



## Interview trimestrielle

AUJOURD'HUI

# David Reichenbach



Après la gastronomie et la passion d'enchanter les bouches de mille saveurs exquis, il me plaît aujourd'hui de vous emmener dans le monde atypique de la viticulture et de l'amour du *bon vin*, produit indissociable de la gastronomie.

Enfant de chez nous, originaire du Doubs et de Granges-Veveyse, David Reichenbach a connu un parcours professionnel peu banal.

Après avoir fait toutes ses écoles obligatoires à Attalens et Châtel-St-Denis, il accomplit un apprentissage de laborant en chimie à l'Université puis il suit l'École d'Ingénieur à Fribourg. Ensuite, le goût des voyages lui fait découvrir d'autres horizons en Asie et en Australie durant près de deux ans. Revenu en Suisse, David constate combien il est difficile de trouver un poste correspondant à ses qualifications. Il se tourne alors vers le social et après une nouvelle formation, prend un poste d'éducateur remplaçant. Mais les activités manuelles lui manquent. Une opportunité s'offre alors à lui : Pendant deux ans, il travaille aux côtés d'un vigneron de Chardonne, fortement convaincu de l'importance d'une viticulture biologique.

En 2002, il part pour le Valais, loue des parcelles de vignes et les exploite. Mais très vite il s'aperçoit que ce n'est pas ce qu'il cherche, car il ne peut pas exploiter les parcelles comme il aimerait le faire, c'est-à-dire de façon biologique et biodynamique.

C'est fin 2003 qu'il fait l'acquisition d'un domaine de 1,7 hectares ; situé au-dessus de Fully à une altitude entre 800 et 900 m., accroché sur les flancs du Grand Chavalard à côté du hameau de Buitonnaz, ce domaine est orienté tantôt vers l'est, le sud-est et plein sud. Un nouveau défi l'attend : Tenter d'adapter le système de culture à l'altitude et à la configuration du terrain. Il voit alors la possibilité de faire ses propres spécialités selon ses convictions.

Il s'agit de cultiver la vigne et de l'exploiter entièrement à la main sans engrais commerciaux, sans herbicides, les herbes étant régulièrement fauchées, et le traitement se limitant au soufre et au cuivre (4 kg/ha par an) donc sans produits de synthèse.

La vigne est conduite de façon naturelle sans palissage où les ceps sont suffisamment espacés pour créer une exposition foliaire optimale et de ce fait optimiser la photosynthèse.

Les baies sont plus petites et par conséquent les rendements sont de moitié inférieurs à ceux de la culture conventionnelle. Cela permet d'augmenter le rapport entre la surface des pellicules et le volume de la pulpe, donc une plus grande concentration des arômes et des polyphénols dans le vin. (*Polyphénols : Groupe de molécules responsable de la couleur et des tanins du vin*)

L'adjonction de sucre cristallisé (chaptalisation) est évitée et aucun produit du commerce œnologique n'est utilisé en vue de modifier la nature et l'aspect du vin.



Tous les lots sont élevés sur lies en anciennes barriques (goût de chêne très faible) dans lesquelles la fermentation malolactique s'effectue de manière spontanée pendant l'été. Le terroir valaisan, du fait de son micro climat permet de cultiver avec succès des cépages tardifs.

Grâce à son terroir, à son mode de culture et à son altitude, le domaine a la chance de pouvoir retarder les vendanges sans porter préjudice au taux d'acidité du raisin.

Il bénéficie à la fois d'un ensoleillement exceptionnel, de la chaleur diurne de ses coteaux abrupts et de la fraîcheur nocturne de son altitude. Ces trois éléments favorisent en même temps un excellent mûrissement du raisin et une meilleure conservation de son acidité.

Le sol est constitué de sables sédimentaires très fins que l'on appelle loess, de moraines compactes et d'un mélange des deux, garantissant à la fois une grande capacité de drainage hydrique et de stockage de la chaleur.

Selon l'Association « Biovin », d'intenses recherches sont conduites actuellement pour réduire la quantité de traitement de cuivre et de soufre, dans l'espoir de pouvoir renoncer entièrement à ce traitement à l'avenir. D'ores et déjà, il est possible de cultiver la vigne sans recourir au cuivre par la plantation de cépages résistant aux maladies fongicides.

L'utilisation ciblée de mesures indirectes telles que l'effeuillage en temps utile et les techniques de protection directe de la plante permettent de garantir une vendange suffisante de haute qualité.

L'objectif de la viticulture bio est de produire un vin de manière saine et de qualité. L'application des principes biologiques exige une exploitation douce du sol qui prenne en compte les particularités naturelles du lieu, à l'instar du climat, des spécificités du terrain et de la nature du sol. La stimulation de communautés de vie biologique dans la vigne donne naissance à un système écologique autorégulateur, qui s'étend autant à la surface de la terre que dans le monde des racines. La viticulture bio renonce donc aux engrais facilement solubles afin de ne pas compromettre l'équilibre biologique naturel. Par semis entre les rangées ou couverture verte, une flore diverse prospère et sert de protection contre l'érosion.

(Renseignements tirés du site « [www.bio-suisse.ch/fr/lesparticularitsdanslaculture.php](http://www.bio-suisse.ch/fr/lesparticularitsdanslaculture.php) »).

**Certains affirment que des cépages résistant aux maladies tels que les « Régent », « Maréchal Foch », « Solaris » et autres ne préservent pas seulement l'environnement, mais permettent aussi de produire d'excellents vins, en cépage pur ou en cuvée, qui soutiennent aisément la comparaison avec des vins issus de cépages traditionnels. Utilisez-vous de tels cépages ?**

*« Non, car ils ne développent pas autant d'arôme que les cépages que je cultive. Leurs qualités organoleptiques ne pourront jamais égaler les cépages européens car ils sont issus de croisements avec de la vigne américaine. Je les ai testé et ils m'ont déçu. »*

**Faites-vous partie de l'Association suisse pour la viticulture biologique « BIOVIN » ?**

*« Non, car dès cette année, j'ai dû revoir le système de culture pour le réadapter à la configuration de mon domaine. Je suis seul et je me suis vite rendu compte qu'il m'est impossible d'entretenir correctement le sol sans avoir la possibilité d'utiliser des machines. J'ai opté pour un mode de culture sauvage (sans palissage) pour favoriser la maturation du raisin et laisser pousser l'herbe n'est pas une bonne solution, car elle génère plusieurs problèmes, maladies cryptogamiques, invasion d'acariens, concurrence hydro-azotée, goûts herbacés du vin, etc. Je vais donc réutiliser des herbicides. Ce sont les seuls produits de synthèse que je vais utiliser, à moins que je ne trouve des herbicides naturels... »*

**En période estivale de canicule, comment faites-vous pour arroser votre domaine ?**

*« L'irrigation est faite en continu tout l'été par le système « goutte à goutte ». Cela permet une grande économie d'eau ainsi que le maintien constant de l'humidité dans le terrain. »*



**Dans la viticulture biologique telle que vous la pratiquez, les techniques d'entretien requièrent une quantité de travail nettement plus importante. De quelle manière vos efforts sont-ils récompensés par la Confédération ? Les viticulteurs « bio » sont-ils encouragés par un subside ?**

*« Nous touchons une somme dérisoire qui ne saurait encourager un viticulteur non convaincu par le bio à changer son système de culture ! »*

**Est-ce un défi pour vous ou une conviction personnelle que de produire de façon partiellement biologique et biodynamique ?**

*« C'est un défi et un choix par passion. Je recherche avant tout la qualité. En cultivant de cette façon, on doit arriver à surpasser la qualité des vins traditionnels ; cela prendra plus de temps et le domaine ne sera pas rentable avant plusieurs années. Le cota actuel me permettrait de produire 20 tonnes ; je n'en produis que 5 aujourd'hui, tout en ayant pour but d'arriver à 10 tonnes maximum dès 2009. »*

**Expliquez-nous en quoi consiste la « biodynamie ».**

*« La biodynamie est la prise en compte de la géologie, des vents, de la luminosité, de la lune et de notre ciel pour cultiver des produits sains et de qualité supérieure. C'est favoriser l'équilibre entre différentes forces cosmiques et terrestres et accéder à un meilleur équilibre nutritionnel et sanitaire de la plante pour favoriser une qualité gustative et alimentaire. »*

*La biodynamie a largement démontré son efficacité ainsi que la réalité incontestable des influences cosmiques et des effets souvent spectaculaires de doses infimes de ses préparations aussi bien sur la vie et la structure du sol que sur le développement et la santé des plantes. »*

**Concrètement, quels produits « biodynamiques » utilisez-vous ?**

*« J'utilise chaque printemps de la « bouse et de la silice de corne » en faible quantité. (Env. 100 gr. par hectare de bouse – et 4 gr. par hectare de silice.)*

*La préparation « bouse de corne » est obtenue par la fermentation dans le sol durant la période hivernale de bouse de vache de bonne qualité introduite dans des cornes de vaches : il en résulte une sorte de terreau humide quasi inodore. Cette préparation favorise l'activité microbienne et la formation d'humus. Elle stimule la croissance du système racinaire et son développement en profondeur ; elle aide à la dissolution de formations minérales dans le sol (même en profondeur) et sert surtout à le vivifier et à le régénérer.*

*La « silice de corne » est complémentaire à la « bouse de corne » ; elle est obtenue par de la poussière de quartz introduite dans des cornes de vaches, tout comme la bouse. Non seulement elle renforce les effets de la lumière solaire, mais elle permet une meilleure relation avec la périphérie cosmique, avec le cosmos tout entier. Cette préparation est essentielle pour la structuration interne des plantes et pour leur développement. Elle favorise la résistance aux maladies et elle est déterminante pour assurer une bonne qualité gustative. Elle renforce en fait le métabolisme de la lumière (photosynthèse) et apporte une vigueur et une qualité lumineuse aux plantes. Elle favorise la pousse verticale (d'où facilité de palissage). La qualité des raisins est renforcée ; leur goût et leur arôme sont mis en valeur. »*

**Percevez-vous un intérêt généralisé pour le bio même dans les produits viticoles ?**

*« Oui, de plus en plus de vigneron s'y intéressent ; les clients amateurs de bons vins aussi. Certains vigneron trafiquent leurs vins pour changer le goût et le tanin afin de l'améliorer et le vendre plus facilement... Je n'ai pas besoin de chimie ou de copeaux de bois pour améliorer le produit que je vends, l'objectif de ma façon de cultiver étant de mettre sur le marché un produit de qualité supérieure et naturel. »*



## **Quels types de vins produisez-vous ?**

*« Du pinot noir, gamay, syrah, merlot, chardonnay, païen, pinot gris, sauvignon blanc, petite arvine et fendant. »*

## **Quel conseil donnez-vous à vos clients pour qu'ils puissent les apprécier pleinement ?**

*« Les vins rouges que je propose sont tous issus de raisins bien mûrs et ils sont mis en bouteille sans filtration, les lies permettant d'enrichir les vins de certains arômes typés. Je conseille donc d'aérer les vins entre 30 minutes et 1 heure avant leur consommation afin de profiter pleinement de leur bouquet et de leur longueur en bouche. »*

## **Quel est le but de l'étiquetage de différentes couleurs de vos bouteilles ?**

*« A différencier les types de vins ;*

*Les vins portant l'étiquette verte sont des vins obtenus exclusivement par macération carbonique préfermentaire, c'est-à-dire que les grappes ont été placées entières en cuve fermée et saturée de gaz carbonique pendant une semaine. Il s'ensuit une cuvaison assez courte d'une ou 2 semaines.*

*Il en résulte un vin assez léger, marqué par des arômes très fruités mais peu tannique. (Conservation de 5 à 10 ans).*

*Les vins avec l'étiquette bleue sont des vins obtenus par assemblage entre différents lots de macération carbonique et de lots issus de longues cuvaisons (3 à 4 semaines).*

*Ces vins réunissent harmonieusement les arômes fruités provenant de la macération carbonique avec les arômes typés de cépages provenant d'une longue cuvaison. La structure est moyennement tannique et dotée d'une bonne acidité.*

*(Conservation de 10 à 15 ans).*

*Les vins portant l'étiquette rouge sont des vins obtenus exclusivement par longue cuvaison (5 à 6 semaines), sans macération carbonique préalable. Ce type de vin est marqué par des arômes intenses de cassis et des notes épicées soutenus par une structure bien tannique et d'une bonne acidité.*

*(Conservation de 15 à 20 ans).*

*Le rosé est obtenu par vinification en blanc du gamay. Après pressurage, on le laisse fermenter à basse température (16 °C) pendant un mois.*

*Ce vin est marqué par des arômes floraux soutenus par une structure bien équilibrée grâce à une bonne acidité et beaucoup de gras.*

*(Conservation de 5 à 10 ans). »*

## **Avez-vous participé aux concours national et régional lors des festivals du vin suisse à Berne et à Zürich en 2005 ?**

*« Pas encore. J'envisage de présenter mes vins en 2007 à Zürich. »*

## **Serait-ce possible de transformer nos verts pâturages de Granges en cultures viticoles bio ?**

*« Pourquoi pas ? Sur un bon coteau et un terrain assez chaud (cailloux, murs), en mode sauvage pour laisser les grappes et les sarments près du sol on pourrait cultiver avec succès des cépages précoces et de première époque. Il existe des vignes dans des régions plus froides qu'à Granges, comme dans le Jura ou du côté de Leipzig et Dresde en Allemagne. On peut augmenter le taux de sucre par passerillage, par chaptalisation ou par osmose inverse et on peut désacidifier les moûts si nécessaire. »*

## **Si l'on vous proposait un jour de reprendre un domaine où la mécanisation est possible et où vous pouvez cultiver « bio » sans obstacle, le feriez-vous ?**

*« Si l'on me reprend correctement le domaine actuel, pourquoi pas ? Je reste ouvert à d'autres opportunités. »*



## **Que regrettez-vous à Granges ?**

« L'espace autour de la propriété de mes parents... A Buitonnaz, les habitations villageoises sont collées les unes aux autres. Il en résulte un manque d'intimité qui me pèse parfois. »

## **Enfin, vos activités laissent-elles une place à un hobby, une passion autre que le vin ?**

« Je pratiquais le vélo il y a deux ans... Maintenant dès que j'ai un peu de temps libre, je pars en montagne. Il y a d'innombrables possibilités d'excursions tout près de chez moi. J'aime beaucoup ce que je fais et je le fais avec passion. J'essaie de travailler intelligemment et rationnellement afin de diminuer le temps nécessaire pour effectuer certains travaux. C'est le côté positif d'une complémentarité entre l'« ingénieur » et l'« artiste » qu'il n'est pas toujours évident à concilier ! »

***Mes remerciements vont à David pour sa sincérité. Beaucoup de passion et d'engagement dans ses propos, beaucoup de courage aussi pour tenter d'aller au bout de ses rêves.***

**Vous retrouverez David pour une dégustation de sa production lors du marché artisanal qui aura lieu à la Fête sur l'Alpage le 2 septembre prochain !**

**SDG/Chris/23.07.06**

\*\*\*\*\*