

JACQUES CLAVIEN

Le respect des vignes

► «La vigne est une chance qui se mérite...» C'est tout le mérite de Jacques Clavien de l'avoir provoquée. Sur le coteau de Venthône, la Cave de la Pierre témoigne qu'une entreprise saine est le résultat d'un état d'esprit qui ne doit rien à l'opportunisme. Et que le vin n'est pas l'objet d'un quelconque enjeu commercial manipulable à merci.

A contre-courant des modes, Jacques Clavien navigue seul. Ses parents produisaient en gros et livraient en vrac le produit de 3 ha à cheval sur trois zones. Quand il reprend le domaine, les vignes familiales tournent casaque. Bien avant que l'économie viti-vinicole valaisanne ne ressente les premiers effets de son insouciance, Jacques joue en solo sur «le respect du produit vivant». Il fera partie de l'équipe pionnière qui, dans le sillage d'Augustin Schmid, amorce la culture intégrée.

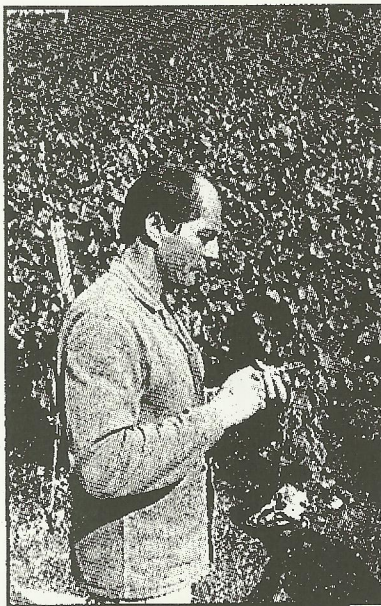
Membre de la première heure de Vitival, il partage alors avec une poignée d'idéalistes — du moins les considère-t-on comme tels à l'époque — la conviction que l'euphorie est mauvaise conseillère, quand elle favorise les records de productivité et induit une auto-indulgence de la profession envers ses propres faiblesses.

D'entrée de jeu, Jacques Clavien décide de ne rien laisser au hasard. Ni sur sol, ni sur cep, ni en cave. Diversifie ses

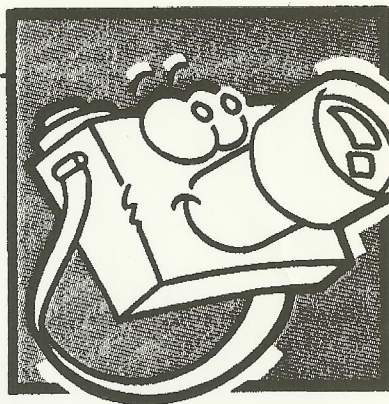
cépages, égrappe avant les consignes, équipe sa cave de cuves destinées à l'élevage de spécialités. Surtout, il serre les dents; passer du vrac intégral à la bouteille intégrale, uniquement destinée à une clientèle privée qui reste à trouver et à convaincre, est d'autant moins simple que le vigneron-cœnologue de Venthône n'est pas homme de compromis.

Fidèle à la flûte

«Pas caméléon, dit-il; je n'entends pas céder aux modes. Je ne fais que les vins que j'aime, à partir de vignes et de méthodes dont je suis con-



Jacques Clavien. Dougoud



vaincu qu'elles sont bonnes.» De la même manière, il décide de ne pas ajouter à la confusion qui règne sur le marché des volumes et des formes, et de s'en tenir à la flûte valaisanne. Mais innove en matière de modes culturels. Parce qu'il travaille seul ses 3 ha, il passe du gobelet à la vigne palissée: «Neuf cents heures de travail/hectare contre mille cinq cents, mécanisation plus facile, vendange moins pénible.» C'est la seule concession compatible avec ses exigences qualitatives.

Avec le même souci de perfectionnisme, Jacques Clavien soigne ses relations humaines. On ne passe pas commande anonyme à la Cave de la Pierre: le patron tient à accompagner ses vins jusqu'au bout, à les présenter séparément à chacun de ses clients selon leur sensibilité, à les commenter. Par passion de son métier, et parce que la curiosité est parfois bonne conseillère. Il faut être un peu sorcier pour deviner que le bouquet et la charpente de son pinot noir de Venthône sont l'expression d'un mystérieux mariage de pinots Oberlin (sélection allemande), de Wädenswil et de Bourgogne, vinifiés séparément et assemblés une fois leur élevage achevé.

Lauréat du premier certificat Vitival en production intégrée délivré en 1991, membre de la Confrérie valaisanne des vignerons-encaveurs Saint-Théodule, Jacques Clavien garde le profil discret. «Si je respecte mes vignes, dit-il, c'est que je veux pouvoir, un jour, les transmettre à mes enfants la tête haute.»

M. D.