

Calée sur le rythme des saisons avec passion...

Montons sur le coteau... rencontrer Sarah Besse! Ingénieure en viticulture et œnologie, épouse et mère de deux enfants, Sarah est responsable de la vigne et de la communication du Domaine familial à Martigny-Combe. Une affaire de famille mue par la passion: une passion qui passe par une reconversion... dont elle nous dévoile quelques aspects.



**PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL TORNAY
PHOTO: DOMAINE G. BESSE**

Vous allez prochainement reprendre le Domaine familial. Est-ce par vocation? Quels sont vos défis?

C'est avant tout par passion que je travaille sur le Domaine familial depuis 2013. J'ai commencé par gérer le secteur des vignes, pour apporter du beau raisin à la cave. Puis, dès 2016, je me suis entièrement occupée de la vinification des vins du Domaine, tout en cherchant des solutions encore plus durables pour le travail de la vigne. Le domaine passe en reconversion biologique cette année et le défi est de maintenir l'exploitation familiale dans la qualité et la durée.

Où s'enracinent vos affinités avec la terre et le vin?

Depuis toute petite, j'ai toujours aimé la nature. Une observation et un émerveillement qui font partie de mon ADN. Je pense que ce sont mes parents qui m'ont transmis cet amour pour la nature, le patrimoine et nos vignes.

Qu'est-ce qui vous fascine le plus dans cet univers viti-vinicole?

Chaque millésime est différent, c'est ce qui fait que mon métier n'est pas ennuyeux. Certes, je me cale sur des saisons bien rythmées, mais l'année viticole est à chaque fois différente. Je dois savoir m'adapter, prendre les bonnes décisions, être à l'écoute de la nature. Puis, vient le temps des vendanges. Je goûte le raisin, puis le moût et le vin. Tout évolue chaque jour, et je les déguste pour les guider au mieux dans leur évolution. C'est un métier de passion, qui respecte la nature, le patrimoine, les traditions et qui laisse exprimer mes connaissances et mon intuition.

On entend dire que si l'on ne traite pas régulièrement la vigne, on ne récolte rien. Entre contraintes économiques et respect de la terre, comment envisagez-vous le défi écologique dans votre travail?

Une vigne dite européenne, c'est-à-dire, des raisins traditionnels que l'on trouve chez nous, doit être traitée contre les maladies cryptogamiques, tels que le mildiou et l'oïdium. Sans quoi, effectivement, la récolte serait nulle. Des recherches sont en cours afin de limiter le soufre et le cuivre utilisés pour ces traitements. En effet, il serait possible de protéger les vignes à l'aide d'huiles essentielles ou d'algues.

De notre côté, soucieux de toujours préserver la nature, le Domaine familial a évolué au fil des années:

- Mes parents ont rejoint la production intégrée, dans le début des années 1980.
- Ils ont refait des murs de vigne dès leurs débuts, puis uniquement en pierres sèches depuis 2001.
- Les premières vignes enherbées du Domaine datent de 1998.
- Au fil des années, les surfaces de vignes avec de l'herbe se sont développées, pour finalement ne plus utiliser d'herbicide sur tout le domaine dès 2019.
- Les premiers essais de traitements bio datent de 2008. Les surfaces ont constamment augmenté au fil des années. Ainsi, l'intégralité du Domaine est traitée en bio depuis 2017.

A la suite de ces diverses expériences, nous avons décidé de nous inscrire à la production biologique dès 2020. La procédure comporte deux ans de reconversion, avec le label bio reconversion. Puis dès 2022, nous serons labellisés bio suisse. Je certifie la totalité du vignoble, mais je ne me suis pas encore décidée pour les vins. Je verrai encore si, dans la pratique, je peux le faire ou si, à cause du morcellement des parcelles, ça sera compliqué.

Au cœur de la vie sociale, le vin est tout à la fois un liquide dangereux et qui réjouit le cœur des gens. Comment vous situez-vous?

Je pense que le vin doit être un moment de partage et de convivialité. Il doit rester une boisson de plaisir. J'en bois avec mes amis, et plutôt en fin de semaine.

Pour les catholiques spécialement, le vin qui, consacré est le Sang du Seigneur, revêt une importance capitale comme vous le savez. Comment vivez-vous, vous-mêmes, la dimension spirituelle de la terre et du vin?

Personnellement, je ne suis pas croyante. Mais je crois en la beauté de la nature et de notre patrimoine. Il me semble essentiel de respecter ce que nous ont légué nos ancêtres. Ce respect de la terre et de mon métier est en quelque sorte ma doctrine...