

MEDIENSPIEGEL

13.08.2019

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11578838
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 2
Total Seitenzahl: 3



26.07.2019

La Liberté

L'ambassadrice du lac de Bienne

01



A l'image de Sabine Steiner, de nombreux vigneronns du cru proposent des vins qui n'ont pas à rougir

L'ambassadrice du lac de Bienna



Dominant l'imposant vignoble et, en contrebas, le lac de Bienna et l'île Saint-Pierre, le domaine de Sabine Steiner offre au visiteur, par temps clair, une vue d'une beauté à couper le souffle. Peter Samuel Jaggi



Nos vignerons à la fête (5/5) » A l'occasion de la Fête des vignerons, notre série d'été dresse cette semaine cinq portraits de viticulteurs romands.

Ne serait-ce qu'en raison de son emplacement exceptionnel dans le hameau de Schernelz, sur les hauts de Gléresse, le domaine viticole de Sabine Steiner a de quoi titiller les envies et les convoitises. Dominant l'imposant vignoble et, en contrebas, le lac de Bienna et l'île Saint-Pierre, il offre au visiteur, par temps clair, une vue d'une

beauté à couper le souffle.

Maîtresse de ces lieux enchanteurs depuis janvier 2014 – elle a repris le témoin des mains de son illustre père Charles –, Sabine Steiner (40 ans) mène sa barque avec doigté. Et, les connaisseurs s'accordent à le dire, avec un goût très sûr. Bien entendu, changement de génération oblige, elle n'a pas manqué de moderniser l'image de cette exploitation de six hectares, dont la production annuelle s'élève à quelque 40 000 bouteilles. Mais, surtout, elle a réussi à en préserver



la réputation, voire à l'améliorer encore un brin. La maison est toujours inscrite dans la Mémoire des vins suisses et fait partie par ailleurs des 100 meilleurs domaines viticoles du pays sélectionnés par la revue spécialisée *Vinum*.

En Nouvelle-Zélande

Le pari n'était pas gagné d'avance. Avant d'embrasser cette profession et d'entrer au service de l'entreprise familiale en 2009, Sabine Steiner avait bifurqué sur un chemin de traverse. Elle n'avait aucune intention, à l'âge de l'adolescence, de suivre les traces de son paternel, et ce n'était pas par esprit de révolte. «A l'époque, le vin ne m'intéressait pas plus que ça, voilà tout, lâche-t-elle. Certes, il m'arrivait de donner des coups de main, mais les soins à la vigne et les vendanges ne me passionnaient guère. J'avais davantage d'affinités avec le travail à la cave. Aujourd'hui, soit dit en passant, j'éprouve exactement les sensations inverses. Je préfère me trouver au grand air et suivre au plus près l'évolution de mes vignes au gré des saisons.»

Sabine Steiner a mené des études de marketing et de communication, bossé à TeleBilingue, la télé régionale du Seeland, puis pendant cinq ans au service de presse de Swiss-Ski. Elle fut aussi, accessoirement, attachée de presse du HC Bienne. «Bien que fille unique, je n'ai jamais eu à subir une quelconque pression de mes parents. Ils m'ont laissé libre choix. J'ai apprécié.»

Le déclic? Il s'est fait lors d'un stage d'un mois en Nouvelle-Zélande, dans un domaine de 194 hectares. «Là, en dépit du

gigantisme de l'entreprise, j'ai

«A mes yeux, que ce métier soit pratiqué par un homme ou par une femme n'a guère d'importance»

Sabine Steiner

compris ce que signifie produire un vin soi-même. Cela m'a ouvert les yeux», sourit Sabine Steiner. Elle mord à l'hameçon. Et, de fil en aiguille, choisit d'apprendre les bases du métier sur le tas, au contact prioritairement de son père. «Je n'avais pas envie d'entreprendre des études d'œnologie à Changins ou à Wädenswil, mais plutôt de me lancer tout de suite dans le vif du sujet, les travaux pratiques.» Plus tard, elle suivra tout de même, pendant une année, des études de gestion du vin dans une école de Krems, en Autriche.

Vinifications épurées

Au moment de partir seule à l'aventure, Sabine Steiner était pleinement consciente de l'ampleur de sa tâche. «Mon père avait placé la barre très haut», fait-elle remarquer. «Il était novateur. Il avait fait des essais avec de nombreux cépages. Moi, je me concentre plutôt sur les cépages traditionnels, comme le chasselas, le pinot noir, le pinot gris, le chardonnay et le sauvignon. Chacun d'eux est élevé sur des parcelles spécifiques.» Mais en quoi ses méthodes se distinguent-elles de celles de son père? «Pour faire simple,

disons que je procède à des vinifications différentes, épurées.»

Son père a pris l'habitude de jeter un regard critique sur le travail de sa fille. «Tant que cela reste constructif, je n'y vois pas d'inconvénient, bien au contraire», confie-t-elle.

Pour Sabine Steiner, garder le cap n'a donc pas été chose aisée, surtout au début. «Mais maintenant, je suis en train de trouver ma propre voie», dit-elle. Une voie qui, dépassant le cap de production intégrée voulu par le père, passe par le recours de plus en plus marqué aux méthodes bio. «Nous ne répondons pas à tous les critères requis pour prétendre décrocher le label Demeter, au sujet duquel nous exprimons encore quelques réserves. Mais nous avons subi avec succès le contrôle un peu moins strict de Bio Inspecta. C'est déjà ça...»

En Suisse comme en France et en Italie, pour ne citer que deux pays limitrophes, de plus en plus de femmes se sont lancées, ces dernières années, dans la viticulture. Avec un succès rarement démenti. «A mes yeux, que ce métier soit pratiqué par un homme ou par une femme n'a guère d'importance. Ce qui compte le plus, c'est de l'aimer, estime-t-elle. Cela dit, les femmes ont une autre vision, et c'est bien normal. Dans les travaux pratiques, elles manquent parfois de force pour accomplir certaines choses. Dans ces moments-là, je suis bien contente d'être entourée d'hommes. Chez nous d'ailleurs, on travaille en équipe, on a l'habitude de se concerter. Mais, en fin de compte, quand il s'agit de prendre des décisions, c'est moi qui tranche.» »

« ETIENNE CHAPUIS



La Liberté
1700 Fribourg
026/ 426 44 11
www.laliberte.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 38'423
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 23
Fläche: 100'626 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 74272668
Ausschnitt Seite: 3/3

SABINE STEINER ET SON MARI FONT DOMAINE SÉPARÉ

Mère de deux fillettes, Lucy et Emilienne, Sabine Steiner a ceci de particulier qu'elle exerce le même métier que son mari, Andreas Krebs. Si chacun d'eux possède son propre domaine, aux lignes séparées et bien distinctes, le couple a en revanche regroupé ses activités administratives et œuvre avec la même équipe de production. «Andreas et moi nourrissons une passion commune et avons des échanges passionnants. Notre collaboration est très agréable, glisse-t-elle. Pour nous forger nos opinions,

nous dégustons beaucoup d'autres vins que les nôtres. Mon mari défend ses idées et moi les miennes. C'est un peu comme avec mon père...»

Les gens de métier du lac de Biemme ont choisi d'assister en rangs serrés à la Fête des vigneron. Une délégation de 200 personnes s'y est déjà rendue le 23 juillet à bord d'un train spécial. Sabine Steiner, sa famille et ses collaborateurs, eux, se déplaceront à Vevey une première fois le 30 juillet, à l'occasion de la journée officielle du

canton de Berne. «Mais comme j'aurai alors la garde de mes enfants, je devrai me contenter d'un programme réduit, dit-elle. Ce ne sera que partie remise. Car le 8 août, nous avons l'intention d'y retourner en cercle réduit, c'est-à-dire seulement mon mari, mon père et moi, pour assister au spectacle en toute décontraction. Avoir conservé cette grande tradition suisse est quelque chose d'épatant. J'avais déjà assisté à la précédente édition, en 1999, et j'en garde un souvenir ému.» ECH