



Découverte Vin d'œuvre, Loèche (VS)

Une œuvre à quatre mains

Une parcelle de Gamay à Fully, des terrasses de Heida à Visperterminen, un domaine à Rarogne, une cave à Loèche: voici Vin d'œuvre, créé en 2013 par un couple – à la vigne comme à la ville – de Bernois installés en Valais, Isabella et Stéphane Kellenberger.

Texte: Alexandre Truffer

La menuiserie appartient à Isabella, en charge de la communication et de la commercialisation. La plus massive à Stéphane, qui se concentre sur la production. Côte à côte ou superposées, ces deux mains sont le signe de reconnaissance des crus de Vin d'œuvre, cave portée sur les fonts baptismaux en janvier 2013. Utiliser des empreintes palmaires pour leur étiquette semble un choix on ne peut plus cohérent pour un couple qui entend: «créer des vins haut de gamme marqués par une patte». Si les options de vinification se prennent main dans la main, c'est que ces deux Bernois ont étudié ensemble à Changins. En 2006, une fois son diplôme en poche, Isabella a pris le chemin de l'hémisphère sud, vendangeant, entre autres, en Nouvelle-Zélande et au Chili. Stéphane, qui s'est fait la main en Afrique du Sud et dans les terrasses de Lavaux, a travaillé plusieurs années pour l'entreprise Vennerhus dans son canton d'origine.

En 2009, la main du destin les pousse vers le Valais. Cette année-là, le couple achète mille mètres de Gamay à Fully qu'ils travaillent pendant les week-ends. Vient ensuite l'opportunité de louer une vigne de Heida. La parcelle se trouve sur les hauteurs de Visperterminen, à l'autre bout du Vieux-Pays et bien loin de Berne, mais le duo ne veut pas laisser passer

l'occasion. En 2012, Stéphane donne son congé pour s'occuper des vignes de Nicolas Zufferey, à Sierre. A la recherche d'un domaine où s'installer, ils tombent sur une petite annonce. Otmar Eggo, encaveur à Loèche, passe la main et cherche un repreneur. L'affaire se conclut la même année. Isabella et Stéphane, qui ont racheté la récolte 2012 avec le domaine proposent déjà treize vins: cinq blancs élégants et tendus, tous sans fermentation malolactique, et sept rouges où cohabitent des monocépages typiques racés avec des assemblages charnus élevés entre 18 et 24 mois sous bois. La treizième spécialité du domaine est le Vitis Antiqua, un Cornalin élaboré avec des greffons pris sur un cep planté en 1798 dans le bourg et élaboré conjointement par les cinq vignerons de la commune de Loèche. Enfin, le marc des meilleurs raisins est transformé en un distillat élégant, le «soif de vie», autre réussite de ce jeune duo à quatre mains, à classer parmi les grands vignerons de demain.

Isabella & Stéphane Kellenberger

Vin d'œuvre

Gintig 4

3953 Loèche-Ville

Tél. +41 27 473 38 38

ou +41 79 793 37 87

www.vindoeuvre.ch

Nos coups de cœur

Johannisberg anywhere anytime 2012

Vinifié sans malo, élevé sur lies, né dans des terrains drainants, ce Sylvaner «partout et tout le temps» concilie une typicité réelle (pointe d'amertume et notes d'amande en finale, matière ample) à une fraîcheur et un équilibre assez rare chez ce cépage. Notes florales et pointe d'agrumes au nez, structure tendue en bouche et fraîcheur citronnée lui confèrent une élégance fringante.

Prix: 16 francs



Pinot Noir Chant du Rhône 2012

Cultivé en altitude (850 mètres) sur les contreforts ensoleillés de Rarogne, ce vin présente un rubis clair et brillant. Le nez, très expressif, dévoile des notes de fruits rouges. La fraise et la framboise se retrouvent dans une bouche tout en finesse, en fraîcheur et en tension. De légères notes minérales complexifient cette cuvée qui gagnera en opulence avec le temps.

Prix: 16 francs



Red temptation 2012

Gamaret, Syrah et Pinot Noir se marient dans cet assemblage élevé en cuve inox. Le nez dévoile surtout des notes épicées. La girofle, la cardamome et le poivre blanc composent un bouquet expressif. La bouche, ample et souple, est portée par des tanins élégants. La finale épicée et fraîche termine une cuvée sapide et généreuse réalisée avec beaucoup de savoir-faire.

Prix: 19 francs

