

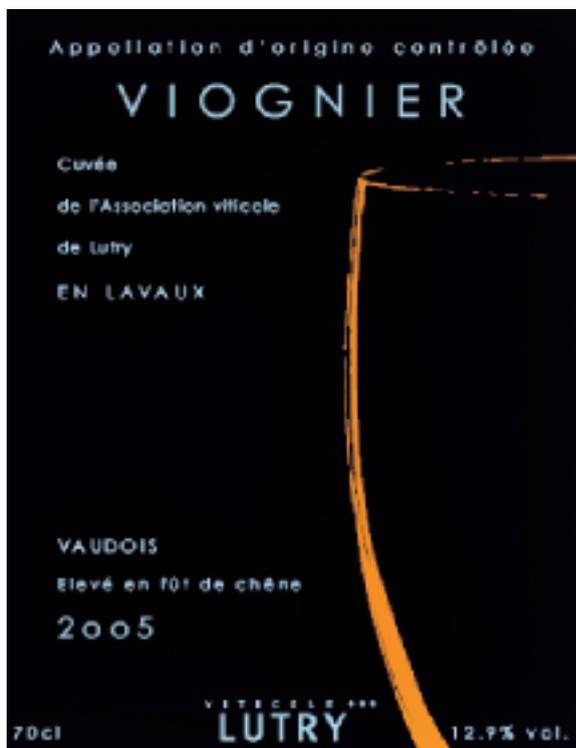
Le médecin, la vigne et le vin: une démarche créative

Jean-Charles Estoppey

Peu après avoir imprudemment accepté, par téléphone et dans le feu d'une consultation chargée, la proposition de Daniel Widmer d'écrire un papier sur ma trajectoire «créative» de médecin-vigneron, je me suis rendu compte que le terme même de créateur, fil conducteur d'une série d'articles de cette revue, ne me correspondait pas vraiment. Je n'aurais certes pas cette prétention qui relève d'une démarche artistique, alors que la mienne est plus proche de celle de l'artisan, avec ce que cela comporte de long apprentissage de métiers nouveaux, de patience et de modestie, mais aussi de fierté devant les résultats concrets de cette quête. D'un autre côté, elle peut se concevoir également comme un processus catalyseur de création, ou d'accompagnement et de stimulation d'énergie créatrice dans un groupe de personnes particulièrement compétentes dans leur domaine. D'où, dans mon parcours, deux aspects distincts mais complémentaires, la culture de la vigne, métier terrien par essence, et la mise en valeur du résultat de ce travail, qui comprend l'élevage du vin et son habillage, et qui a aussi son importance dans l'identité qu'on veut donner au produit fini. En voici quelques éléments d'explications: au cours de mon adolescence dans un milieu relativement modeste où la viticulture n'avait qu'un rôle secondaire, je m'étais choisi une appartenance vigneronne de par mon lieu de vie et son ancrage historique familial. De cette époque date un intérêt marqué pour la vigne, que j'ai plus tard considérée comme un bon contrepois à la charge de travail et aux lourdes responsabilités de la profession de médecin de famille, exercée en plein vignoble de Lavaux. C'est donc au contact de vigneronns chevronnés, dans le cadre fa-

Jean-Charles Estoppey est né en 1952. Diplôme fédéral de médecin en 1977. Titre FMH de médecine générale et installation à Cully en 1983. Médecin scolaire et d'EMS. Début de l'activité «professionnelle» de vigneron en 1993. Domaine viticole de presque 2,5 ha à Lutry. Membre du comité directeur puis président de la Viticole de Lutry depuis 1994.

miliaire et auprès d'amis professionnels renommés que j'ai appris d'abord les rudiments puis acquis progressivement des compétences dans la viticulture, durant mes moments de temps libre, les jeudis après-midi ou les samedis. Atteignant la quarantaine, prenant conscience de mon risque d'épuisement professionnel, j'ai saisi l'occasion d'une disponibilité d'une partie du domaine viticole de ma belle-famille pour changer de vie et consacrer désormais 40% de mon temps à cette activité terrienne. L'accueil d'une collègue dans mon cabinet a permis de régler à pleine satisfaction des deux associés le problème de la prise en charge des patients. Ce changement de cap a aussi été motivé par l'émergence d'une approche beaucoup plus écologique et réfléchie de l'agriculture en général et de la viticulture en particulier. J'avais d'emblée été frappé par la similitude, avec trente ans d'écart, entre l'évolution de l'infectiologie en médecine humaine et la lutte contre les maladies de la vigne, qui sont essentiellement fongiques ou dues à des insectes ravageurs et non à des affections bactériennes. Les balbutiements et les erreurs de la médecine humaine en infectiologie dans les années 50 et 60 ont été reproduites à l'identique en agriculture avant qu'on prenne conscience des mêmes problèmes et qu'on y apporte les mêmes solutions, à savoir l'isolement et l'étude des microorganismes responsables et l'utilisation raisonnée et ciblée des produits phytosanitaires à disposition, tout en développant des stratégies de lutte faisant appel aux prédateurs naturels. Ceci a permis une diminution considérable de l'utilisation de produits de synthèse. Cette démarche, soutenue par les stations fédérales de recherche, a donné une dimension intellectuellement stimulante, renforçant ainsi la pertinence du choix de vie effectué. Il s'est donc agi dans un premier temps d'une approche purement culturelle viticole, mais très vite, dans le cadre de la cave où je livrais mes raisins, s'est développé un intérêt pour la suite de ce travail à la vigne, le vin, au contact cette fois d'un jeune œnologue plein d'idées innovantes. Ensemble, nous avons pu initier et favoriser chez les fournisseurs de cette cave des changements de mentalités jusqu'ici essentiellement axés sur le rendement pour arriver à une pratique culturelle avec des objectifs qualitatifs inédits et des innovations dans l'encépagement. Ainsi, non seulement des nouveaux cépages ont été plantés et vinifiés, mais aussi des assem-



blages de cépages ont permis de créer des vins de gastronomie très intéressants. Plus récemment encore, devant l'importance croissante de l'image dans notre société consumériste, l'emballage s'est révélé être un aspect majeur dans le «message» qu'on voulait transmettre avec le produit. D'où une nouvelle facette passionnante de ce processus créatif, la recherche, pour la forme et l'habillage des bouteilles, de lignes graphiques cohérentes avec le contenu. Cela a été l'occasion de réflexions et de rencontres avec de nouveaux partenaires, faisant partie du monde du marketing et du design, élargissant ainsi la palette des compétences nécessaires à la valorisation finale d'une activité dont le point de départ terrien était bien éloigné de ce genre de préoccupations. Ces contacts avec le milieu artistique du design, incarné en l'occurrence par une personnalité de premier plan dans ce domaine, Oscar Ribes, auteur entre autres du fameux logo d'Alinghi, a débouché sur des conceptions d'étiquettes très innovantes dont deux exemples figurent dans cette présentation. Sous son impulsion, nous sommes arrivés en quelque sorte au terme de ce processus en rejoignant la création artistique pure par la mise sur pied toute récente dans la halle de stockage de l'entreprise d'une véritable galerie d'exposition avec des panneaux d'accrochage amovibles et modulables au gré des œuvres présen-

tées et des contingences de l'exploitation de la cave. Ce mariage du visuel et de l'olfactif-gustatif dans un cadre inédit donne une dimension intéressante à l'une comme à l'autre de ces formes d'expressions. Il constitue un atout de plus dans la reconquête de la confiance des consommateurs de vin en Suisse, un temps séduits par les saveurs flatteuses des produits formatés et industriels du Nouveau Monde. Nous constatons actuellement un très net retour des amateurs vers l'authenticité et la qualité des vins produits dans le respect des terroirs, ce qui n'exclut nullement les dimensions innovantes pour le contenu, voire artistiques pour le contenant.

En guise de conclusion et de clin d'œil dans le climat d'obsession sécuritaire qui prévaut actuellement, l'évidence toujours plus grande qu'une consommation raisonnable de vin a une influence positive pour la santé peut justifier sur le plan éthique également l'intérêt de cette démarche inhabituelle qui associe la médecine, la vigne et le vin ...

Dr J.-C. Estoppey
Médecine générale FMH
Rte de Lausanne 12
1096 Cully
jcestoppey@bluewin.ch