



Samuel et Jacques, deux œnologues sur la même longueur d'onde – et deux générations de Clavien aux commandes de la Cave de la Pierre, avec Lucie comme pivot de la transmission.



Des rangs de petite arvine et de cornalin idéalement exposés, accessibles et irrigués. Le remaniement parcellaire mené de 1967 à 1974 est considéré comme un modèle du genre.

© PHOTOS ERIC BERNIER

DES DOMAINES ET DES VINS

Une Pierre entre Sierre et cimes

À Venthône, la Cave de la Pierre de Jacques, Lucie et Samuel Clavien produit des vins réputés auprès des connaisseurs. En toute discrétion et avec une vraie simplicité, mais dans le souci constant d'une gestion durable et cohérente de ses ressources.

De la cave, un peu à l'écart du centre de Venthône, cinq minutes de voiture suffisent pour se rendre sur la plupart des dix parcelles constituant le domaine de la famille Clavien. Une petite balade à laquelle Jacques, le père, convie parfois le visiteur, journaliste ou client – une espèce que la Cave de la Pierre drolote tout particulièrement –, pour lui montrer le berceau des cuvées de la maison. Ces zigzags sur le coteau sierois lui permettent aussi de donner à voir l'ensemble du vignoble de Venthône, redessiné (et agrandi jusqu'à sa surface actuelle dépassant les 100 hectares) lors d'un remaniement parcellaire historique mené au début des années 1970. Un quilt de parchets aux pentes et orientations diverses, parsemé de routes, de bosquets et de cours d'eau; pour

le vigneron, un exemple: «Le paysage et les pentes naturelles ont été respectés, alors que tout le vignoble est devenu mécanisable et qu'un réseau d'irrigation a été installé sur l'ensemble», souligne-t-il.

La cohérence comme mot clé

Retraité depuis 2015, cet amateur de jazz classique, féru de lecture, a remis officiellement vignes et cave à son fils Samuel, à la valeur de rendement: un domaine rentable, inscrit dans la durée. C'est son épouse Lucie, toujours active lors des présentations, qui a organisé la transmission. Depuis deux ans, Samuel exploite pleinement son bagage technique (un diplôme d'œnologue à Changins, incluant une année de biotechnologie à Wädenswil) et son expérience (il a notamment travaillé chez André Fontanaz, à Vétroz) avec la même assurance discrète que son père; une compétence utile dans son hobby, l'escalade sur glace, pratiquée au niveau international. Comme Jacques, Samuel préfère mettre en avant les qualités de sa terre plutôt que les siennes, mais ne mesure pas ses efforts pour en tirer le meilleur parti. Quatre hectares et demi, gérés en production intégrée, avec respect: traitements limités, rendements itou, et un travail important sur le feuillage pour assurer la santé des vignes. La mécanisation s'est avérée précieuse, d'autant que la cave a construit son propre parc d'une quinzaine de machines, adaptées aux deux chenillards achetés dans les années 1990. «Ces petits véhicules sont économes en carburant et ne creusent pas de ravines, précise Jacques. On a même de-

mandé aux fabricants de rallonger les chenilles, pour limiter le tassement des sols et renforcer la sécurité du conducteur.» «Il s'agit d'être cohérent sur l'ensemble», justifie son fils.

Cette recherche de la cohérence entre les éléments d'un système dynamique liant nature, terroir, vignes, cave et vignerons, est au cœur des valeurs de la famille Clavien. Elle va de pair avec le souci de produire des vins authentiques, sans esbroufe, sans masque – à son image. À la cave, toute trace de bois est bannie, depuis toujours: «On n'aime guère la barrique, et pour assurer l'aptitude au vieillissement de nos vins, on compte sur la parfaite maturité des baies, avec des tanins mûrs, présents mais fondants, détaille l'ainé. Et les barriques prennent de la place et doivent être nettoyées avec des produits chimiques, alors que l'eau chaude suffit pour nos cuves.»

«Il y a aussi un aspect marketing dans le recours à la barrique, ajoute Samuel. Nous, nous voulons vendre notre vin pour ce qu'il

est. Le paraître ne nous intéresse pas.» À part quelques principes de base – levures sélectionnées, macération et fermentation à températures contrôlées –, la vinification évite le dogme, suivant les millésimes plutôt qu'une ligne contraignante. Les acheteurs jouent le jeu: «On a des clients qui nous correspondent», apprécie Jacques.

Des clients privilégiés

En dehors de quelques jolies tables, cette clientèle est surtout privée, et les Clavien aiment l'accueillir à Venthône par petits groupes, histoire de s'adresser «à des gens qui se sentent concernés». Pas très présente dans les salons, la Cave de la Pierre ne fréquente plus guère les concours: certes ouverte à la salutaire épreuve de la dégustation critique (à laquelle Jacques Clavien a beaucoup sacrifié au sein de la défunte Confrérie Saint-Théodule), elle est peu désireuse de se laisser «enfermer dans le système de la médaille», encore moins de courtiser un goût moyen du consommateur et pas tentée d'augmenter ses prix courants très modestes.

Parmi ses fidèles, la Pierre comptait le peintre Gérard de Palézieux, auteur de la très belle étiquette des vins de la cave, décédé en 2012 dans le village voisin de Veyras, où il résidait. «Un seigneur de la gravure! Et il n'a jamais voulu être payé pour son travail. Pendant trente ans, on lui a livré des bouteilles, et lui nous donnait des dessins.» Comme vous le disiez, Jacques: des clients qui vous correspondent.

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS www.cavedelapierre.ch

EN CHIFFRES

Le domaine, c'est:

- **Surface** 4,5 hectares, dont 3 en propriété, essentiellement sur la commune de Venthône (+ 1 parcelle à Ayent)
- **Cépages cultivés** Arvine, chardonnay, chasselas, johannisberg, muscat, cornalin, gamay, merlot, pinot noir, syrah.
- **Encavage** 40 000 flacons/an.
- **Spécialités** Fendant, chardonnay flétri sur souche, gamay vieille sélection, etc.

À LA CAVE

Nous avons dégusté trois vins de Samuel Clavien



Syrah de Lormey 2015

Cépage Syrah.

On l'aime Le premier nez s'exprime sur de fines notes épicées, évoquant le poivre blanc. L'aération ouvre grand la porte à un fantastique bouquet de baies noires, de cassis, en fruits et en feuilles, relevé de fragrances de mûres, de ronces et d'un zeste de végétaux secs. La bouche, encore sur la retenue, présente une belle matière, bien équilibrée, et se profile sur un très beau fruit.

On le sert Avec un suprême de pigeon rôti servi sur une purée de topinambour; un pavé de thon aux épices..

On le garde 8 à 10 ans.

On l'achète 17 fr. (prix départ cave).



Johannisberg de Venthône 2015

Cépage Johannisberg.

On l'aime Superbe de fraîcheur dès le premier nez, il exhale des parfums qui nous entraînent sur les fruits du verger mûrs à point, la mirabelle et l'abricot, relevés d'effluves de miel de fleurs et d'amandes amères. Le plaisir se poursuit par une bouche structurée, aux arômes délicieusement fruités, accompagnés de notes de fruits à coques, avant de se conclure sur une délicate amertume.

On le sert Avec un filet de truite aux chateaufort, une petite cassiolette aux champignons.

On le garde 3 à 4 ans.

On l'achète 14 fr. (prix départ cave).



Fendant de Venthône 2015

Cépage Fendant (chasselas).

On l'aime Quelle très belle découverte! Un véritable bouquet de senteurs florales très fraîches s'exprime dès le premier nez. Tout en finesse, on peut y déceler de subtiles senteurs de chèvrefeuille et d'acacia. Magnifique d'équilibre, d'un discret perlant, la bouche possède une belle amplitude. À découvrir!

On le sert Il fera merveille avec un fromage d'alpage pas trop corsé.

On le garde 2 ans.

On l'achète 12 fr. (prix départ cave).

ÉRIC BERNIER ■