

Pâturation dans les vignes

En Valais, au Musée du vin et au Parc naturel Pfyng-Finges, on s'est penché sur le lien entre vigne et nature. Après une histoire mouvementée, elles sont en osmose à Salquenen.

TEXTE JOËLLE CHALLANDES PHOTOS LOUIS DASSELBORNE

Originaire de Bretagne, il passe facilement entre les rangs de vigne grâce à sa petite taille. Léger, ce quadrupède noir, brun ou beige ne tasse pas la terre. On peut voir le mouton d'Ouessant sur certaines parcelles, dont celles du vigneron Olivier Mounir, de la Cave du Rhodan de Salquenen, à côté de Sierre. «Quand on travaille sans herbicide, ces animaux sont utiles. Sauf dans les terrasses escarpées, où ils font des dégâts du point de vue de l'érosion du sol», nous précise le Valaisan.

Son fils Luc, passionné par les moutons, est étudiant en dernière année au collège de Brigue. Pour son travail de maturité, il a choisi le sujet de la biodiversité dans les vignes, avec et sans moutons. Le domaine familial, qui sulfat son domaine en bio, a la particularité de s'étendre au sein même du Parc naturel Valais Pfyng-Finges.



Peter Oggier
Directeur du
Parc naturel
Pfyng-Finges

La famille Mounir est au cœur du sujet des relations entre la vigne et la nature. Celles-ci font l'objet d'un livre qui vient de sortir, *Vigne et nature en Valais - Entre les lignes de la culture*,

aux Editions Infolio (voir photo ci-dessous). On y trouve les textes de 17 scientifiques, invités par le Musée valaisan du vin et le Parc naturel Pfyng-Finges. L'histoire de ce dernier a un lien étroit avec le vignoble de Salquenen. Son directeur, le biologiste Peter Oggier, l'a retracé.

Afin d'étendre le vignoble, un remaniement parcellaire de la zone située en lisière du bois de Finges - l'une des plus grandes pinèdes de Suisse, abritant des espèces de plantes et d'animaux rares - est évoqué dès 1980. Le déboisement est approuvé par l'Etat au printemps 1984. A l'automne de la même année, la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage et le WWF font recours contre cette autorisation. C'est le début d'une tumultueuse période, qui débouche en 1995 sur un accord.

En parallèle à cette longue procédure, dans un contexte de reproduction, il faut se démarquer de la concurrence. Afin que les vins de la commune gagnent en notoriété, le label «Grand Cru Salquenen» est lancé en 1988. C'est le premier Grand Cru de Suisse!

La naissance d'un parc naturel

«L'histoire du vignoble de Salquenen illustre les développements de la viticulture et l'événement d'une sensibilité à l'environnement. Ceux qui se sont battus à l'époque nous ont aidés à créer le parc, reconnu en 2005 au niveau cantonal et en 2013 au niveau national»,



«Vigne et nature en Valais - Entre les lignes de la culture», Ed. Infolio, 17 regards de scientifiques

résume Peter Oggier. Le périmètre du Parc naturel Pfyng-Finges s'étend de 500 à 4100 mètres d'altitude, sur le territoire de douze communes valaisannes.

A l'image de la Cave du Rhodan, 25 entreprises sont partenaires du parc. Leurs produits (vins, fromages, confiture, pain...), dont plusieurs sont disponibles chez Coop, portent le label Parcs suisses. «C'était une évidence pour moi de travailler avec le parc, témoigne Olivier Mounir. La démarche s'inscrit dans ma philosophie, celle de pratiquer une viticulture écologique, en harmonie

avec la nature selon les préceptes de la biodynamie.» Avec une trentaine de cépages cultivés sur une dizaine d'hectares, le professionnel jongle avec 34 parcelles en propriété et achète du raisin à d'autres collègues. Très occupé, le quinquagénaire a beaucoup réfléchi avant d'intégrer des animaux dans son quotidien. Car il s'agit de leur consacrer du temps. «Maintenant je suis ravi: quand je suis avec eux, je me vide la tête, ça fait du bien», conclut le vigneron, tout en observant, avec le sourire aux lèvres, ses moutons d'Ouessant. •

Une balade intitulée «Pâturage dans le vignoble», organisée par le Parc naturel Pfyng-Finges, aura lieu le 14 novembre à Salquenen, si le contexte sanitaire le permet.

Infos: www.pfyng-finges.ch

Le vigneron Olivier Mounir travaille en biodynamie. Plusieurs brebis vivent sur ses terres. Les plus petites, de la race d'Ouessant, fauchent l'herbe et fertilisent le sol du vignoble.

PINOTAGE De l'Afrique du Sud au Valais

Issu d'un croisement entre le Pinot Noir et le Cinsault, le Pinotage est un cépage créé en 1925 en Afrique du Sud. Au vu du réchauffement climatique, il se plaît désormais aussi dans nos contrées. Le viticulteur Olivier Mounir en cultive une parcelle à Varone (VS). Ce vin, dense et complexe, a été retenu par le journaliste vin Peter Keller, qui œuvre en tant qu'expert pour le club Mondovino.

Suisse Vin de Pays Pinotage Edition Peter Keller Cave du Rhodan, 29 fr. 95/75 cl

Ce vin est en vente uniquement en ligne: www.mondovino.ch

