



LE LIEU INSOLITE

Le vignoble d'Esch

VISPÉRAL

Lors de la Fête de la nature 2022, une visite guidée mettra en lumière ce vignoble historique où prospèrent de rares cépages indigènes.

Le vignoble d'Esch et ses dix-huit terrasses s'agrippent sur le flanc gauche escarpé du Vispéral. DR

PAR LISE-MARIE TERRETTAZ
@LENOUVELLISTE.CH

Elles s'accrochent à la rive gauche escarpée du Vispéral, sur la commune de Zenegen. A 820 mètres d'altitude, les dix-huit terrasses sont soutenues par des murs dont le soigneux alignement des pierres traduit la jeunesse. «Les refaire a représenté un immense travail», avoue Josef-Marie Chanton. Le vigneron-encaveur de Viège est un acteur privilégié de la sauvegarde du vignoble d'Esch. Alors qu'il menait des recherches pour son travail de diplômé en œnologie à Wädenswil dans les années 70, ce passionné de vieux plants autochtones avait découvert à Visperterminen un parchet planté d'un cépage blanc que les vignerons du cru lui avaient certifié être de l'himbertscha.

Les derniers plants d'himbertscha sauvés

Intéressé à en cultiver, il y était revenu plus tard mais les ceps avaient été arrachés. «Pour essayer d'en trouver d'autres, j'avais alors mis une annonce à la Lonza où travaillaient nombre de vignerons et d'agriculteurs privés», se souvient celui qu'on surnomme Chosy. Personne ne s'étant manifesté, il s'appretait à faire le deuil de cette rare variété haut-valaisanne. C'est alors qu'Othmar Zuber, propriétaire d'une petite vigne à Esch, lui a apporté pour dégustation un échantillon qui retint l'attention du Viégeois: «Il m'a assuré que c'était de l'himbertscha presque pur. Sur place, j'ai découvert près de 200 plants, les derniers en Valais!»

Josef-Marie Chanton prélève des sarments pour les greffer et planter sur ses propres parcelles à Varone. Mais l'aventure ne s'arrête pas là. «En automne 2009, Othmar est revenu vers moi. Vu son âge, il voulait cesser l'exploitation de son domaine, accessible seule-



VASTE CHANTIER Les membres de VinEsch ont patiemment refait les murs en pierres sèches (472 mètres de long pour 800 mètres carrés). DR

ment à pied et qui nécessitait de gros travaux d'entretien. En même temps, il m'a présenté des feuilles de trois cépages existant sur sa vigne, très particuliers et que je n'ai pas pu identifier...» Son intérêt éveillé, Chosy contacte le docteur José Vouillamoz. Le biologiste spécialisé dans l'ADN des cépages procède à leur analyse génétique et le résultat les convainc de s'engager pour préserver ce vignoble historique.

Association de bénévoles aux commandes

En 2010, l'association VinEsch est portée sur les fonts baptismaux. «Nous avons trouvé

35 personnes prêtes à payer 500 francs pour acheter le terrain, le petit téléphérique servant à transporter la vendange, la cabane vigneronne et faire les premiers travaux.» La première urgence fut de rénover les murs en pierres sèches. Près de dix ans auront été nécessaires pour mener à bien cette tâche, pour laquelle il a fallu transporter 420 tonnes de pierres par hélicoptère.

«Au départ, nous avons dû apprendre les techniques avec un spécialiste bernois. Aujourd'hui, nous sommes nous-mêmes des spécialistes mais nous espérons quand même qu'ils vont durer longtemps!»



BIODIVERSITÉ VinEsch s'engage aussi pour favoriser certaines espèces de papillons, ici la mélitée des linaires, en semant des plantes hôtes. DR

Un paradis pour la biodiversité

Pour la Fête de la nature, VinEsch organise une visite samedi 21 mai. Les curieux pourront en apprendre davantage sur les particularités de ce vignoble et, en lien avec le thème 2022, son intérêt pour la biodiversité. Outre ses murs qui abritent de nombreuses espèces végétales ou animales, le site dans son ensemble a beaucoup de valeur. «Influencé par la steppe rocheuse qui le domine, où on trouve des plantes rares, et la forêt sèche et le petit ruisseau qui le bordent, il constitue un vrai écosystème», précise Sylvie Nicoud. Membre du comité, cette passionnée de sciences naturelles évoque par exemple la mélitée des linaires, un papillon figurant sur les étiquettes de VinEsch. «On ne le rencontre quasi plus qu'en Valais car il ne trouve plus assez de ces zones sèches qu'il affectionne. Idem pour certains papillons azurés. Nous avons semé ou replanté des plantes hôtes et nous assurerons le suivi pour voir si elles poussent et si elles attirent ces papillons. C'est un peu un terrain d'essai, comme un jeu d'échecs naturel sur lequel nous bougeons des pièces pour espérer avoir encore plus de biodiversité.»

Sur inscriptions. Infos et programme complet de la Fête de la nature sur <https://fetedelanature.ch>

sourit celui qui fut le premier président de l'association et dont la femme Marlis a repris le témoin.

Privilégier les cépages indigènes

Il a ensuite fallu revitaliser la vigne, en privilégiant les cépages indigènes rares. Dans ce lieu unique, l'association cultive ainsi du complet et de l'himbertscha ainsi que du rouge du pays (cornalin) et du «Rouge de VinEsch», qui a été baptisé du nom du vignoble. «Ce cépage est le même que le «Rouge des Hombes» qu'on ne trouve qu'ici et quelques pieds à Flanthey. Nous avons aussi conservé un plant calabrais sans dénomination officielle ainsi que huit pieds dont nous ne savons toujours pas de quoi il s'agit: nous devons encore les analyser.» Avec une surface de 1700 m² environ, les quantités récoltées demeurent confidentielles. «Nous vinifions deux assemblages, un rouge et

un blanc, soit 700 bouteilles par année en moyenne.»

Actuellement, VinEsch compte 75 membres, de Suisse, de Hollande, de France, d'Allemagne. Ils exécutent les travaux qui rythment une saison à la vigne lors de corvées journalières les mercredis, vendredis et samedis. Après la matinée de labeur, les tâcherons partagent un repas en dégustant un cru issu du domaine. «Le café et le schnaps, les chocolats et les biscuits ne sont pas bien loin non plus», s'amuse Chosy. «Comme salaire, nous recevons une bouteille de notre vin par jour de travail.»

Seul vigneron professionnel de VinEsch, il apprécie la convivialité et l'esprit d'amitié partagée qui caractérisent ces moments. «Toutes sortes de professions sont représentées. Nos membres ont du plaisir à effectuer un travail manuel, en pleine nature, en plus de la satisfaction d'être propriétaires d'un vignoble patrimonial.»



«Comme salaire, nous recevons une bouteille de notre vin par jour de travail.»

JOSEF-MARIE CHANTON, DIT CHOSY
VIGNERON-ENCAVEUR ET MEMBRE
DE L'ASSOCIATION VINESCH