



Lors des vendanges, le tri est sévère. Ici, de la syrah, sur une vigne près de Leytron. Le frère de Valentina est venu de Roumanie pour les vendanges avec sa famille, dont sa fille.



L'entrée de la cave avec le pressoir manuel. La cuve grise au fond est constituée d'une matière synthétique laissant respirer le vin. Les locaux suivants abritent cuves et barriques en bois.



La petite arvine 2014 (premier plan), habillée d'une étiquette provisoire, et l'assemblage Magnificients'13, arvine et roussanne, avec une étiquette de l'artiste Etienne Krähenbühl.

VALENTINA ANDREI

Le meilleur de soi pour un vin

Pierre-André Cordonier

Valentina Andrei fait partie de ces vigneronnes qui engagent tout leur cœur et toute leur énergie afin de porter un millésime à son niveau de qualité le plus haut. Etablie à Riddes depuis deux ans, son nom fait son chemin dans le milieu du vin.

« Les photos avec moi, ça rate toujours. Sur-tout avec mes cernes sous les yeux: depuis le début des vendanges, je ne dors que deux à trois heures par nuit. » Pourtant, Valentina Andrei n'a pas ménagé son temps afin de nous faire partager sa passion du vin. Etoile montante dans le monde viticole, elle a suivi un parcours peu banal: Valentina quitte les collines de sa Roumanie natale à 18 ans pour tomber amoureuse des montagnes valaisannes avec la volonté de faire sa place dans la vitiviniculture du Vieux pays. Une vocation née en Roumanie déjà, sur le petit domaine familial de sa mère, confortée lors des vendanges dans la région de Cotnari, pas loin de chez elle, ainsi que dans la vallée de Tokay en Hongrie, célèbre pour ses vins doux. « La Roumanie a l'un des plus grands vignobles de chasselas d'Europe », rappelle-t-elle.

Son premier contact avec la Suisse, elle le doit à un couple jurassien en vacances dans sa région. Son bac en biologie et chimie terminé, elle s'expatrie chez eux faire du baby-sitting et grâce aux contacts établis, se dirige vers un apprentissage à l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf. C'est la découverte de la biodynamie et des vins naturels sur le domaine de Beudon, chez Jacques et Marion Granges, au-dessus de Fully, où elle effectue ses stages.

La Suisse est un pays juste où l'on respecte l'égalité des chances et les paysans

Six mois sur le domaine de l'école d'agriculture lui apprennent les règles précises du métier. CFC en poche, elle complète sa formation à Changins en œnologie, puis est engagée chez Marie-Thérèse Chappaz, à Fully, où elle officiera très vite comme maître de chais. Elle aurait pu y rester mais sa passion est exigeante: Valentina veut suivre et assumer toutes les facettes de l'élevage d'un grand cru et recueillir à son nom louanges et critiques.



Valentina Andrei pousse l'exigence de qualité à son plus haut niveau.

PHOTOS P.-A. CORDONIER

Grâce aux relations acquises chez Marie-Thérèse Chappaz, elle est sélectionnée pour élaborer la cuvée 2013 du label Magnificients, créé par Nicolas Wüst, un passionné du vin valdo-valaisan établi sur la Riviera vaudoise. Une expérience très forte qui va la lancer. Aujourd'hui, la valaisanne d'adoption établie à Riddes travaille 3 hectares de vigne et vinifie en moyenne 7000 litres, dont une partie en barriques. Levée à 5 heures durant les périodes intensives, en particulier lors des vendanges, et couchée parfois à 2 heures du matin, elle ne lâche pas prise. « Je ne peux pas quitter la cave le soir si j'ai quelques doutes sur l'état de mes vins. » Ceux-ci sont dégustés quotidiennement: un choix qui s'impose d'autant qu'elle a opté pour des méthodes naturelles. « Je ne suis pas sectaire et je ne pars pas de l'idée de faire absolument un vin naturel. Mon

souhait est d'intervenir seulement en cas de besoin afin de respecter au mieux le produit. Je ne fais pas de collage par exemple et cette année, j'évite le SO₂. Mais il faut être honnête, à la vigne, on ne peut se passer ni du soufre ni du cuivre. »

Pragmatique certes, mais sans concession: « Avec Marie-Thérèse Chappaz, j'ai appris qu'il faut accepter de perdre pour faire un bon vin. » Entendez, couper autant qu'il faut dès le début, puis trier de manière radicale à la vendange et déclasser un cru s'il n'est pas à la hauteur.

« Je ne peux pas rentrer chez moi si j'ai quelques doutes sur l'état de mes vins »

Un travail conséquent, même si un ouvrier engagé à 100% la seconde. « J'ai conscience que tous les gens du métier ne peuvent adopter de telles méthodes. C'est un choix personnel. » Mais un choix qui paie, « car je gagne ainsi la confiance de mes clients ». Marsanne (ermite), rossanne, arvine, gamay, un cépage doté d'un grand potentiel, nous dit-elle, pinot, syrah... sont attribués minutieusement à leur parcelle idéale. « On peut faire du vin presque partout si l'on choisit le bon cépage au bon endroit et les bonnes techniques culturales. »

Pour compléter ses revenus, Valentina donne des cours de dégustations et travaille à La fromagerie à Martigny, où l'on vend fromages et produits du terroir. « C'est une expérience très enrichissante: j'y fais des dégustations, je rencontre des gens. Elle apprécie la Suisse, un pays « juste » qui respecte l'agriculteur. « Avant d'aller en Roumanie, je mets des gants pour travailler à la vigne, car les mains un peu noires trahissent le paysan, un métier très peu considéré là-bas. »

Dates clés

1983 Valentina Andrei naît dans une petite ville du nord-est de la Roumanie, au sein d'une famille de six enfants. Son père est ingénieur.

2002 Obtient un bac en chimie et biologie à Botosani.

2003 Découvre la Suisse pour la première fois à Soubey dans le Jura en faisant du baby-sitting. Retourne en Roumanie puis revient en Suisse en 2004.

2007 Passe son CFC en viticulture à l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf et son CFC de caviste l'année suivante.

2010 Complète sa formation en œnologie à Changins, puis travaille comme maître de chais chez Marie-Thérèse Chappaz.

2013 Elabore le millésime 2013 du label Magnificients.

2014 Valentina lance sa propre cave sur un petit domaine.

PUBLICITE



FSBB
Montbéliarde



FLASH JB

Urbaniste x Redon

Lait: +680 kg
TP: +1.2
Corps: 123
Mamelle: 103
Bassin: 107
Naissance: 91
Apt.bouchère: 103

ESPRIT JB

Tilleul jb x Natif jb



Lait: +901 kg
Corps: 116
Bassin: 112
Aplombs: 120
Mamelle: 121

Incontournable !

Puissance, poids, solidité, facile sur génisses...



HARPON JB

Flipex jb x Tilleul jb

ISU
171

Lait: +1049 kg
TP: +1.2
TB: +2.2
Corps: 114

IBOV JB

Crasat x Tarn jb

Lait: +1071kg
Cellules: +0.7
Corps: 113
Bassin: 100
Mamelle: 117



Le grand laitier !

Disponible en semence non sexée en Suisse !

www.fsbb.ch

Fédération des Sélectionneurs de Bétail Bovin
fsbb@bluewin.ch

FSBB Bureau: 024/426 61 62
Route de Lausanne 17 Centrale d'A: 026/660 34 08
1400 Yverdon les Bains Deutscher tel: 079/332 46 91

4 questions

La Roumanie vous manque-t-elle?

Ma famille me manque, mais la Roumanie, pas tant que ça. Je me sens bien en Suisse. Ma passion pour le vin et les contacts que j'ai établis m'y ont enracinée.

Comment vous ressentez-vous?

J'aime la montagne et je me ressource auprès d'elle. J'ai besoin d'y aller marcher toute seule de temps à autre, lorsque mon emploi du temps me le permet.

Vous vous définissez plutôt comme individualiste ou corporatiste?

Je suis nettement individualiste dans mon travail ou disons indépendante. Il y a certaines tâches que je ne parviens pas à confier à d'autres personnes et sur lesquels je ne transige pas. Mais j'adore les gens et j'apprécie de pouvoir rencontrer du monde.

Les critères qui définissent un bon vin?

C'est un vin que tu as envie de reprendre, plutôt qu'un vin séduisant mais qui te sature à la première gorgée. Il doit avoir fraîcheur et finesse, équilibre et longueur ainsi qu'une belle sapidité.