

La relève valaisanne est en marche!

Le parcours d'Isabella Kellenberger est quelque peu atypique. Elle n'est pas tombée dans une barrique quand elle était petite et pourtant, le domaine Vin d'Œuvre, qu'elle dirige aujourd'hui avec son mari Stéphane, compte parmi les plus prometteurs du Valais, alors que le couple s'apprête à peine à vinifier son deuxième millésime...



Texte: Bernard Gex-Fabry Photos: Roman Riegger et Res Lerch

Isabella Kellenberger ne boude pas son plaisir. Rayonnante, elle pose pour notre photographe dans les rangées de vigne surplombant la bourgade de Loèche, dans le Haut-Valais, sous un soleil radieux. A 34 ans, cette jeune vigneronne a en effet de quoi se réjouir: les vins qu'elle élève en compagnie de son mari Stéphane, 36 ans, ont en effet été d'emblée très bien accueillis par le marché et les critiques. Rien ne prédestinait pourtant cette Bernoise d'origine à exercer ce métier, qui, en Valais notamment, se transmet volontiers de génération en génération.

Isabella suit les cours de l'école de commerce, puis entreprend un cursus d'économie avant de se rendre compte qu'elle n'est pas vraiment faite pour les chiffres. Lors d'une discussion à bâtons rompus avec son père, déjà devant un verre de vin, elle décide en 2002 de s'inscrire à l'École de Changins quelques jours seulement avant la clôture des inscriptions. C'est là qu'elle fait la connaissance de Stéphane, qui étudie dans la même filière. Son diplôme en poche, elle effectue des stages en Californie, en Nouvelle-Zélande et au Chili, des expériences qui l'ouvrent à de nouvelles techniques et lui profitent aujourd'hui. Par la suite, elle et son mari – qui travaille encore pour le compte d'un autre domaine de la région sierroise – font l'acquisition d'un lot de vignes à Rarogne, à Visperterminen, à Loèche et même à Fully, dans le terroir réputé des Follatères.

Un Gamaret encensé par la critique

Après quelques essais de vinification dès 2009, notamment avec du Gamay, le couple lance son premier millésime en 2012, avec toute une gamme de cépages représentatifs de la production valaisanne: Chasselas, Johannisberg, Humagne blanc, Pinot Gris et Pinot Blanc en blanc, Gamay, Pinot Noir, Humagne rouge, Gamaret (un croisement de Gamay et de Reichensteiner), ainsi que deux assemblages, en rouge. En attendant la Syrah qui sera commercialisée en 2014. Le do-

maine a été baptisé «Vin d'Œuvre», une expression qui associe les notions de main-d'œuvre et de chef-d'œuvre. A l'exception des Pinot, les bouteilles portent des noms anglais, ce qui est plutôt rare en Valais. Ainsi, l'Humagne rouge a-t-elle été baptisée «born to be wild» pour son côté un peu rugueux, qui se marie parfaitement avec la chasse, le Gamaret «flames of desire» et le Gamay «to die for». Tout un programme! C'est d'ailleurs ce dernier qui est à l'origine du choix de la langue de Shakespeare. Cherchant un nom pour leur vin, Isabella et Stéphane, qui passaient leurs vacances dans la partie anglophone du Canada, firent halte dans un village de quelque 300 habitants. Ils aperçurent un écriteau du seul restaurant des lieux avec l'inscription «Best restaurant in town. Food to die for.» Le nom était trouvé! Sur le plan stylistique, le couple Kellenberger recherche avant tout le fruit, l'élégance et la fraîcheur. Leurs crus ont été tout de suite remarqués par les critiques, notamment le Gamaret, vin emblématique du domaine, qui a recueilli l'éloge de René Gabriel, directeur de la revue Weinwisser, dont la voix fait référence, notamment en Suisse alémanique. La majeure partie de la production du domaine (actuellement de 15000 bouteilles environ) part d'ailleurs outre-Sarine, où les Kellenberger ont gardé d'excellents contacts.

Cinq producteurs pour un Cornalin

En plus de leur production «maison», ils participent également au projet «Cornalin Vitis Antiqua 1798», un cru produit par cinq vignerons différents à partir d'une souche-mère de 200 ans que l'on peut apercevoir au milieu du village de Loèche. Ce projet traduit l'excellente entente qui règne entre les producteurs de la commune, les Kellenberger y ayant été associés dès leur arrivée. Ce Cornalin de haute tenue, dont le millésime 2010 s'est classé deuxième au Grand Prix des Vins Suisses dans la catégorie «monocépages rouges», bénéficie chaque année d'étiquettes artistiques différentes. Bien qu'ayant tous reçu une formation supérieure en œnologie, les Kellenberger préfèrent se répartir le travail: Isabella se charge de la vente et du marketing et Stéphane



Mon conseil:
 Les vins rouges valaisans les plus corsés (Humagne rouge, Syrah, Cornalin) accompagnent superbement une viande rouge, un plat de chasse ou une volaille à la broche.

de la vinification, les décisions stratégiques étant bien entendu toujours prises en commun. A l'avenir, le domaine envisage de s'agrandir progressivement et d'élargir encore un peu sa palette, mais surtout de conforter le positionnement de Vin d'Œuvre sur les marchés cantonal et national. Mais à

quelques semaines des vendanges, Isabella et Stéphane sont focalisés sur la récolte 2013. Après un début d'année délicat qui a retardé un peu le développement de la vigne, l'été a été somptueux et tous les indicateurs sont au vert.

www.vindoeuvre.ch



Gâteau au vin

Pour 8 parts

plaque à gâteau de 30 cm de Ø

beurre pour la plaque

pâte:

250 g de farine

100 g de sucre

1 pincée de sel

125 g de beurre, froid, coupé en morceaux

2 jaunes d'œufs

1-3 cs d'eau

liaison:

3 cs de sucre

1 cc de cannelle en poudre

50 g de beurre, froid, coupé en petits morceaux

4 dl de vin rouge du Lavaux (Salvagnin, par ex.)

1 cs de fécule de maïs

1 Pâte: mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre et travailler du bout des doigts en une masse grumeleuse. Former un puits. Verser les jaunes d'œufs et l'eau au milieu et former une boule de pâte. Ne pas pétrir. Emballer dans un film alimentaire et réserver env. 30 min au réfrigérateur.

2 Abaisser la pâte à 2-3 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Foncer la plaque beurrée avec la pâte et piquer généreusement le fond de celle-ci à l'aide d'une fourchette.

3 Liaison: mélanger le sucre et la cannelle, en saupoudrer le fond de la plaque. Répartir le beurre dessus. Délayer la fécule de maïs dans le vin, verser dans la plaque.

4 Cuire env. 30 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220°C. (Si la pâte forme de grosses bulles pendant la cuisson, percer celles-ci à l'aide d'un couteau pointu.)

5 Laisser refroidir d'abord sur une grille, puis sur un plat.

NOTES

préparation: env. 30 min

réfrigération: env. 30 min

cuisson: env. 30 min

 végétarien

Valeurs nutritionnelles par pièce: énergie 391 kcal, protéines 4 g, lipides 20 g, glucides 41 g