

# Thierry Ciampi est l'œnologue de la Cave suisse de l'année

**PORTRAIT** Le responsable de la vinification de 8 à 9 millions de litres produits par la maison Schenk mène aussi le bal à la Cave Saint-Pierre de Chamoson (VS), sacrée récemment au Grand prix du vin suisse.

PAR DIDIER.SANDOZ@LACOTE.CH

**S'**il en est un qui se méfie du coronavirus, c'est bien Thierry Ciampi. Œnologue responsable de la maison Schenk, il ne peut se permettre de perdre son odorat ou son goût. Ce sont en effet pas moins de huit à neuf millions de litres dont il chapeaute la vinification dans les chais rollois comme dans de nombreuses autres caves appartenant au géant suisse du vin. Et il s'est vu couronner du titre de Cave suisse de l'année décerné il y a peu à la Cave Saint-Pierre de Chamoson (VS).

Cédric Albiez, au Château de Mont-sur-Rolle, pour la vigne, et chez Dutoit, à Perroy, pour les travaux de cave.



**Pas une récolte n'est la même que celle de l'année précédente. Le vin, c'est vivant... comme la médecine."**

**THIERRY CIAMPI**  
CHEF ŒNOLOGUE CHEZ SCHENK

Un bref passage par l'organisation Prométerre, où on lui a confié l'étude du terroir viticole vaudois, et voilà notre homme qui rejoint le staff de Schenk en tant que caviste en 2002. Aujourd'hui, c'est le boss des quelque 250 vinifications qui sont produites à Rolle, en comptant sans la trentaine de caves de La Côte, propriété ou partenaires du groupe Schenk, ainsi que les filiales valaisannes, à Chamoson et à Sierre.



Thierry Ciampi, œnologue en chef de la maison Schenk à Rolle, est prêt à vinifier des crus répondant aux modes et à la demande du consommateur, «mais sur les chasselas de La Côte, pas question de faire des concessions. Le terroir, c'est sacré», affirme-t-il. SIGFREDO HARO

## Parcours atypique pour ce fils de tâcherons

La vigne et le vin sont l'univers de Thierry Ciampi depuis sa prime enfance, aux côtés de ses parents, vigneron tâcheron au Château de La Bâtie, à Vinzel. Et pourtant, ce jeune quadragénaire n'a pas suivi la filière habituelle, en passant d'abord par le Gymnase de Nyon avant de rejoindre Changins, non sans avoir effectué des stages chez

## Aucun souci d'intégration

Un Vaudois à la baguette dans une cave valaisanne, cela peut surprendre quand on connaît les antagonismes ancestraux entre ces deux régions viticoles. «Pour moi, cela s'est très bien passé. Manu Carron, chef caviste à Chamoson, m'a accueilli à bras ouverts en successeur d'Alain Gruaz, précédent œnologue en chef de Schenk», relate Thierry Ciampi, qui sait respecter les mentalités différentes, tout comme les cépages et d'autres protocoles de vinification. Comme la petite arvine et le cornalin figurent parmi ses vins préférés, il apprécie cette activité qui l'amène chaque semaine en Valais central d'octobre à janvier. Et s'il devait conquérir d'autres territoires viticoles, cet amateur de pêche en rivière viserait volontiers le Tessin et les Grisons, ainsi que les vignobles de Schaffhouse. «Mais chez Schenk, je suis déjà très chanceux de travailler autant de vins différents venus du canton de Vaud, de Genève et du Valais.»

Sur chacun de ces sites, les cavistes en place comptent sur son sens de la décision pour opérer les bons choix. «L'essentiel du job se joue à la vendange, dans son organisation préalable, puis dans sa prise en charge, relate modestement ce père de deux enfants de 8 et 12 ans. Ensuite, mon objectif est d'intervenir le moins possible. Choisir de ne rien faire est déjà une décision. La tendance et mon credo consistent à limiter, autant que faire se peut, l'ajout d'intrants dans les cuves. On a d'autres méthodes à disposition comme le transvasage ou l'oxygénation, par exemple.»

Le résident de Lavigny ne cache pas qu'après quinze ans à son poste d'œnologue, subsistent quelques traces de stress. Car s'il considère que la diversité et l'ampleur des volumes dont il a la responsabilité confèrent à son emploi une chance unique, de mauvais choix pourraient avoir des conséquences économiques considérables.

## La mode et l'intouchable

La vinification, comme tant d'autres domaines, connaît des modes. «Il faut savoir se mettre au service de la demande des consommateurs. Nous le faisons sur quelques vins, comme le Ancora, un galotta-merlot

avec davantage de sucres résiduels, mais sur d'autres crus, je me refuse de céder aux modes. Le terroir, c'est sacré, et sur nos chasselas de La Côte, par exemple, pas question de faire des concessions.»

«Des erreurs, j'en ai fait, mais elles sont surtout utiles pour apprendre», confie celui qui ne retient pourtant qu'un seul véritable échec dans sa vie, à savoir d'avoir raté son permis de conduire à sa première tentative. «Il n'y a pas une récolte qui soit la même que celle de l'année précédente. Et le vin, c'est vivant... comme la médecine», affirme l'œnologue pourtant capable de prédire la tournure

des cuves en dégustant entre 50 et 200 échantillons par jour à un stade très précoce.

## Une année de succès

Pour Thierry Ciampi, l'année 2020 rime avec succès. Le tromboniste basse et trésorier de la fanfare de Mont-sur-Rolle s'est adjudé le Verre d'or ponctuant le championnat des concours de dégustation. En octobre, il voit ses collègues de la Cave Saint-Pierre, à Chamoson, honorés du titre de Cave suisse de l'année. Et désormais, le voilà en lice parmi les dix nommés en vue de désigner la Personnalité La Côte 2020, organisée par notre journal.