

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

20.04.2020

Avenue ID: 1904
Artikel: 3
Folgeseiten: 8

Print



15.04.2020

Le Temps

Fugue en vignes

01

News Websites



18.04.2020

romanduvin.ch / RomanDuVin

Pinot sans limite

03



15.04.2020

letemps.ch / Le Temps Online

Emilienne Hutin, la vigneronne qui garde le moral malgré les difficultés

10



Le Temps
1002 Lausanne
058 269 29 00
<https://www.letemps.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 33'508
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 18
Fläche: 95'968 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76939213
Ausschnitt Seite: 1/2

Print

«Sans les saisonniers, ce sera dur. Des proches, des amis, des gens de Dardagny se sont déjà proposés, mais c'est une tâche rude et difficile»



PROFIL

1969 Naissance à Genève.

1989 Mariage avec Pierre-Yves

2008 Reprend l'exploitation familiale.

2019 Reconversion en bio.

ÉMILIENCE HUTIN

Fugue en vignes

En 2008, la viticultrice a repris l'entreprise familiale dans la campagne genevoise. La crise sanitaire actuelle l'affecte, mais elle mise sur la fidélité de sa clientèle

CHRISTIAN LECOMTE
@chrislecdz5

LE TEMPS

Le Temps
1002 Lausanne
058 269 29 00
<https://www.letemps.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 33'508
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 18
Fläche: 95'968 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76939213
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

Elle a sorti table et chaises. Le soleil est doux en cette matinée. Dardagny (GE) est un village mort. On entend le rouge-gorge. La factrice se gare, distribue son courrier. Quelques mots: «Le moral est bon? Tu m'apportes de bonnes nouvelles?» Réponse gentiment moqueuse: «Rien que des factures!» Geste d'Emilienne Hutin, qui signifie: «Bof, ça attendra.»

En temps normal, elle inviterait à une dégustation. Un sauvignon, un chasselas Bertholier, un pinot noir Barrique. Mais les temps ne sont pas normaux. Alors on parle, à distance respectable bien entendu, de ce maudit coronavirus. La vigneronne est aussi conseillère municipale. Avec d'autres, elle a mis en place un plan de solidarité. Des bénévoles font les courses pour les plus de 65 ans, «en privilégiant les circuits courts, nos producteurs locaux». «L'essentiel est de maintenir le contact avec nos aînés esseulés, on leur téléphone régulièrement, tout le monde a besoin de parler, surtout en ce moment», explique Emilienne.

«Ça repose»...

Et il y a tout le reste, ce domaine, ces 20 hectares de vignes qui la font vivre. Le virus n'a pas eu raison de son amour pour la terre et ce qu'elle lui offre. On travaille, en ce moment, au Domaine Les Hutins. Les cinq employés à l'année et Guillaume, son fils, sont dans les vignes en train de plier les rames. «Il s'agit de les tendre après la taille, on enroule le bois autour du fil de fer où poussent les grappes», décode-t-elle. Peu de danger, l'équipe se tient à distance. Et puis il y a le grand air, le chant des oiseaux, le trafic automobile quasi inexistant ces jours-ci. Ça repose, même si le silence est parfois pesant.

Emilienne Hutin a grandi ici, parmi les coteaux et l'entrelacs des vallons. Elle a repris le domaine en 2008, avec le soutien de Jean, son père. Cinquième génération de la famille à la tête de la maison. L'arrière-arrière-grand-père d'Emilienne a été le précurseur à la fin du XIXe siècle. Il y avait l'élevage bovin et la vigne. Peu de cépages alors: le chasselas pour le vin blanc, le gamay et le pinot noir pour le rouge.

Au milieu du XXe, l'élevage est abandonné et les chevaux doucement remplacés par des tracteurs enjambeurs. La famille Hutin joue les premiers rôles dans la révolution viticole genevoise des années 80. Sur les conseils de l'œnologue cantonal, Jean et son frère Pierre choisissent de privilégier la qualité en se battant pour la limitation des rendements. Tous deux enrichissent leur vignoble de nouveaux cépages. En 2009, le domaine intègre l'association Mémoire des vins suisses. Une belle distinction.

Adolescente, Emilienne n'imaginait pas qu'un jour elle se retrouverait à la tête des vignes familiales. Parcours scolaire classique, la maturité décrochée et puis cette envie de départ, d'évasion. Londres pour parler l'anglais mais aussi se rendre utile. Elle travaille dans un quartier défavorisé, en soutien aux plus précaires.

Mais si loin de Dardagny, elle mesure au fil du temps combien elle est attachée à son terroir. Retour à la terre. Elle s'immerge par des stages et des formations. Obtient le diplôme d'œnologie en 1995 à Changins (VD), puis en 2003 un autre, en viticulture. Tout en mettant au monde trois enfants (elle est déjà grand-mère). Le métier est dur mais passionnant. On s'endette, on remonte la pente, on fait face. «Nous n'avons pas besoin de la crise sanitaire

actuelle. La Confédération va nous aider, mais il faudra bien rembourser», lâche-t-elle.

En vingt-quatre heures, elle a perdu l'essentiel de sa clientèle, des bars comme celui des Bains des Pâquis, des hôtels, des restaurateurs à Genève mais aussi dans le canton de Vaud et même en Suisse alémanique. Les fêtes de village sont toutes annulées, et l'on ne sait toujours pas si les Caves ouvertes, rendez-vous annuel des viticulteurs genevois, aura lieu le 16 mai. Le mois de mai, c'est à la fois loin et proche. Emilienne croise les doigts et espère que le coronavirus ne sera alors plus qu'un mauvais souvenir.

Tant d'impondérables

Une quinzaine de saisonniers sont attendus au Domaine Les Hutins, des Italiens et des Portugais. Des fidèles pour qui le travail très technique d'ébourgeonnage n'a plus de secret. «Sans eux, ce sera dur. Des proches, des amis, des gens de Dardagny se sont déjà proposés, mais c'est une tâche rude et difficile», indique-t-elle. Tout dépendra aussi de la météo. Le vignoble est soumis à tant d'impondérables.

Des clients sont heureusement fidèles, quitte à faire un peu de route. Ils viennent s'approvisionner au domaine. En Suisse, des initiatives numériques se multiplient, comme la plateforme Local Heroes. Elle connecte les clients aux producteurs et commerçants alimentaires locaux qui se retrouvent isolés dans ce contexte de crise sanitaire. Le consommer local est plus que jamais un acte de solidarité et d'entraide, arguent ses créateurs.

Emilienne Hutin devrait apprécier. D'autant que son exploitation est en pleine reconversion biologique afin de satisfaire au mieux les amateurs de bon vin. ■

Pinot sans limite

Occupant plus de la moitié du vignoble de Neuchâtel, le Pinot Noir se décline en versions classiques, élevées sous bois, rosées et effervescents. A cet inventaire, il faut désormais ajouter une dizaine de sélections haut de gamme qui se classent au sommet de la pyramide qualitative du vin suisse. Commercialisé pour un prix minimum de trente francs la bouteille, ces cuvées haut de gamme sont le résultat d'un processus souvent décennal d'amélioration du matériel végétal et d'adéquation de celui-ci avec des parcelles dotées de conditions pédologiques et climatiques exceptionnelles.



Neuchâtel

Photo:NVT

Pur-Sang

Domaine de Chambleau

Prix : 89 francs

«Dès les débuts de la cave, en 2006, nous avons proposé un Pinot Noir vinifié en cuve inox et un autre élevé sous bois. Le Pur-Sang était déjà imaginé, mais la qualité de la vendange n'était pas suffisante cette année-là. Le premier millésime affiche donc 2007» explique Louis-Philippe BURGAT donc le vin fait partie des rares Pinot Noir romands sélectionnés à la Mémoire des Vins Suisses. «Nous y sommes entrés en 2008. La Mémoire a beaucoup aidé à faire connaître ce vin dans les établissements étoilés de toute la Suisse.» A l'époque, le prix (69 francs la bouteille) avait fait jaser, tout comme la vente en caisses de six flacons. «Personne n'achète des Grands Crus Bordelais à l'unité», se défend le porte-drapeau des grands Pinot Noir de Neuchâtel. «Les vignes qui donnent le Pur-Sang sont réparties sur trois parcelles toutes situées à Colombier. Ce sont des terres sableuses et graveleuses qui donne naturellement des faibles rendements. Dans les années 1990, nous les avons replantées avec des sélections massales du domaine. Les premières années, je recherchais à atteindre des maturités élevées. Depuis 2012, nous avons avancé les dates de vendange afin d'afficher plus de fraîcheur. Il y a eu une évolution en cave



aussi puisque l'élevage est passé de 100% de bois neuf à 50% ».

www.chambleau.ch

Racine 2014

Domaine de Vaudijon

Prix : 80 francs

Splendide propriété à l'entrée de Colombier, Vaudijon a été acquis par Laurent Lozano en 2012. Cet ingénieur œnologue originaire de Bordeaux qui a longtemps travaillé pour une grande maison de Cognac confie qu'il a été élevé au Cabernet et au Merlot, «mais la découverte des Pinot Noir de Neuchâtel a complètement changé mon approche des vins rouges. Lorsque j'étais à l'école, on interdisait d'utiliser les termes de finesse et de délicatesse dans les dégustations, car ce ne sont pas des descripteurs objectifs. Avec le Pinot Noir, ces concepts prennent une grande importance, car ce cépage est beaucoup plus influencé par les choix viticoles et de vinification que les cépages bordelais.» Les 4,5 hectares de vignes du Domaine de Vaudijon sont majoritairement plantés de Pinot Noir et de Chasselas auxquels il faut ajouter 3000 mètres carrés de Chardonnay. La famille Lozano a vinifié son premier millésime en 2014. «En faisant déguster mon vin chez un caviste, celui-ci m'a incité à mettre de côté deux barriques. Celles-ci sont restées en fût pendant trente mois – au lieu de quatorze – et ont été mises en bouteille en mai 2017. Nous ne cherchons pas l'extraction, ni les arômes boisés, mais un surcroît d'élégance et de complexité grâce à l'élevage. »

www.vaudijon.com

Grands'Vignes

Château d'Auvernier

Prix : 58 francs

«Même si le Château d'Auvernier vinifie du Pinot traditionnel depuis plus de quatre siècles, ce cépage est pendant très longtemps resté minoritaire par rapport à l'œil-de-Perdrix et surtout au Chasselas», explique Thierry Grosjean qui a énormément développé la production de Pinot, rouge et rosé, à son arrivée dans l'entreprise en 1977. En 1990, il met sur le marché un rouge élevé en barriques. Quinze ans plus tard, il crée la Cuvée Carlos Grosjean, du nom de son père, qui consiste en une sélection des meilleures barriques du millésime. «Dès les années 2000, nous avons entrepris une classification de nos parcelles pour repérer celles qui donnaient les meilleurs résultats les années chaudes comme lors de millésimes froids. Deux lieux-dits, les Grands'Vignes et les Argiles – qui se situent à 300 mètres l'une de l'autre sur la commune d'Auvernier au nord-ouest du château – ont été replantés avec des clones très qualitatifs qui s'appuient sur des porte-greffes de faible vigueur. Ces récoltes, faible en quantité mais forte en qualité, sont élevées deux ans en barriques. Une nouvelle sélection a encore lieu avant la mise sur le marché afin d'assurer une qualité irréprochable.»

www.chateau-auvernier.ch

Clos du Château

Domaine des Landions

Prix : 55 francs



«Notre famille a produit du raisin pendant quatre générations. Mon père, Denis Meier a accompli un travail exceptionnel d'amélioration du matériel végétal. En 2002, il a racheté quinze hectares de vignes qu'il a replantés avec des sélections allemandes et bourguignonnes aussi qualitatives que peu productives», explique Morgan Meier qui vinifie trois Pinot Noir qui trouveront très vite leur place parmi l'élite du vin suisse. «Vendre du raisin de qualité parfaite produit à raisin de 3 à 400 grammes au mètre carré n'a aucun sens d'un point de vue économique. La recherche des meilleurs clones a été le travail d'une vie pour mon père, tandis que savais que je voulais devenir œnologue dès le début de l'adolescence », confie celui qui a appris les bases théoriques et pratiques de son métier à Dijon. «Le Clos du Château vient d'une grande parcelle pentue et très bien exposée du Château de Vaumarcus. Il est élevé 21 mois en fût neuf de chêne français. Le vin n'est ni levuré, ni filtré, ni collé. Le prix peut paraître élevé, mais il est à mettre en relation avec le travail fourni. Ce que les clients comprennent très bien, y compris hors du canton puisque nos vins sont référencés dans des établissements de prestige des cantons de Vaud et du Valais.»

www.meiervin.ch

Haute Couture

Domaine de Montmollin

Prix: 49 francs

«Notre domaine propose depuis toujours un Pinot traditionnel, élevé en foudres. Il a trente ans, l'a rejoint une version «barrique» élevée deux ans en fûts de chêne. Depuis 2009, nous avons proposés le Haute Couture, qui lui, passe 24 mois dans des tonneaux de chêne neuf. » explique Benoît de Montmollin qui, avec sa sœur Rachel, a repris les rênes de l'entreprise en 2017. «Ce vin permet de montrer à une clientèle qui boit moins mais mieux que nous disposons des vignes – une parcelle d'Auvernier qui fait face au lac et est entourée de murs – et du savoir-faire pour élaborer des très grands vins rouges. Quel que soit le soin apporté au Pinot Noir traditionnel, ce sont les réalités du marché qui déterminent son prix. Créer un nouveau produit d'exception permet au contraire de valoriser les meilleurs raisins ainsi que la démarche qualitative de la maison», poursuit notre interlocuteur qui précise que: « les clients sont désormais familiarisés avec cette pyramide qualitative. Autrefois, certains clients nous disaient que c'était bon, mais qu'ils n'en voulaient pas, car cela différait trop du Pinot Noir traditionnel qu'ils connaissaient. Aujourd'hui, cette manière de penser a disparu ».

www.domainedemontmollin.ch

Clos de la Perrière

Domaine Saint-Sébastien

Prix : 42 francs

Sur ce domaine certifié en biodynamie depuis 2012, Jean-Pierre Kuntzer travaille désormais avec sa fille Elodie. Celle-ci a sélectionné dès 2014 les meilleurs céps de Pinot Noir des anciennes parcelles qui sont désormais utilisés pour lorsqu'il faut renouveler le matériel végétal. «Si l'on veut améliorer la qualité de nos vins, je ne crois pas qu'on puisse faire beaucoup d'efforts du côté des rendements ou de la vinification. Le potentiel d'amélioration se situe surtout au niveau de la qualité des clones que nous utilisons. Bien entendu, c'est un travail qui ne donne pas de résultats immédiatement visibles. Il faut au moins attendre une dizaine d'années pour que les changements se remarquent à la dégustation», explique ce vigneron de Saint-Blaise. Son Pinot Noir iconique est le Clos de la Perrière, une sélection parcellaire lancée en 2008, soit dix-huit ans après l'apparition du premier rouge en barrique. «Notre Clos provient d'une vigne de 7500 mètres carrés. Les rendements sont limités à 250 grammes au



mètre carrés. La vendange est égrappée, éraflée, vinifiée en grains ronds et avec des levures indigènes uniquement. Elevé dans du fût neuf exclusivement, le vin reste entre douze et dix-huit mois sous bois», confie Jean-Pierre Kuntzer.

www.kuntzer.ch

Graf Zeppelin

Grillette, Domaine de Cressier

Prix: 42 francs

«Le comte Ferdinand von Zeppelin appréciait assez le Pinot Noir de la Grillette pour en proposer à bord de ses célèbres dirigeables. Lorsqu'en 1999, le domaine a lancé le plus haut de gamme de ses Pinot Noir, son nom a vite fait l'unanimité. Cette bouteille emblématique est d'ailleurs presque plus connue que le domaine lui-même», constate Annie Rossi, l'œnologue de cet encavage qui revendique 125 ans d'histoire. La régisseuse du domaine ajoute : «en vingt ans, le prix a peu évolué. Au siècle passé, la démarche avait un côté précurseur. Aujourd'hui, nous nous sommes fait rattraper et même dépasser en termes de prix. Ce qui ne nous dérange pas, car notre objectif n'est pas la surenchère, mais la volonté de mettre en avant le terroir et la qualité dans un vin de qualité irréprochable.» Le raisin du Graf Zeppelin croît dans une parcelle d'un demi-hectare aux environs du Château de Cressier. Les sols calcaires sur un fond de marnes et les anciens clones de Pinot Noir permettent des rendements moyens de 350 grammes au mètre carré presque sans intervention. Vinifié en barriques neuves élaborées avec des chênes de l'Allier exclusivement, les plus prestigieux des quatre Pinot Noir du Domaine de Cressier patiente deux ans en fût avant d'être mis sur le marché.

www.grillette.ch

Le Lerin

Domaine La Maison Carrée

Prix : 37 francs

Installée à Auvernier depuis le 16 e siècle, la famille Perrochet a fait l'acquisition de la Maison Carrée en 1827. Cinq générations plus tard, cet encavage majestueux est géré par Jean-Denis, Christine et Alexandre Perrochet. Celui-ci explique que : «jusqu'en 2009, cette parcelle assise sur du calcaire blanc qui abrite nos plus vieilles vignes était intégrée au Pinot Noir d'Auvernier. À la suite du travail d'étude des sols réalisé à cette époque, la décision a été prise de valoriser les petites grappes des clones peu productifs de ce parchet exceptionnel». Après une formation qui l'a amené en Valais, à Genève et en Bourgogne, le jeune producteur a rejoint le domaine familial en 2015 qui s'est imposée comme l'un des modèles de «l'évolution verte» du vignoble de Neuchâtel. Arborant les labels Bio Suisse et Demeter, l'entreprise s'est en parallèle distinguée par la qualité de ses vins. Vainqueur du Prix Bio 2016 organisé par VINUM, cette entreprise d'Auvernier fait aussi partie des vigneron selections par le Mémoire des Vins Suisses et des encore rares vigneron helvétiques dont un vin a été noté 90 points par le Wiene Advocate créé par Robert Parker. Des récompenses qui laissent froid le représentant de la dernière génération. Celui-ci préfère en effet que ses vins «portent la signature d'un lieu et non la mienne ».

www.lamaisoncarree.ch

Les Calames



Domaine des Cèdres

Prix : 34 francs

Macération longue en fût ouvert, dix-huit mois d'élevage en fût de 300 litres, affinage de six mois en bouteilles : le 2015, premier millésime des Calames a été travaillé pour offrir de la profondeur et un potentiel de garde important. «Les 600 bouteilles présentées fin novembre ont été vendues en à peine deux mois et les retours de nos clients étaient systématiquement très positifs», explique Martin Porret. Avec Sophie, sa sœur il a rejoint le domaine familial de huit hectares gérés depuis 1982 par ses parents Jean-Christophe et Nicole. Situé à Cortaillod, le Domaine des Cèdres a passé pas mal de temps sous les projecteurs en 2017. Lauréat du Prix Ambassadeur des Sélections des Vins de Neuchâtel 2017, l'encavage fondé en 1858 a terminé sur la deuxième marche du podium de la catégorie Rosé et Blanc de Noir avec son Œil-de-Perdrix. «La création des Calames répond à une demande d'une partie de notre clientèle, mais il nous faut nous assurer que cet engouement va perdurer au fil des années, précise Martin Porret. Le prix, qui se décide en fonction du positionnement commercial du vin plus que par rapport à un calcul précis des coûts de production, fait l'objet d'un compromis et pourrait encore évoluer.»

www.porretvins.ch

Le Secret de la Chapelle

Cave du Prieuré de Cormondrèche

Prix: 30 francs

«Notre coopérative vinifie le raisin d'une cinquantaine de producteurs qui travaillent 35 hectares. L'idée de lancer un Pinot haut de gamme date du début du millénaire. Nous voulions réussir ce défi avec la vendange d'une parcelle travaillée par le personnel de la cave», déclare Claude-Eric Maire, directeur des Caves du Prieuré de Cormondrèche. L'encavage propose trois autres Pinot Noir: la Cuvée Réservee, au style plutôt traditionnel, la Goutte d'Or, une sélection parcellaire, et le Pinot Noir élevé en barrique. «Le Secret de la Chapelle vient d'une parcelle très bien orientée sur Auvernier. Par soucis de qualité, nous coupons toujours les épaules des grappes et faisons un élevage de 18 mois avant de mettre en bouteille 2500 cols de 75 centilitres et 72 magnums.» Preuve de la qualité de ce Pinot, l'un de ces grands flacons s'est imposé devant plus d'une centaine de concurrents dans la dégustation des rouges romands en magnums organisée par VINUM. «Le Secret sort très bien dans les concours et son prix, qui n'a pas bougé depuis le premier millésime en 2005, pourrait évoluer. Nous réfléchissons à la question, mais il existe une volonté de s'assurer que les grands vins de Neuchâtel restent financièrement accessibles au Neuchâtelois.»

www.prieure.ch

Alexandre Truffer

Cet article est paru dans le hors-série Neuchâtel 2018.

Retrouvez ici les autres épisodes de Vin suisse et dormition

Merci aux partenaires ci-dessous de soutenir l'initiative Vin suisse et dormition



Roman du vin
1018 Lausanne
078 896 94 14
www.romanduvin.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76982924
Ausschnitt Seite: 6/7

News Websites



**SOUTENONS
NOS
VIGNERONS**



SWISS WINE



— SIERRE —
GRAND CRU



SWISS WINE
GENÈVE

VINS DES
CÔTES DE L'ORBE
L'ORIGINE DU PLAISIR



SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

Posted in: Articles en libre accès , Articles Vinum , Le vignoble romand

About the Author: RDV.ch



Emilienne Hutin, la vigneronne qui garde le moral malgré les difficultés

Portrait

En 2008, la viticultrice a repris l'entreprise familiale dans la campagne genevoise. La crise sanitaire actuelle l'affecte, mais elle mise sur la fidélité de sa clientèle

Emilienne Hutin: «La Confédération va nous aider, mais il faudra bien rembourser.» — © Eddy Mottaz/Le Temps

Christian Lecomte

Publié mercredi 15 avril 2020 à 12:16

Modifié mercredi 15 avril 2020 à 12:59

Elle a sorti table et chaises. Le soleil est doux en cette matinée. Dardagny (GE) est un village mort. On entend le rouge-gorge. La factrice se gare, distribue son courrier. Quelques mots: «Le moral est bon? Tu m'apportes de bonnes nouvelles?» Réponse gentiment moqueuse: «Rien que des factures!» Geste d'Emilienne Hutin, qui signifie: «Bof, ça attendra.»

En temps normal, elle inviterait à une dégustation. Un sauvignon, un chasselas Bertholier, un pinot noir Barrique. Mais les temps ne sont pas normaux. Alors on parle, à distance respectable bien entendu, de ce maudit coronavirus. La vigneronne est aussi conseillère municipale. Avec d'autres, elle a mis en place un plan de solidarité. Des bénévoles font les courses pour les plus de 65 ans, «en privilégiant les circuits courts, nos producteurs locaux». «L'essentiel est de maintenir le contact avec nos aînés esseulés, on leur téléphone régulièrement, tout le monde a besoin de parler, surtout en ce moment», explique Emilienne.

«Ça repose»...

Et il y a tout le reste, ce domaine, ces 20 hectares de vignes qui la font vivre. Le virus n'a pas eu raison de son amour pour la terre et ce qu'elle lui offre. On travaille, en ce moment, au Domaine Les Hutins. Les cinq employés à l'année et Guillaume, son fils, sont dans les vignes en train de plier les rames. «Il s'agit de les tendre après la taille, on enroule le bois autour du fil de fer où poussent les grappes», décode-t-elle. Peu de danger, l'équipe se tient à distance. Et puis il y a le grand air, le chant des oiseaux, le trafic automobile quasi inexistant ces jours-ci. Ça repose, même si le silence est parfois pesant.

Emilienne Hutin a grandi ici, parmi les coteaux et l'entrelacs des vallons. Elle a repris le domaine en 2008, avec le soutien de Jean, son père. Cinquième génération de la famille à la tête de la maison. L'arrière-arrière-grand-père d'Emilienne a été le précurseur à la fin du XIXe siècle. Il y avait l'élevage bovin et la vigne. Peu de cépages alors: le chasselas pour le vin blanc, le gamay et le pinot noir pour le rouge.

Dans la mémoire des vins suisses

Au milieu du XXe, l'élevage est abandonné et les chevaux doucement remplacés par des tracteurs enjambeurs. La famille Hutin joue les premiers rôles dans la révolution viticole genevoise des années 80. Sur les conseils de l'œnologue cantonal, Jean et son frère Pierre choisissent de privilégier la qualité en se battant pour la limitation des rendements. Tous deux enrichissent leur vignoble de nouveaux cépages. En 2009, le domaine intègre l'association Mémoire des vins suisses. Une belle distinction.



Eddy Mottaz/Le Temps

Adolescente, Emilienne n'imaginait pas qu'un jour elle se retrouverait à la tête des vignes familiales. Parcours scolaire classique, la maturité décrochée et puis cette envie de départ, d'évasion. Londres pour parler l'anglais mais aussi se rendre utile. Elle travaille dans un quartier défavorisé, en soutien aux plus précaires.

Mais si loin de Dardagny, elle mesure au fil du temps combien elle est attachée à son terroir. Retour à la terre. Elle s'immerge par des stages et des formations. Obtient le diplôme d'œnologie en 1995 à Changins (VD), puis en 2003 un autre, en viticulture. Tout en mettant au monde trois enfants (elle est déjà grand-mère). Le métier est dur mais passionnant. On s'endette, on remonte la pente, on fait face. «Nous n'avions pas besoin de la crise sanitaire actuelle. La Confédération va nous aider, mais il faudra bien rembourser», lâche-t-elle.

En vingt-quatre heures, elle a perdu l'essentiel de sa clientèle, des bars comme celui des Bains des Pâquis, des hôtels, des restaurateurs à Genève mais aussi dans le canton de Vaud et même en Suisse alémanique. Les fêtes de village sont toutes annulées, et l'on ne sait toujours pas si les Caves ouvertes, rendez-vous annuel des viticulteurs genevois, aura lieu le 16 mai. Le mois de mai, c'est à la fois loin et proche. Emilienne croise les doigts et espère que le coronavirus ne sera alors plus qu'un mauvais souvenir.

Tant d'impondérables

Une quinzaine de saisonniers sont attendus au Domaine Les Hutins, des Italiens et des Portugais. Des fidèles pour qui le travail très technique d'ébourgeonnage n'a plus de secret. «Sans eux, ce sera dur. Des proches, des amis, des gens de Dardagny se sont déjà proposés, mais c'est une tâche rude et difficile», indique-t-elle. Tout dépendra aussi de la météo. Le vignoble est soumis à tant d'impondérables.

Des clients sont heureusement fidèles, quitte à faire un peu de route. Ils viennent s'approvisionner au domaine. En Suisse, des initiatives numériques se multiplient, comme la plateforme Local Heroes. Elle connecte les clients aux producteurs et commerçants alimentaires locaux qui se retrouvent isolés dans ce contexte de crise sanitaire. Le consommer local est plus que jamais un acte de solidarité et d'entraide, arguent ses créateurs.

Emilienne Hutin devrait apprécier. D'autant que son exploitation est en pleine reconversion biologique afin de satisfaire au mieux les amateurs de bon vin.

Profil

1969 Naissance à Genève.

1989 Mariage avec Pierre-Yves.

2008 Reprend l'exploitation familiale.

2019 Reconversion en bio.

Retrouvez tous les portraits du «Temps» .