

Cave du Rhodan
Olivier et Sandra Mounir

3^e génération : retour au sol



Olivier et Sandra Mounir jouent sur encépagement et topographie pour magnifier le terroir du Valais.

DOMAINE



Cave du Rhodan



12 ha



Vins AOC Valais et vins sans IG



25 cépages : 60 % rouges et 40 % blancs dont des autochtones, des variétés suisses plus récentes et quelques internationaux. (voir encadré p. 41)



9 personnes, dont Olivier et sa femme, et 15 saisonniers, mutualisés avec deux autres domaines

IDENTITÉ



Rouges sur sols calcaires superficiels. Blancs plus bas en plaine, sur sols plus profonds, plus granitiques et schisteux



Parcelles (entre 500 et 850 m) bien exposées, au sud (en majorité), à l'est et à l'ouest



Standard de plaine : 1,80 x 0,80 m, soit 6 900 cep/ha. Les parcelles en gobelet à 0,5 cep/m² (5 000 cep/ha)



Vendanges manuelles



Barriques, cuves inox et œufs béton

VENTE



Vente nationale majoritaire (2 % à 4 % d'export) : 70 % vente directe en foires, salons, caveau. 30 % en CHR



Rendements visés : 400 à 600 g/m² en terrasse et 800 g à 1 kg/m² en zone de plaine (soit environ 29 à 74 hL/ha)



150 000 bouteilles cumulées sur la partie domaine et négoce (60/40)



Certification bio en 2012

Au creux des Alpes, fort d'une énorme richesse ampélographique et d'une topographie valorisant au maximum les microclimats, la famille Mounir veut préserver ses sols : stratégies d'entretien adaptées, dosage minimum du cuivre, préservation de la biodiversité. Et ce, dans un unique but : transmettre un sol vivant gage de pérennité et qualité de ses vins.

Olivier Mounir est la troisième génération au domaine, et chacune d'entre elles a donné une orientation. La première, dans les années 1960, s'est spécialisée en vigne et s'est axée sur la quantité. La deuxième opte pour la qualité et la troisième « poursuit l'effort de qualité tout en cherchant à redonner au sol ce qu'il a fourni, explique Olivier Mounir. Le sol est un investissement pour l'avenir, nécessaire, et à faire valoir pour la durabilité des systèmes. »

Démarche personnelle et globale

Olivier Mounir et son épouse Sandra reprennent le domaine en 2007. Petit à petit les techniques changent. « Je suis pragmatique, et je pars toujours du client, explique Olivier Mounir. J'ai changé de pratiques pour moi mais, en même temps, je ne voulais pas déstabiliser trop fortement mes débouchés. Il faut trouver le client qui comprend. Et si en 2022, les vins bio sont recherchés, ce n'était pas si évident en 2007. » La certification officielle s'enclenche en 2012 suite à la demande d'un revendeur. Et en 2014, le domaine reçoit un prix à Zurich, non spécifique agricole, récompensant les entreprises pour leur implication sur la durabilité. « Ça a été très important dans

notre parcours. Cela reflétait vraiment l'esprit de notre démarche, globale, avec une vision économique, sociale, environnementale, poursuit le vigneron. Ce prix a prouvé que nous ne faisons pas du vin bio avec un esprit marketing, pour être à la mode, mais que nous suivions une démarche globale de durabilité. »

Convaincre

Cette mutation n'est pas toute simple. Comme le signale Olivier Mounir, en 2007, avoir des vignes désherbées chimiquement à 100 %, « c'était normal ». « J'ai, de fait, sous-estimé, la transition technique, souligne-t-il. Que ce soit pour la mise en place des techniques, comme pour la durée de transition nécessaire à l'atteinte d'un équilibre. » Période pendant laquelle il a fallu soutenir la vigueur par des apports de matière organique, entre autres. Tout en devant convaincre les clients. « Et il fallait avoir confiance en soi face aux remarques : du vin bio ça ne se boit pas, ce n'est jamais bon », témoigne Olivier Mounir. Ses pairs professionnels ne sont pas tendres non plus : « Les vignes d'Olivier sont différentes des autres. Ce sont les plus moches du village ». Dur aussi pour les plus anciens collaborateurs « ne comprenant pas pourquoi on allait vers plus de travail et moins de rendement. »

Le sol, une adaptation constante

Avec les 70 à 80 cm de sol maximum avant la roche mère, le vigneron adapte les machines aux configurations des parcelles. « Pour arriver à la conclusion qu'il n'y a pas LA solution, souligne Olivier Mounir, mais une solution pour la parcelle A, une autre pour la parcelle B... » Le vigneron élabore alors des itinéraires techniques adaptés, avec des successions d'outils et des techniques différentes non figées dans le temps. « Tout cela est évolutif. Il faut rester dans l'observation et l'adaptation. » Le domaine travaille ainsi avec diverses étoiles de type Kress, des outils d'ameublissement, du bio-liner (rotofil horizontal) pour la fauche de l'herbe, des interceps. « Et la débroussaillieuse qui reste indispensable. » Dans l'inter-rang, les couverts végétaux sont spontanés car « c'est beaucoup plus simple. » Les semis sont en effet très délicats avec les grandes périodes de sécheresse. « Il y a quelques années, nous avons semé un mélange sélectionné par Delinat. C'était assez bien, peu concurrentiel, mais j'ai préféré rester avec le spontané. » Des engrais verts sont testés mais, par peur du gel printanier, ils sont détruits trop tôt, ne les rendant pas efficaces. Dans les vignes



Le vignoble héroïque, typique du Valais avec ses terrasses bien exposées.



Tous les passages des terrasses sont fauchés, de façon alternée, pour préserver la biodiversité.

AU CHAI

Aller au plus simple

« Mon but premier est d'en faire un maximum à la vigne pour en faire le moins possible à la cave », déclare Olivier Mounir. C'est pour cette raison, qu'il démarre les pratiques bio, voire inspirées de la biodynamie, dès 2007 : pour augmenter la qualité des raisins.

Utiliser la gravité

En 2018, un changement de cave donne la possibilité d'agir davantage avec la gravité. « Nous avons la chance d'avoir le chai dans la pente. » Et ainsi moins triturer les jus avec de multiples pompes. Le vigneron investit dans un pressoir Willmes, très souple pour rechercher la finesse du terroir dans les vins. « De manière générale, je recherche peu d'extraction et préfère jouer avec le temps, témoigne Olivier Mounir. Pour les rouges, j'aime commencer par une macération à froid. » La gestion des températures est plus aisée avec le nouveau bâtiment. Les fermentations se font dans des cuves tronconiques ouvertes puis la fin de fermentation et l'élevage en barriques. Le domaine possède aussi beaucoup de cuves inox à plafond mobile ainsi que des Ganimède avec transfert du CO₂ par le dessous pour certaines cuvées en fermentation carbonique, très sur le fruit. L'œuf béton est également un contenant du domaine.

Une grande stabilité

« À la cave, nous avons une érafleuse et une table de tri pour travailler du beau raisin, poursuit le vigneron. Ensuite les fermentations sont enclenchées : 70 % avec des levures du commerce et 30 % en indigènes. » Le domaine peut ainsi avoir une bonne base de vins plutôt réguliers ne déroutant pas la clientèle. « Mais aussi une



La nouvelle cave du Rhodan, autonome grâce à son toit photovoltaïque.



Diversité des cuvées valaisannes.

gamme correspondant à des terroirs donnés, des parcelles identifiées, dans laquelle il peut y avoir un plaisir et une découverte renouvelés à chaque millésime. » Pour

ces mêmes raisons, sulfitage et filtration sont couramment utilisés mais savamment dosés afin de fournir des vins stables que le client peut garder au moins dix ans. Ainsi la filtration s'effectue sur plaque ou en tangentiel en fonction des types de vins. Et le sulfitage est lui aussi adapté. Sur une belle année, il ne peut arriver qu'en bout de processus pour stabiliser le produit final. « Mais en 2021, nous avons dû réaliser des

sulfitages dès la vendange, car la qualité sanitaire était plus faible. »

Pour les générations futures

« Sur les deux produits, mis à l'index en viticulture bio, je suis plus regardant sur le cuivre qui reste au sol que sur le soufre dans le vin qui, lui, ne s'accumule pas, précise le vigneron. À la nouvelle clientèle, jeune et urbaine, qui découvre le vin par les vins bio et les vins nature, je leur dis, un peu provocateur, que je ne fais pas du vin bio pour eux mais pour moi et pour les générations futures. Cela les interpelle puis avec des explications, ils comprennent la démarche. »



Différents contenants sont utilisés pour répondre au mieux à la diversité de cépages et exprimer pleinement les terroirs.

À poursuivre

• « Pour les vignerons qui ont la chance d'hériter d'un domaine familial, il faut oser **faire son propre chemin**. Prendre le temps de changer, avoir la conscience du long terme, est aussi un défi. »

À revoir

• « Je n'ai pas été assez **attentif aux avis des autres**. Alors, j'ai fait mes propres erreurs, que d'autres avaient déjà faites. J'ai perdu du temps. »

• « À l'inverse, il faut se méfier des conseils du type : ça, ça ne fonctionnera jamais. »

Une richesse ampélographique forte

Le domaine est doté de 25 cépages. Avec la variabilité de sol, de topographie et d'altitude, cette grande diversité aide à atteindre l'optimum de chaque terroir. En rouge, on retrouve les **cépages internationaux pinot noir, syrah, merlot, gamay, cabernet franc et cabernet sauvignon** ainsi que le **pinotage**. Et ce, afin de satisfaire le maximum de palais et s'assurer une base solide. Le domaine est aussi fort de quelques **cépages autochtones** comme l'**humagne rouge**, le **cornalin** qui vont faire la typicité du Valais ou encore l'**ancellota** originaire d'Italie du Nord. Et, image forte de la suisse, on retrouve aussi des **variétés de création plus récentes**, dans les années soixante-dix,

comme le **diolinoir**, le **gamaret**, le **cabernet mitos** ainsi que le **divico**, un hybride interspécifique résistant.

En blanc, l'**humagne blanc** et la **petite arvine** sont les typiques du secteur. On retrouve aussi le **chasselas** caractéristique de la zone lémanique (fendant et crépy). Viennent ensuite les cépages partagés avec d'autres vignobles limitrophes tels l'**heida** aussi connu sous le nom de païen ou savagnin blanc cher au Jura. Ou encore les cépages alsaciens comme le **riesling** ou le **syvaner**, appelé localement johannisberg puis le **malvoisie** ou pinot gris que l'on retrouve en Savoie et Alsace.

La parcelle expérimentale autonome

Sur une parcelle de 80 ares, en plaine, Olivier Mounir expérimente. « Cette parcelle est plantée en **divico**, un cépage résistant, que j'utilise pour un vin mousseux rosé. Je n'y réalise qu'un ou deux traitements par an. » La parcelle est entièrement clôturée et des moutons d'Ouessant gèrent l'enherbement à l'année. « Après vendanges, ils sont quarante à brouter l'entièreté de la parcelle. Et en saison, j'en maintiens huit mais en cloisonnant la parcelle dans l'idée d'un pâturage tournant dynamique », explique le vigneron. Les vignes sont montées hautes afin que les moutons ne s'attaquent pas aux feuilles et grappes.

Déployer des panneaux solaires

À partir de 2022, il va plus loin dans l'utilisation de cette parcelle en la couvrant de panneaux solaires flexibles, pouvant se déployer sur les vignes ou se re-



Parcelle expérimentale, en gestion naturelle : variété résistante et tonte écologique. Des tests de panneaux photovoltaïques sont en cours, avec un double effet : création d'électricité et protection des aléas climatiques.

plier. Pour ces expérimentations, il est accompagné par l'Agroscope, centre de recherche en Suisse. L'idée est de fournir de l'électricité pour la zone industrielle toute proche, et pour le rechargement de véhicules avec la proximité de voies de circulation. Ce projet est possible car une nouvelle loi de la confédération helvétique autorise depuis le 1^{er} juillet la pose d'équipements solaires sur des terres agricoles. Et dans le cas présent, cela se fait sans perte de la production agricole. « Mais nous voulons aussi évaluer si le disposi-

tif peut nous protéger du gel, dévoile Olivier Mounir. Mon idée serait de piloter la mobilité des panneaux en fonction du gel annoncé. Louvrir en journée pour que le sol se réchauffe, et le fermer la nuit pour conserver cette chaleur au niveau de l'étage végétatif. » Affaire à suivre en 2023...



L'observation est le maître mot pour la réussite de la transition (et le maintien de performance) en viticulture biologique.



La biodiversité est au cœur des réflexions de la gestion du parcelaire.

mécanisées, une fauche un rang sur deux est toujours réalisée. Tous les passages des terrasses sont fauchés. Mais pas les talus qui séparent ces dernières. « *Et nous essayons d'alterner les endroits fauchés afin de maintenir en permanence de la biodiversité* », précise le vigneron. Cette pratique, pour laquelle le vigneron reçoit une subvention, est réalisée de longue date. Quelques tests de rolofaca sont effectués pour l'entretien du couvert.

Protection du vignoble en finesse

Le domaine n'a pas recours aux insecticides car il est situé hors zone contaminée par la flavescence dorée. La drosophile *suzukii* fait un peu de dégâts en 2014 mais elle est globalement peu présente en Haut-Valais contrairement

à la Suisse alémanique. Et les tordeuses sont gérées par de la confusion sexuelle dans la vallée. Au niveau cryptogamique, l'oïdium est prépondérant. « *Pour gérer la protection, je m'appuie sur beaucoup d'observations que je valide avec les infos de la plateforme agrométéo. Les échanges entre professionnels – vignerons, techniciens du canton, Fibl – sont aussi très utiles pour avoir un pilotage fin et baisser le plus possible nos doses, de cuivre notamment.* » Les traitements au cuivre sont retardés au maximum. En année normale, le vignoble est protégé par 8 passages pour un dosage total de 600 g/ha de cuivre métal. « *2021 a dérogé à la règle avec 11 passages et un total de 1 kg/ha de cuivre*, précise Olivier Mounir. *Nous avons la chance d'avoir toujours un peu de vent, réduisant fortement la durée d'humectation des feuilles.* » Pour réus-

sir à diminuer ses doses de cuivre, le vigneron utilise depuis quelques années plus de mycosin, mais aussi du thé d'ortie et de la prêle.

La biodiversité au cœur

Au-delà de la gestion différenciée des couverts végétaux, 3 000 mètres de murs en pierres sèches sont aussi remontés et participent au développement de la biodiversité. « *Et dans les endroits où il n'y avait pas de murs, nous avons planté des haies*, précise Olivier Mounir. *Et nous ne nous embêtons plus à planter des fausses lignes dans les coins de parcelles : nous remplaçons par la plantation d'arbres.* » Avec la proximité de la forêt et la multitude de cépages du domaine, l'écosystème de la cave du Rhodan est riche.

Arnaud Furet

Un matériel indispensable...

À la vigne

« *Pour les terrasses, bien que ce ne soit pas toujours compris, l'outil indispensable est le goutte-à-goutte*, cite Olivier Mounir. *Ces sols sont très drainants et nous avons une pluviométrie relativement faible et concentrée sur l'hiver, impliquant un état de sécheresse estivale au moment où nous avons au contraire besoin d'eau pour les raisins.* »

Le goutte-à-goutte est nécessaire dans les terrains très drainants.



Et à la cave

Ce n'est pas un outil mais c'est **l'humain**. « *Il faut sans cesse observer, adapter, décider. La machine vient réaliser mais c'est l'humain qui reste le décideur et garant de la réussite. Sinon, je suis assez content de notre **pressoir, un Willmes** qui a, par exemple, un programme spécial riesling avec 12 heures de pressurage. On peut en avoir une utilisation très fine.* »