

RENCONTRE Une passion pour le vin transcendant racines et frontières: l'itinéraire d'Ion Gherciu, œnologue indépendant né en Moldavie, évoque de façon surprenante celui des vigneron vaudois émigrés dans ce pays au XIX^e siècle.

Entre Suisse et Moldavie, les vies entrecroisées de vigneron en exil

«**D**urant mes études d'ingénieur œnologue à Chisinau, j'ai appris la version soviétique officielle selon laquelle la viticulture moldave trônait sur une tradition millénaire, raconte Ion Gherciu dans un français parfait. Ce n'est qu'après mon arrivée en Suisse, voilà plus de quinze ans, que j'ai découvert le rôle essentiel qu'ont joué au XIX^e siècle les migrants français et allemands et surtout les Suisses établis à Chabag (ndlr: aujourd'hui Shabo) dans l'essor de ce qui a longtemps été considéré comme le fleuron des vins des pays de l'Est.»

Entre ses jeunes années dans ce pays lové entre la Roumanie et l'Ukraine et sa vie actuelle, le parcours de cet homme affable, aux traits doux et au regard bleu souvent pensif, n'a lui-même rien d'une ligne droite. Ses méandres rappellent les difficultés affrontées par les Vaudois partis dès 1822 pour Chabag, capitale vinicole de la Bessarabie, la région la plus méridionale du pays. Une épopée qui prit fin en 1940 avec l'arrivée de l'Armée rouge et la fuite des colons.



Pour me réaliser enfin en tant qu'œnologue, il me fallait tenter quelque chose de spécial, d'unique. Le Chasselatel est né de cette nécessité de me distinguer pour exister.

Comme eux, c'est la recherche d'un avenir meilleur qui a poussé Ion Gherciu à l'exil, son diplôme à peine en poche grâce aux sacrifices consentis par ses parents et lui-même, dans ce qu'il appelle «la grande misère postsoviétique». À l'instar de nombre de Moldaves à cette époque, sa route l'a d'abord mené au Portugal, avec son épouse Tatiana. Meticuleux et patient, avec des capacités d'apprentissage aussi solides que sa volonté, il y met tout en œuvre pour valoriser sa formation, en commençant par obtenir les équivalences requises.

Après le Portugal, la Suisse

Mais le climat économique et les innombrables embûches administratives et personnelles auront raison de ses tentatives. «Après sept ans comme aide-caviste pour un salaire mensuel de moins de 500 euros, il était impossible de trouver un emploi d'ingénieur œnologue, raconte-t-il. J'ai baissé les bras. Nous avons acheté un appartement au Portugal, j'en parle parfaitement la langue et en ai le passeport, mais on a décidé de partir.» Le couple, avec ses deux enfants dont le second est né au Portugal, se remet en route, direction la Suisse. Où Ion trouve du travail comme chauffeur de camion, puis est engagé aux Transports lausannois (TL). Ses ambitions œnologiques se sont étioilées; elles subsistent un peu dans son premier travail, qui le voit livrer du vin pour la société TGVins, et forment le décor pâli de ses vacances, qu'il consacre entièrement à travailler comme aide-caviste pour Testuz. C'est néanmoins dans ce cadre qu'elles vont se réactiver, à la suite d'une double impulsion: le décès de son père, en 2012, et la découverte de l'histoire du rôle joué par les vigneron suisses dans l'essor viticole de son pays natal, grâce au livre du journaliste lausannois Olivier Grivat *Les vigneron suisses du tsar*. «Un signe du ciel», considère cet orthodoxe que sa foi conduit parfois au temple protestant.



© MATHIEU ROD

Chez Testuz, il achète donc un peu de chasselas et se lance dans une vinification expérimentale, à la façon du moscatel, le célèbre vin muté portugais: longue macération pelliculaire, ajout d'eau-de-vie pour couper la fermentation, long élevage en barriques neuves. Ce Chasselatel aux notes chaleureuses en est aujourd'hui à son troisième millésime. À cette réminiscence lusitanienne s'est ajouté le souvenir des églises de son enfance: un Vin des Tsars vinifié selon la même technique – mais en rouge, à l'image du vin de messe traditionnel de l'orthodoxie, apprécié au plus haut niveau de la noblesse russe.

Impossible retour en arrière

Comme une levure, la découverte de plus en plus fascinée du passé viticole helvète de son pays relance un rêve dont la fermentation était en dormance. Son horizon de migrant ne se confond plus avec la perspective de retourner au pays couler ses vieux jours dans une villa économisée sou après sou. Désormais, Ion Gherciu investit à nouveau dans sa passion: des outils et des matières premières, des barriques, un lieu de travail et un site de stockage, et du vin, bien sûr, qu'il va lui-même sélectionner en Moldavie pour l'élever

SON UNIVERS

UN OBJET

Une roue
«Celle du char que j'ai restauré, qui figure sur mes étiquettes et évoque le passé de Chabag.»

UN LIVRE

«Les vigneron suisses du tsar», d'Olivier Grivat
«Il a été le déclencheur de mon activité.»

UN LIEU

Lausanne
«La capitale du vin! L'arc lémanique est un berceau de la viticulture.»

UN CÉPAGE

Le chasselas
«Mon père en avait dans son jardin, descendant des plants importés par les colons suisses.»

en Suisse sous le label Cave Bessarabie – obtenant en 2015 une médaille d'or à Expovina pour son assemblage rouge. Il importe également une centaine de références des meilleurs domaines moldaves, dont la cave de Shabo aux origines suisses pas si lointaines, considérée comme l'une des plus prestigieuses.

Aujourd'hui heureux de concrétiser sa vocation, Ion Gherciu a gardé de ces deux décennies de migration une prudence pragmatique, teintée d'optimisme parfois. «La concurrence est rude. Mes ventes doivent couvrir mes charges et pour l'instant, j'y parviens.» À condition de jongler entre son entreprise et son 80% aux TL, et grâce au soutien de son épouse Tatiana, souligne-t-il. Devenu incollable sur une page d'histoire toujours peu populaire en Moldavie, il s'est depuis lors rendu à plusieurs reprises à Chabag, notamment en compagnie d'Olivier Grivat, devenu un ami. «Voir pour la première fois ces caves magnifiques, ces bâtiments séculaires que je m'étais très souvent représentés mentalement a été quelque chose de très fort, émotionnellement parlant.»

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS www.cavebessarabie.ch. Voir notre voyage sur les pas des colons suisses de Chabag en page 4.