



La famille réunie au Domaine Les Perrières, Fabian et Mia, Sandrine, Bernard, Emmanuel et Frédéric (de g. à dr.).



Un domaine en main de la famille Rochaix depuis 220 ans. On y cultive huit cépages blancs et cinq cépages rouges.



Vingt-sept dénominations différentes sur la carte des vins. L'œnologue Sébastien Schwarz (à g.) avec Bernard Rochaix.

BERNARD ROCHAIX

Un très prestigieux palmarès

Willy Streckeisen

Sans remonter plus loin que le début de l'année en cours, le domaine viticole genevois Les Perrières, avec à sa tête Bernard Rochaix, a glané, en Suisse et à l'étranger, pas moins de quinze médailles, dix d'or et cinq d'argent... Sans parler du prestigieux Sanglier de bronze attribué chaque année par l'Etat de Genève au meilleur pointage des crus du canton.

Il n'est pas sans intérêt de signaler que le Domaine Les Perrières fête, en cette année 2014 précisément, ses 220 ans d'existence en main de la famille Rochaix, et de relever que ce millésime coïncide aussi avec le 20^e anniversaire de la Fête de la Saint-Martin dont il sera encore question un peu plus loin.

Curieux parcours de vie de Bernard Rochaix, l'actuel tenant des rênes du domaine, né en 1947! Que l'on en juge: cet héritier d'une longue tradition viticole quitte son village de Peissy pour parcourir le vaste monde. Il effectue un stage aux Etats-Unis, puis se balade à travers les Amériques. A 25 ans, de retour à Peissy, il reprend le domaine familial des mains de son père. Toujours en relation avec la vigne et le vin, en 1984, il achète une propriété en Tasmanie, une île australienne située au sud-est de ce continent. Il y défriche broussailles et prés pour y planter... de la vigne!

A la Fête de la Saint-Martin, une vente aux enchères de sept barriques provenant des meilleurs parchets du village

En 1990, il presse sa première cuvée et, quatre ans plus tard, quitte définitivement les 40^{es} Rugissants! Il faut bien le préciser: durant ces dix ans d'exil, Bernard n'a pas lâché le domaine de Peissy, le transformant peu à peu pour diversifier l'encépagement et y installer des équipements de vinification modernes et performants. Dix ans de galère, ça compte dans la vie d'un homme et Bernard n'ose pas additionner



Bernard Rochaix avec sa fille Sandrine et son fils Fabian, tous deux exploitants.

le nombre d'heures d'avion passées entre Hobart-Genève et retour!

Vingt ans après le retour de Tasmanie, le Domaine Les Perrières est devenu un complexe vitivinicole considérable et prestigieux. Il est géré par deux sociétés anonymes distinctes, en main, à parts égales, des quatre héritiers de Bernard Rochaix. L'une des deux sociétés est propriétaire des immeubles et terrains, alors que l'autre achète le raisin, produit et commercialise les vins. N'est-ce pas une solution intéressante pour résoudre le toujours crucial problème successoral? A signaler que Sandrine et Fabian, issus d'un premier lit, s'impliquent totalement dans l'entreprise, alors que leurs deux frères cadets, Emmanuel et Frédéric, fruits d'un deuxième mariage, évoluent actuellement hors du domaine.

Oui, on peut dire que Bernard Rochaix a transformé le domaine familial d'une main de maître. Non seulement il l'a considérablement agrandi, mais il lui a conféré une dimension qualitative peu commune. C'est bien sûr tout son mérite mais, et il l'admet sans ambages, un œnologue réputé, Sébastien Schwarz, lui prête depuis dix ans une main hautement qualifiée. Chapeau bas!

La carte des vins mis en vente ne compte pas moins de vingt-sept dénominations différentes, issues de huit cépages blancs et de cinq cépages rouges. Un vin mousseux et trois rosés complètent la vaste gamme. Quant aux contenants, outre les 50, 75 et 150 centilitres traditionnels, Bernard a retrouvé un flaconnage original: la Pichollette, contenant 28 centilitres. Il en a découvert le modèle au Musée Tavel de Genève. Pour sa première sortie en 2005, la Pichollette de Genève a reçu le Prix suisse d'innovation agricole.

En 1984, il achète une propriété en Tasmanie et défriche broussailles et prés pour y planter de la vigne

Quant à la Fête de la Saint-Martin (samedi 8 novembre 2014), elle n'a bien sûr rien à voir avec sa sœur homonyme du Jura! Initiée en 1995 par Bernard Rochaix, elle réunit chaque année les sept vigneronnes de Peissy pour une journée patronnée par saint Martin et son âne. Depuis 2013, une vente aux enchères de sept barriques de vins provenant des meilleurs parchets du village ouvre les festivités. Dégustations, animations et, pour clore l'événement, un feu d'artifice en soirée... Succès garanti!

Dates clés ●●●

1972 Reprise du domaine familial de Peissy, commune de Satigny, après avoir terminé sa formation professionnelle à Marcelin (agriculture et viticulture) et à Montagibert (viticulture et œnologie).

1984 Début de l'aventure australienne sur l'île de Tasmanie.

1994 Abandon de l'expérience australienne et retour sur le domaine familial: diversification de l'encépagement et modernisation des équipements techniques.

1995 Première Fête de la Saint-Martin: premier succès!

2002 Début d'une heureuse collaboration avec sa fille Sandrine, devenue exploitante agricole.

2007 Collaboration avec son fils Fabian qui devient exploitant agricole.

2011 Millésime d'exception à tous points de vue, surtout les vins rouges; à quand le prochain?

PUBLICITÉ



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero ai Montanari
Aid Svizzera per la Muntogna

4 questions ●●●

Un des effets du réchauffement climatique est la production de vins de plus en plus capiteux, avec moins de relief aussi, parfois. Comment réagir face à ce phénomène?

Il conviendra de choisir des cépages plus tardifs, sans doute. Mais la recherche en matière de viticulture et d'œnologie n'a certainement pas encore dit son dernier mot. On peut lui faire confiance.

Qu'est-ce qui vous fait avancer aux plans professionnel et personnel?

Ma très grande curiosité, cette soif quasiment inextinguible de connaître le pourquoi et le comment des choses. Et puis, j'aime changer de chemin parfois, découvrir l'inconnu et le méconnu.

Quel est l'un de vos souhaits adressés aux consommateurs?

J'aimerais qu'ils soient plus conséquents avec eux-mêmes, tant en matière de protection de l'environnement qu'au plan social. «N'exigez pas des autres ce que vous n'appliquez pas à vous-même!»

Où vous ressentez-vous?

Au jardin, sans aucun doute! J'aime gratter la terre, produire fleurs et légumes, et aussi faire la cuisine. Oui, j'adore préparer des petits plats!

MADE BY SUNITA (M)

Coudre des chemises 12 heures par jour. Enfermé avec 10 autres enfants. Par 38 degrés.

C'est la triste réalité pour des millions d'enfants exploités comme Sunita. Vous pouvez aider maintenant: tdh.ch

Terre des hommes
Aide à l'enfance. tdh.ch