

# Challex : le dernier vignoble gessien

**Autrefois largement recouvert de vignes, le visage du Pays de Gex est aujourd'hui bien différent. Tel un certain village d'irréductibles bien connu, Challex se positionne aujourd'hui comme le dernier bastion viticole gessien.**

Sur le site de la mairie de Challex le message est clair : « Au cœur du dernier vignoble gessien ». Fierté assumée, la vigne recouvre même le blason de la commune ! Le petit village du sud gessien possède en

effet le seul vignoble encore en activité.

Constitué d'une cinquantaine d'hectares, ce vignoble est le plus occidental de l'immense croissant qui s'étale sur la côte suisse du lac Léman, avant de continuer dans le canton du Valais. La plus grande partie de ce vignoble est vinifiée par des Suisses mais environ 8 ha demeurent français au sein du Domaine de Mucelle. L'exploitation, un peu à l'écart du village viticole, domine le Rhône et le canton de Genève, face aux Alpes.

## Le soleil, la clé du succès

C'est Frédéric Péricard qui gère ce domaine. Il explique pourquoi Challex a pu conserver cette tradition viticole : « C'est l'ensoleillement. Challex est sur une colline suffisamment éloignée de la montagne. On a le soleil tôt le matin, dès qu'il passe le Salève, et jusque tard le soir. Nous sommes la commune la plus ensoleillée du Pays de Gex ! »

Ce soleil, c'est donc le secret du succès du vin gessien. Et si aujourd'hui Challex en est le seul héri-

tier, ce ne fut pas toujours le cas. Il y a moins de cinquante ans, plusieurs autres communes produisaient du vin : « Un piètre vin, rigole Frédéric Péricard, autrefois le Pays de Gex était recouvert de vignes et on buvait énormément de vin, mais du très mauvais... D'après le cadastre viticole de 1956 on peut voir que de nombreuses communes le long du piémont exploitaient les vignes. »

## Un vin estampillé Pays de Gex

Sur le cadastre de 1963 on re-

trouve également certaines données : Cessy possédait 1,91 ha de vignes, Collonges 4,06 ha ou encore Chevry avec 2,12 ha... Avec le temps les vignes ont laissé la place aux habitations, et la « piquette » au seul vin d'Indication Géographique Protégée du domaine de Mucelle. Une appellation Vin des Coteaux de l'Ain a d'ailleurs été créée spécialement pour le domaine.

Pour tous ceux qui voudraient découvrir ce bastion viticole des visites sont organisées conjointe-

ment avec l'office du tourisme Pays de Gex la Faucille et avec le viticulteur comme guide. On boit les paroles du viticulteur tout comme son vin lorsqu'il explique les différentes gammes proposées et les cépages présents. Des dégustations sont également organisées pour savourer ces derniers crus gessiens. A consommer avec modération...

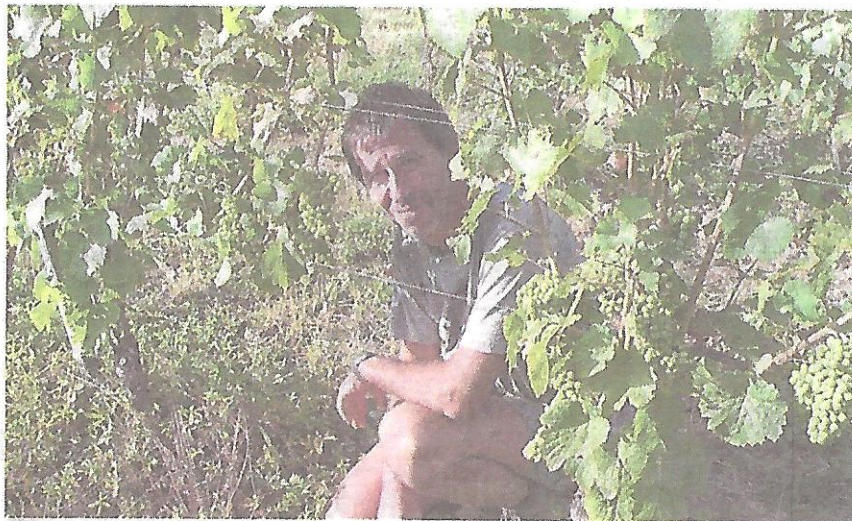
CORALIE DHÉNEIN

## Frédéric Péricard l'irréductible viticulteur du domaine de Mucelle

Il y est arrivé en 1980 comme simple stagiaire. Depuis Frédéric Péricard n'a plus quitté le domaine de Mucelle. A cette époque le domaine ne fait que produire du raisin qui est ensuite vendu à une coopérative suisse. Frédéric y devient salarié permanent jusqu'en 1992 lorsque la coopérative fait faillite. Par amour du vin et de la fille du propriétaire, il décide de saisir une opportunité, lui qui avait tant envie de faire du vin. La famille achète du matériel d'occasion et produit quelque 6 000 bouteilles lors de sa première année.

Depuis 2000, Frédéric a repris entièrement la gestion du domaine. La production s'est étoffée, la gamme de vin s'est élargie et les cépages se sont diversifiés. Il a également décidé de prendre un tournant décisif en faisant le choix du bio. Depuis 2011 la récolte est certifiée « raisins issus de l'agriculture biologique ». « Je ne voulais plus de tous ces produits chimiques, explique-t-il. Aujourd'hui je traite mes vignes avec des huiles essentielles et des extraits de plantes. » Un choix assumé qui demande toutefois une charge de travail supplémentaire avec un traitement plus régulier.

Et pourtant du travail il y en a déjà à foison puisque Frédéric gère tout, de la production à l'exportation, en passant par les rôles de commercial et de comptable : « Je travaille majoritairement seul. J'ai quelques employés périodique-



Frédéric Péricard, dernier viticulteur du Pays de Gex.

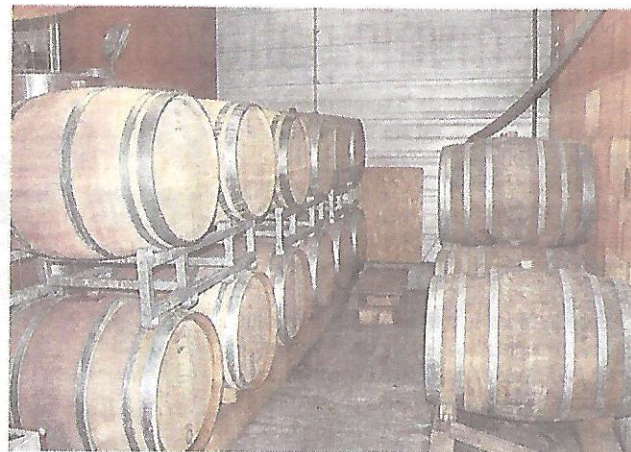
ment pour m'aider notamment au moment des vendanges. »

Sur le domaine on retrouve donc les vignes, son bureau et une cave qu'il a fait construire en 2005 : « Avant c'était une grande vache aujourd'hui à la place il y a des bouteilles ! »

Concernant sa production elle est majoritairement vendue en France, surtout en Haute-Savoie et dans le Pays de Gex. Mais il exporte

également vers des destinations plus inattendues ; « Une cargaison est partie pour New York et une autre pour Tokyo. Mais il s'agit d'une infime part de ma production » sourit Frédéric.

Pour faire connaître le domaine, Frédéric participe bien entendu aux divers salons du vin qui se tiennent dans la région et organise également des portes ouvertes en avril et octobre. Des dégustations sont également possibles, avis aux amateurs !



La cave où Frédéric produit du vin en fûts de chêne.

## LES VINS DU DOMAINE DE MUCELLE

- Il existe **6 cépages** sur le domaine :

- 0.56 ha de Gamay
- 2.10 ha de Pinot Noir
- 0.64 ha de Gamaret
- 3.50 ha de Chasselas
- 0.60 ha de Pinot Gris
- 0.22 ha de Roussette

- Le domaine de Mucelle propose une **gamme de 12 bouteilles**.

- Pour info, le **millésime 2015** est, selon les dires de Frédéric Péricard, **merveilleux**.

- La cuvée 2016 sera plus complexe à cause d'un automne froid et pluvieux et d'un été qui n'a pas été des plus chauds. Les vendanges seront donc très tardives.