

MATHOD – PORTRAIT

Par Héloïse Mouquin

Au rythme de la vigne

À Mathod, au cœur des Côtes de l'Orbe, Valérie Marendaz gère depuis 2017 le domaine viticole familial. Portrait d'une jeune vigneronne qui témoigne d'un enthousiasme inébranlable pour le métier, en dépit des difficultés météorologiques rencontrées de plus en plus fréquemment.

Valérie Marendaz se trouve à la tête de la cave de la Combe Marendaz, à Mathod. À la suite de son père, Daniel Marendaz, la jeune Mathoulone de 33 ans s'occupe d'un domaine viticole de 7 hectares, où se côtoient 18 cépages différents avec lesquels elle produit plus d'une vingtaine de vins, en plus ou moins grandes quantités. Bien qu'elle ne soit pas la seule dans la région à travailler avec une telle diversité de cépages, cela reste rare – et compliqué à gérer. Plus difficiles à suivre, plus chronophages, les petites cuves de 200 ou 300 litres présentent un plus grand risque d'oxydation que les grandes cuves de 5 000 litres. Elles demandent également une certaine adaptation du côté de la clientèle, qui peut se heurter à des ruptures de stock. Ces contraintes, toutefois, sont loin de refroidir notre vigneronne, qui confie «s'éclater» dans son métier: «J'adore avoir plein de petites cuvées. C'est ce que j'aime faire, même si c'est complexe et que ça fait beaucoup. J'ai encore planté de nouveaux cépages, je vais pouvoir rallonger ma liste...».

Le coup de foudre

Plus jeune, Valérie ne se destinait pas du tout à reprendre le domaine de son père: elle voulait devenir enseignante. Mais lors d'un séjour en Allemagne, précédant son entrée à la HEP, elle atterrit chez une famille possédant des chevaux, et c'est le déclic: elle sait qu'elle fera un métier manuel. En rentrant, elle décide de s'essayer comme vigneronne, métier qui lui était à la fois très familier – pour avoir baigné dedans toute son enfance et participé en famille aux vendanges ainsi qu'à divers travaux – et en réalité quelque peu inconnu.



Valérie et son chien Apache au milieu des vignes, à Mathod. (Photos Héloïse Mouquin)

Vivre au rythme de la vigne, c'est passer d'un extrême à l'autre et c'est aussi ça qui plaît à la jeune femme: «Il y a la période intense des vendanges, qui est quand même ma préférée; c'est la fête, le moment précieux où le travail de toute une année se concrétise. C'est chouette, parce que je vois beaucoup de monde, je rencontre des gens et je partage mon métier, de même dans les salons, où je peux discuter avec ceux qui achètent mon vin et qui ont envie de connaître ce qui se passe derrière la bouteille. Et puis j'aime bien aussi le moment où toute cette effervescence se calme. Ça fait du bien d'entrer dans cette période, où je peux me retrouver seule dans mes pensées ou écouter des reportages en travaillant. Des fois, je suis sous la neige, c'est blanc partout, et j'ai l'impression que tout le monde dort pendant que je suis seule à la vigne... j'adore ces moments-là. Puis c'est le printemps, les collègues reviennent, les comptoirs reprennent et tout se réveille à nouveau, la vigne, les vins et la vigneronne.»

Une année de pluie

On devine sans peine que l'année 2024, placée sous le signe de la pluie, a engendré



A Mathod, la joyeuse troupe de vendangeurs profite d'une pause bien méritée.

(Photo fournie)

«Mes parents nous ont toujours dit, à mes frères et moi, que l'on pouvait choisir n'importe quelle profession, précise-t-elle, on était vraiment libres.» Un stage d'une année lui permet alors de découvrir le métier, et c'est le coup de foudre. Valérie fait donc une formation d'oenologue à la haute école de Changins, puis travaille une année avec son père avant de reprendre le domaine, en 2017.

Ils seront désormais quatre à y œuvrer à l'année: Valérie, qui joue tour à tour le rôle de vigneronne, de caviste et de commerçante, secondée par son père Daniel, son mari Marc, ainsi que son employée Emina, tous d'aides précieuses. Amis et employés font leur retour au printemps et à l'été, les premiers pour donner un coup de main lors des nombreuses manifestations, comptoirs et caves ouvertes, auxquelles Valérie participe, les seconds pour s'occuper de la vigne et bien sûr des vendanges. «L'équipe fait accordéon pendant les saisons», résume-t-elle.

Au fil des saisons

Quand elle n'est pas noyée dans un brouillard morose, la vigne révèle en cette fin octobre ses plus belles couleurs, dessinant des parcelles dorées à perte de vue. Au domaine Marendaz, les dernières grappes ont été récoltées mi-octobre. Que se passe-t-il, après les vendanges? «Maintenant viennent les étapes de vinification, très importantes», explique Valérie. «Pendant la période d'hiver qui suit, tout se repose un peu, y compris le vin. Mais il faut préparer les mises en bouteille du printemps, il y a donc de nouveau beaucoup de travail en cave. On a toujours un œil sur le vin, mais il y a des périodes où il se repose un petit peu... tout comme la vigneronne».

des pertes chez tous les cultivateurs, vigneronnes y compris. En fait, la pluie a bien plus d'une conséquence défavorable sur la culture de la vigne. Dès le printemps, elle rend difficile son entretien, favorisant l'apparition de maladies telles que le mildiou, lessivant les traitements bio dits «de contact», qui doivent alors être réappliqués en urgence dès qu'une éclaircie se présente, et détrempant les terrains, qui deviennent glissants et difficilement praticables avec un tracteur, dont le passage risque de surcroît d'abîmer les sols. «C'était la première année aussi difficile pour moi au niveau météorologique – ça l'était pour tout le monde», confie Valérie. «Malgré les traitements, je me suis fait avoir par le mildiou: j'ai perdu certains cépages, et certaines parties de ma récolte. Mais on apprend!».

Lors de la récolte également, la pluie a posé problème, faisant descendre les sucres dans le raisin, lesquels, explique-t-elle, «étaient très précieux puisqu'il n'y en avait déjà pas beaucoup, cette année... ne voulant pas diluer encore leur concentration, on ne pouvait pas cueillir dans ces conditions». Une certaine flexibilité de la part des équipes de vendangeurs était donc plus que jamais de mise, afin de trouver le juste moment pour récolter, lorsque le raisin n'était pas encore tout à fait prêt, et que la météo s'annonçait mauvaise, avec le risque que le raisin pourrisse. «C'était une année pleine de rebondissements! C'était compliqué, mais ça me donne d'autres challenges, et puis malgré tout ça on a réussi», conclut la vigneronne, qui ajoute tout de même ne plus vraiment se fier aux prévisions météorologiques, mais plutôt à son instinct.

On peut retrouver les nombreux vins de Valérie à la Cave de la Combe Marendaz à Mathod, ouverte tous les samedis matin de 9 h à 12 h ou sur rendez-vous.

Portrait chinois

Valérie, si vous étiez...

Un personnage de film? Indiana Jones.

Une couleur? Vert.

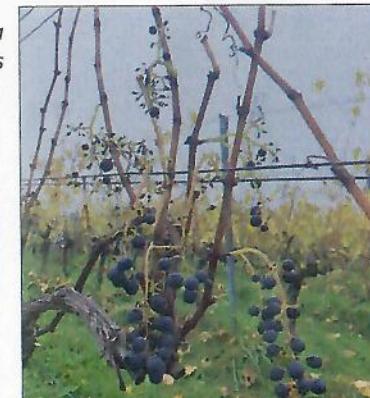
Un cépage? Le chasselas.

Une météo? Printanière !

Un animal? Une panthère.

Un plat, un met? Les grillades.

Une destination de voyage? Le Brésil.



Quand enfin la pluie s'arrête, ce sont les étourneaux qui s'y mettent et ravagent le raisin.

