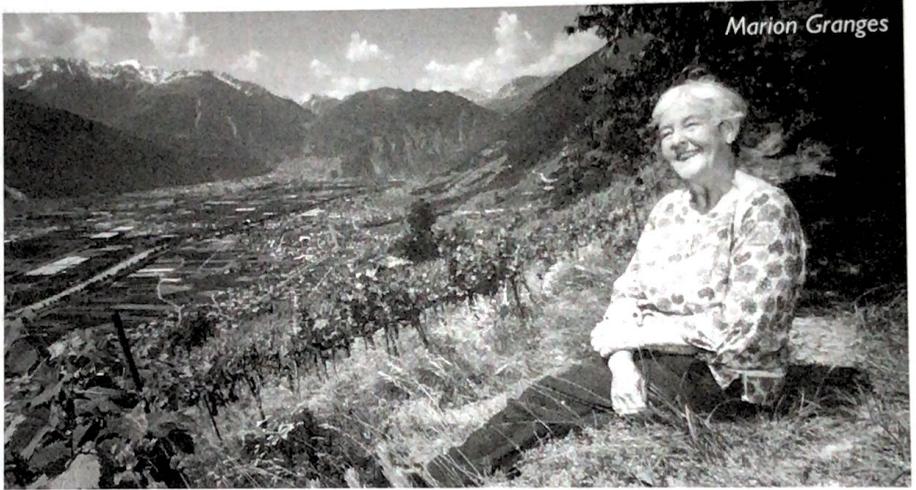


Marion Granges - Domaine de Beudon Fully

Une autre femme qu'elle aurait pu baisser les bras. Mais après la disparition tragique de Jacques, son mari, en juin 2016, Marion Granges a décidé courageusement de relever le défi de poursuivre l'aventure commencée ensemble en 1971 (R&B n° 108). Aventure, le mot est faible pour décrire la passion de ce couple installé dans un vignoble s'étagant entre 740 et 890 m d'altitude pour produire des vins naturels.

De ce petit paradis, que l'on atteint par un sentier escarpé ou grâce à un téléphérique privé, nous avons en effet dégusté avec enchantement des Cornalins énergiques, élégants et vivants. Les Humagnes de Beudon, jeunes (2018 et 2016) ou plus anciens (2012, 2009 et 2006) ont reçu des commentaires élogieux : aériens, racés, salins, libres et savoureux.



Les 8 ha, répartis sur dix-sept parcelles exposées au sud, sont situés à Fully sur la rive droite du Rhône. Quinze cépages (dont 0,174 ha de Cornalin et 0,139 ha d'Humagne) issus de sélections massales, poussent sur des sols de nature variée : loess, éboulis et gneiss. Depuis 1989, les vignes, dont les plus âgées sont septuagénaires, sont certifiées "bio" et enherbées par une flore indigène spontanée ; 1992 est l'année de leur certification en biodynamie. Deux cépages résistants interspécifiques, le Chambourcin et le Divico, avaient été plantés voilà près d'une décennie. Marion veut poursuivre ces plantations avec d'autres cépages résistants pour remplacer des vignes trop âgées. Elle souhaiterait également tenter les ... francs de pied.

Les vendanges peuvent s'étaler durant un mois et demi, souvent entre mi-septembre et fin octobre. Les raisins sont pressurés lentement. Le levurage est bien sûr banni, de même que le collage et la filtration. Indiquées sur l'étiquette, les doses de soufre ajoutées à la mise sont infinitésimales. La quasi-totalité des vins est élevée en cuve en inox.

Parmi les cinq ouvriers à temps complet, Marion peut s'appuyer en toute

confiance sur Gentil Cardoso, présent depuis 2004. Il est bien secondé par un jeune récemment arrivé, ce qui lui permet de s'occuper de la vinification sous la férule de Pierre-Antoine Crettenant, un vigneron de Saillon qui vinifiait déjà les vins depuis 1995 en accord avec Jacques Granges.

La nature et la biodynamie restent au cœur des préoccupations de Marion. Après de longues batailles avec les responsables des traitements par hélicoptères et par drones, elle et d'autres vignerons viennent d'obtenir que ces traitements répandus au-dessus du vignoble de Fully soient biologiques. Cette femme de caractère trouve également le temps de s'occuper de son verger et de son potager, car elle « ne veut pas seulement produire à boire, mais aussi à manger », tout en se réjouissant des beautés de son paradis. Elle veut reprendre des ruches, car « les abeilles me manquent ». « Au printemps dernier, nous avons été surpris de voir des bouquetins monter dans nos rochers. Quelle joie de découvrir des petits faons nés dans nos vignes, nous faisant presque oublier les dégâts causés par leur grande famille », souligne-t-elle avec émotion.

Rencontrer Marion en son domaine reste un souvenir inoubliable.