

Entre les ceps

«IL Y A LE SAVOIR,
LE SAVOIR VIVRE ET
LE SAVOIR BOIRE.
LES DEUX PREMIERS
SONT LES INDISPEN-
SABLES GARANTS
DU TROISIÈME...»

Sagesse

PAGE RÉALISÉE EN COLLABORATION AVEC L'IVV

LE NOUVELLISTE 19 AOÛT 2019

La Pinède à La Souste, une cave, et bien plus encore...



Yves Zen Ruffinen dans sa cave La Pinède privilégie les vins secs et racés. HÉLOÏSE MARET



Au centre, les vignes adossées à la colline. En bas la cave. A droite, les prés fleuris et le champ de seigle moissonné. SACHA BITTEL



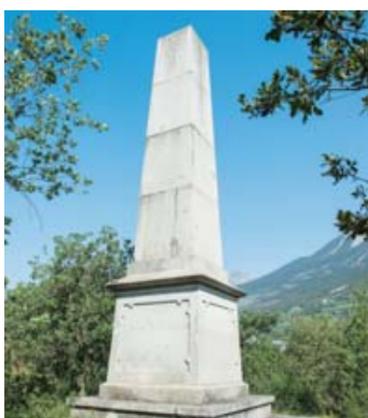
Dans son jardin, Véronique Zen Ruffinen cultive des variétés Pro Specie Rara. Genevoise d'origine, elle laisse une place au cardon épineux argenté de Plainpalais. HÉLOÏSE MARET

REPORTAGE Au cœur du parc régional Pfyng-Finges, la cave La Pinède est un coin de paradis sur lequel règnent Yves et Véronique Zen Ruffinen. Si les vins en sont les vedettes, d'autres atouts séduisent le visiteur...

Dix hectares de nature. Des prairies fleuries, des champs de seigle, une colline boisée, des arbres fruitiers à haute tige, des haies d'arbustes, un beau jardin potager et bien sûr, des vignes. Bienvenue au Domaine Turrilji où se niche la cave La Pinède, à quelques kilomètres de La Souste. C'est là, au cœur du parc naturel de Pfyng-Finges, que nous accueillent Yves et Véronique Zen Ruffinen. Lui est œnologue, elle, une psychomotricienne reconvertie en cultivatrice-cuisinière. Tandis qu'il soigne son vignoble et élève ses vins, elle cultive des variétés de fruits et légumes Pro Specie Rara dans son jardin potager, transforme ses cueillettes en délicatesses goûteuses et récolte les graines pour pérenniser les précieuses semences. Il flotte sur l'ensemble du domaine un air de douceur et de tendresse.

Vigneron, œnologue et... paysan

Issu d'une lignée de magistrats et de médecins, Yves Zen Ruffinen a fondé sa cave en 1988 sur le domaine Turrilji, du nom d'une petite tour datant du XVII^e siècle et appartenant depuis des lustres à sa dynastie. Il se présente en riant comme «le premier paysan de la famille depuis 200 ans au moins». Paysan, car l'œnologue cultive aussi deux hectares de seigle, soit environ 6000 kilos livrés au moulin de Naters et destinés à la fabrication de Pain de seigle valaisan AOP. Proche de la terre, l'homme privilégie la biodiversité sur



Le domaine possède aussi des attraits historiques, tel cet obélisque rappelant la bataille de 1789. HÉLOÏSE MARET

l'ensemble de sa propriété. Il travaille la vigne selon les directives de VITISWISS, la Fédération suisse pour le développement d'une vitiviniculture durable. «Je n'utilise plus d'insecticides depuis des décennies et depuis deux ans, je réduis le plus possible l'utilisation d'herbicides et de pesticides de synthèse», explique Yves Zen Ruffinen en nous montrant ses vignes enherbées.

Les trois hectares de vignes sont répartis entre Finges, Loèche et Uvrier. «J'ai dès le début opté pour la vinification parcellaire qui laisse au terroir la place qu'il mérite.» Les vins de la cave La Pinède sont racés, tendus, secs. Certains rouges sont presque austères.

«Je recommande de déguster les rouges au minimum un an après la mise en bouteilles, c'est à ce moment qu'ils commencent à bien s'exprimer», déclare l'œnologue également membre de l'association Vitis Antiqua 1798 qui produit un Cornalin, issu de la reproduction d'un cep de 1798.

L'œnotourisme à petite échelle

Les richesses du parc naturel Pfyng-Finges, deux monuments historiques – le Turrilji et un obélisque en granit de 1899 commémorant la bataille des Haut-Valaisans face aux troupes révolutionnaires françaises à l'ombre duquel, dit-on, eut lieu le premier rendez-vous amoureux de Corinna Bille et Maurice Chappaz –, une nature préservée, diverses cultures, une cour ombragée pour les dégustations commentées... Yves et Véronique Zen Ruffinen possèdent tous les atouts de l'œnotourisme à petite échelle. Ils ont d'ailleurs développé une table d'hôtes, font partie des Swiss Tavolata et portent le label Gastronomique Pro Specie Rara. Fine cuisinière, Véronique Zen Ruffinen concocte – sur réservation – de bons petits plats à base de produits du Parc naturel et bien sûr, de son potager. Chez elle, c'est un peu de la graine et de la ferme à l'assiette. La table se colore de saveurs inédites et permet des échanges savoureux. «Des liens particuliers se nouent autour d'un repas et permettent de présenter les vins d'une autre manière.» **FRANCE MASSY**



De délicieuses tapas à base de produits valaisans et, bien sûr, du potager, sont proposées (sur réservation) pour agrémenter les dégustations. HÉLOÏSE MARET



Membres de Swiss Tavolata qui regroupe des tables d'hôtes à la ferme, Yves et Véronique Zen Ruffinen partagent le goût de l'accueil. HÉLOÏSE MARET