



Accueil > Vous > Chroniques

Un vin de garde suisse là-haut sur la montagne

9 DÉCEMBRE 2011 À 00:00

L'AUTEUR

OLIVIER BERTRAND
CORRESPONDANT À
MARSEILLE

Correspondant à Marseille

En fixant le rendez-vous, il avait prévenu. «*J'espère que vous n'avez pas le vertige.*» Je n'ai vraiment compris qu'en arrivant. Au bout d'un chemin de la vallée du Rhône, juste à côté de Sion (Suisse), Jacques Granges attendait à côté de son «*téléphérique*». Une cabine en bois bricolée accrochée à un simple câble. Pour grimper au domaine, plateau caché là-haut, derrière un piton rocheux, c'était cela ou le sentier des chèvres, deux heures de marche le long d'un précipice. Alors la cabine s'est hissée, balancée, on a eu peur, mais cela valait le

coup.

Un vrai petit paradis sur terre attendait là-haut. Le domaine de Beudon, qui doit son nom à ses formes douces, dodues. Après la Seconde Guerre mondiale, un fou richissime l'avait acheté pour faire du vin. Il avait installé des turbines dans un torrent voisin pour produire son électricité, enterré un réseau d'irrigation, amené des lignes de téléphone jusque dans les vignes de ce paradis où l'on peut vivre en totale autarcie. Jacques Granges y venait en balade avec son père. Alors, quand le fou est mort, que le domaine s'est retrouvé en vente et qu'un projet touristique a failli voir le jour, il était malheureux. Et quand le projet a échoué, il s'est endetté pour acheter. Il avait 25 ans. Quarante années plus tard, il vit là-haut avec Marion, attentive à l'environnement, ouverte sur le monde malgré l'isolement. Ils ont élevé leurs trois filles. Désormais, ils sont seuls, Jacques a 65 ans, une barbe blanche touffue, hirsute. La vallée l'appelle Zorba. Il fait toujours du vin. Leur terre est idéale. Entre 400 et 900 mètres d'altitude plein sud, un régime de foehn, vent sec et chaud qui éloigne la pourriture, et un sous-sol très varié. Marion y fait pousser des herbes aromatiques, Jacques de multiples cépages, dont un drôle de gamay de garde qui après huit ans sent toujours les ronces et la fraise écrasée, sur une belle trame tannique, une jolie fraîcheur. Ses vins sont délicieux mais peu connus en dehors de la Suisse. Les Granges peinent un peu à les commercialiser. Il faut aller les chercher au domaine (1) ou se faire livrer, comme Charlotte Rampling, qui avait découvert les crus en Suisse. Mais la livraison coûte souvent plus cher que les vins.

Après une longue balade ce jour-là dans le domaine, dans la gorge humide où dévale le torrent, la falaise où nichent les corbeaux, on a déjeuné sous le tilleul. Et le vigneron a confié qu'il était fatigué. L'âge, le stress, l'anxiété que partagent tant de ses collègues. Il en a fait un gros coup de fatigue, est resté longtemps alité. Je l'ai laissé à l'heure de la sieste. En redescendant dans la vallée, par le sentier des chèvres cette fois, j'étais songeur à l'idée que l'on puisse aussi faire un *burn out* au paradis.

(1) www.beudon.ch

Olivier BERTRAND Correspondant à Marseille

0 COMMENTAIRES

0 suivent la conversation

[Plus récents](#) | [Plus anciens](#) | [Top commentaires](#)