

En visite chez...

# Sophie Dugerdil: au plaisir des vendanges!

Les couleurs de l'automne, les raisins qui arrivent à maturité... Dans son domaine de Dardagny, dans la campagne genevoise, Sophie Dugerdil observait depuis quelques jours ses vignes avec une attention à fleur de peau. Elle vient de passer à l'action et de commencer les vendanges!



Pour Sophie Dugerdil, ce sera une bonne année.

Cela vient de commencer et va durer trois semaines. Vigneronne à Dardagny, Sophie Dugerdil vient de donner le coup d'envoi au moment de l'année le plus intense et le plus exigeant, mais aussi le plus passionnant: les vendanges! Neuf hectares à vendanger, qui donneront naissance à 40 000 bouteilles de vin; quinze cépages pour trente cuvées différentes. Des blancs, des rouges, des rosés, des vins mousseux... Chasselas, chardonnay, pinot blanc, pinot gris, cabernet sauvignon, gamaret, gamay, merlot, humagne rouge, gameroir, malbec, syrah, viognier... «C'est une belle diversité, n'est-ce pas?», demande Sophie Dugerdil tout sourire en nous accueillant dans son domaine, une

ancienne construction pleine de charme, au cœur de son village. Dynamique, affable, la vigneronne genevoise a repris en 2004 le domaine familial qui a été labellisé par Bio Suisse. «Je ne me facilite pas forcément la vie en multipliant les spécialités, mais je me fais plaisir. Et je fais plaisir aux gens qui apprécient mes vins!».

## La passion de la terre et de la vigne

Née dans les vignes, Sophie Dugerdil y est revenue il y a une vingtaine d'années, après une brève escapade de quelques années comme déléguée du CICR, puis comme professeur. Le goût de la terre, le contact

avec la nature, cette espèce de cache-cache quotidien avec la météo... Dans la cour d'entrée du domaine, une fontaine offerte par ses beaux-parents pour son premier millésime, en 2005: on dirait un feu follet qui a hâte de s'enivrer joyeusement! Les vignes, une passion et un art de vivre. Le sentiment, jour après jour, de la vie qui recommence et qui a de la saveur, du sens. Le bonheur des jours ensoleillés qui font du bien au raisin et l'appréhension, toujours, des ravages possibles du froid ou de l'orage. Il y a eu la Covid-19, depuis un an et demi, qui a tout désorganisé et brouillé les relations avec les clients, tout en provoquant, comme dans les autres secteurs d'activité, un désastre économique. Et puis

HOSTETTLER



«J'aime tester de nouvelles méthodes, imaginer de nouveaux assemblages».

il y a eu, cet été, ce mois de juillet froid et pluvieux, quasiment hivernal et tempétueux, qui a mis les vignes à rude épreuve. «C'était un immense challenge en juillet, confie Sophie Dugerdil, c'était hyper-stressant. Il a plu pratiquement tous les jours, du 1<sup>er</sup> au 31 juillet. Ce qui nous a sauvés, c'est un mois d'août ensoleillé et cette espèce d'été indien qu'on a eu au mois de septembre. Le temps a été assez doux et assez ensoleillé; on a eu des journées lumineuses et des nuits pas trop fraîches. C'était bon pour le raisin, qui a pu arriver à maturation».

### L'effervescence au village

Le temps des vendanges, c'est le moment de vérité. La qualité du raisin annonce-t-elle un bon millésime? «Je suis redevenue optimiste, dit Sophie Dugerdil. Ce sera finalement une bonne année. Je me rends compte tous les jours que je fais un su-

per-métier, même s'il n'est pas facile. Je suis dans ma campagne à Dardagny, je travaille à l'extérieur, ça me fait un bien fou. C'est un travail difficile, mais on a la satisfaction de donner naissance à notre propre produit et de le partager ensuite avec nos clients et nos amis. Je suis aussi très curieuse de nature, j'aime tester de nouvelles méthodes, j'aime imaginer de nouveaux assemblages. Pendant les vendanges, il y a aussi un aspect convivial fort, une espèce d'effervescence et d'euphorie dans le village. J'ai aussi la chance d'avoir une famille, ce qui crée beaucoup d'interaction et de bonne humeur. Mes deux garçons, Marius, 15 ans, et Louis, 13 ans, me donnent des coups de main pour la vigne ou à la cave. Ils feront ce qu'il voudront plus tard, quand ils seront grands; mais pour l'instant, ils sont heureux de participer à la vie du domaine». ■

ROBERT HABEL

**ET APRÈS?**

**fsmo.ch**  
Secours aux orphelins et aux enfants d'invalides

FSMO depuis 1872  
Fondation sans but lucratif



**Hamza Tourki**  
hamza.tourki@mobiliere.ch  
T 022 819 06 11



**Anthony Yenni**  
anthony.yenni@mobiliere.ch  
T 022 818 79 93

Conseils en assurances, prévoyance et hypothèques

**Toujours à votre écoute.**  
**En harmonie avec vos besoins.**

Agence générale de Genève  
Denis Hostettler

Route du Grand-Lancy 6a  
1227 Les Acacias  
T 022 819 05 55  
geneve@mobiliere.ch  
mobiliere.ch

**la Mobilière**