



«En m'installant à Bramois il y a cinq ans, je suis revenu dans le village où j'ai grandi. C'est aussi très émotionnel», nous confie Patrice Walpen.

rien? Oui, incontestablement. Et un grand amoureux du vin, bien sûr!»

La clientèle du pays

En acquérant le Chai du Baron et 17 hectares de vignes il y a cinq ans, le professionnel est revenu sur ses terres d'origine, Bramois, d'où viennent les Walpen. «Mes parents étaient aussi tous deux issus de familles de vignerons. Je baigne dans ce milieu depuis enfant, j'y ai travaillé très jeune les samedis et durant les vacances.»

Onze années passées en Afrique du Sud lui ont façonné une ouverture d'esprit qu'il partage volontiers. «J'ai eu la chance de voyager dans le monde entier en étant basé là-bas et de rencontrer de nombreux acteurs de la viticulture. Ça m'a forgé une conviction: vendre nos vins en Suisse avant d'essayer de les exporter. Nous devons les vanter ici, sur place, et convaincre notre clientèle de proximité à l'échelle du pays.»

Pour créer du lien

Mais s'il est une notion forte qui anime notre interlocuteur, c'est celle de l'accessibilité. «Le vin doit rester populaire, c'est un produit de partage, de rencontre, de plaisir. Il est important que nous ayons des vins suisses haut de gamme tout à fait dignes de rivaliser avec des grands crus étrangers de renom, mais il ne faut pas oublier les autres. Le vin d'un menu de midi, celui de Monsieur et Madame Tout-le-monde en accompagnement d'un plat simple», insiste le vigneron. Et d'ajouter: «On ne doit pas rendre le vin élitiste. Ce serait le couper de sa vocation première qui est de créer du lien.» Pour ce faire, la cave bramoisienne propose douze vins de terroir dans sa gamme Chai du Baron – «si

on tire le parallèle avec la cuisine, c'est la version haute gastronomie» –, et sept vins de terroir dans la gamme Léon «des vins dans un esprit brasserie. C'est important de mettre à disposition de chacun l'univers viticole. La Suisse produit un tiers de la consommation annuelle du pays. Nous devons être capables de bien couvrir toutes les attentes. Sincèrement, je ne pense pas que ce soit le cas actuellement dans le pays.»

Passeurs d'émotions

Prix du meilleur merlot suisse en 2016, médaille d'or au Mondial du Merlot de ces quatre dernières années, même chose pour le Mondial des Pinots, meilleur vin rouge du Valais en 2016 avec son cornalin, médaille d'argent avec le Cœur du Baron 2018 au dernier Expovina, les créations de l'équipe du Chai du Baron raflent les prix avec brio. «Je suis fier de chacun des huit collaborateurs car tout ceci est le fruit d'un travail collectif. Nous sommes avant tout des passeurs d'émotions, et nous devons le rester.» ●

«Le vin doit rester populaire»

Créer du lien, garantir l'accessibilité pour tous, partager des émotions, Patrice Walpen n'a de cesse de véhiculer un message fort: celui du vin dans sa simplicité.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTO OLIVIER MAIRE

En arrivant devant la bâtisse du XVIII^e siècle du Chai du Baron, à Bramois, Patrice Walpen (47 ans) tient en premier lieu à nous montrer une chose qui lui tient très à cœur: ses ruches! «Elles ne sont pas formidables? Je me suis pris de passion pour l'apiculture. Ça me détend, c'est utile pour la planète et ça permet de récolter annuellement 10 à 15 kg de miel par ruche à offrir à mes clients.» Le ton est donné.

Le quarantenaire est un amoureux de la Terre Mère, du terroir, des produits locaux, de la nature et de ses bonnes choses. «Si je suis un épicu-

COOP FINE FOOD VALAIS AOC PETITE ARVINE CŒUR DE BARON 2018

- **Prix:** 23 fr. 95/75 cl
- **Origine:** Mollignon
- **Cépage:** petite arvine
- **Maturité:** 2019-2022
- **Disponible:** dans les supermarchés Coop ou sur le site:

www.mondovino.ch



PHOTO HEINER H. SCHMITT