

YVES ZEN RUFFINEN

Turriljigut · [Pfy] Finges · CH-3952 Susten-Leuk
Tel +41 [0] 27 473 36 51 · Mobile +41 [0] 79 409 25 33
Privat +41 [0] 27 473 17 86
www.lapinede.ch · yves@lapinede.ch



Présentation

Le domaine

Le Domaine de Turrilji sur la commune valaisanne de Loèche/Leuk s'étend sur dix hectares au cœur de la forêt de Finges, une des plus grandes pinèdes protégées des Alpes (parc naturel Pfy-Finges).

Sur la colline du domaine, situé à 580 m d'altitude, s'élève, bien visible des environs, le monument de Finges commémorant la bataille du même nom en 1799. Des vignes, profitant d'un ensoleillement exceptionnel, existaient sur les flancs pierreux de cette colline depuis plus de cent ans.

Le propriétaire et gérant du domaine, Yves Zen Ruffinen, est œnologue diplômé HES et vigneron-encaveur.

Le climat :

- Une des régions les plus sèches de Suisse.
- Hiver : températures basses jusqu'à - 15 degrés C, six semaines sans soleil.
- Été : jusqu'à 35 degrés C, très sec, les après-midi vent chaud d'ouest, arrosage et irrigation indispensables.
- Précipitations : env. 600 mm par année, dont env. 250 mm du mois d'avril au mois de septembre.

Les secteurs de l'exploitation

Entreprise agricole comprenant le vignoble et les grandes cultures et la cave à vin.
Chef d'exploitation et un saisonnier. Pendant les vendanges quatre à six vendangeuses.

Les surfaces

Domaine de Turrilji Finges	10 hectares	3 ha grandes cultures 1½ ha prairies naturelles 2 ha vignes 3 ha forêt
Loèche et Uvrier	1 hectare	0.5 ha vigne à Loèche-Ville 0.5 ha vigne à Uvrier (Sion)

Les cultures **(selon les directives de la production écologique)**

3 ha grandes cultures : céréales (seigle AOC/extenso) et jachères florales.
Sans fongicides, sans insecticides et sans herbicides.

1½ ha prairies naturelles extensives

3 ha vignes :
Pinot Noir
Chasselas (Fendant)
Syrah
Sylvaner (Johannisberg, Rhin)
Petite Arvine
Humagne Rouge
Cornalin
Petit Muscat du Valais
Gamaret (Gamay x Reichensteiner)
0.1 ha jachère. Murs en partie détruits !

La viticulture

- Production écologique, développement durable (membre de VITIVAL et VITISWISS)
- Sols : légers, peu de profondeur (irrigation indispensable), en partie calcaires
- Expositions : pentes Nord-Sud et Est-Ouest
- Déclivités : 16 - 20 % et terrasses
- Systèmes de culture : fil de fer (cordon)
- Densité de plantation : de 4'200 cep/ha à 10'000 cep/ha
- Enherbement : à Finges et à Loèche, mais seulement une interligne sur deux (accroissement de la diversité faunistique et floristique), fauchages alternés
- Fumure : analyses complètes du sol obligatoires
- **Protection phytosanitaire** : contre l'oïdium et le mildiou (maladies de la vigne) 6 - 7 traitements par végétation avec des produits dits biologiques ; pas d'insecticides, uniquement technique biologique de la confusion sexuelle, sur la plus grande partie du domaine aucun herbicide.

Cave de la Pinède

- Cave à vin moderne (transformation d'une grange en 1988).
- Encavage : environ 20'000 litres par année.
- Vins **AOC Valais** et **VINATURA** (vins de qualité de production écologique, développement durable, attesté par une commission de dégustation officielle).
- Marché : vente directe depuis la cave ou par livraison, quelques restaurants et vinothèques choisies.
- Appellations d'origine :
 - Finges : le domaine
 - Uvrier (Sion) : les terrasses
 - Loèche : les clos
- **Etiquettes d'artistes** : Gérard de Palézieux (1919 – 2012) de Veyras (VS) et Elisabeth Pfeiffer-Baumann de Dübendorf (ZH).