



DE LA FERME À L'ASSIETTE

VITICULTURE À travers le cru baptisé « NU », Valérie Marendaz et Géraldine Brenzikofer cherchent le juste milieu entre la magie de Dame Nature et le savoir-faire du vigneron. Le concept et les perspectives de ce projet à quatre mains.

TEXTE ET PHOTO:
IPHIGENEIA DEBRUYNE

Versée dans un verre, sa robe trouble dénote. En bouteille, son étiquette collée tête en bas démarque. Avec la cuvée spéciale NU, les deux entrepreneuses lancent une gamme qui sort des sentiers battus.

«C'est une expérience aussi bien pour nous que pour nos clients», assure Valérie Marendaz, vigneronne-encaveuse à Mathod. En septembre 2022, l'objectif était de proposer un vin fait à partir de quatre ingrédients: du raisin, du temps, de la chaleur et de la chance.

«Les breuvages élevés à l'ancienne m'intriguent. À la suite d'une discussion avec Valérie, qui vinifie mon raisin, nous avons décidé d'explorer ensemble ce chemin, de mettre en commun nos compétences et de partager les risques», se souvient Géraldine Brenzikofer, viticultrice à Rances. La première étant à la tête d'un vignoble conventionnel, la seconde étant exploitante d'un domaine bio, elles décident de consacrer chacune 100 litres de leur récolte à la vinification 100% naturelle.

Sans levures ajoutées, ni sulfites, la fabrication n'est que peu voire pas maîtrisable. «En ayant exclusivement recours à des levures présentes sur la peau du fruit, la marge de manœuvre et l'impact des connaissances du vigneron sont réduits. Hormis une attention particulière portée à la température, je ne peux pas influencer le résultat», affirme Valérie Marendaz.

En 2022, une des deux cuves fermente avec succès et se développe en nectar mis en bouteille sans être filtré ni clarifié. Déguster un verre de ce breuvage de chasselas s'éloigne quelque peu de l'expérience de

siroter un verre de blanc. Pour familiariser les clients, mais aussi pour inviter à la réflexion, le duo travaille l'image de marque. Pour lire l'étiquette, il faut retourner la bouteille. Ce geste est nécessaire avant d'ouvrir le flacon pour faire remonter la lie. «Cette action nous éloigne de nos habitudes, nous prépare à la découverte d'un produit d'exception, soulève Géraldine Brenzikofer. Qui plus est, notre travail sur l'image de la gamme alimente de manière ludique une discussion quasi philosophique sur le vin.»

Le nom «NU» fait référence à la vinification qui ne glorifie rien d'autre que le raisin. Une feuille à gratter posée sur l'étiquette dévoile aux curieux l'ADN du projet: un retour à l'essentiel. En effet, le binôme tâte le terrain de ce qui définit la culture viticole. Après une première expérience, l'optique est de réaliser un vin durable, de faire fructifier les pouvoirs intrinsèques du raisin et les compétences ancestrales du vigneron. «Ainsi nous mettons davantage les chances du côté de la gastronomie naturelle. Nous avons décidé d'autoriser un minimum d'interventions pour éviter de devoir jeter une partie de la récolte», expliquent les deux passionnées.

«NU met à nu la vinification autrement, sans nier le besoin économique de proposer un vin qui se sirote. Il s'agit d'une cuvée qui invite à trinquer sur le passé et l'avenir du vin», conclut le duo.

« Cette action nous éloigne de nos habitudes, nous prépare à la découverte d'un produit d'exception. »

Géraldine Brenzikofer



« C'est une expérience aussi bien pour nous que pour nos clients. »

Valérie Marendaz



Un duo innovant pour un cru renversant

