



Une vie en autarcie

Depuis plus de trois décennies, Jacques et Marion Granges cultivent au-dessus de Fully (VS) le domaine viticole de Beudon, où ils vivent. Un paradis escarpé qui n'est accessible qu'à pied ou en téléphérique privé.

Ma tante Marie, qui savait tout, m'a dit à l'époque: dans un endroit pareil et avec une barbe pareille, tu ne trouveras jamais de femme.» Trente-sept ans plus tard, Jacques Granges porte toujours son impressionnante barbe, habite et cultive toujours l'impossible domaine viticole de Beudon. Beudon? Un lot de parcelles, entre 700 et 900 mètres, accrochées sur les hauts de Fully (VS), au milieu des rochers et des torrents, accessible uniquement à pied ou par un téléphérique aussi privé que vertigineux.

Mais les prédictions de l'infaillible tante Marie se sont pourtant révélées fausses: Marion, native également de Fully, partage l'aventure de Jacques quasi depuis le début. Et Beudon, cultivé selon les principes de la biodynamie, est devenu au fil des années une sorte de Mecque des vins bio, où naissent des nectars

n'ayant plus grand-chose à voir avec la piquette vinaigrée du cliché attaché à ce genre de produits.

A l'origine, Beudon – habité depuis au moins un siècle avant Jésus-Christ – faisait partie de ces hameaux perchés de la commune de Fully abandonnés dans les années 1930, lorsque des terres nouvellement cultivables, dans une plaine du Rhône assainie, avaient été mises à disposition des «montagnards» par la bourgeoisie. Mais Beudon survivra grâce à un personnage légendaire, Hermann Gaillard, alors président de Charrat, face à Fully, dans la partie ombrée de la plaine, et qui, enfant, déjà, apercevant ce coin perpétuellement ensoleillé, avait juré d'y finir ses jours.

C'est lui qui rachète le hameau aux enchères en 1947, installera le premier téléphérique et créera à la pelle mécanique les parcelles du

domaine, y amenant l'eau, l'électricité et même le téléphone interne dans chaque vigne. Il emploiera aussi une vingtaine de personnes pour monter plus d'un kilomètre de murs en pierres sèches. C'est ce domaine que Jacques Granges, jeune ingénieur agronome de 25 ans, rachète, avec l'aide de son père, en 1971: «Depuis je suis en vacances ici.» Mais quand on lui parle de Beudon comme d'un paradis, Marion rétorque: «Le paradis du travail, oui.»

La viticulture bien sûr, près de sept hectares. «La vigne, j'y étais déjà huit mois avant ma naissance», raconte Jacques, qui évoque un père pépiniériste, viticulteur et paysan: «J'ai toujours beaucoup aimé la nature, mais détesté l'école, trop militaire, ça ne me convenait pas du tout.

Il trouve sa voie à l'école d'agriculture, au point de continuer au poly de Zurich et de se



Sur leur domaine, Marion et Jacques Granges produisent de succulents nectars selon le principe de la biodynamie.

retrouver, en 1969, plus jeune ingénieur agronome de Suisse. La préparation d'un doctorat à Changins, sur la lutte biologique contre les insectes, l'amène aux Etats-Unis et au Canada.

Jacques Granges est aussi membre fondateur, en 1989, de l'association de viticulture biologique. Une foi que Marion partage intégralement. Elle montre, dans la plaine, les vignes «toutes grises, tuées à l'herbicide. Dire que sans la chimie il n'y aurait plus d'agriculture, c'est un mensonge, sinon comment l'humanité serait-elle arrivée jusqu'à nous?»

Jacques explique qu'avec les années, grâce à l'équilibre apporté par la végétation (herbes, plantes, fleurs) qui pousse entre les lignes, il n'a plus besoin d'effectuer de traitements contre certains parasites comme le ver de la grappe. «S'il y a des insectes ravageurs, il y a aussi des ennemis de ces ravageurs. Il faut qu'il y ait une vie, une diversité. Quand il y a une très grande diversité, il y a moins de possibilités d'explosion d'une espèce, il se crée une concurrence énorme entre les différentes espèces qui vivent au même endroit.» En biodynamie, les traitements de la vigne se font au purin d'ortie et avec diverses «préparations qui rendent les plantes beaucoup plus résistantes,

des tisanes de dents-de-lion, des décoctions de prêles, du petit-lait, du soufre et un petit peu de cuivre.»

Les Granges cultivent aussi et font commerce de plantes médicinales et aromatiques. A l'heure du repas, dans l'assiette tout vient du domaine, les herbes, les légumes, les œufs, «sauf l'huile d'olive et le poivre». Marion a aussi ses ruches, qui produisent selon Jacques «le meilleur miel du monde». Marion naturellement cuit aussi son propre pain. Une autonomie alimentaire qu'elle prend à la rigolade: «Je dis souvent aux fonctionnaires qui se montrent un peu tracassiers, bientôt vous n'aurez plus que vos papiers et vos billets de banque à manger, nous il nous restera toujours nos patates et quelque chose à la cave.» Un degré d'autarcie donc plutôt élevé. Surtout si l'on sait qu'en plus Beudon est doté d'une micro-centrale électrique alimentée par la cascade voisine.

Pour autant Marion refuse de passer pour une ermite: «On n'est pas coupés du monde. Moins en tout cas que les gens dans des tours en ville qui ne saluent pas leurs voisins. Ici, les gens qui passent, ils sont contents, on leur offre un verre, on discute. Non, nous ne sommes pas coupés du monde, on vit juste à l'étage au-dessus.»

L'ancien téléphérique devenu hors d'usage, et le temps d'obtenir le financement et les autorisations pour une nouvelle installation, la petite troupe de Beudon a dû faire les trajets à pied pendant huit ans. «La première de nos trois filles commençait l'école. Elle descendait le lundi, dormait chez ma mère à Fully et remontait le mercredi et le samedi, elle n'était pas très contente.»

Mais voilà les premières bouteilles ouvertes. Fendant, riesling-sylvaner, dôle, pinot noir. Quand, à propos du vin bio, on évoque un produit de niche, Marion s'énerve presque: «Les niches, c'est pour les chiens. Moi je n'ai pas envie de travailler pour deux ou trois millionnaires. On veut que ce soit pour tout le monde.»

Pour vinifier ses vins, Jacques suit un cahier des charges qui exige l'emploi de levures indigènes, proscrit la chaptalisation (le sucrage) et le filtrage: «On m'avait promis les pires difficultés, on avait dit que j'étais fou, mais goûtez, ces vins sont plus diversifiés, moins unilatéraux, ça remplit la bouche de toutes sortes de choses.»

Une richesse que le maître des lieux attri-



De la laine au miel en passant par les légumes, le degré d'autonomie des Granges est élevé.



Le domaine n'est accessible qu'à pied ou en téléphérique privé.

bue au mot-clé de Beudon: la diversité, qui se décline dès les premiers lacets du raidillon se faulant depuis la plaine. On traverse successivement une forêt de chênes pubescents, puis des pelouses sèches, des falaises rocheuses, le lit du torrent pour finalement déboucher dans un paysage viticole laissant apparaître, côte à côte, visibles à l'œil nu, plusieurs types de sols. Avec comme corollaire une végétation et

une vie animale elles aussi multiples. Beudon abrite ainsi la plus grande diversité de papillons de Suisse. Bref un terroir apte à donner une certaine crédibilité au slogan maison, répercuté sur le site internet du domaine: «Buvez du Bio, buvez du Bon, buvez du Beudon!»

Laurent Nicolet

Photos Pierre-Yves Massot

Internet: www.beudon.ch