



1. SENTIERS ESCARPÉS

Une fois la récolte achevée, les caissettes sont évacuées une à une de la parcelle. Un exercice physique sur ces coteaux escarpés.

2. HAUTE COUTURE

Stéphane Kellenberger est intransigeant sur la qualité des baies qu'ils récoltent.

3. PRÉCIEUSE PARCELLE

En 2010, Isabella et Stéphane Kellenberger ont pu réaliser un rêve de longue date: exploiter une parcelle de vigne à Visperterminen et y planter du heida.

4. TRI RIGOREUX

Même si la vendange est d'excellente qualité, chaque grappe est minutieusement inspectée, les quelques rares grains abîmés sont immédiatement éliminés.

5. DERNIER SELFIE

Isabella et Stéphane Kellenberger, aidés par Kevin Claudel, ont signé la fin des vendanges avec cette ultime récolte. Cela méritait bien un selfie!

EN IMAGES Visperterminen (VS) se targue d'être l'un des vignobles les plus hauts d'Europe, culminant à 1150 mètres d'altitude. À l'heure des vendanges, nous y avons accompagné les vignerons Isabella et Stéphane Kellenberger.

Des vendanges, la tête dans le ciel

À l'infini, tentant de percer la couverture nuageuse, se détache une partie du mythique Cervin. Mais aujourd'hui, pour Isabella et Stéphane Kellenberger, l'heure n'est pas à la contemplation. À la tête du domaine Vin d'œuvre, à Loèche-Ville (VS), le couple d'œnologues entame son dernier jour de vendange sur une parcelle qui lui tient particulièrement à cœur. «Cela a toujours été un rêve pour nous de pouvoir travailler une parcelle de heida ici, à Visperterminen. Son terroir si particulier, composé d'ardoise grise et noire, offre un caractère unique au vin», résumèrent-ils. Située à 999 mètres d'altitude, cette vigne de 414 m² lovée dans le plus haut vignoble de Suisse était à l'abandon lorsque le couple se voit offrir l'occa-

sion de la louer. Nous sommes en 2010, Isabella et Stéphane y plantent du heida, cépage emblématique de ces coteaux escarpés. Ils la travaillent le plus naturellement possible, n'utilisant aucun herbicide. Aujourd'hui, le résultat est là, évident, les baies d'une irréprochable qualité. Pourtant, chaque grappe est soigneusement inspectée. Isabella, Stéphane et Kevin Claudel, Français d'origine venu effectuer les vendanges, éliminent chaque grain abîmé. Et ils ne sont pas si nombreux, tant la récolte est saine. La vendange s'effectue en caissettes, le travail réalisé en moins de deux heures. Une bouteille de heida 2018 est ouverte, marquant la fin des vendanges. Finesse, fraîcheur et tension. Une réussite!

ÉRIC BERNIER ■

