

Rencontre avec Bernard Rochaix
Le gentleman de la vigne



Samedi, le vigneron Bernard Rochaix sera au four et au moulin à l'occasion de la Saint-Martin. LAURENT GUIRAUD

Danièle Chambas

Il vous tient la porte et lorsqu'il fait beau, il vous reçoit à l'ombre de son magnifique magnolia. Une élégance innée que le temps n'a pas altérée. Amateur d'art et de voyages, féru d'histoire, épiqueur, le vigneron Bernard Rochaix aime aussi s'occuper de la cuisine au quotidien et bichonner son jardin. Le vrai bien sûr, celui où poussent tomates, poivrons et autres légumes, mais aussi le secret où il se ressource. La tête dans les étoiles mais les pieds dans la terre de Peissy, voilà quarante-trois ans que Bernard est l'homme-orchestre du Domaine des Perrières, qui fête ses 220 ans cette année. Tout comme les 20 ans de la Saint-Martin dont il est l'initiateur.

«Ma vie est une succession de passions», avoue-t-il. D'abord celle de la vigne. Si bien que lorsque son père lui déclare en 1972: «Tu reprends le domaine ou je le loue», il n'hésite pas. A 24 ans, il se lance. Cette septième génération va beaucoup influencer la vie du domaine et son développement. Son père vendait ses raisins; Bernard décide de vinifier de A à Z. «Dans les années 70, nous n'étions que quatre ou cinq dans le village à nous lancer à fond dans le métier. On a acheté les machines ensemble et on se retrouvait chaque semaine pour déguster, commenter et se prodiguer des conseils.» A force de travail, d'investissements, de persuasion et avec une once de chance, le domaine est passé de quinze à quatre-vingts hectares. Mais tout a failli basculer.

Aventure en Tasmanie

En 1984, Bernard et sa femme, Brigitte, décident de créer un domaine en Tasmanie, une île proche de l'Australie, et ainsi d'avoir une double récolte: l'une en février-mars et l'autre en octobre à Genève. «C'était la brousse, on a démarré avec rien sur une colline avec quelques serpents.» Finalement, vingt-six hectares sont cultivés et la première mise en bouteilles de pinot noir et de chardonnay se déroule en 1990, une partie étant exportée au Japon. Bernard voyage sans arrêt entre les deux pays et les difficultés s'accroissent. Au

bout de dix ans, il faut se rendre à l'évidence: l'exploitation n'est pas rentable. «Ce fut une expérience grisante et j'ai beaucoup appris, mais je suis rentré à Genève avec des dettes.»

Fort de cette expérience, Bernard reprend fermement les rênes des Perrières. Aujourd'hui, seize cépages sont cultivés et les 400 000 bouteilles produites chaque année sont toutes vendues. Non pas en grande surface, mais en direct auprès des particuliers, dont beaucoup de restaurateurs. «On essaie toujours de bien accueillir nos clients, de prendre le temps de leur expliquer nos vins afin qu'ils repartent en ayant passé de bons moments», confie le vigneron. La stratégie est payante. Un œnologue, Sébastien Schwarz, a été engagé en 2004 et depuis une décennie de nombreux prix récompensent les efforts de chacun.

A 67 ans, Bernard Rochaix, père de quatre enfants, dont deux travaillent aux Perrières, voudrait s'arrêter dans trois ans. «On a reçu un domaine en prêt, qu'il a fallu mettre en valeur et transmettre.» Si tout a été réglé devant un notaire - ses enfants sont actionnaires à parts égales - Bernard, qui en est l'usufruitier, se soucie de la pérennité du domaine et de son indépendance. «Je veux continuer à suivre l'entreprise mais ne plus en être l'homme-orchestre. Une solution doit être trouvée pour que je me retire en toute sérénité.»

Samedi, c'est la Saint-Martin

Peissy sera en fête samedi pour la Saint-Martin créée voici vingt ans par Bernard. Rien à voir avec celle de l'Ajoie et ses cochonnailles. Ici, on célèbre, un verre à la main, la fin des vendanges. Au programme: dès 10 h, une grande vente aux enchères de sept barriques de 225 litres de vin de Peissy, soit 300 bouteilles chacune. Puis les vignerons vous attendront dans leurs caves pour déguster le vin nouveau, accompagné de quelques grignotages comme la longeole, le sanglier à la broche ou la tomme au marc. A 18 h 30, un feu d'artifice clôturera cette belle journée.

Bio express

26.9.1947 Naissance à Genève.

1967-1970 Ecole de viticulture de Marcelin et Ecole d'ingénieurs de Montagibert.

1970-1971 Bourlingue aux Etats-Unis et en Amérique du Sud.

1.1.1972 Reprise du domaine.

26.3.1973 Naissance de Sandrine.

4.8.1974 Naissance de Fabian.

1984-1994 Il partage son temps entre Genève et la Tasmanie.

12.12.1987 Naissance d'Emmanuel.

2.1.1990 Naissance de Frédéric.

1995 1re Fête de la Saint-Martin.

8.11.2014 220 ans du domaine et 20e édition de la Saint-Martin.