



RETO MÜLLER
ARTISAN-VIGNERON.CH



Première étape franchise pour Reto Müller: la restauration de la maison, rue de la Vidondée à Riddes, par ses propres moyens. Ici, le salon avec, au fond, le poêle chauffé au bois.

Deuxième étape: aménager la cave qui aura une capacité de 4000 litres avec la possibilité d'aller jusqu'à 10 000 litres. En médaillon, le logo qu'a choisi Reto.

Non, ce n'est pas la maison de Reto Müller, mais un centre aménagé par la commune juste en face. C'est là que Reto a fait déguster ses premiers crus.

RETO MÜLLER

Retour à la nature par la vigne

Pierre-André Cordonier

Reto Müller s'est installé à Riddes afin d'y faire mûrir sa passion de la vigne et du vin. Sa philosophie: respect des équilibres de la nature et recherche de la qualité sans artifices.

Zurich, Genève, Toulouse, Londres, Singapour... Employé dans l'aviation, Reto Müller a fait le tour de la planète afin, entre autres, de négocier des contrats d'accès aux aéroports pour des compagnies aériennes, dont la défunte Swissair. Mais qu'est-ce qui a poussé ce Lucernois originaire d'Entlebuch à effectuer un grounding dans le village de Riddes en Valais?

Le besoin de comprendre comment fonctionne et vit la nature, affirme le jeune homme de 36 ans. Après dix ans passés au sol des aéroports pour y gérer le contrôle des chargements des avions, les réservations et le handling pour les cargos ou encore la préparation des vols, Reto Müller veut changer d'air, quitter l'asphalte des tarmacs pour fouler de la vraie terre. En 2001, il obtient un contrat de stage pour veiller sur le vignoble de la commune de Morges. Entre-temps, il passe sa maturité professionnelle scientifique puis fait ses classes en œnologie à l'Ecole d'ingénieurs de Changins jusqu'en 2007. C'est un diplômé tout frais émoulu qui s'installe la même année dans le vignoble de Riddes.

Obtenir une production neutre en CO₂

Mais pourquoi le Valais? «Beaucoup de soleil et peu de brouillard, les montagnes qui m'attirent, une grande variété de cépages et des terrains bon marché. Il n'y a pas d'endroit plus intéressant pour commencer quelque chose lorsqu'on a rien.» Rien dans les poches? Reto n'en est pas là. Il investit son deuxième pilier et ses économies dans l'achat d'une maison et dans l'acquisition d'équipements. «Je travaille à côté comme contrôleur de cave, même si je n'aime pas le côté policier de cette activité. Je fais aussi les contrôles dans la production biologique. Puis il y a la vente de vin.» Et les échanges de services entre vigneron comme plans de traitement ou



PHOTOS P.-A. CORDONIER

Observer, s'adapter aux besoins du sol et de la vigne, c'est ce que souhaite Reto Müller.

traitements contre prêt d'équipements. En attendant que sa cave soit prête, Reto a réussi l'élevage de ses premiers crus en 2008 en louant des installations dans une cave à Saxon. Quelque 1000 litres de johannisberg, chardonnay, petite arvine, pinot noir, diolinoir et gamaret issus de deux hectares de vignes louées à la commune de Chamoson et de raisins achetés. Des vignes qu'il ne reprendra pas en 2009. Alors Reto travaillera l'année prochaine des parcelles à Salquenen, dans le cadre de la coopérative Valnature, une solution transitoire en attendant de trouver des surfaces plus proches à acheter ou à louer, car il faut encore terminer l'aménagement de la cave.

Mais il est temps de parler de l'essentiel, sa philosophie: production biologique et biodyna-

mie, pas d'herbicide ni de pesticide, des bandes enherbées, la régulation de la vendange dès le départ en ne forçant pas sur l'azote. «S'il y a moins de raisins à couper par terre, c'est préférable.»

Reto fait également partie du projet Valnature lancé par une petite équipe de vigneron à Salquenen et qui vise à obtenir une production neutre en CO₂. «Cette année, j'ai travaillé avec un cheval attelé. Et je peux compenser ma production de CO₂ en achetant des bons pour la plantation d'arbres ailleurs.»

Mais le Riddois reste pragmatique face à ce qu'il conçoit comme un horizon à atteindre à moyen ou long terme. «Je dois accepter des compromis. Cette année, j'ai fauché deux hectares à la main; ce n'est pas réaliste et je cherche des solutions.»

«Il n'y a pas d'endroit plus intéressant que le Valais pour commencer quand on a rien»

L'élevage des vins est à l'avenant: travailler d'abord la qualité du raisin. Pas de filtrage, le minimum d'interventions chimiques, laisser les vins s'épanouir, dégager leurs arômes, ne pas les affaiblir par des collages inutiles. «Grâce à deux expériences dans les caves de Jérôme Giroud à Chamoson et Marie-Thérèse Chappaz à Fully, j'ai compris que l'on peut faire des vins excellents sans recourir nécessairement à des moyens sophistiqués et coûteux.»

De la sincérité aussi et peu d'ostentation: «La biodynamie? Je n'en fait pas une religion», s'empresse-t-il de clarifier. Enfin, Reto souhaite vivifier le lien social que le vin favorise traditionnellement, avec la gastronomie comme environnement et l'histoire, beaucoup d'histoire... (www.artisan-vigneron.ch - www.valnature.ch)

3 questions

Ces recettes biodynamiques ne frisent-elles pas l'ésotérisme?

Des approches similaires sont utilisées à Madagascar depuis des lustres et sur les altiplanos en Argentine, dans le vignoble de Colomé qui s'inspire des méthodes des indigènes. Ce ne sont donc pas de pures inventions sorties de l'esprit de Rudolf Steiner, mais le fruit d'un effort de compréhension des cycles de la nature. Nous avons perdu cette sensibilité aux cycles naturels parce qu'ils ne sont plus valorisés dans notre culture matérialiste. Il est clair toutefois qu'à la base, il faut une formation solide telle que nous la donne les écoles d'ingénieurs.

Vous avez décrit ce qui vous attirait en Valais. Qu'est-ce qui vous plaît moins?

Parfois, j'ai besoin de sortir dans des grandes villes très animées pour me stimuler, pour avoir de nouvelles idées et m'ouvrir. Aller dans la région lémanique, par exemple, me donne un sentiment d'ouverture qui me manque en Valais, très en-serré dans ses montagnes.

Est-ce que votre ancienne vie vous manque?

Non, parce que j'ai fait un chemin qui correspond à mes besoins et je me sens plus équilibré avec moi-même maintenant. Le labeur physique me fait du bien par exemple; le travail autour des émotions liées au vin m'apporte énormément.

Dates clés

1972 Naissance à Entlebuch, dans le canton de Lucerne.

1982 Autour de ses dix ans, Reto Müller est influencé par son oncle passionné de médecine alternative. «Depuis, je suis resté ouvert à l'idée qu'il y a quelque chose au-delà de la technologie.»

2001 Il se marie et aura une petite fille du nom de Yaëlle, née à Berne. C'est aussi cette année qu'il signe son contrat de stage à Morges où il déménage avec sa toute fraîche famille.

2003 Obtention de la maturité professionnelle.

2007 Reto Müller reçoit son diplôme d'ingénieur œnologue. Il achète une maison à Riddes pour s'y installer.

2008 Le 5 octobre, l'encaveur effectue sa première mise en bouteille et ses premières portes ouvertes.

PUBLICITÉ



Nous payons toujours Fr. 8.- de prime pour les porcelets IP-SUISSE

IPS • KUVAG
Lausanne
021 614 04 76

AGRI

«J'en ai marre...

j'en peux plus»



J'appelle ...

021 946 03 15

Tous les lundis de 8 à 14 heures

Aide et information dans la confidentialité

Ligne téléphonique à l'écoute des familles paysannes

AGRI