



François Defayes et son père Stéphane produisent uniquement des spécialités sur les six hectares du domaine.

Photo Nicolas de neve

## PRÉSERVER UN PATRIMOINE

Le domaine travaille «en coopération avec la nature». L'utilisation de moyens chimiques a été abolie, les déchets des plantes sont réutilisés et le calendrier naturel respecté. Un des engagements de Defayes & Crettenand est la participation au programme PER (Prestations écologiques requises) établi par la Confédération. Ce dernier contient entre autres des conditions sur le bilan de fumure équilibré, l'assolement régulier, la protection appropriée du sol et les prestations requises dans la culture biologique.

vin, climat et terroir. «Notre maison ne produit que des spécialités. Une nouvelle vient de faire son apparition par héritage d'une parcelle de 1800 m<sup>2</sup> l'an passé. C'est un fendant – le premier chez nous - dont les vignes de chasselas affichent environ 55 ans, ce qui est un âge très honorable. Nous avons pris le pari de faire une récolte et pour cette première année quelque 500 bouteilles sont produites. Il y en aura plus l'an prochain, car c'est une vraie merveille viticole.»

### Des cépages historiques

Avec ses six hectares uniquement dédiés aux spécialités et aux cépages historiques, le domaine Defayes-Crettenand s'est taillé une réputation de choix dans le paysage viticole valaisan. «Sans oublier que nous encavons, vinifions et embouteillons nous-mêmes. Rien ne se fait à l'extérieur.» Depuis quelques jours, les travaux d'ébourgeonnement ont commencé à rythmer les vignes. «Mai et juin sont les deux gros mois de travaux de soin. Ils sont cruciaux pour la suite de la pousse et donc de la récolte en termes de qualité.» Preuve en est d'ailleurs que la cave de Leytron ne cesse de proposer des vins d'excellence: trois médailles d'or et une médaille d'argent ont été remportées lors de la Sélection L'Étoile du Valais 2014. Pour connaître les résultats 2015, il va falloir un peu patienter. ●

**E**n se baladant le long des vignes de la cave Defayes & Crettenand, le promeneur remarquera de suite les arbres qui jalonnent de-ci de-là les alignées de ceps. «Ce sont des amandiers et des pêchers sauvages, détaille Stéphane Defayes, propriétaire et œnologue. Lorsqu'ils sont en fleurs, c'est magnifique. Ils ont été plantés dans le cadre des prescriptions écologiques. Elles doivent représenter l'équivalent de 15% de notre domaine.»

### Un âge très honorable

C'est au milieu des ceps d'humagne blanc de plus d'un demi-siècle que nos pas nous ont menés tout en discutant

## FÊTE DE LA NATURE

Quelque 250 activités gratuites à vivre



Comme chaque année depuis cinq ans, la fin du printemps accueille La Fête de la nature soutenue par le Fonds Coop pour le développement durable. Cette année, sept cantons et plus de 95 communes prendront part aux festivités les 29, 30 et 31 mai. Trois jours durant lesquels 250 activités gratuites sont proposées par une centaine de partenaires (parcs naturels, associations, musées, jardins botaniques, etc.) auxquels viennent s'ajouter une quinzaine de particuliers souhaitant partager leur univers. Programme complet sur le site Internet.

► [www.fetedelanature.ch](http://www.fetedelanature.ch)

## Des pépites pour tous les publics



Flânerie bucolique en ville de Sion, observer le mimétisme chez les insectes, photographier la nature dans ses moindres détails, se hisser en haut d'un cèdre, découvrir la richesse de la géologie du vignoble de Martigny ainsi que sa flore et sa faune, le programme valaisan fête la nature sous toutes ses coutures. Un coup de cœur pour la découverte du marais d'Ardon et de Chamoson dont les travaux de revitalisation ont permis à la faune et de la flore de se réappropriier les lieux.

Photos Yann André

# Des vignes DE PLUS DE CINQUANTE ANS

◆ **Leytron** En sublimant uniquement des spécialités, le domaine Defayes & Crettenand s'est taillé une réputation d'excellence. ——— SOPHIE DÜRRENMATT