

INTERVIEW

LE VIN, SYMBOLE DU PART.

Initié au vin par son grand-père vigneron, Nicolas Cheseaux (35 ans), membre du RC Verbier Saint-Bernard, a choisi lui aussi de vivre de cette passion. Après un CFC de viticulture et un diplôme en viticulture et œnologie de la Haute école de Changins, il a repris en 2011 l'entreprise familiale fondée par son père en 1980, la Cave Corbassière à Saillon (VS). Chaque année, Nicolas encave les récoltes de onze cépages cultivés sur huit hectares de vignes. Ses compétences professionnelles, sa volonté de perfection et sa créativité ont porté leurs fruits puisqu'il a remporté des médailles d'or pour son Fendant 2019, sa Petite Arvine Saillon Grand Cru 2018, son Pinot gris 2018, son Heida 2018 et 2017 ainsi qu'une médaille d'argent pour son Johannisberg 2018. Sans nul doute, ses nectars, près de vingt-cinq en blanc, rouge et rosé, plus tous ceux à venir, raviront pendant longtemps les papilles des connaisseurs et autres œnologues.

Tu as grandi dans le vin et choisi d'en faire ta profession. Que représente-t-il à tes yeux, que symbolise-t-il ?

Le vin, autour d'une bonne bouteille, symbolise la rencontre humaine, l'échange, le partage et l'amitié. Tout son processus d'élaboration prend la forme d'une passion, de la culture de la vigne à la mise en bouteille. Dans notre Cave, il s'échelonne sur deux ans puisque nous effectuons l'ensemble des tâches du cahier des charges, y compris la commercialisation. Chaque nouveau millésime proposé à la clientèle procure une joie immense. Elle récompense le savoir-faire, les efforts et la patience de toute l'équipe qui l'a conçu et produit avec cœur.

Du cep au vin, quelle étape t'étonne-t-elle toujours et pour quelles raisons ?

Sur l'ensemble du processus, la période des vendanges, dont la date fait l'objet d'une décision mûrement réfléchie, est certainement la plus exaltante, parce qu'elle apporte les résultats de longs mois de travail. En cave, cette période est cruciale pour sublimer cette matière première

d'exception. Les vendanges représentent bien sûr une période de travail intense, mais aussi très forte sur le plan humain avec de magnifiques moments d'émotion, d'euphorie et de communion autour de la récolte qui est quelque part vénérée.

Quel rôle joue la créativité du vigneron-encaveur dans la conception d'un vin qu'il souhaite prestigieux ou singulier ?

Après le choix des raisins, les particularités d'un vin relèvent des différentes opérations liées aux macérations, à leur durée, et à la première fermentation. C'est au cours de ces étapes que s'exercent les talents, les compétences et surtout la créativité du vigneron-encaveur, notamment à travers les techniques utilisées pour obtenir des vins différenciés, des spécialités tardives ou des vins élevés en barrique. Sa créativité se retrouve également dans le bon choix du terroir ou du cépage pour élaborer le vin convoité. Dans les faits, elle se manifeste dès la plantation du cep. Pour m'autoriser des fantaisies et mettre en valeur mes coups de cœur en vinification, j'ai

créé depuis le millésime 2013 la gamme « Confiance ». J'ai notamment élevé un vin dans un fût de mélèze dont les arômes dégagés sont bien spécifiques, et j'en ai produit un autre sans sulfites ajoutés. Toutes mes expérimentations dans la vinification donnent naissance à des vins originaux réalisés en quantité limitée, sans lignes directrices, mais toujours selon nos critères qualitatifs ; ils varient chaque année et complètent harmonieusement notre gamme traditionnelle.

Une nature respectée associée à la culture de la vigne garantit-elle la supériorité du vin ?

Depuis la création de notre Cave, nous prenons toujours soin de la terre, nous respectons la nature des différents sols qui nourrissent nos vignes. Un vin de qualité ne peut provenir que d'une terre préservée et choyée qui se développe en osmose avec la croissance de la vigne. Toutes nos techniques de culture tiennent compte de la protection environnementale en appliquant les directives de production écologique et intégrée en viticulture Vitival/Vitiswiss.

ÉVEIL DES ÉMOTIONS ET EXPRESSION DE LA TRADITION

Quelle définition donner à l'art du vin ?

Il s'agit bien d'un art comme celui de tous les métiers de bouche. Nous offrons un produit qui répond à un processus d'élaboration complexe et délicat sur une longue durée et qui demande de la patience puisque nous travaillons avec les éléments et les phénomènes naturels. Cet art du vin exige aussi un savoir-faire pointu et des compétences diversifiées. Il émerge souvent à l'occasion de rencontres humaines chaleureuses – elles le sont d'autant plus lorsqu'elles sont inattendues – autour d'une bonne bouteille qui éveille des émotions et couronne le travail de toute une équipe aidée, il est vrai, de celui de Dame Nature. Chaque millésime exprime le respect de la tradi-

AGE ET DE L'AMITIÉ

tion transmise par plusieurs générations et est une œuvre artistique en lui-même puisqu'il est unique.

Le vin n'a pas seulement une dimension festive, mais aussi culturelle. Celle-ci est-elle pérennisée dans les traditions et coutumes valaisannes ?

Le Valaisan vit la vigne, il la possède dans le sang, car presque chacun a hérité une parcelle de ses aïeux. Dès lors, le vin appartient aux traditions et coutumes valaisannes qui le glorifient lors de multiples manifestations. La culture du vin reste dominante dans le canton ; nous le constatons lors des opérations « caves ouvertes » qui ravissent les autochtones. Quant à la jeune génération valaisanne, elle s'intéresse véritablement à son terroir viticole en sollicitant des dégustations pour apprendre à différencier les vins, et des rencontres pour approfondir ses connaissances sur l'élaboration du vin et la culture de la vigne. La passion du vin existe toujours en Valais et elle n'est pas près de s'éteindre.

Quel marketing pratiquer pour faire davantage connaître tes vins sur le marché suisse et à l'étranger ?

La Cave Corbassière est une entreprise familiale, donc de petite taille avec une dizaine de collaborateurs, une entreprise

dont la notoriété se confirme par une clientèle fidèle. Notre marketing cible surtout les clients privés de Suisse romande, sans négliger la clientèle grandissante d'outre-Sarine. D'ailleurs, nous participons à des événements de dégustation œnologique en Suisse alémanique avec l'Association des jeunes vigneronnes suisses. L'association valaisanne LaCharteSaint-Théodule, dont notre Cave est membre, organise également cinq dégustations dans cinq villes helvétiques chaque année au printemps. Nous programmons encore deux « caves ouvertes » par an, dont le succès n'est plus à démontrer, et je participe à d'autres petites manifestations œnologiques planifiées durant l'année, dont l'une se déroule en novembre à Fribourg. En revanche, nous n'exportons pas encore nos vins. Nous commençons toutefois à enregistrer quelques commandes de l'étranger et comptons déjà un certain nombre de clients français qui, vivant à proximité de la frontière suisse, viennent régulièrement chez nous. À l'occasion de notre 40^e millésime, nous allons créer durant la belle saison une table éphémère en collaboration avec le chef étoilé Pierre Crepaud, qui se tiendra dans notre guérite située au cœur du vignoble de Saillon.

📄 **Propos recueillis par le**
Rot. Didier Planche | 📷 zvg

« ENSEMBLE, ON EST PLUS FORT »

Dans le cadre du Rotary Club Verbier Saint-Bernard, la Cave Corbassière à Saillon de Nicolas Cheseaux et la Cave de l'Orlaya de la vigneronne Mathilde Roux, à Fully, ont lancé l'action « Vin Solidaire » pour soutenir l'ARFEC Valais (www.arfec.ch), une association qui aide et accompagne les familles d'enfants atteints d'un cancer, et la Fondation Graines de Paix (www.grainesdepaix.org/fr) qui développe des solutions éducatives innovantes pour favoriser une culture de paix sociale. Le principe est simple : lors de l'achat des vins proposés pour ces deux actions, cinq ou trois francs par bouteille, selon la sélection, sont versés directement aux deux associations.

Contacts :

Cave Corbassière
info@corbassiere.ch
027 744 14 03

Cave de l'Orlaya
info@orlaya.ch
027 746 28 10

