

Rencontres dans le vignoble genevois



Jérôme Cruz ne travaille pas le vin, il l'accompagne. GEORGES CABRERA

«Mon vin est à l'image de mes terres»

Au Domaine de Beauvent, à Bernex, un passage de témoin est en cours

Andrea Machalova

Économiste d'entreprise, Jérôme Cruz a eu envie, à 32 ans, de changer de vie. Pour ce faire, ce fils de vigneron n'a pas eu besoin d'aller bien loin. L'année dernière, il en effet rejoint son père dans l'exploitation du Domaine de Beauvent, à Bernex, dont il devrait reprendre la gestion d'ici à 2019. «Reprenre le domaine familial, c'est une idée qui n'a jamais quitté mon esprit, mais la décision s'est faite assez naturellement», confie-t-il. «Mon père a 64 ans, c'était le dernier moment pour pouvoir reprendre à ses côtés.»

S'il faudra au futur patron encore un peu de temps avant de maîtriser entièrement la production, il compte bien mettre à profit ses expériences passées. La preuve, il est déjà en train de repenser le positionnement de l'entreprise familiale et son identité, ainsi que de s'ouvrir à de nouveaux marchés. «Les concepts changent, les restaurants ont une durée de vie moins longue. Il faut s'adapter à ces nouvelles clientèles et leurs modes de consommation.» Sans oublier le nouveau site Internet, qui devrait être lancé sous peu, et les étiquettes de vins, modernisées, qui seront dévoilées lors des Caves ouvertes, le 26 mai.

Dans les pas de son père

Pour le reste, Jérôme Cruz souhaite marcher dans les pas de son père, qui a fondé le domaine en 1978. «C'était une époque où le terroir genevois avait peu d'identité. Mon père était un des premiers vigneron-encaveurs de Genève. Dès le départ, son parti pris était de diversifier les cépages, de diminuer les rendements et l'emploi de produits phytosanitaires.»

Aujourd'hui, le vignoble cultive sur 15 hectares pas moins de 16 variétés de cépages. Une diversité qui lui permet de proposer des arômes et des goûts différents avec des variétés de raisins peu courantes dans la région, tel le chenin. Une richesse qui a toutefois son revers de médaille. «Avec une vingtaine de vins à la carte, nous produisons des volumes très petits et il peut arriver que l'on soit en rupture de stock sur les têtes d'affiche», explique-t-il.

Le respect du terroir est un autre point qui tient à cœur au jeune vigneron. Si le domaine exclut les produits phytosanitaires comme les pesticides, les herbicides et fongicides de synthèse, il tient également à ce que le travail reste majoritairement manuel. Les vendanges s'y font donc à la main! «La qualité du vin dépend de la qualité du raisin. Plus on prend soin de notre terroir, meilleur vin on produira», assure Jérôme Cruz. Ce respect du produit brut va jusqu'à privilégier une vinification douce. Au Domaine de Beauvent, on ne travaille pas le vin, on «l'accompagne», précise le futur patron, qui n'hésite pas à laisser ses vins mûrir plus longtemps que nécessaire afin de laisser aux arômes le temps de se déployer.

La preuve, il vient seulement de mettre en bouteille deux millésimes 2017. L'année prochaine, sa gamme devrait s'enrichir de deux vins naturels, dans la vinification desquels l'intervention de l'homme est minime. «C'est en restant à l'écoute de la vigne qu'on arrive à sortir des crus de qualité», conclut-il.

Domaine de Beauvent Jérôme et Bernard Cruz. Rue de Bernex 265, 1233 Bernex. Tél. +41 22 757 11 96 ou +41 79 307 35 47. www.cave-de-beauvent.ch. Horaires d'ouverture, dégustation et vente de vins: lu-ve: 17 h-19 h. Samedi: 9 h-12 h et sur rendez-vous. Caves ouvertes le 26 mai



Deborah et Patrick Wegmuller: une longue histoire. GEORGES CABRERA

«La liberté est une grande richesse»

En couple au travail comme à la vie, Deborah et Patrick Wegmuller, de la Ferme de Lullier, n'ont pas peur d'innover

Ils ont grandi à 500 mètres l'un de l'autre, fréquenté l'école primaire de Jussy et partagé le même groupe d'amis, mais c'est une fois «grands» qu'ils sont tombés amoureux. Depuis, ils ne sont plus jamais quittés. Cette histoire, c'est celle de Deborah et Patrick Wegmuller, exploitants de la Ferme de Lullier, à Jussy. Issus d'une famille d'agriculteurs, ils sont la troisième génération à cultiver les terres de la région. «Nos huit arrière-grands-parents étaient agriculteurs, on a ça dans les gènes», confie Patrick avec fierté.

C'est en 2009 que ce Jusse- rand se lance dans la culture du raisin en reprenant l'exploitation d'un voisin qui partait à la retraite. Lorsque Deborah le rejoint en 2012, une fois le diplôme de l'école d'horticulture en poche, ils étoffent leur gamme en fruits et légumes qu'ils vendent directement à la propriété dans leur marché de la Ferme de Lullier. «2012, c'était la grosse année! Deborah a fini l'école, on a lancé le magasin, planté les vergers et on s'est mariés», raconte le vigneron.

Trois ans plus tard, l'arrivée de leur fille, Manon, bouscule à nouveau les choses, les obligeant à repenser leurs activités. «On n'arrivait pas à tout faire», confie la jeune maman. «Alors on a décidé de garder seulement les cultures fruitières et les asperges.» Pour faciliter la vente, ils se sont récemment dotés d'un distributeur automatique qui permet d'acheter leurs produits à n'importe quelle heure, sept jours sur sept.

«On aime être dans la vigne»

Quant au vin, c'est dans la deuxième partie du local, où le couple a installé un caveau, que les vignerons font déguster leurs crus. S'ils cultivent à eux seuls une dizaine de cépages sur 12 hectares de terrain, ils laissent le soin de la vinification à la Cave de Genève, dont ils aiment l'esprit de coopérative. «Ce qu'on aime, c'est être dehors, dans la vigne. Si on faisait du vin nous-mêmes, on passerait notre temps à le produire ou à chercher à le vendre», estime Patrick. Être son propre patron, c'est d'ailleurs ce qui plaît le plus au couple. «En ce moment, on a un réveil qui s'appelle Manon, mais en règle générale, cette liberté, c'est notre plus grande richesse», assure Deborah, qui, plus jeune, se rêvait architecte paysagiste.

Depuis, cette volonté de ne pas faire comme les autres lui est restée. Récemment, le couple s'est lancé dans la culture du quinoa, une céréale connue pour ses qualités nutritionnelles. «L'année dernière, on avait semé trop tard, donc ça n'a rien donné, mais ça semble plutôt bien parti là», se réjouissent les agriculteurs. Si tout se passe bien, en automne, ils seront peut-être parmi les premiers producteurs de quinoa genevois!

Et ils n'ont pas l'intention de s'arrêter en si bon chemin. Deborah pense déjà aux kiwis, qui pourraient venir étoffer sa gamme de fruits qui compte déjà des cerises, des pommes, des mirabelles, des poires et des prunes. Le tout GRITA! A.M.

La Ferme de Lullier Deborah et Patrick Wegmuller. Route de Lullier 47, 1254 Jussy. Tél. +41 79 584 45 25 ou +41 76 568 75 91 www.lafarmedelullier.ch. Vente d'œufs, de fruits et de légumes de saison au distributeur automatique 7/7. Vente et dégustation de vin sur rendez-vous. Caves ouvertes le 26 mai



Florian Ramu, le «MacGyver» du vignoble satignote. G. CABRERA

«J'apprécie toucher un peu à tout»

Après quinze ans dans l'industrie horlogère, Florian Ramu reprend le Domaine des Alouettes des mains de son père

Florian Ramu est un touche-à-tout. Un hyperactif. Assis dans son bureau, face aux vignes, il a de la peine à tenir en place. Les lieux ressemblent d'ailleurs plus à l'atelier d'un MacGyver qu'à l'espace de travail d'un vigneron. «J'aime pouvoir toucher un peu à tout», se réjouit le quadragénaire.

Lorsqu'il ne donne pas un coup de main dans les vignes, il scrute les environs à la recherche de points à améliorer. Une déformation professionnelle, peut-être, car avant de reprendre le domaine familial en début de cette année, Florian Ramu était responsable qualité pour le compte d'une grande marque horlogère et joaillière. «J'avais une vingtaine de personnes sous ma responsabilité. J'aimais bien manager les gens, mais ce qui me motivait vraiment, c'était la technique», raconte-t-il.

Ce que Florian Ramu aime avant tout, c'est bricoler. La preuve, il a lui-même dessiné les étiquettes de son nouveau vin, créé de toutes pièces le site Internet, transformé une boîte en carton en cabine photo et même installé un boîtier de commande sur son tracteur afin de pouvoir régler la pulvérisation de produits phytosanitaires dans les vignes au moyen d'une tablette. Lors de notre visite, il était en train de finaliser des éléments d'un bar dont il aura besoin lors des Caves ouvertes, le 26 mai, auxquelles le domaine participe depuis de nombreuses années. «Je trouve ça très valorisant d'arriver à se débrouiller par ses propres moyens», ajoute-t-il.

Amener sa touche

Dans la culture du raisin, le jeune vigneron souhaite également amener sa touche. S'il a récemment planté du divico, un nouveau cépage résistant aux maladies, il aimerait réduire l'emploi de produits phytosanitaires pour revenir progressivement à un désherbage mécanique. «Nous avons une machine qui prend la poussière depuis que je suis tout petit! C'est important de se remettre en question lorsque l'on reprend une affaire.»

Avec 17 hectares et 11 variétés de cépages différents, le vigneron a du pain sur la planche. Mais pas de quoi se décourager. Il faut dire que dès le départ, il a été mis à rude épreuve. En effet, lorsqu'il reprend l'exploitation en 2017, un quart du domaine est touché par le gel. «C'était la bonne année pour commencer!» s'exclame-t-il, ironique, avant de relativiser. «Ce sont les aléas du métier. N'empêche que 2017 est un très bon millésime!»

Si la majorité de la production du Domaine des Alouettes est vinifiée chez Schenk à Rolle, Florian Ramu garde une petite partie pour lui, dont le divico, qu'il vinifie lui-même chez un ami encaveur. Pour se former, le jeune entrepreneur n'a d'ailleurs pas hésité à regagner les bancs de l'école. Vingt ans après son premier CFC de micromécanicien, il est retourné suivre une formation de caviste. Si les moyens financiers le lui permettent, il aimerait installer sa propre cave à la propriété. «Mon père avait hésité à le faire, mais comme je n'étais pas censé reprendre le domaine, il avait abandonné l'idée», explique Florian Ramu. «Vingt ans après, me voilà!» A.M.

Domaine des Alouettes Florian Ramu. Chemin de la Vieille-Servette 25, 1242 Satigny. Tél. +41 (0) 22 753 03 00. Vente et dégustation de vins à la propriété. www.domaine-des-alouettes.ch. Caves ouvertes le 26 mai