

Domaine de Beudon



Le téléphérique du Domaine de Beudon

Par Jean-Marc Gatteron
Photos Patrick Faccioli

« Il se lève derrière moi et me demeure longtemps invisible mais il vêt de sa lumière dorée les cimes qui me font face. L'immense montagne se hausse à sa rencontre, avide de clarté et de cette première tiédeur qui infléchit la rigueur des pointes rocheuses et des glaciers. Je surprends le premier papillon rose qui se pose à l'extrême pointe de la plus haute arête. J'interromps ma ligne pour suivre la lenteur solennelle de l'éveil de la vallée. Quel officiant divin règle une cérémonie qui n'a pas dû changer depuis des millions d'années ? Nous, si minuscules, si transitoires, nous accueillons d'un cœur attentif le renouvellement quotidien du miracle. » **Maurice Zermatten¹.**

1. Écrivain valaisan, qui se promenait souvent jusqu'au domaine de Beudon.

Après Marie-Thérèse Chappaz (R&B n° 84) et Gérald Besse (R&B n° 102), une nouvelle escapade en Suisse. En Valais, sur la rive droite du Rhône, entre Martigny et Saillon. À Fully, au Domaine de Beudon, les vignes de Marion et Jacques Granges s'accrochent aux pentes escarpées qui forment le socle de la pyramide du Grand Chavalard.

LE NOMBRIL DU MONDE

Le vin, c'est d'abord un paysage, puis des vignes, différentes selon les vignobles et les domaines, enfin un homme ou une femme, ou les deux. Parfois l'un de ces trois éléments inspire un sentiment impalpable, presque indescriptible, d'équilibre harmonieux. Chez les Granges, l'ensemble est à l'unisson.

Paysan avant tout

Jacques Granges est le benjamin d'une famille de cinq enfants. Son père était pépiniériste-viticulteur à Châtaignier, un hameau de Fully. Passionné par la vigne,

il possédait aussi des vergers et élevait quelques vaches. Quant à Jacques, après des études à l'École d'agriculture de Châteauneuf (Valais), il poursuit dans cette voie à l'École polytechnique de Zürich et devient en 1969 le plus jeune ingénieur agronome de Suisse. Il entame un doctorat à Changins – qu'il interrompra pour s'installer à Beudon – avec pour thème la lutte biologique contre les insectes. « Mais j'ai toujours été paysan. J'aime ça. Je suis passionné par l'agriculture et la nature... », raconte-t-il. Un physique à la Michel Simon, le bérét



« Je suis passionné
par l'agriculture
et la nature »

vissé sur la tête, il poursuit, goguenard : « En haut, un siècle avant J.-C., il y avait déjà des hommes. Beudon, cela veut dire bedaine ou bidon, car ça forme une avancée dans la vallée : c'est le nombril du monde ! » Propriétaire du Pré-des-Saules situé au pied du téléphérique de Beudon – sous Beudon –, qui appartenait à son grand-père, où poussent 1,5 ha de vignes (chasselas, petite arvine, gamay, diolinoir et humagne rouge) et 1 ha de vergers (des pommes, mais également des poires et du chasselas en raisin de table), il réalise son rêve en achetant « l'étage supérieur » en 1971. Le haut, c'est un vignoble de 6 ha, exposé plein sud, à une altitude comprise entre 740 et 890 m. On y accède, soit à pied par des sentiers escarpés (une bonne heure de marche), soit en empruntant un petit téléphérique privé. Une microcentrale électrique a été installée en 1947 par l'ancien propriétaire. Elle a été entièrement rénovée par Jacques à partir des années 1980 et vient d'être pratiquement terminée, procurant l'électricité à une vingtaine de familles. Un torrent à l'ouest du domaine lui fournit l'eau nécessaire ainsi qu'à la famille Granges et à leurs cultures. Jacques « aime beaucoup la diversité dans les choses et déteste l'unilatéral et l'uniformité ! » Cela tombe bien car la végétation est extrêmement variée avec entre autres des chênes pubescents, des pins, des châtaigniers et des amandiers. Il cultive et fait également commerce de plantes médicinales : verveine, thym et hysope.

Les différences pédologiques et géologiques sont aussi légion : falaise de gneiss, du granit, du loess, des moraines, des roches cristallines, avec au milieu du domaine un îlot de calcaire métamorphique très alcalin recouvert de loess. En plus de 40 ans, Jacques a appris à connaître ses sols : « Si c'est calcaire, je vais y planter du pinot, si c'est cristallin, du gamay. » En outre, la cascade toute proche apporte son lot de fraîcheur. Que dire enfin de l'escarpement ? La déclivité semble battre tous les records, illustrée par le surnom des parcelles : la moins pentue (35 % tout de même !) est appelée « la Plate », tandis que la plus escarpée (100 %) est surnommée « la Rapide » ! Arpenter en compagnie de Jacques le vignoble de Beudon nécessite déjà quelques précautions car les à-pic sont parfois dangereux, mais aussi des efforts en raison de la déclivité. La récompense, outre la magnificence des paysages, tient au discours du vigneron, une leçon de sciences naturelles modeste et érudite à la fois, dispensée en plein air. Après les explications géologiques, ce passionné d'entomologie vous racontera les 65 espèces différentes d'hyménoptères nichés dans le loess et que « Beudon abrite la plus grande diversité de papillons de Suisse ». Il vous narrera aussi la fameuse avalanche de 1999 qui a vu déferler 600 000 m³ de neige mêlée de boue, de pierres et d'arbres arrachés, dévastant des vignes sur son passage, dont une parcelle de fendant du domaine.

La biodynamie comme viatique

Depuis 1993, la propriété est entièrement en biodynamie. Jacques, en perpétuelle recherche, « même si je fais parfois de grosses plantées¹ », est depuis toujours convaincu par la culture biologique, le haut de Beudon étant en bio depuis 1974. Marion partage la même philosophie que son mari, un « conteur », dit-elle affectueusement. Une partie de sa famille d'origine cévenole a fui la France au moment de la révocation de l'édit de Nantes. Ses parents étaient horticulteurs dans la plaine que dominent les falaises de Beudon. Sa grand-mère paternelle était une amie de Rudolf Steiner dont les préceptes sont adoptés au domaine ! Les vignes sont enherbées toute l'année. « On fauche le moins possible. On n'est pas tenté par le rolofaca², car les plantes sentent quand elles sont blessées. Je préfère faucher qu'écraser ! », explique Jacques. Grâce à l'équilibre apporté par les plantes qui poussent dans les vignes, certains traitements pour lutter contre des parasites (ver de la grappe en particulier) sont devenus inutiles. Les vignes sont traitées, après observation et réflexion, 4 à 6 fois seulement au petit-lait, avec différentes tisanes, décoctions et huiles essentielles, très peu de cuivre et de soufre, en fonction des conditions météorologiques et de la spécificité des millésimes. La biodynamie pratiquée depuis vingt ans a rendu les plantes beaucoup plus résistantes grâce à l'application systématique des préparations 500 P et 501. Mais à l'avenir il aimerait traiter encore moins, c'est pourquoi il est à la recherche de cépages résistants. « La qualité du vin, c'est la vigne. À la cave, ça



Le temps des vendanges au Domaine de Beudon



doit suivre... », martèle Jacques. C'est pourquoi, il passe son temps dans ses vignes. Jacques Granges recherche particulièrement la maturité physiologique des raisins. Il utilise la méthode des 200 grains : trois semaines environ avant la date présumée des

vendanges, il arpente ses parcelles et prélève un grain par-ci, un grain par-là avec la plus grande objectivité. Il renouvelle deux fois cette opération à une semaine d'intervalle jusqu'à complète maturité des grains prélevés. La cueillette des raisins effectuée par une équipe de vendangeurs peut s'étaler sur plus d'un mois avec des journées sans vendange. Si au début il vinifiait les rouges³, aujourd'hui il fait appel à Pierre-Antoine Crettenand, un vigneron-encaveur de Saillon, pour la vinification de l'ensemble de ses vins. Le cahier des charges est bien sûr rigoureux : ni levurage, ni chaptalisation, ni filtration. Les doses de soufre (indiquées sur l'étiquette) sont – dit-il – peu élevées : « Je lutte pour ne pas dépasser 100 mg/l de soufre total », souligne-t-il. Les vins sont élevés à Saillon en cuves Inox et mis en bouteille juste avant les vendanges. Régulièrement, Jacques vient surveiller et goûter ses vins.

1. Autrement dit, des bêtises.

2. Rouleau à couteaux d'origine brésilienne : l'herbe est pincée et couchée sur le sol pour former un paillis, cessant ainsi de concurrencer la vigne.

3. À noter que la maison d'habitation de la famille Granges, construite en 1764 et située en haut de Beudon, contient une véritable pièce de musée : une cuve monolithique fabriquée à partir d'un châtaignier entier.

Fendant 2010

Vignes de 40 à 50 ans. Vin élevé sur lies en cuve Inox. Aucune filtration. Comme pour tous les vins du domaine, ni levures exogènes, ni enzymes. Aucun sucre résiduel. 11,6 °. Sulfites : 55 mg/l. Complexité aromatique sur le floral (pissenlit) et le fruité (mirabelle) avec une note poudrée. Une structure solide et compacte, de la richesse, le tout enrobé par une jolie acidité. Beaucoup de charme. « Une fin de bouche comme une petite musique », conclut un dégustateur.

Petite Arvine 2010

Vigne plantée au pied du téléphérique, en 2000, après l'avalanche qui avait détruit au même endroit les fendants. Aucun sucre résiduel. 13,4 °. Sulfites : 78 mg/l. À noter que le 2011 atteint 15,7 ° avec 20 g/l de sucre résiduel. Seul vin filtré depuis 2002. Vin aérien avec plus d'envol que le précédent. Bouche tannique à la texture soyeuse. Très beaux amers en finale. Vin rond, mais tendu et vivant. Superbe équilibre.

Cuvée Antique 2009

Issue des mêmes vignes que le fendant 2010, mais vinifiée comme un rouge. 11,4 °. 0,99 mg/l de sulfites. Ce vin a suscité l'enthousiasme général et a recueilli tous les superlatifs. Nez magnifique, d'une complexité extrême (racine, épices, encens, foin, peaux d'orange, mangue, abricot,...). Bouche exquise d'une fraîcheur absolue et dotée d'une structure suave. L'oxydation est parfaitement ménagée. Un vin extra-terrestre. « C'est l'inconnu... », commente un dégustateur. Idéal sur un tartare de veau à l'italienne.

Riesling x Sylvaner 2005

Vignes de 30 à 35 ans, situées à plus de 800 m d'alt. Pas de sucre résiduel. 12,7 °. Sulfites : 95 mg/l. Aération indispensable. Notes fruitées avec une pointe de chicorée. Superbe équilibre entre le gras et l'acidité. Texture inouïe. Intensité et retenue tout à la fois. Rétro-olfaction sur des fruits exotiques. Un vin intériorisé d'une très grande finesse. Sur une lotte nature.

Soleil de Beudon 2008

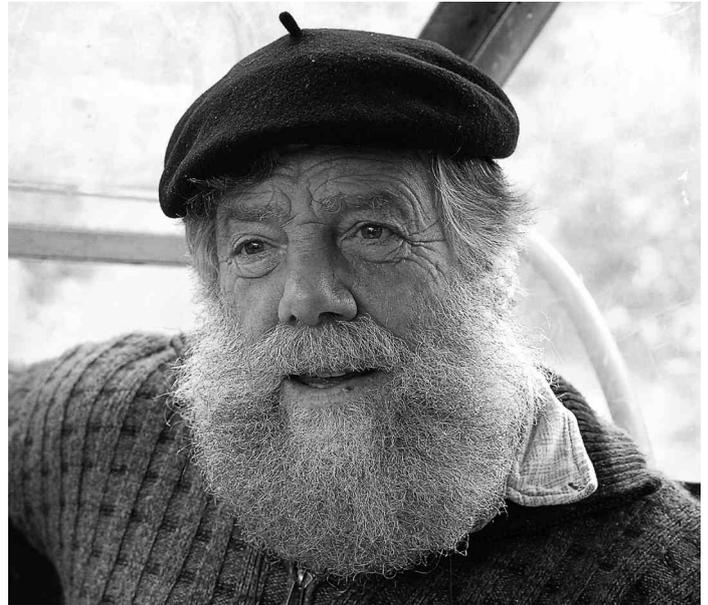
Riesling x sylvaner (müller-thurgau) de 37 ans, à plus de 850 m d'alt. Vinifié par Valentina Andréi dans les caves de Marie-Thérèse Chappaz. Élevé en barriques pendant 3 ans. 14,9 °. 30 g/l de sucre résiduel. Légère acidité volatile. Arômes de confiture de tomate verte et de figue. Notes de pain d'épices. Un vin très fruité plein de fraîcheur, d'énergie et d'élégance. Une finale percutante. Sur des fromages à pâte bleue.

Gamay 2009

Vignes de 35 à 65 ans avec quelques ceps plantés en 1939. Les gamays se situent aux deux altitudes extrêmes du domaine : 463 m pour la plus basse et 890 m pour la plus haute. 13 °. Sulfites : 88 mg/l. Joli nez qui « pinote » presque (noyau, arbose, prune). Une rusticité fraîche et gourmande. Bouche d'une grande fraîcheur. Un vin élancé et singulier avec du caractère.

Humagne 2010

Vignes de 12 ans. Altitude : 480 m 12,3 °. Sulfites : 58 mg/l. Nez de pinot (noyau, cerise) avec une très légère réduction qui disparaît à l'aération. Bouche qui « terroite ». Très longue finale. Vin dynamique et vivifiant.



Jacques Granges

Des vins vivants, dynamiques et... disponibles

Il faut le souligner, beaucoup de vins récents ou plus anciens sont encore disponibles. Non pas parce qu'ils manquent de qualités ou de saveurs, mais tout simplement parce que les Granges n'ont pas le temps ni le savoir-faire pour les vendre. « On est des paysans, pas des commerçants », répète à l'envi Jacques. C'est donc une chance pour les amateurs qui se plaignent parfois – à juste titre – que les vins défendus par *LeRouge&leBlanc* ne sont plus en vente. Seconde bonne nouvelle, si les vins des Granges nous ont semblé délicieux dans leur jeunesse, il s'avère que leur potentiel de vieillissement est exceptionnel. Mais pas seulement pour les rouges – pinot, humagne, par exemple – dont on sait que quelques années de bouteille permettent d'assouplir les tanins. Non, c'est aussi le cas pour les autres rouges ainsi que les blancs, y compris les fendants à la prétendue réputation de vins de comptoir à boire dans l'année ou presque, qui révèlent avec le temps leur énergie et leur sapidité. Quoi qu'il en soit, tous les vins goûtés ont suscité l'enthousiasme unanime du comité de dégustation. Leur dynamisme et leur solidité ont été encensés, de même que leur pureté. Ce sont des vins vivants, denses et énergiques ayant chacun une personnalité et un caractère bien trempés. Il faut enfin insister sur leur aspect gourmand et salivant, qui donne envie de les boire. Ce qui est loin d'être toujours le cas ! On est donc impatients de goûter dans quelques années la cuvée de chambourcin, un cépage hybride que Jacques Granges a planté en 2011 sur une de ses parcelles préférées, « la 464 », dont le nom correspond à sa superficie en m². À 740 m d'altitude, avec vue imprenable, ce lopin de terre couvert de loess sur roche est difficile d'accès et complètement isolé. En amoureux de la botanique, Jacques Granges précise : « Il y pousse même de l'*ephedra helvetica*, une plante très rare en Europe, qui se situe dans l'évolution des végétaux entre les herbes et les arbres et qui possède de la lignine. »

Bien que reculés du monde et vivant en quasi-autarcie, Marion et Jacques sont loin d'être des ermites. Nombreux sont les promeneurs qui s'arrêtent, boivent un verre et discutent avec ce couple tendrement complice, « riche de peu de besoins ». Ils peuvent soudain entendre et observer, du haut de ce lieu magique, les bruits et l'agitation fébrile de la vallée. Et grâce à l'hospitalité spontanée de ce duo singulier, ils ont le privilège de se ressourcer : « à Beudon, même les étoiles sont plus belles ! » ■