

DES DOMAINES ET DES VINS

Deux jeunes valeurs sûres

A leur propre compte depuis 2013, Isabella et Stéphane Kellenberger ont déjà créé la surprise avec leur gamay qui a remporté la médaille d'or au Grand Prix du Vin suisse 2014.

A Loèche-les Bains (VS), la pause hivernale semble avoir plongé le domaine d'Isabella et Stéphane Kellenberger dans une douce torpeur avant que ne commence la taille de la vigne. Le jeune couple d'œnologues se remet en effet d'une année très riche en émotion. Elle a débuté en automne dernier par la naissance de Nilo, leur petit garçon venu rejoindre sa sœur aînée Alicia, âgée de 4 ans. Comme un bonheur n'arrive jamais seul, leur travail de vigneron a été doublement couronné, fin octobre, par une récompense prestigieuse à laquelle ni l'un ni l'autre ne s'attendait: le Grand Prix du Vin suisse leur a décerné la première place dans la catégorie Gamay et le Prix Vinissimo Rouge récompensant le meilleur vin rouge suisse pour leur cuvée 2013. Un événement sur lequel Isabella et Stéphane reviennent avec une pointe d'émerveillement: «Lorsque nous avons reçu l'inscription pour ce concours, nous nous sommes dit que ce serait bien d'y participer. Nous voulions savoir où nous situer dans la profession. C'est pourquoi nous avons envoyé trois vins. Nous ne nous attendions pas du tout à ce que notre gamay To die for soit primé. A 18 h, lorsque nous sommes entrés dans la salle des résultats à Berne, personne ne nous connaissait. Après la proclamation des prix, plus personne n'ignorait le nom de notre domaine. Ça a été une belle surprise.»

Deux mains symboliques

Une surprise? Pas vraiment pour ceux qui connaissent les vins élégants et frais proposés par Isabella et Stéphane. Pourtant, l'un comme l'autre ont un parcours atypique. Les deux Bernois ne sont pas nés dans des familles vigneronnes. Isabella a d'abord entamé un cursus en économie tandis que Stéphane, qui travaillait comme vendeur dans les caves Mövenpick pour financer sa formation, optait pour le droit.



Doté d'une positivité communicative, le tandem souriant et généreux formé par Isabella et Stéphane Kellenberger se fait remarquer des amateurs par l'indéniable qualité des crus qu'ils produisent. On retrouve leurs mains posées l'une sur l'autre sur les étiquettes de leurs vins.

© PHOTOS ERIC BERNIER

EN CHIFFRES**Le domaine, c'est:**

- **Surface** 3 hectares en propriété, dont 2,5 en production. Le reste entrera en production pour les prochaines vendanges.
- **Cépages cultivés** En blancs: chasselas, johannisberg, humagne blanc, pinot blanc, pinot gris, chardonnay. En rouges: gamay, pinot noir, humagne rouge, gamaret, syrah, cornalin.
- **Encavage** Environ 15000 bouteilles.
- **Spécialités** Le gamay To die for.

Tous les deux abandonnent les études et, la même année, en 2002, s'inscrivent à l'École d'ingénieurs de Changins (VD) qui forme les œnologues suisses. C'est là qu'ils se rencontrent. Stéphane sourit en avouant que, pendant les examens, il copiait un peu sur la feuille de sa voisine... Tandis qu'elle proteste qu'il était meilleur étudiant. Quatre ans plus tard, ils décrochent leurs diplômes ensemble, mais ne sont toujours

que bons amis. Il devient chef de cave auprès de Vennerhus à Grösshöchstetten (BE), un important commerce de vin situé dans le Simmental, tandis qu'elle part travailler en Nouvelle-Zélande d'abord, puis aux États-Unis, et enfin au Chili, vinifiant pour des entreprises produisant jusqu'à 8 millions de litres par vendange. En 2007, à son retour, ils se revoient. Trois ans plus tard, ils se marient et peaufinent leur expérience professionnelle dans différentes entreprises. «Nous avons acheté une petite parcelle à Fully, explique Stéphane, mais nous n'avons pas tout de suite souhaité reprendre un domaine. En 2012, nous avons eu envie de devenir indépendants. Nous avons alors visité le domaine que nous travaillons aujourd'hui à Loèche qui était en vente. Nous l'avons repris officiellement ensemble le 1^{er} janvier 2013. Il correspondait en tout point à ce que nous recherchions. Les cépages étaient plantés dans des terroirs qui leur correspondaient, sur des parcelles bien exposées, et le domaine était très bien entretenu.»

Le jeune couple se répartit les tâches: Isabella, responsable de la vente et de l'administration garde aussi un œil sur la cave et les vignes qui sont le domaine de Stéphane. Pour symboliser leur philosophie, ils ont choisi une enseigne qui représente leurs mains posées l'une sur l'autre, les paumes tournées vers le ciel. Cette image se retrouve sur les étiquettes de leurs bouteilles: superposées, les mains indiquent un élevage en cuve inox; ouvertes elles signalent un vin vinifié en fût de chêne. Stéphane a rejoint cinq collègues de Loèche pour une aventure particulière, celle de «Vitis Antiqua 1798», dont l'objectif est de sauvegarder le plus ancien cep de Suisse datant de 1798. L'an dernier, c'est lui qui a eu l'honneur de produire le précieux nectar issu de cette vigne. Une belle manière d'être intronisé dans la profession.

MARTINE BERNIER ■

+ D'INFOS Vin d'œuvre Isabella et Stéphane Kellenberger, Gintig 4, 3953 Loèche, tél. 027 473 38 38, www.vindoeuvre.ch. Vitis Antiqua 1798: www.vitisantiqua1798.ch

À LA CAVE**Nous avons dégusté trois vins d'Isabella et Stéphane Kellenberger****Assemblage Rouge Red Temptation 2013**

Cépages Syrah, gamaret et pinot noir.

On l'aime Pour son 1^{er} nez finement épicé, se développant avec une impression de soyeux sur de délicates senteurs de poivre blanc qui viennent agréablement titiller notre sens olfactif! La fête se poursuit sur des notes évoquant les petites baies noires, la mûre ainsi que la cerise. En bouche, fraîcheur fruitée des arômes et finesse des tannins viennent stimuler joyeusement nos papilles. Si l'ensemble procure un plaisir immédiat, il n'est pas pour autant synonyme de simplicité.

On le sert Avec de succulentes interprétations autour de pâtes fraîches ou d'un navarin d'agneau. La gourmandise de ce flacon autorise une large palette d'accords gourmands!

On le garde 3 à 5 ans.

On l'achète 20 francs (prix départ cave).

**Chardonnay Serendipity 2013**

Cépage Chardonnay.

On l'aime Pour son subtil 1^{er} nez aux accents finement boisés se déployant avec une certaine classe sur des senteurs de fruits à coques, évoquant l'amande. A l'aération apparaissent de délicates notes fruitées, légèrement miellées, autour de l'abricot, de la pêche de vigne et de la poire, ainsi que des senteurs florales rappelant les fleurs d'arbustes. La bouche, élégante, enrobe harmonieusement le palais sur de délicieuses saveurs abricotées. Elle se pare d'une étonnante note saline qui se prolonge jusqu'en finale.

On le sert Vin de gastronomie par excellence, il peut magnifier tout un repas. Il escortera des ris de veau servis sur une mousseline de céleris et viendra mettre en valeur un beau fromage à pâte dure.

On le garde 5 à 7 ans.

On l'achète 36 francs (prix départ cave).

**Humagne Rouge Born to be wild 2013**

Cépage Humagne rouge.

On l'aime Pour ses jolies notes toastées qui s'offrent au 1^{er} nez, aux accents de moka et de café. Derrière ces premières sensations apparaissent des senteurs non sans rappeler la famille des végétaux secs, le tabac brun et les feuilles séchées en tête. La bouche se révèle au diapason de ce nez, avec, trait commun de tous les vins du domaine, fraîcheur au palais et élégance des arômes. L'ensemble, relevé d'une touche de petites baies, s'étire longuement en bouche. Un beau flacon pour lequel il faudra se montrer un peu patient pour l'apprivoiser pleinement.

On le sert Avec des croustilles de pigeon farcies aux bolets, un quasi de veau rôti piqué à l'ail, des aiguillettes de canard ou une pintade rôtie.

On le garde 5 à 8 ans.

On l'achète 30 francs (prix départ cave).

ERIC BERNIER ■