

Cave de Sézenove à Bernex

Les 12 travaux d'un couple atypique

Le domaine des Bocquet-Thonney est une affaire familiale depuis 5 générations; l'agriculture et l'élevage ont peu à peu laissé place à une exploitation viticole de renom. Au cœur du village de Sézenove, sur la commune de Bernex (GE), passion de la vigne et fervente défense du métier de vigneron se conjuguent dans un subtil assemblage. Rencontre avec un couple atypique de viticulteurs, porte-drapeau de la grande qualité des vins suisses par delà nos frontières. **Par Emilie Pralong**



Photos: Emilie Pralong

Le couple Bocquet-Thonney domine son vignoble, avec pour toile de fond le Salève.

Dans la cuisine familiale de Claude et Jacques Bocquet-Thonney, il fait bon vivre. Le couple y raconte sa vie quotidienne et sa passion du vin, de la vigne à la cave, en toute simplicité. Le métier de vigneron, ils l'ont tous les deux appris à Changins, d'où ils ressortent diplômés en viticulture et en œnologie. «Lui, c'est la technique, je m'occupe plutôt de tout ce qui est manuel. Chacun son domaine de prédilection!», plaisante Claude quand on lui demande ce qu'implique de travailler en couple. La viticulture avance au rythme de la nature et du produit; vendange – filtration – taille – mise en bouteille – effeuillage – vendange, etc.: un cycle bien rôdé. En hiver, le travail se fait principalement à la cave; le vin fermente et les

fruits sont en cours de distillation. Oui, car Jacques est aussi l'un des derniers distillateurs du canton de Genève: abricots, poires, cerises, marc de raisin, tous passent à l'alambic, une étrange machine semblant sortie d'un autre temps.

Une cave à taille humaine

La vigne, située sur le coteau de Lully et baignée de soleil, est dédiée à douze cépages, dont le Chasselas, le Merlot ou encore la Syrah. L'Esprit de Genève – un vin rouge d'exception – s'affiche aussi à la carte de la Cave de Sézenove. Il est le fruit de l'initiative de 15 encaveurs genevois pour porter l'Esprit des vins de Genève hors des frontières cantonales: une belle carte de visite, gage d'ouverture, d'innovation et de qualité des vins

suisse. Revenons sur le terrain. Un tour du propriétaire et une magnifique vue sur le Salève donne à envier le travail des vigneron. Dès la vinification de son premier millésime, il y a 29 ans, le couple Bocquet-Thonney exploite 6,5 hectares de vignoble. Depuis, l'entreprise familiale a mis un point d'honneur à rester à la page techniquement et à diversifier ses gammes: «Le consommateur aime voir arriver une nouveauté chaque année; nous mettons tout en œuvre pour répondre à ses attentes», assure Jacques. Le couple travaille son vignoble en production intégrée, une viticulture qui respecte au mieux l'écologie de ses terres. Il peut entretenir la moitié de ses vignes sans utiliser de désherbant et a troqué les insecticides au profit d'un moyen

biologique: la confusion sexuelle des insectes à l'aide de phéromones.

La production annuelle de la Cave de Sézenove, quelques 50 000 bouteilles au total, attire principalement une clientèle genevoise, composée de privés et de restaurateurs. Trop coûteuse pour être rentable, l'exportation des vins reste une option inaccessible pour une petite exploitation comme la leur. Claude et Jacques concentrent ainsi leurs efforts sur la vente directe au domaine, pour environ 70 pour cent de leur production. Les 30 pour cent restants sont écoulés par des restaurateurs et chez deux revendeurs. Au rayon du micro-artisanat, les eaux-de-vie de Jacques, une centaine de litres par année, se vendent également à la Cave.

Vignerons indépendants et vins suisses en danger

«Il est plus facile de faire du vin avec de l'argent que de l'argent avec du vin» déclare Claude, amusée. Avec la grande distribution qui fait deux fois plus de marges sur les vins étrangers que sur les vins suisses, difficile pour les vignerons indépendants de notre pays de rivaliser avec la production étrangère. «Les grandes surfaces comme la Coop demandent un minimum de 50 000 bouteilles de la même sorte pour être référencé dans leurs rayons», ajoute Jacques. Une condition impossible à remplir, vu que le minimum requis correspond à la totalité de la production de la Cave. Baisse de l'euro, moins de soutien étatique qu'ailleurs en Europe (dans certains

pays, les vignerons bénéficient d'aides à fond perdu), mais aussi manque de reconnaissance des vins suisses, pèsent lourd dans la balance. À commencer par notre pays: sur la consommation totale de vin en Suisse, seuls 40 pour cent sont des vins suisses! À titre de comparaison, 90 pour cent du vin consommé en France est du vin français. La Suisse peine ainsi à consommer local. «Pourquoi faut-il que les entreprises suisses garnissent leurs apéritifs de vins étrangers? Les politiques, en premier lieu, doivent montrer l'exemple», souligne Claude. Imaginez, le pavillon suisse, à l'Expo de Shanghai en 2010, servant des vins étrangers...

Pour valoriser la Suisse en tant que pays de vins de haute qualité, Swiss Wine promotion mène depuis 2011 une campagne publicitaire annuelle pour valoriser les vins suisses au sein même de nos frontières. Elle est principalement dédiée à la Suisse alémanique. Du côté des restaurants suisses, rares sont ceux qui affichent une carte avec une majorité de vins locaux. Avec environ 15 000 hectares de vignes, la Suisse souffre de la forte concurrence des vins étrangers, laquelle met en danger les petits producteurs indépendants. Préférer un Gamay suisse à un Bourgogne ou un Malbec au restaurant, privilégier un vin national pour les apéritifs d'entreprise ou encore goûter un Merlot avec un chocolat du terroir: autant de possibilités de contribuer à la sauvegarde des vins suisses et du métier de vigneron.

Une place de choix pour les vins suisses à Bruxelles

Energique et passionnée, ex-présidente de l'Association suisse des vignerons encaveurs indépendants (ASVEI), et vice-présidente de la Confédération Européenne des vignerons indépendants (CEVI), Claude Bocquet-Thonney s'envole régulièrement pour Bruxelles afin de défendre la profession ainsi que la promotion des vins face à la Commission européenne. Bon à savoir, tous les règlements agricoles suisses sont en général calqués sur les décisions européennes. La présence de Claude à Bruxelles permet ainsi de représenter les intérêts des viticulteurs suisses et d'influer sur les décisions en amont. Récent combat remporté: le rosé. La Commission européenne proposait d'autoriser le coupage du vin rosé, moitié rouge, moitié blanc: un risque de perdre la qualité de ce vin. La montée au créneau de la CEVI, dont un engagement tenace de Claude, a permis le retrait de cette proposition et la conservation de la méthode traditionnelle pour la réalisation d'un excellent rosé.

Au chapitre des nouveaux dossiers à défendre: contrer la libéralisation des droits de plantation en Europe. Actuellement, planter de nouvelles vignes en Europe requiert une autorisation en adéquation avec l'affectation cadastrale de la parcelle. Accepter la suggestion de la Commission européenne de supprimer ce prérequis revient à soumettre la production viticole à la seule loi du marché. Cette réforme permet en effet à tout un chacun de planter des vignes où bon lui semble, peu importe l'affectation du sol. Son application est prévue au 1^{er} janvier 2016 et a pour but de contrer l'expansion des vins de l'hémisphère sud. Un cauchemar pour les vignerons indépendants, menacés par la surproduction. Les régions viticoles européennes à l'unanimité entendent bien se mobiliser contre cette proposition, au travers de la CEVI. Affaire à suivre... ■

Dégustation à la Cave: les sens en éveil.



Emilie Pralong est rédactrice chez Cadence Conseils, à Lausanne et à Sion.