

RENCONTRE Reprenant le flambeau transmis par son père, Samuel Clavien dirige désormais la Cave de la Pierre, à Venthône (VS). Ce producteur exigeant et touche-à-tout a également été sportif de haut niveau.

Des cascades de glace aux parchets, le vigneron poursuit un idéal

Il faut arriver à le suivre, Samuel Clavien; l'homme passe d'une pièce à l'autre tandis qu'il enchaîne les thèmes sans transition: «Là, ce sont des skis que j'ai fabriqués, lance-t-il en désignant les spatules en bois posées dans un coin de la cave viticole, comme oubliées à côté des machines destinées au travail de la vigne. J'en ai vendu une paire, en ai offert quatre ou cinq autres à des amis.» D'un naturel réservé, l'œnologue évoque cela comme tout le reste, nous laissant assembler les nombreuses pièces du complexe puzzle que constitue sa vie d'hypercentif touche-à-tout.

N'ayant rien d'un long fleuve tranquille, son existence l'a conduit entre autres vers le sport de haut niveau: après un passage par le Club alpin où il découvre l'alpinisme, le ski de randonnée et l'escalade, le Valaisan s'initie à 18 ans à la cascade de glace. La pratique lui plaît. Il prend



Notre domaine est assez petit et très concentré. J'ai toujours vu mon père assumer différents rôles, j'ai appris à ses côtés.

part à quelques compétitions et, à 30 ans, décroche le titre de champion suisse à Saas-Fee (VS). Il participe ensuite à des épreuves de Coupe du monde durant une dizaine d'années, en se maintenant parmi les vingt meilleurs mondiaux. Modeste, Samuel s'empresse de nuancer l'exploit: «À l'époque, c'était accessible et plus ouvert. Je me suis beaucoup entraîné à Aminona, où on a développé un site pour s'exercer au *dry tooling*, cette technique d'ascension de parois à l'aide de crampons et de piolets. J'ai aussi équipé des voies d'escalade rocheuse. Aujourd'hui, le niveau en compétition a énormément augmenté, ce qui rend la discipline plus élitiste.»

Sensibilité écologique

Pas question toutefois de rester tourné vers le passé. Son parcours de compétiteur, Samuel avoue sans regret l'avoir délaissé au profit d'autres passions, puisqu'il s'adonne depuis quelques années au VTT de descente et au parapente. Interrogé sur le caractère risqué de ces sports, il précise: «Je n'ai jamais été casse-cou. Au Canada, quand je grimpais de grandes cascades de glace, j'évitais en général les portions trop dangereuses, comme les colonnes suspendues dans le vide, et leur préférais les longueurs bien protégées.» La dimension extrême n'est pas le seul point commun entre ces activités. Toutes se passent en pleine nature, un cadre qui résonne avec la conscience écologique qui le guide aussi bien professionnellement qu'humainement. «Il faut être cohérent», dit celui qui est convaincu de l'urgence à envisager notre mode de vie différemment.

Né en 1987, troisième fils des quatre que compte la fratrie, le Venthôniard est tombé dans la vigne quand il était petit. Après avoir enchaîné un collège en maths et une formation HES d'œnologie à Changins (VD), il reprend la cave de son père. Sur ce domaine en pente de 4,2 hectares où poussent de nombreux cépages, du sylvaner au païen, en passant par le pinot, le cornalin et la syrah, il perpétue la philosophie suivie jusqu'alors: il a recours à des insectes auxiliaires au lieu d'insecticides, adopte une gestion de l'herbe par roulage pour éviter une fauche et retenir l'eau dans les sols, applique des traitements phytosanitaires sans produits de



© SEDRIK NEMETH

synthèse et diminue autant que possible l'utilisation de cuivre et de soufre.

Guidé par son instinct

La qualité de ses vins lui permettrait probablement une certaine croissance, mais Samuel garde la tête sur les épaules. «Je ne cherche pas à grandir. Nous avons une petite structure, stable financièrement, une clientèle fidèle et régulière, constituée de privés et de restaurateurs. Le bouche-à-oreille fonctionne bien.» Fait révélateur, les étiquettes qui habillent les bouteilles n'ont pas changé depuis quarante ans.

À mesure que la visite se poursuit, le désir d'autonomie et d'efficacité de Samuel Clavien se révèle peu à peu. Entrant dans le local des machines, on apprend en effet que plusieurs d'entre elles ont été fabriquées sur place. «On les dessine par ordinateur, puis on les fait usiner en entreprise. Nos vignes sont étroites et pas exploitables avec des tracteurs, donc on s'adapte et on imagine des engins aptes à nous simplifier la vie.» Durant les vendanges, bien étalées grâce à la variété des cépages, ses parents, quelques amis du village et sa compagne Sabine lui prêtent main-forte. Cette dernière, dont les

SON UNIVERS

UN LIVRE
«*Vivre avec la terre*», de Perrine et Charles Hervé-Gruyer

«C'est ma bible pour la permaculture.»

UN LIEU
Le Haut-Valais
«Parce qu'il est peu construit.»

UN MORCEAU
«*Fast Train*», de Solomon Burke
«Il était au générique de fin d'un épisode de la série *The Wire*.»

UN PLAT
Un tartare de bœuf de Pierre Berclaz, à La Contrée, à Muraz
«Je consomme peu de viande, mais ne résiste pas à en manger une «bonne vraie» de temps à autre.»

parents sont vignerons-encaveurs à Flanthey (VS), a bien des points en commun avec Samuel: études d'œnologie, athlétisme à haut niveau et passion pour le jardinage. Elle apporte aussi ses idées afin de tester de nouvelles approches, comme une syrah sans sulfites ou un gamay en macération en grappes entières.

Samuel Clavien fonctionne à l'instinct, et avoue avoir fait de nombreuses découvertes par hasard. C'est le cas de la permaculture, abordée au gré de travaux d'agrandissement de la cave, il y a trois ans: «On s'est retrouvés avec des espaces à devoir aménager. Je ne savais pas jardiner, mais on a pu construire de jolies terrasses. J'apprécie de pouvoir manger des légumes dont je connais la provenance, éviter les intermédiaires et les grandes surfaces.» Le prochain projet, quant à lui, est déjà en cours: il porte sur la transformation de 4500 m² de vignes en forêt-jardin, avec des espèces qui s'autorégulent. «On aimerait créer un écosystème qui fonctionne, tout en étant productif, consommer nos produits et en mettre en vente une partie.» Et ensuite? La question reste sans réponse, mais nul doute que Samuel saura comment s'occuper.

STÉPHANE MAIRE