



Dans la famille Lauper, de gauche à droite: Sophie, Corinne, Olivier, Cécile, André et... la chienne Luna!

Photo: m.a.d.

Domaine de Champlong, Avusy (GE)

Une affaire de famille

Au Domaine de Champlong, à Avusy, la famille Lauper reste soudée sur son exploitation mixte à l'extrémité ouest de la Suisse. Les trois enfants mettent la main à la pâte, ainsi que les parents. Chacun exerce ses talents: Olivier à la vigne, Sophie à la cave. **Texte: Anick Goumaz**

Pour la génération précédente, les domaines mêlant agriculture et viticulture représentaient la norme en Suisse. Aujourd'hui, ils sont devenus rares, mais on en trouve encore dans certaines régions, dont le canton de Genève. Parmi eux, le domaine de Champlong, à Avusy, qui allie depuis 1952 élevage de vaches à viande, culture céréalière et viticulture. Il réunit toute la famille Lauper: les parents André et Cécile, désormais épaulés par leurs trois enfants, Olivier, Sophie et Corinne. «Mon père, Robert, a acheté en 1952 cette maison datant du XVII^e siècle, explique André. Il y avait déjà de la vigne à cette époque, juste à côté de la ferme. Aujourd'hui, nous cultivons le Merlot sur cette parcelle d'origine. En ce temps-là, son unique hectare lui suffisait, c'était la dimension maximale qu'il pouvait entretenir seul. J'ai complété en achetant ma première vigne à l'âge de 20 ans.» D'un hectare, André a développé la surface jusqu'à atteindre le chiffre actuel de douze hectares. «Ça représente 10% de l'entier de notre domaine», ajoute le fils, Olivier. Diplômé en agriculture depuis 2004, il a posé ses valises dans la vénérable ferme début 2024. «Mais en termes de charge de travail, on est plutôt sur 50%.» Les raisins récoltés prennent trois voies différentes: la vente en vrac, la vinification par Les Perrières à Satigny pour le compte de Champlong et enfin une production encore limitée par Sophie Lauper, suite à sa reconversion à Changins pour devenir œnologue diplômée. En tout, 14 cuvées, dont un Riesling-Sylvaner cultivé sur les

parcelles les plus occidentales de Suisse. Hormis quelques restaurants locaux, la clientèle privée absorbe toute la production. André se souvient: «À l'époque, mon père et moi envoyions des petits tonneaux de 60 litres dans la famille de ma mère à Thun et Interlaken.» Les oncles et tantes sont malheureusement décédés, mais la clientèle alémanique reste fidèle aux vins des Lauper.

Même si son profil attise la curiosité, Sophie insiste pour demeurer dans l'ombre: «Je ne suis pas la patronne, je suis employée du domaine familial.» On aimerait pourtant en savoir plus sur son parcours débuté dans la finance, en passant par la restauration et, enfin, l'œnologie. Une reconversion inspirée bien sûr par les parcelles cultivées en famille. Afin de concilier sa profession avec sa vie de jeune maman, elle commence modestement par deux cuvées, accompagnées généralement de nouveautés en édition limitée, lancées pour les caves ouvertes. Des créations élaborées avec son conjoint rencontré à Changins, Guillaume Poncelin. Ensemble, ils ont fondé «Leçon du Canon», une entreprise qui propose des ateliers de dégustation. Avec ses pieds bien ancrés dans le domaine familial et sa tête pleine d'idées, Sophie Lauper fera sans doute parler d'elle.

Domaine de Champlong
Famille Lauper
Chemin du Cannelet 57
1285 Avusy
Tél. +41 (0) 78 866 05 89
www.champlong.ch

Nos coups de cœur

Divico 2023

Ce Divico est la première cuvée 100% «made in Lauper». On y retrouve le style de Sophie qui aime les vins de fruit et vinifie en cuves. Tout de suite très ouvert, il exhale une symphonie fruitée du cassis jusqu'à la cerise, en passant par les accents typiques de sureau. Le poivre noir apporte de la profondeur. Tout comme le cuir et la pomme de pin en bouche. Oubliez les Divico rustiques et appréciez ses tanins fins et veloutés.

Prix: 18 francs



Le Baron 2022

Le fer de lance du domaine arbore sur son étiquette une illustration de la maison signée par l'artiste Nino Degenero. En bouteille: un assemblage de Gamaret élevé en fût (environ neuf mois) et de Garanoir en cuve. Ainsi, les notes boisées restent légères et s'harmonisent parfaitement avec les arômes épicés caractéristiques de ces cépages. Les tanins ont pris du muscle grâce au contenant boisé.

Prix: 16 francs



La Baronne 2023

Sophie Lauper a lancé cette édition limitée comme un clin d'œil à la cuvée Le Baron. Le Gamaret est ici élevé en cuves, afin de mettre en exergue les caractéristiques variétales. On reconnaît en effet la palette épicée, mêlée à une touche de grenadine, de cerise noire, d'aloë vera et de canne à sucre (l'arôme, sans le sucre). Il y a juste ce qu'il faut de tanins et ils affichent une texture marquée et plaisante.

Prix: 15 francs

