

La Valaisanne Marie-Thérèse Chappaz est habitée par les vignes de ses aïeux qu'elle cultive en biodynamie

Elle reste proche de ses ceps

« MAUDE BONVIN

Ces femmes dans l'agriculture (3/6) » A la tête de leur domaine, elles remettent au goût du jour des savoir-faire ancestraux ou expérimentent l'agriculture de demain. Troisième épisode de notre série consacrée aux pionnières de la terre.

Marie-Thérèse Chappaz papote avec des Anglais qui veulent une photo avec elle. Pas nombriliste pour un sou, la vigneronne se prête néanmoins de bonne grâce à la séance de pose. «Les femmes dans le vin bénéficient d'un certain capital de sympathie. Et puis les relations humaines font aussi partie du métier, même s'il faut rester proche de ses ceps et s'occuper de la terre», lance la Valaisanne.

Ses vignes souffrent en cet après-midi de canicule et le travail presse. Il s'agit d'éclaircir le vignoble en vue des vendanges. «Je risque de vivre une situation identique à celle de 2003 où j'ai récolté le raisin le 30 août. Normalement, je n'empoigne pas le sécateur avant le 10 septembre», indique la sexagénaire qui a vu les épisodes de fortes chaleurs se multiplier ces dernières décennies.

Et de pousser la porte de sa cave, à Fully, au frais, pour dérouler le fil de son existence. «Je suis toujours restée la même. Nous n'avons pas 36 000 vies», lâche-t-elle, entière et pragmatique. Une humilité qui n'est pas feinte. Pourtant Marie-Thérèse Chappaz fait partie des pionnières de la biodynamie dans le monde du vin en Suisse. «Je l'ai fait pour la nature et la biodiversité», précise-t-elle. Et puis les produits chimiques la rendaient malade.

A chaque sol son cépage
L'histoire commence en 1987. La Valaisanne hérite des parcelles de son père, loue celles de son grand-oncle à Fully et vinifie son premier millésime un an plus tard. A l'ouverture de sa cave, en 1989, naît la fille unique de celle qui ne fait pas les choses à moitié.

Une femme à la tête d'un vignoble dans les années 80 en Valais, c'était comment? «Plutôt facile. Les enfants ne se pressaient pas au portillon pour reprendre ce genre d'exploitation», répond l'œnologue formée à l'école de Changins. Et

puis, le domaine familial est un brin trop étroit pour travailler la terre en duo. «Il est plus facile de gérer une entreprise viticole à deux. Je l'ai fait seule», confie la viticultrice.

Marie-Thérèse Chappaz possède désormais 16 hectares à Fully, Chamoson, Leytron et Charrat. «Le pinot se plaît à Charrat avec son sol calcaire. Ici, nous sommes granitiques», explique celle qui revient sans cesse aux fondamentaux, la terre.

Origines fribourgeoises

Un sol vivant et nourricier pour une agricultrice qui aime ces petits riens qui font du bien: «Donnez-moi du pain, un morceau de fromage et un verre de rouge. C'est ça le bonheur». L'adepte du bien manger organise d'ailleurs en novembre une dégustation de vin et de fromage avec du pain d'un boulanger fribourgeois. Et la fondue? «Le Gruyère se marie bien avec l'Ermitage», glisse la Valaisanne, un peu Fribourgeoise, grâce à sa maman, originaire de Pringy. De son enfance, elle se rappelle d'ailleurs ses vacances en terres gruériennes, à l'occasion desquelles elle se baignait dans l'Albeuve, un autre de ses petits bonheurs.

«Grâce à un minuscule insecte, je n'avais plus besoin de traiter mes vignes contre les araignées»

Marie-Thérèse Chappaz

Le souci de préserver l'environnement lui vient aussi de ses jeunes années. «J'ai travaillé la vigne durant 10 ans via la lutte intégrée.» Cette méthode de culture mise sur des mesures préventives et naturelles pour limiter les parasites du vignoble. «Grâce à un minuscule insecte,



Marie-Thérèse Chappaz découvre la biodynamie, lors d'un séjour en France en 1997. Grégory Devillers

je n'avais plus besoin de traiter mes ceps contre les araignées», ajoute celle qui s'émerveille toujours devant la puissance de l'infiniment petit. «Nous sommes aidés par des millions de micro-organismes. Les insectes sont incroyablement importants. En 30 ans, près de 80% d'entre eux ont pourtant disparu. Sur les parebrises des voitures, nous n'en voyons plus», déplore-t-elle.

La magicienne du vin découvre la biodynamie, lors d'un séjour en France en 1997. Plus qu'un tournant, c'est une révélation. Depuis 2003, ses vins sont labellisés bio suisse, le Bourgeon et Demeter.

Un modèle dans son domaine, à l'heure où peu de caves portent un label officiel en Suisse? La Fulliéraine accepte difficilement ce qualificatif: «Je pense être davantage un modèle pour les jeunes femmes que pour la biodynamie. Il y a encore peu de patronnes, avec leurs propres millésimes et étiquettes, même si leur nombre augmente d'année en année.»

Manque d'eau

A l'heure de regarder dans le rétroviseur, Marie-Thérèse Chappaz concède avoir rencontré beaucoup de difficultés au fil de sa carrière. Son plus grand défi reste cependant le changement climatique. «Les températures élevées et la sécheresse rendent la gestion de l'eau compliquée», poursuit-elle. Et de craindre une pénurie d'or bleu même au pays des glaciers.

Sur le plan de la consommation de vin en recul, la Valaisanne se montre plus optimiste: «Il y a toujours eu des modes et des vagues.» Et de faire son autocritique: «Plutôt que de faire du marketing auprès d'un public déjà convaincu, nous devrions communiquer de manière plus ludique pour intéresser les non-initiés.»

Quant aux blancs et aux rouges désalcoolisés, cela ne l'intéresse pas. «Ce n'est plus du vin, s'il n'y a pas d'alcool», tranche la sexagénaire. Elle regrette également le discours culpabilisateur autour de la dive bouteille, alors que la malbouffe gangrène le monde: «Il y a une diabolisation du vin. Ingurgiter quotidiennement des plats ultratransformés est plus mauvais pour la santé qu'un verre de pinot de temps en temps!» »

Le viticulture entre gratitude et bon sens paysan

En cultivant en biodynamie, les agriculteurs redonnent à la plante ce qu'elle leur offre. Les sols peuvent ainsi se régénérer.

Biodynamie ou pas, la vigne reste la vigne. «Il faut avoir un bon sens paysan. Les principes de base de la viticulture demeurent», estime Marie-Thérèse Chappaz. La vigneronne conçoit son travail comme un échange de bons procédés. «En cultivant en biodynamie, je redonne à la plante ce qu'elle m'a offert. Cette pratique permet de fournir des forces à la terre qui vieillit. Les sols peuvent ainsi se régénérer», explique l'œnologue. Il faut donc entrevoir cette méthode de culture comme un cercle vertueux, «le mouvement de la vie en somme».

L'agricultrice ne jette toutefois pas l'opprobre sur les produits chimiques de synthèse qui ont peut-être permis de sauver la viticulture valaisanne il y a une septantaine d'années, dans ce vignoble si difficile d'accès où les vignes n'ont pas été abandonnées. Reste que la chimie donne une illusion de propre en ordre, selon elle. «Ce n'est pas la panacée de désherber avec les substances industrielles. La terre devient de moins en moins fertile et il faut toujours plus d'engrais.»

Les mentalités évoluent toutefois. De plus en plus de vignerons laissent l'herbe pousser entre les ceps. Ce n'est plus considéré comme du travail bâclé. «Désormais, je détonne beaucoup moins dans le paysage. Auparavant, on reconnaissait facile-

ment mes vignes toutes vertes à Fully», se souvient Marie-Thérèse Chappaz. Un pas dans la bonne direction: «L'herbe protège le sol du soleil.»

La Valaisanne se considère-t-elle finalement comme une jardinière de la planète? «Oui, comme n'importe quel travailleur de la terre. Nous entretenons le paysage.» A cet égard, les paiements directs ne représentent pas une subvention mais un véritable salaire, de l'argent public qui devrait venir compenser un revenu agricole trop faible. «Sans agriculture, il y aurait des forêts partout. Lorsqu'il faudra payer des fonctionnaires à la place des paysans pour entretenir les pâturages, les murs en pierres sèches et les champs, cela coûtera beaucoup plus cher», s'exclame la viticultrice. » MBO

HUMAINEMENT «EXTRAORDINAIRE»

A la tête de la Cave Caloz, Sandrine Caloz se souvient de Marie-Thérèse Chappaz, lorsqu'elle venait rendre visite à son père, Conrad. Ce sont des amis d'école. «Je me rappelle aussi très bien quand mon papa parlait d'elle avec admiration quand j'étais enfant», indique la jeune œnologue. A chaque naissance de ses enfants, la Fulliéraine lui offre désormais une bouteille. «Elle est extraordinaire sur le plan humain. A la vingtaine, avec des copains nous n'osions pas nous rendre à sa cave mais nous avons quand même franchi le pas. Elle

nous a accueillis avec bonté et bienveillance, alors que mes amis n'étaient pas des fins connaisseurs du vin», déclare Sandrine Caloz. Sa principale qualité: c'est une personne qui sait créer une proximité immédiate avec les gens. Marie-Thérèse Chappaz reste un modèle pour la viticultrice qui cultive ses ceps en bio sur le coteau de Sierre: «Elle est habitée par sa passion. Cela me donne de l'espoir lorsque j'ai à gérer un millésime plus compliqué. C'est un moteur pour toute une région.» MBO