

## UN DOMAINE ET SES VINS

## Le vin par amour de la nature



Dans la cave de Marie-Bernard Gillioz, une fresque d'une amie peintre rend hommage aux femmes de la vigne.



Humagne rouge et petite arvine plongent leurs racines dans un sol de schiste, sur l'une des parcelles du domaine, au-dessus du bisse de Clavau.

© PHOTOS ERIC BERNIER

**Ses vignes sont de vrais jardins naturels, et ses vins des trésors convoités par les amateurs. En vingt-trois ans d'activité, Marie-Bernard Gillioz s'est fait une place au sein des meilleurs vignerons du Valais.**

En 2015, pour la première fois en près d'un quart de siècle de vendanges, Marie-Bernard Gillioz n'a pas été présente sur chacune de ses parcelles pour la récolte. La faute à une méchante déchirure de ligaments, synonyme de béquilles... Pas idéal sur un domaine de 3,5 hectares répartis en dix parcelles, sur deux appellations (Sion et Saint-Léonard), dont une bonne partie d'un accès aussi acrobatique que leur dénivelé est vertigineux. La vigneronne a donc dû se résoudre à diriger la cueillette (grain par grain!) de son ermitage flétri sur souche depuis sa cave de Grimisuat, construite dans la pente de façon à profiter de la gravité naturelle lors des pressurages, et de la fraîcheur de la terre durant l'hiver. Vendanger à distance: le comble pour celle qui professe volontiers que le bon vin «se fait à 90 % à la vigne, et à 10 % seulement à la cave», pionnière d'une viticulture respectueuse de l'environnement, amoureuse de la nature venue au vin par penchant pour la vigne. Un penchant que cette aînée de huit enfants (une sœur et six frères) a développé en accompagnant dès son plus jeune âge son père, vigneron métral comme on dit en Valais. À l'adolescence, l'envie de travailler la terre est devenue indissociable d'une conscience environnementale qui ne demandait, pour s'épanouir, que le bouillonnement d'idées des années septante – et la rencontre d'un beau-frère ornithologue passionné. Marie-Bernard Gillioz, pourtant, a dû attendre la trentaine avant de suivre sa vocation. Sage-ment, elle est d'abord devenue institutrice, suivant les rails qu'on traçait alors pour les bon(ne)s élèves issues d'un milieu modeste. «J'ai tout fait juste, ensuite, j'ai commencé à réfléchir», comme elle le dit avec une pointe d'ironie.

**Une pionnière obstinée**  
À réfléchir, et à se battre pour ce qu'elle voulait faire. Contre les préjugés et les a priori d'un petit monde alors exclusivement masculin et content de l'être: le directeur de l'école d'agriculture de Châteauneuf où elle tente en vain de s'inscrire, celui de Changins qui l'accepte du bout des lèvres; ses premiers employeurs, qui lui confient une vigne mais lui barrent l'accès de la cave, les propriétaires de parcelles qui rechignent à vendre à une femme... Les choses, heureusement, ont évolué depuis, grâce à cette bataille menée avec d'autres pionnières comme Marie-Thérèse Chap-paz, Madeleine Gay ou Anne-Marie Pitte-

loud, et quelques soutiens masculins: son mari, médecin, ou le vigneron Didier Joris. «Mais la génération actuelle ne se rend pas compte qu'en matière de place des femmes, rien n'est vraiment acquis.» En créant son domaine, au début des années nonante, Marie-Bernard Gillioz a aussi dû affronter d'autres a priori. Car devant ses vignes «sales» (!) où poussent les herbes folles, beaucoup s'étranglent et jasant. Elle ne se laisse pas démonter: «Tu fais comme tu l'entends, le voisin voit, et constate ensuite que ton vin est bon.» Et comment! Dès la première mise, en 1992, ses vins ont stupéfié les professionnels et les amateurs. Aujourd'hui, ses 20 000 cols annuels s'arrachent, y compris chez des restaurateurs toqués, et la vigneronne squatte la tête des classements des meilleurs domaines de Suisse depuis des années. Quant à ses vignes, ce sont de véritables jardins naturels recelant des trésors botaniques que viennent admirer et recen-

ser les étudiants de Châteauneuf (tiens!). Sa recette: «Être à la vigne», pour l'observer, la comprendre, la connaître. Tirer le meilleur de chaque parcelle, en limitant au minimum le recours aux produits de synthèse. Avoir la même retenue et le même niveau d'exigence en cave: «Il ne suffit pas d'attendre. On doit être à l'écoute de son vin.»

### Vingt-trois coups de maître

Mis à part l'arvine, issue de deux parcelles différentes, Marie-Bernard Gillioz s'en tient à une arithmétique simple: une parcelle, une cuvée. «Mais cette année, une des arvines a du sucre résiduel. Je vais donc en faire deux cuvées.» Le sucre, pas vraiment un grand ami de la vigneronne, qui avoue sa préférence pour les vins secs. «Aux gens qui me demandaient de vinifier un surmaturé, je répondais toujours: pas avant d'avoir fait une arvine sèche cinq fois de suite, raconte-t-elle en riant. Finalement, je l'ai fait, pour les vingt ans de la cave. En respectant ma promesse!»

Sous les lauriers qui s'accumulent, la Valaisanne garde la tête froide. «Faire du vin, c'est avoir un nombre limité d'essais. J'en ai fait vingt-trois», lâche-t-elle. Ça ne l'empêche pas d'être fière de son parcours et de ses vins. Une fierté modeste de maîtresse d'école, habile à révéler les qualités de ceux qui lui sont confiés mais ne lui appartiennent pas. La terre n'est pas à elle, comme elle le dit sur son site web, mais Marie-Bernard Gillioz, elle, est à la vigne.

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS [www.mbgillioz.ch](http://www.mbgillioz.ch)

### EN CHIFFRES

#### Le domaine, c'est:

- **Surface** 3,5 hectares en 10 parcelles sur les appellations Sion et Saint-Léonard.
- **Cépages cultivés** Petite arvine, chasselas, cornalin, ermitage, gamay, heida, humagne rouge, muscat, pinot noir, syrah, diolinoir.
- **Encavage** 20 000 cols/an.
- **Spécialités** Ephédra (ermitage surmaturé), Orpin blanc (arvine et ermitage), Garance (humagne, pinot noir et cornalin), etc.

### À LA CAVE

## Nous avons dégusté trois vins de Marie-Bernard Gillioz



#### Heida 2014

**On l'aime** Parce qu'il nous a subjugués. Quel vin! Un premier nez ample, aux senteurs de mirabelles et de poires williams juteuses, relevé de délicates notes florales très fraîches. Un brin d'aération imprime au vin un fin toasté, agrémenté de notes de fruits secs. La bouche, puissante, se pare d'arômes d'amandes nobles, d'abricots séchés et se dote d'un très joli gras.

**On le sert** Avec un filet de turbot légèrement safrané, un croustillant de ris de veau et langoustines juste crémé. On l'ose, en dessert, avec un stollen.

**On le garde** 3 à 4 ans.

**On l'achète** 28 francs (prix départ cave).



#### Pinot noir 2014

**On l'aime** Pour l'élégance qui s'en dégage dès le premier nez. Des notes de petits fruits rouges et un boisé tout en finesse accompagnent une robe rubis soutenue. Progressivement, de délicieuses senteurs de cerises noires se développent, relevées d'une touche poivrée. En bouche, un fruité délicat enveloppe le palais de tannins fins et harmonieux. Une partition tout en dentelles...

**On le sert** Avec un carpaccio de bœuf agrémenté de fins copeaux de parmesan, un filet mignon de porc en croûte ou un bœuf à la ficelle.

**On le garde** 8 à 9 ans.

**On l'achète** 25 francs (prix départ cave).



#### Syrah de Saint-Léonard 2014

**On l'aime** Pour son premier nez aux accents de tabac blond et de foin coupé. Une belle expression de fruits noirs, teintée de senteurs d'épices douces, de réglisse, de fumée, prend le relais. Ces notes réglissées s'invitent en entrée de bouche. Remarquable dans sa finesse d'expression, ciselée, précise et fraîche, elle évoque les belles syrah du nord de la vallée du Rhône française.

**On le sert** Avec un tajine d'agneau aux pruneaux, une épaule d'agneau confite ou une petite caille rôtie, relevée d'une pointe d'épices orientales.

**On le garde** 10 à 12 ans.

**On l'achète** 28 francs (prix départ cave).

ÉRIC BERNIER ■