

Famille, foi et terroir, un trio gagnant!

PORTRAIT

Sandrine Caloz, ingénieur œnologue de Miège de trente ans, collectionne les reconnaissances internationales et bonnes notes ces derniers mois. Sous les belles robes et les arômes de ses vins qui font tourner la tête des experts, se cachent surtout un savoir-faire et un héritage familial, empreint aussi d'une foi bien vivante qu'elle nous partage.

PROPOS RECUEILLIS PAR BRIGITTE DESLARZES
PHOTOS: THOMAS ANDENMATTEN ET LDD



Un logo évocateur en cette période de Pâques. L'agneau Pascal est en effet le logo de la famille Caloz qui figurait déjà sur les étiquettes du fondateur de la cave, Fernand Caloz, grand-père de Sandrine et repris par ses parents Anne-Carole et Conrad.

Sacrée Vigneronne Bio Suisse de l'année 2019, le bio est une question de mode ou une question liée à ton souci de préserver la création ?

Cultiver sans intrants chimiques était une réflexion de mon papa. Il avait lancé une partie de sa production en culture biologique certifiée dans les années 90 déjà. Lorsque la culture biologique parcellaire a été interdite, il a laissé tomber la certification, car il n'était pas encore prêt à passer en bio sur l'entier du domaine.

Il a toujours eu la fibre très écolo et en 2013 quand je suis rentrée travailler sur l'exploitation familiale, c'était une évidence que nous allions ensemble cheminer vers la reconversion sur l'entier du domaine.

Nous possédons un domaine très mécanisé, sur lequel les coûts de productions liés à la culture biologique sont supportables. D'autres raisons nous poussent à ce mode de culture contraignant comme par exemple un besoin de plus de cohérence sur notre système de production, se réapproprier les grands principes et techniques de viticulture, améliorer la fertilité et la vie de notre terroir.

Le pape François commence sa lettre encyclique *Laudato si'* par une citation du cantique des créatures de François d'Assise « Loué sois-tu, mon Seigneur, pour sœur notre mère la terre, qui nous soutient et nous gouverne, et produit divers fruits avec les fleurs colorées et l'herbe ». Cette citation nous parle beaucoup et nous accompagne.

De façon plus pragmatique, les consommateurs sont de plus en plus sensibles à notre mode de production et c'est tant mieux pour nous, puisque cela nous permet de commercialiser nos vins.

Tu viens de recevoir une belle reconnaissance dans le guide international « Robert Parker Wine Advocate », sept vins notés de 90 à 92 points Parker. A quoi dois-tu cette consécration ?

Je suis très heureuse des belles notes que Stephan Reinhardt du « Robert Parker Wine Advocate » nous a attribué. C'est une reconnaissance pour nos vins et cela crédibilise notre travail et la qualité des vins en culture biologique. Je suis heureuse de cette consécration et je pense que nous la devons à la rigueur du travail de toute notre famille et au fantastique terroir valaisan.

Le vin est un symbole éminemment chrétien, cela est-il important pour toi ?

Lorsque j'entends les paroles du prêtre à l'Offertoire: « fruit de la vigne et du travail des hommes » je suis toujours un peu émue. Cela place notre travail dans une perspective d'une grande valeur symbolique. Le vin a été choisi pour être un point de rencontre entre Dieu et l'humanité et c'est très inspirant.

Comment concilies-tu ta vie de famille et professionnelle ?

J'ai beaucoup d'aide de ma famille, mon mari Taylan, informaticien, qui travaille à 80% est très présent avec nos enfants, Sélène et Leïla, et efficace dans les tâches quotidiennes. C'est cependant très difficile et lorsque les enfants sont si petits, c'est un challenge de chaque minute.



Sandrine et Leïla dans les vignes avec les moutons qui, au nombre de cinquante, viennent y paître au printemps et en automne permettant de se passer de désherbant pour les vigneronnes et des économies de fourrage pour l'éleveur.