvellement plantées parviennent à leur plein rendement, et trente pour qu'elles donnent le meilleur d'elles-mêmes; chaque année, en vinification, seules quelques expériences sont possibles. La viticulture est un travail de longue haleine, qui souvent ne porte ses fruits qu'au bout de plusieurs générations. «Mais vous n'avez que votre fille!», s'est écriée une voisine en apprenant que Magda et Forti projetaient de transmettre leur exploitation à leur descendance.

Mais quelle descendance! Pour ses 14 ans, Sina n'avait pas de plus cher souhait que de passer son permis tracteur. A 16 ans, elle a voulu quitter l'école. Il fallut toute la force

de persuasion de ses parents pour l'empêcher de commencer tout de suite une formation de viticultrice et l'inciter à passer sa maturité, ce qui lui a donné la possibilité d'étudier ensuite la technologie agroalimentaire à la haute école spécialisée de Wädenswil, au bord du lac de Zurich. L'an prochain, Forti Möhr touchera sa première retraite. Pour sa fille, il a déroulé le tapis rouge.

Famille Kunz, à Fläsch: Au service de la dive bouteille

L'émergence des récoltants vinificateurs, qui ne se contentent pas de cultiver la vigne puis de livrer le raisin à une cave, mais assurent eux-mêmes la vinification, l'embouteillage et la vente, est un phénomène relativement récent dans les Grisons comme ailleurs. Les Kunz, à Fläsch, ont été les premiers du village à mettre leur vin en bouteille, en 1962. Aujourd'hui, en Suisse alémanique, la Bündner Herrschaft est la région qui présente le plus fort taux de récoltants vinificateurs. Ils y sont près de 70. S'il ne commercialisait pas lui-même ses vins, Heinz Kunz, à la tête de 3,5 hectares de vignoble, ne pourrait pas vivre de ses récoltes. La clientèle de particuliers, très fidèle, est un vrai capital pour ces petits domaines, qui entretiennent l'enthousiasme



ait décidé

siasme des acheteurs en valorisant au mieux l'infrastructure, les capacités et les préférences du producteur. Chez les Kunz, on dresse parfois la table pour plus de 70 invités: soupe à l'orge des Grisons, ou saucisse du vigneron et salade de pommes de terre. Et qui sait, avec un peu de chance, la maîtresse de maison sortira l'accordéon dont elle aime tant jouer pendant que Heinz senior et Heinz junior serviront un marc directement tiré du tonneau.

«Je suis fier que mon fils ait décidé de reprendre le flambeau, explique Heinz senior. De mon point de vue, ça pourra se faire sous peu. Moi, j'ai dû attendre que mon père touche sa première pension, et après ma formation de viticulteur, j'ai dû faire des livraisons dans tout le canton pendant quinze ans pour la maison Cottinelli.» Comme deux camarades de classe eux aussi issus de familles de vignerons de Fläsch, Heinz junior a opté après l'école pour une formation de viticulteur en trois ans, alors que ses professeurs de Maienfeld lui déconseillaient vivement d'apprendre un métier aussi «conservateur». Cette année, il prépare une maturité professionnelle option sciences de la nature, qui lui ouvrira les portes du degré supérieur. Ensuite, pense-t-il, il sera mûr pour



La viticulture, un travail de longue haleine, qui ne porte ses fruits que sur plusieurs générations.



Dorothea von Sprecher a transmis le domaine à son neveu Jan Luzi. «C'est bon de savoir que même après des centaines d'années, les vignes restent dans la famille.»

repandre l'affaire familiale et vivre à un endroit où il a ses racines, et où il travaillera «en toute indépendance, avec de grandes libertés, mais aussi avec le risque propre à toute entreprise».

Famille von Sprecher/Luzi, à Jenins:

Passage de témoin entre tante et neveu

«Je suis arrivée au point où je peux lever le pied et commencer quelque chose de nouveau», dit Dorothea von Sprecher, qui passe le relais à son neveu Luzi, responsable depuis le début de l'année du domaine viticole von Sprecher. Luzi est venu au vin par des chemins de traverse, comme sa tante, jardinière de formation, et qui a ensuite longtemps travaillé dans l'édition à Munich avant de revenir à Jenins en 1984 pour s'occuper du vignoble. Jan Luzi a grandi à Coire, a étudié l'économie et le journalisme, travaillé pour Unilever et Rivella. Quand sa tante a laissé entendre qu'elle songeait à sa succession, tous deux ont commencé à discuter. Le jeune homme a prouvé le sérieux de son intérêt en suivant des cours à la haute école du vin de Wädenswil, puis au cours d'un stage d'un an au domaine de Davaz à Fläsch. «C'est bon de savoir que même après des centaines d'années, les vignes restent dans la

famille», résume Dorothea von Sprecher. «Régler la succession au sein de la famille était une condition indispensable pour que des parcelles affermées puissent être reprises. D'ici deux ans, la surface de production devrait s'étendre à trois hectares, le minimum pour prendre un nouveau départ.» Un pont en or pour le jeune repreneur, qui verra la superficie augmenter, tout comme la diversité des cépages. Aux pinots noirs et blancs viendront bientôt s'ajouter du pinot gris et du «Completer». Le plus grand parchet se trouve juste devant sa maison, au-dessous de l'église de Jenins, la cave à quelques pas de là, au pied du domaine von Sprecher. Le pressurage s'effectue avec le moins d'intervention technique possible, et Jan Luzi tient à cette façon de faire. Ce procédé subtil donne naissance à des vins à forte personnalité, fortement marqués par leur origine, ce qui va si bien aux vins von Sprecher.

Et la vigneronne jadis passionnée, à présent retraitée, se croise-t-elle désormais les bras? Impensable. Le potager, la roseraie, la maison familiale, qu'elle habite avec sa sœur et sa mère, l'occupent bien assez. Et quand, à l'occasion, elle vient donner un coup de main dans la vigne, elle est payée au tarif horaire. Comme tout le monde.

Hans-Peter Ruffner se met à table



Le président de la société des viticulteurs de la Bündner Herrschaft parle d'avenir.

A l'échelle mondiale, on produit bien trop de vin, la consommation stagne; en Suisse, les coûts de production sont élevés. La nouvelle génération de vigneronns a-t-elle encore une chance? Bien sûr, à condition de miser sur la qualité. Ils pourront alors obtenir de bons prix. Pour des vins de même qualité que ceux qui sont produits en grande quantité dans notre région, on paie souvent bien plus cher ailleurs.

Quel est le signe distinctif de la viticulture dans la Bündner Herrschaft? Près de deux tiers des 400 hectares de vignes sont exploités par des récoltants vinificateurs, ce qui est beaucoup par rapport à d'autres cantons. C'est une structure intéressante pour la nouvelle génération, qui a la chance de reprendre un domaine parental souvent bien positionné. C'est une option séduisante, comme on l'observe ici.

Les possibilités de développement sont restreintes, ce qui rend difficile la création de nouvelles structures ou l'extension des surfaces cultivées. Effectivement, les parcelles où l'on peut cultiver la vigne sont bien définies. Certaines situations en fond de vallée ont été exclues, à cause du risque de gel. Avec le changement climatique, on peut à nouveau se demander quels emplacements conviennent à la viticulture. Pour l'instant, la Bündner Herrschaft a profité de l'évolution du climat. Mais si ça continue, il faudra s'adapter.

Qu'espérez-vous de la nouvelle génération? Qu'elle poursuive le travail réalisé ces dernières décennies, dans un esprit d'ouverture.