

# ÊTRE ŒNOLOGUE SANS DOMAINE VITICOLE FAMILIAL

**Nous avons interviewé Mélanie Gigon, œnologue (HES Changins). Elle travaille actuellement au Johanniterkeller de Martin Hubacher à Twann (Bienne, BE), après avoir suivi un parcours l'ayant amenée à de nombreux endroits.**

■ PROPOS RECUEILLIS PAR NICOLAS MESSIEUX

## Quel est votre parcours ?

Je viens de Saignelégier, dans le Jura. J'ai suivi le gymnase à la Chaux-de-Fonds, en option « musique ». Mais je me suis toujours intéressée au vin. Nous en avons toujours sur la table et mon père faisait venir un monsieur à la maison pour des dégustations. Mais ma famille n'a aucun lien particulier avec la viticulture et je ne viens évidemment pas d'une zone à tradition viticole du tout.

Après le gymnase, j'ai enchaîné 2 ans de stages. Le premier en Valais – à la cave du Paradou à Nax – et le second dans le Canton de Vaud – au domaine du Burignon à Saint-Saphorin. La cave du Paradou a été pour moi une révélation et j'ai tout découvert sur le vin !

Après cela, j'ai étudié l'œnologie à Changins, où j'ai accompli mon bachelor. J'ai ensuite passé quelques mois à Neftenbach (ZH). J'avais envie de me rapprocher du Jura et j'ai été employée durant une année chez Manor à Bienne comme conseillère de vente

au rayon vin. C'était intéressant et je pouvais organiser les dégustations et donc ouvrir des bouteilles comme je le voulais, ce qui m'a beaucoup appris et complété mes connaissances.

Mais je voulais être active à l'extérieur, dans les vignes également, et j'ai donc cherché un autre poste. J'ai envoyé une candidature spontanée et la Maison des vins du lac de Bienne (Twann, BE) a transmis mon dossier aux vigneron·ne·s locaux. Martin Hubacher m'a appelée et j'ai été engagée. Et, chose cocasse, je l'avais déjà rencontré quand j'étais chez Manor !

## Pourquoi avoir choisi des études d'œnologie ?

J'arrivais bien à me projeter dans cette activité. C'est un métier complet et très diversifié, où l'on est autant dehors dans les vignes qu'à l'intérieur à la cave. L'été, c'est un peu moins varié. C'est un métier où il y a énormément à apprendre, ce qui était déterminant pour moi. Je sais que chaque année je vais voir et découvrir de nouvelles choses. J'ai commencé en 2018 à Bienne chez Martin Hubacher et



Mélanie Gigon dans les vignes.  
Photo : Michaela Gabriel.



**Vignoble à Douanne (BE) au bord du lac de Bièvre.**  
Photo : Michaela Gabriel.

les années ont été très hétérogènes et complexes au niveau de la production de raisin et de la vinification, ce qui m'a permis de progresser rapidement. Comme j'avais réussi le gymnase, la HES de Changins était plus « naturelle » que le CFC. La HES de Changins et le fait de devenir ingénieur étaient mes rêves ! Le cursus était très intéressant. Nous avons abordé absolument tous les sujets liés au vin, que ce soit la cave, la vigne ou la gestion d'entreprise.

Je n'ai pas poursuivi avec le master et rares sont ceux de ma volée qui l'ont tenté. Le master pourrait m'aider à intégrer de plus grandes maisons ou entreprises et peut-être avoir un salaire plus élevé, ou encore être active dans la recherche, mais je n'en éprouve pas le besoin pour l'instant.

Avec le recul, et si c'était à refaire, j'aurais préféré commencer par le CFC de caviste d'abord puis la HES en œnologie à la suite. J'aurais mieux profité des études et de l'enseignement, puisque le CFC vous plonge directement en entreprise.

#### **Que diriez-vous à quelqu'un qui souhaite faire le diplôme mais n'a pas de domaine à reprendre ?**

Je répondrais que je ne connais personne, sorti de Changins avec le diplôme, qui n'ait pas trouvé d'emploi ensuite ! Il y a une forte demande pour des œnologues, bien qu'il y ait toujours davantage de diplômés. Il y a aussi de plus en plus de Français qui viennent pour leurs études à Changins et ce diplôme est très attractif en comparaison internationale. Dans les années 1990, il y avait encore très peu d'étrangers et de femmes dans le bachelor.

Je dirais aussi aux parents inquiets que si leur enfant est motivé et prêt à encaisser des travaux physiques, qu'il a une bonne résistance psychologique – car c'est important par exemple quand on subit la grêle –, qu'il a de la ténacité et de la motivation, qu'il faut l'encourager à tenter le coup !

J'insiste sur le fait qu'il y a vraiment beaucoup de possibilités d'emploi dans le secteur. L'un des facteurs principaux qui tirent la demande est que de plus en plus de domaines n'ont pas de relève fami-

liale : les enfants ne veulent pas reprendre l'entreprise de leurs parents, qu'ils ont vu trimer pendant des années. L'exploitant a donc besoin d'un second et/ou de personnel spécialisé et les œnologues sont idéaux pour remplir ces rôles. Certains peuvent aussi vouloir à terme reprendre le domaine.

Cela dit, pour reprendre une exploitation il faut pouvoir mobiliser d'importants fonds propres, et/ou prendre de grands risques financiers. C'est un autre métier et l'on va encore augmenter ses responsabilités. C'est donc énormément de pression, et il est plus simple de reprendre à deux.

#### **Vous avez plusieurs expériences à l'étranger ?**

Oui je suis partie un mois en Afrique du Sud pendant le bachelor – le voyage était organisé par la HES de Changins comme séjour d'étude annuel. C'était une incroyable expérience ! C'est essentiel d'aller voir ailleurs – cela nous rend plus riches. Aussi, voir comment le vin est produit là-bas, dans des immenses cuveries, sur des surfaces considérables, m'a beaucoup appris. Nous avons beaucoup dégusté, vu différentes vinifications. C'est un très bon bagage.

Et puis je suis allée à Neftenbach (ZH), chez Nadine Saxer, vigneronne de cave à côté de Winterthur. Cela m'a appris de nouvelles façons de vinifier. C'était très agréable d'y travailler car la cave était très spacieuse et on ne se cassait pas le dos !

J'aimerais beaucoup partir 2-3 mois dans une région viticole étrangère, par exemple en Bourgogne ou dans le Bordelais. Ou encore vivre les vendanges en Argentine. Ou tenter les mousseux en Champagne, car j'ai des copains qui en font. Mais c'est difficile de concilier cela avec le poste au domaine Hubacher puisque je dois être là pratiquement tout le temps et à tous les stades de la production.

#### **Et comment se passe votre quotidien chez Martin Hubacher ?**

Ce qui est vraiment important c'est qu'il y a un vrai esprit d'équipe. On se fait confiance, ça avance bien – ce qui est très agréable et motivant. Martin

m'écoute et me confie des responsabilités. Je m'occupe des livraisons, de la cave, de la vigne, des traitements phytos, de la mise en bouteille, de la dégustation et du laboratoire. Les tâches au bureau sont effectuées par Martin Hubacher et sa femme Michaela Gabriel, tout comme la relation aux fournisseurs, aux clients et aux médias. Je suis heureuse de ne pas avoir cette charge car ma passion se situe vraiment dans la production de raisin et la vinification.

#### Comment voyez-vous l'avenir ?

Cela fait peur quand on voit comme tout change avec le réchauffement climatique. Je me questionne beaucoup. Sur le domaine, nous tentons de nouvelles choses pour résister aux ravageurs et maladies, par exemple en plantant des cépages résistants aux maladies. Comme nos vignes sont cultivées en bio, nous avons de gros problèmes qui émergent et nous nous sommes retrouvés à parfois



**Mélanie Gigon au milieu de l'équipe de la Johanniterkeller (Douanne). De gauche à droite, devant : Antonio, Mélanie, Martin, Omid, derrière : Michaela et Nuno. Photo : Jean-Claude Kappt.**

devoir traiter chaque semaine (comme en été 2021). Sinon, j'ai un rêve – très utopique – qui serait d'ouvrir une cave dans mon cher canton du Jura afin d'y produire des vins jurassiens de grande qualité. Tout cela coûte très cher mais on verra bien! 🍷

# AGENDA

ÉVÈNEMENT / DATE	SUJET / LIEU	INFO @ WEB
<b>GÜTTINGER- OBSTBAUTAGUNG</b> 20 août 2022	Journée à thème Güttingen	<a href="http://www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/aktuell/veranstaltungen/guettinger-tagung.html">www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/aktuell/veranstaltungen/guettinger-tagung.html</a>
<b>LES PLANTES SONT DE PRÉCIEUX BIO-INDICATEURS</b> 24 – 25 août 2022	Formation Prométerre A définir	<a href="http://www.prometerre.ch/formations/">www.prometerre.ch/formations/</a>
<b>5ÈME FÊTE DU DIVICO</b> 26 – 27 août 2022	Conférences, atelier, dégustation Bramois	Monsieur Christian Bonvin <a href="mailto:bonvinbramois@hotmail.com">bonvinbramois@hotmail.com</a>
<b>MONDIAL DES PINOTS</b> 26 – 28 août 2022	Concours Sierre	<a href="http://www.mondial-des-pinots.com">www.mondial-des-pinots.com</a>
<b>BEST OF WINE TOURISM</b> 2 septembre 2022	Concours Aigle	<a href="http://www.swissoeno.ch">www.swissoeno.ch</a>
<b>APÉROVINOSCIENCE</b> 5 septembre 2022	Soirée à thème Changins	<a href="http://www.changins.ch/changins/lecole/aperovinosciences">www.changins.ch/changins/lecole/aperovinosciences</a>

### CHÈRES LECTRICES ET CHERS LECTEURS,

Dans cette nouvelle formule éditoriale, nous vous proposons un courrier des lecteurs. Donnez-nous votre avis sur nos contenus, exprimez vos critiques et opinions, partagez vos idées et visions.

Ecrivez-nous par mail à : [info@vignesetvergers.ch](mailto:info@vignesetvergers.ch)