

**TERROIR** Chaque mois, nous mettons en lumière une exploitation ou un producteur présents sur notre plateforme des bonnes adresses. Vigneron à Salquenen (VS), Olivier Mounir élève des vins de très haut vol.

# À la cave du Rhodan, on sait faire rimer durabilité avec crus étoilés

L'aventure a démarré en 1962 avec Edith, la grand-mère Mounir, sur les coteaux à l'ensoleillement exceptionnel de Salquenen (VS), et elle se poursuit six décennies plus tard avec une énième consécration. Il y a quelques mois, la troisième génération a décroché le titre le plus prestigieux de la viticulture helvétique: celui de Cave suisse de l'année.

Aujourd'hui à la tête du domaine, Sandra et Olivier Mounir s'occupent de 12 hectares de vigne. Leur devise? Jouer les pionniers, car au sein de la famille, en même temps que le raisin, on cultive l'envie de faire toujours mieux. «Il s'agit de l'esprit de la maison, confirme Olivier Mounir, en souriant. On ne se repose jamais sur nos lauriers.



**L'écologie et le respect de l'humain font partie de nos valeurs centrales.**

C'est comme si on jouait en Ligue des champions!» Et l'audace de la cave du Rhodan paie, avec plus de 200 distinctions, dont plusieurs médailles d'or mondiales. «En 1972, mes grands-parents remportaient déjà le prix du Meilleur vin rouge du monde avec leur pinot noir «Perle du Rhodan», dix ans seulement après leurs débuts», raconte le vigneron.

## Accompagner la nature

Chez les Mounir, on n'est pas blasé par les récompenses. Mais s'il est un prix qui leur tient particulièrement à cœur, c'est celui du développement durable en entreprise, remporté en 2014. «On ne se contente pas de faire du vin, on accompagne également la nature, explique Olivier Mounir. L'écologie et le respect de l'humain font partie de nos valeurs centrales, et on tente de les implémenter dans tous les aspects de notre métier.» Au fil des ans, les aménagements ont été multiples: panneaux photovoltaïques, pompe à chaleur, irrigation raisonnée grâce à un système de goutte-à-goutte et électrification des équipements viticoles permettent à l'exploitation d'être autonome en énergie. Les Mounir pratiquent



Olivier Mounir ne se contente pas de faire du vin, le Valaisan a aussi réalisé des aménagements afin que son domaine soit autonome en énergie.

© PHOTOS CLÉMENT GRANDJEAN/DR

par ailleurs le vermicompostage, veillent à préserver la qualité de leurs sols en mêlant méthodes de culture biologique et biodynamique, entretiennent la biodiversité sur leurs parcelles et restaurent les murs en pierre sèche qui font la typicité de ce coin du Haut-Valais. Côté social, ils privilégient les contrats à long terme afin d'offrir des conditions de travail décentes à leurs employés et saisonniers. Les idées fusent, les pistes d'amélioration ne manquent jamais. Le prochain grand projet consiste

à réaliser une installation agrivoltaïque composée de panneaux solaires placés directement sur les vignes, et dont l'orientation suivrait la course du soleil. S'il se concrétise, ce sera une première en Suisse. Avec une moyenne de 150 000 à 200 000 bouteilles par an, la cave du Rhodan mise aussi bien sur la qualité que sur la diversité: rouges, blancs, rosés, mousseux, labellisés marque Valais pour certains, il y en a pour tous les goûts. Les plus curieux trouveront même du verjus, un héritage médiéval dont l'acidité peut remplacer celle du jus de citron. Sandra et Olivier Mounir accueillent les consommateurs six jours sur sept dans leur espace de dégustation pour parler de leur passion autour d'un verre. «On se veut francs, transparents et authentiques. Nos clients forment une grande famille: certains se fournissent chez nous depuis cinquante ans!»

**CAMILLE SALADIN, EN PARTENARIAT AVEC LE LABEL MARQUE VALAIS ■**

+ D'INFOS [www.rhodan.ch/fr](http://www.rhodan.ch/fr)

## DANS LA RÉGION



### SALAISONS BRUMANN VIANDE SÉCHÉE

C'est en 1983 que la boucherie Brumann a été créée dans le val d'Hérens. Elle propose une large gamme de salaisons issues du savoir-faire familial. Son «Grenier 2.0», soit un automate disponible 24 heures sur 24, permet de se ravitailler à tout moment de la journée... ou de la nuit!

+ D'INFOS Brumann Viande Séchée, rue de Fauptorte 22, 3977 Granges, tél. 027 458 10 60, [www.brumannviande.ch](http://www.brumannviande.ch)

### PRODUITS LAITIERS LA FERME DES TRONTIÈRES

Dans cette exploitation familiale où se côtoient trois générations, on fabrique de nombreux types de fromages, du raclette du Valais AOP à la tomme de Randogne, mais aussi du beurre clarifié, de la confiture de lait ou encore des saucisses sèches.

+ D'INFOS Ferme des Trontières, route du Pafouer 48, 3975 Randogne, tél. 027 481 88 91, [www.ferme-fromagerie.ch](http://www.ferme-fromagerie.ch)



### LAIT DE CHÈVRE, ŒUFS, PLANTES MÉDICINALES LA FERMETTE À DIDI

Ce domaine, ce sont 70 chèvres laitières de races rustiques ProSpecieRara, 200 poules pondeuses et une dizaine de porcs, ainsi que de nombreuses plantes aromatiques et médicinales. Une bonne adresse pour dénicher de délicieux fromages de chèvre, de la viande et des œufs, mais également des savons artisanaux, le tout en bio.

+ D'INFOS La Fermette à Didi, famille Demortain Kamerzin, route de Petout Ehang 1, 1977 Icoigne, tél. 079 176 70 59, [www.lafermetteadidi.com](http://www.lafermetteadidi.com)

## UN DOMAINE ULTRACONNECTÉ

La cave du Rhodan innove sur tous les fronts. Au printemps 2020, en plein confinement, Olivier Mounir menait la première dégustation virtuelle de Suisse dans son carnet, devant plus de 1000 internautes. Le concept a plu, et le couple de viticulteurs propose depuis lors, sur réservation, des dégustations privées dans le confort de votre salon. Mais ce n'est pas tout: durant la saison des vendanges, la récolte en cours peut être suivie en direct sur leur site internet. Les exploitants communiquent également par une newsletter et un blog. Ils ont même lancé un podcast, dans lequel ils vont à la rencontre d'autres artisans locaux. La passion, ça se partage!



POUR EN SAVOIR PLUS  
[WWW.PAYSGOURMAND.CH](http://WWW.PAYSGOURMAND.CH)



regio  
garantie



Suisse. Naturellement.