

TERROIR Toutes les trois semaines, nous partons à la découverte d'une exploitation agricole de Suisse romande proposant ses produits en vente directe, et présente sur notre plateforme de bonnes adresses.

La Pinède, un domaine d'exception au cœur du bois de Finges

Famille influente de Loèche (VS), les Zen Ruffinen ont fourni plusieurs générations de politiciens, médecins et notaires. Mais leur ancrage agricole a toujours été présent: le domaine de dix hectares niché au milieu de la forêt de Finges, la plus grande pinède de Suisse, appartient ainsi à la lignée depuis trois siècles. Et pour Yves, aujourd'hui la soixantaine à peine entamée, les étés au milieu des cultures, des chevaux et des vignes de Turrilji – le nom cadastral de la propriété, provenant d'une petite tour d'habitation construite ici en 1550 – étaient les meilleures vacances dont un gamin de la région puisse rêver.

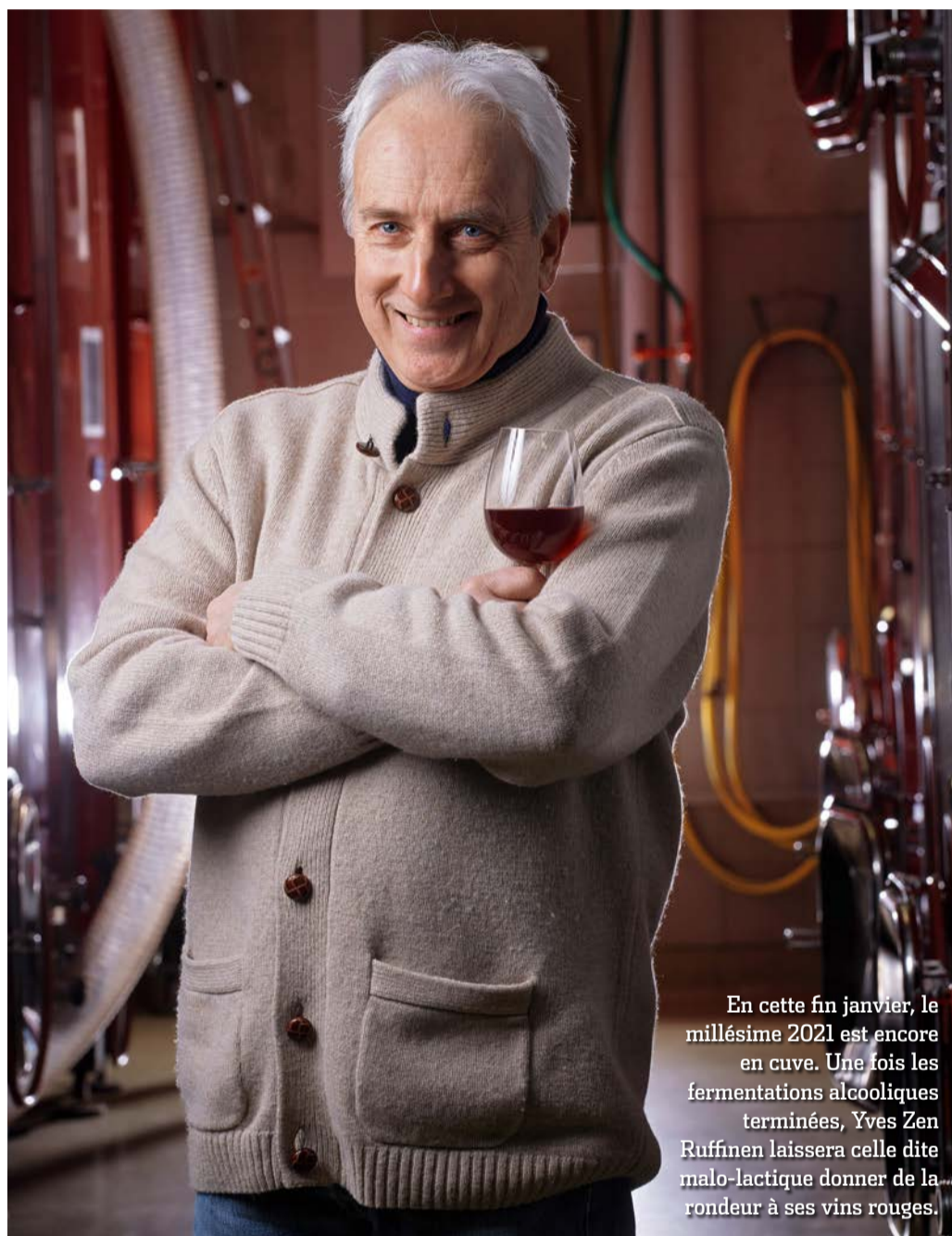


**Ma philosophie, c'est
«une vigne, une cuvée, un vin».
Je n'ai qu'un seul assemblage
dans ma gamme.**

Celui qui exploite de nos jours cet héritage familial est toutefois le premier Zen Ruffinen à s'être consacré pleinement à la terre. «Mon père avait mis des vaches allaitantes sur le domaine, et agrandi et réhabilité la vigne dont il vendait le raisin, précise-t-il. Après ma maturité, j'ai poursuivi avec un diplôme d'ingénieur-œnologue, transformé l'étable en cave et commencé l'exploitation en 1988 comme vigneron-encaveur.»

Un lieu idéal pour les pinots

Aujourd'hui, le Domaine de la Pinède (le nom s'est imposé comme une évidence) compte deux hectares de vigne adossés à l'une des collines issues du glissement de terrain postglaciaire de Varone, ainsi qu'un hectare réparti en deux parcelles à Uvrier et à Loèche. L'essentiel de la production provient donc de ce terrain très calcaire et peu profond, idéal pour les pinots noirs, soit la moitié de l'encépagement. «Le reste, c'est un peu de chasselas et de gamaret, et surtout des spécialités rouges et blanches: muscat, johannisberg, arvine, syrah, cornalin et humagne, détaille Yves Zen Ruffinen. Je suis en production intégrée depuis le



En cette fin janvier, le millésime 2021 est encore en cuve. Une fois les fermentations alcooliques terminées, Yves Zen Ruffinen laissera celle dite malo-lactique donner de la rondeur à ses vins rouges.

© PHOTOS SEDRIK NEMETH/DR

départ et ai arrêté les intrants de synthèse il y a six ans, y compris les herbicides pour mes rangs, enherbés jusque sous les ceps.» Le climat, ici, est son allié: «On a la chance d'avoir un ensoleillement exceptionnel en été. La contrepartie, ce sont quatre semaines à l'ombre entre décembre et janvier!» Dans les cuves inox de sa cave bien équipée, le Valaisan embouteille 20 000 flacons par an – sauf en 2021, où le mildiou a ici comme ailleurs prélevé sa dîme. Il avoue avoir

toujours privilégié l'expression de la typicité des cépages et de la minéralité du terroir et n'élève que deux vins en barrique. Jusqu'en 2020, Yves Zen Ruffinen gérait le domaine avec Véronique. Au décès de son épouse, la charge du foyer lui est revenue, en plus d'un boulot «à 120%», comme il le souligne. La table d'hôtes renommée du couple en a évidemment fait les frais. Pudique, il ne s'étend pas sur le sujet, notant néanmoins avoir un peu «levé le pied», aidé à la vigne par son employé et par la femme de celui-ci. Chaque été, il n'en déploie pas moins de grandes tables sous le noyer, se rendant disponible pour les visiteurs qui s'annoncent. «Ma clientèle est surtout privée, avec quelques restaurateurs que je livre directement.» Créé par un patricien plus tenté par le tablier de vigneron que par la robe de magistrat, le Domaine de la Pinède s'est ainsi forgé une belle réputation en près de quatre décennies. Et contribue à la valorisation d'un coin de nature unique.

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS lapinede.ch

DANS LA RÉGION



FROMAGE, VIANDE HOFLADEN HOF MIT HERZ

À deux pas de la Cave de la Pinède, ce domaine certifié IP Suisse propose des produits labellisés Parc naturel régional de Finges, dont un fromage en forme de cœur qui donne tout son sens à son nom («Une ferme de cœur», en français). Fromages d'alpage, viande de bœuf, de veau et de cabri, ainsi que saucisses maison complètent l'assortiment.

+ D'INFOS Feithierenstrasse 159, 3952 Susten (VS), tél. 076 472 24 35

AGRITOURISME PENSION B&B RUSTICA

Idéalement situé au milieu du village de montagne de Inden, à proximité de Loèche-les-Bains, cet établissement dirigé par Sylvia Werlen-Breuer dispose de chambres et d'appartements, et propose à ses hôtes parking et réseau wifi gratuits, ainsi qu'un petit-déjeuner maison. Un point de départ parfait pour randonner ou skier dans la région.

+ D'INFOS Hauptstrasse 14, 3953 Inden (VS), tél. 027 470 35 01/079 263 19 85, rustica-inden.ch



ŒUFS FERME AVICOLE SALZMANN

Créée en 1945, l'exploitation de la famille Salzmann fait figure de leader parmi les fermes avicoles haut-valaisannes. En vente directe, le domaine propose des œufs crus et cuits durs, ainsi que des conditionnements en flacons, mais aussi un cognac aux œufs maison, des poulettes vivantes, du fourrage pour volailles et de la viande de la ferme.

+ D'INFOS Kiesweg, 3904 Naters (VS), tél. 027 923 64 60, gefluegelfarm-salzmann.ch

NECTAR ISSU D'UNE VIGNE ÂGÉE DE 230 ANS

En marge des 17 vins de son propre domaine, Yves Zen Ruffinen participe depuis 2004 à l'aventure «Vitis antiqua», lancée par les encaveurs de la commune de Loèche. «Au milieu du village, à côté d'une maison abritant aujourd'hui une galerie d'art, on a découvert une treille que l'on a pu identifier comme du cornalin planté en 1798, raconte-t-il. Nous en avons prélevé des bois que nous avons reproduits et avons planté ainsi au total 8000 m² de vigne répartis chez cinq vigneron. On la travaille séparément, mais on la vendage ensemble. Le rendement est très modeste, de quelque 300 grammes par mètre carré! L'étiquette varie à chaque millésime et reprend une partie d'une œuvre exposée cette année-là à la galerie. Nous organiserons peut-être un événement sur tout ça en 2024.»

+ D'INFOS vitisantiqua1798.ch

PUBLICITÉ



Vous êtes...

- un producteur
- une buvette d'alpage
- une épicerie en vrac

- une brasserie/distillerie
- un vigneron
- un pêcheur
- une jardinerie



Inscrivez-vous!



terrenature.ch/bonnes-adresses