

# La bière du domaine viticole Rouvinez fait un carton

## DIVERSIFICATION

L'Échappée, sortie par le fameux domaine valaisan il y a un an, a rapidement conquis les amateurs.

IVAN RADJA

ivan.radja@lematindimanche.ch

Qu'un domaine viticole se lance dans la production de bière artisanale n'est pas une hérésie en soi, mais le fait est que ces deux arts de la fermentation ne s'étaient jusqu'ici jamais mélangés. Certes, on trouve ici ou là, en France, des exemples de vigneron-encaveurs qui ont opté pour le houblon, mais il s'agit là d'un changement de métier, un virage à 180 degrés, souvent suite à de sérieux revers, comme un épisode de gel.

Rien de tout cela au Domaine Rouvinez, à Sierre, qui a surpris le milieu au printemps 2017 en lançant sa bière, L'Échappée, pour marquer les 70 ans de la maison. Un défi générationnel, raconte Frédéric Rouvinez, la trentaine, à l'origine du projet: «Mon grand-père avait débuté en appliquant des recettes familiales, la deuxième génération fut celle des ingénieurs, issus de la première volée de l'École de Changins, et s'est illustrée avec de grands crus, comme le Tourmentin, et la remise au goût du jour de cépages comme l'amigne ou le cornalin. En tant que troisième génération, il nous fallait tracer notre propre chemin, et ils nous ont d'ailleurs encouragés.» En partie Belge par sa mère, il se déplace souvent dans le Plat Pays, et y fait la connaissance de deux brasseurs de Liège, Renaud et François, de la Brasserie C (qui produit notamment la Curtius, pour les connaisseurs). «Nous sommes devenus amis et, il y a quatre ans, est née l'idée de lancer une bière, une seule, bien typée, dans le cadre du domaine.»

### Eau de Martigny

Les malts viennent d'Allemagne, les houblons d'Alsace et des États-Unis. Pas très local... «Nous ne sommes pas assez spécialistes pour commencer à jouer avec la matière première, et ce qui nous intéresse est de maîtriser le processus de fabrication.» Un élément, primordial, demeure valaisan: l'eau. De Martigny. «Une des plus douces d'Europe, voisine de celle de Pils, en République tchèque, qui donne la Pilsener. Elle contient très peu de sels minéraux, et n'a que 3 degrés français (ndlr: mesure de la dureté de l'eau), ce qui est négligeable en comparaison de celle utilisée pour la Guinness, à Dublin, très dure, avec plus de 40 degrés français, qui confère une grande minéralité à la bière». L'eau octodurienne ne prend ainsi pas le dessus sur les arômes des houblons, qui visent l'agrumes et les fruits exotiques.

### Grande distribution

L'Échappée est brassée à Martigny, dans des locaux appartenant au Domaine Rouvinez, mais les installations appartiennent à une autre brasserie, la White Frontier. «La mise en commun fonctionne très bien, observe Frédéric Rouvinez. À eux le brassage, à nous l'embouteillage.» La commer-



Frédéric Rouvinez n'a pas oublié la gestuelle viticole pour évaluer sa bière, L'Échappée. Un cousinage également présent dans la forme bourguignonne de la bouteille. Il s'en produit 100 000 bouteilles par an. Photos: DR

cialisation a débuté tout doucement il y a un an, «par cercles concentriques», d'abord des privés, pour tâter le terrain, puis des restaurateurs déjà clients pour les vins. L'Échappée connaît vite un très beau succès, certaines tables l'affichent désormais comme un élément constitutif du menu. «Le Loup Blanc, à Martigny, l'utilise pour apprêter ses moules, qui sont servies avec une Échappée.»

### Un flacon qui rappelle le Bordelais

Les caves Rouvinez ont une force de frappe certaine, et attirer l'attention de la grande distribution a été relativement aisé. Elle est aujourd'hui disponible chez Manor sur le plan national, et bientôt dans les Coop de Suisse romande. Et la production suit: avec 36 000 litres par an (un brassin de 3000 litres tous les mois), soit 100 000 bouteilles, L'Échappée ne passe pas inaperçue. Ne se-

rait-ce que par sa bouteille (37,5 cl), qui évoque la Bourgogne, passerelle évidente entre les mondes de la vigne et du houblon, et l'absence d'étiquette, hormis sur le col. «Nous voulions même la sceller avec un bouchon de liège, genre champagne, mais cela n'est pas possible, car la bière ne contenant pas de sulfites, toute intrusion d'oxygène est fatale.»

### Bientôt une deuxième?

Une esthétique qui souligne, si besoin était, que ce breuvage a bel et bien «changé de statut», et en très peu de temps: «Il y a quatre ans, on ne se posait aucune question lorsqu'on buvait une bière, c'était une pression, point final, observe Frédéric Rouvinez. Aujourd'hui, je remarque que, de plus en plus, si l'on en commande une, on demande la carte. La curiosité est là, on teste, les palais s'éduquent peu à peu. Déguster une IPA (ndlr: India Pale Ale, amère) surprend au début, puis on poursuit l'exploration. C'est tout un monde qui s'ouvre, comme pour le café, ou le thé.»

Au vu du succès remporté, il n'est pas impossible que L'Échappée soit à l'avenir flanquée d'une petite sœur. Le plan initial était de n'en produire qu'une, mais Frédéric Rouvinez avoue faire de temps à autre des essais, en microbrasserie: «Il n'est donc pas impossible qu'une fois je débouche sur quelque chose qui me plaise vraiment, et que ça sorte. Mais ce ne sera pas avant deux ans.»



«Aujourd'hui, lorsque l'on commande une bière, on demande souvent la carte. Elle a changé de statut»

Frédéric Rouvinez, producteur de L'Échappée