

VITICULTURE CORENTIN ROSSIER

La vigne dans les veines

BAPTISTE GRANGE

Corentin Rossier, 25 ans, est un véritable passionné de vin et de viticulture. Originaire de Saillon mais ayant toujours vécu à Branson, il revient pour nous sur son parcours professionnel et ses divers projets et expériences.

«J'aime avoir une vision globale du processus de production, allant de la culture de la vigne jusqu'à la mise en bouteilles.»

CORENTIN ROSSIER
VIGNERON-ENCAVEUR

Comment décrirais-tu ton métier? En quoi consiste-t-il?

J'exerce la profession de vigneron-encaveur. Je travaille à 100% pour la cave Le Barneret à Chamoson. Il s'agit d'une exploitation d'environ 8 hectares. Je suis plutôt sur le terrain durant les saisons nécessitant un travail dans la vigne elle-même. Le reste de l'année, je participe à l'élaboration du vin à la cave, à la dégustation et au suivi. J'aime avoir une vision globale du processus de production, allant de la culture de la vigne jusqu'à la mise en bouteilles.

Qu'est-ce qui t'a poussé à te lancer dans le domaine du vin?

Mes parents ont toujours travaillé des vignes. Petit, je détestais m'y rendre. Au moment de choisir un apprentissage, je me suis vite rendu compte que rester toute la journée dans un bureau ne me conviendrait pas. Mon grand frère effectuait une formation de viticulteur, je me suis donc dit: «Pourquoi ne pas essayer le métier de caviste? Deux stages, l'un à la cave Marc-André Rossier à Leytron et l'autre chez Les Fils Maye à

Riddes, m'ont convaincu de me lancer dans cette profession.

Quelle formation as-tu suivie?

J'ai commencé par un apprentissage de caviste de trois ans chez Les Fils Maye. J'ai ensuite enchainé avec un apprentissage de viticulteur d'un an à la station fédérale Agroscope de Leytron, effectué dans le cadre de l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf, ce qui m'a permis d'obtenir deux CFC en l'espace de quatre ans. Après une année de service militaire, j'ai eu la chance de pouvoir prendre part à des vendanges en avril et mai grâce à un stage au Chili. J'ai ensuite obtenu mon diplôme de technicien vitivinicole après deux ans de formation à l'Ecole supérieure de technicien-ne vitivinicole de Changins.

Début 2019, tu as participé au Concours européen des jeunes professionnels du vin (CJPV) à Paris, où tu as décroché une brillante deuxième place. Raconte-nous cette incroyable expérience.

C'est dans le cadre de l'école de Changins que j'ai eu la chance de participer à ce concours. L'école pouvait envoyer deux candidats à Paris afin de représenter la Suisse. J'ai été sélectionné dans ma classe parmi les nombreux intéressés. Le concours consistait en plusieurs étapes. Tout d'abord, deux épreuves qualificatives de dégustation ainsi qu'une épreuve facultative basée sur la communication ont permis de départager les 27 candidats et candidates venus de toute

l'Europe en vue de la grande finale. J'ai réussi à me qualifier parmi les trois premiers pour participer à cette finale, au même titre que ma collègue originaire de Suisse. La dernière épreuve s'est révélée particulièrement impressionnante. Il s'agissait d'une dégustation devant un jury de cinq personnes et sans temps de préparation. J'ai dû reconnaître et décrire un vin que j'avais dégusté l'après-midi même dans les allées du Salon de l'Agriculture mais dont je n'ai pas réussi à ressortir le nom, probablement sous le coup du stress. Il s'agissait d'un vin doux naturel élevé en milieu oxydatif de l'appellation Banyuls. J'ai tout de même décroché une très belle deuxième place et les jurys ont été impressionnés par la précision des descriptions helvétiques. Au-delà du résultat, j'ai beaucoup apprécié pouvoir échanger avec des concurrents venus d'autres pays et de cultures différentes. C'était une expérience très enrichissante et une épreuve qui demandait une réelle passion pour la dégustation.

En 2020, tu as fondé avec ta famille une petite cave à Branson, ton village d'origine. Comment cette idée est-elle née?

J'avais déjà eu l'occasion de vinifier par moi-même en petites quantités et j'ai pu me rendre compte, aussi grâce à l'expérience chilienne, que ce n'est pas si compliqué au niveau de la technologie et du matériel de vinifier ses propres raisins. J'ai compris que l'on pouvait obtenir de très bons résultats même avec une installation simple. Ma maman a toujours été une passionnée de vigne, elle travaille à 100% dans ce domaine depuis 2019. Je lui ai donc fait part de ma motivation pour le projet. Les dernières années difficiles pour la viticulture d'un point de vue climatique et financier nous ont également poussés à nous lancer dans la conception d'une petite cave familiale. La Cave St-Ours 35 était néo-



En 2019, Corentin Rossier est arrivé deuxième au Concours européen des jeunes professionnels du vin au Salon de l'agriculture de Paris. LDD