

Alexandre Stauffer, ou quand le vin se fait poésie

L'Ajoulot, installé en Valais depuis 2017, est à la tête d'un domaine de 4 hectares, cultivé en bio et biodynamie. Amoureux du verbe, Alexandre Stauffer n'hésite pas à le lier au vin, avec des clins d'oeil à Baudelaire et à certains de ses vers



Pour Alexandre Stauffer, «un bon vin, c'est avant tout un cru qui procure de l'émotion, qui vous parle». © Eddy Mottaz

«Le Temps» s'associe à «Neue Zürcher Zeitung» dans le cadre d'une série d'articles consacrée au vin et à la gastronomie. **Retrouvez au fur et à mesure ces contenus dans notre [dossier dédié](#).**

Dans le Jura qui l'a vu grandir, l'habitude est tenace. On ajoute volontiers un article devant le prénom de la personne dont on parle. Alexandre Stauffer, c'est l'Alexandre ou l'Alex. Le nom de son domaine, Le Vin de L'A, est donc un clin d'oeil à sa terre natale. Mais pas seulement. Le vigneron installé dans le petit village d'Ollon, situé entre Sion et Sierre, précise dans un sourire qu'on peut aussi y interpréter «le vin de l'artisan». On a envie d'y ajouter «le vin de l'artiste». Car derrière les cuvées de l'Ajoulot se cache toute une poésie.

«Il y a quelque chose d'artistique dans ma vision de la vitiviniculture. Le vin, au même titre que la poésie, mêle la réflexion et la créativité», glisse-t-il, attablé dans son carnotzet de dégustation. Le Valaisan d'adoption compare le vin et les livres, tous deux sources d'échanges et de partage. «Ils font partie de la vie, de ce qui nous anime», appuie-t-il. Alexandre Stauffer, qui a toujours été plus littéraire que scientifique, n'hésite donc pas à «lier le verbe et le vin», lui qui, lors de son rare temps libre, s'adonne à l'écriture. Sur certaines de ses bouteilles, on retrouve quelques-uns de ses vers. Mais aussi des clins d'oeil à Charles Baudelaire et à ses *Fleurs du mal* : cinq de ses 17 cuvées portent le nom des textes qui composent la section «Le vin» de l'oeuvre.

Alexandre Stauffer est un amoureux du verbe et des belles choses. Un trait de caractère qui lui vient de ses parents, qui le lui ont transmis depuis son plus jeune âge. «J'ai grandi avec des parents épicuriens, qui m'ont toujours appris à bien manger et bien boire, mais toujours dans la simplicité.» Le vin, Alexandre Stauffer en boit donc depuis qu'il est en âge de le faire. «Même un peu avant», souffle-t-il discrètement. Pourtant, il ne se tournera vers la viticulture que sur le tard.

Un travail le plus naturel possible, à la vigne et à la cave

Les premières années de sa vie professionnelle sont consacrées au commerce, au marketing et à l'administration. En 2010, au tournant de la trentaine, lassé par la routine du quotidien, il décide de tout plaquer pour s'inscrire à la Haute Ecole de viticulture et oenologie de Changins. Dans ce cadre, il réalise un stage à la Cave du Paradou, à Nax. «C'est dans ce domaine que j'ai compris que c'est à la vigne que l'on fait réellement le vin. Si le raisin est sain, c'est 99% du travail qui est fait», souligne Alexandre Stauffer. Il faut donc protéger cet outil de travail merveilleux. Le Jurassien applique ainsi les principes du bio dans son domaine d'environ 4 hectares principalement en location et espère le travailler uniquement en biodynamie dès cette année. «Il faut accompagner la vigne et le sol. Il est primordial de respecter la nature et l'environnement qui nous entourent», insiste-t-il.

Mais cette vision ne s'arrête pas à la vigne, elle l'accompagne jusque dans le verre, lui qui utilise le moins d'intrants possibles à la cave également. «J'essaie de faire les vins les plus sains possibles, sans chimie de synthèse, résume-t-il. Et pour cela, je travaille le plus naturellement possible, de la vigne à la bouteille.» Mais il n'est toutefois pas prêt à sauter le pas et à produire des nectars nature. «Le vin est un produit vivant qu'il faut maîtriser», souligne-t-il, précisant qu'il utilise un peu de soufre pour leur offrir une stabilité sur la durée.

Je travaille le plus naturellement possible, de la vigne à la bouteille

Des vins qui reflètent le terroir

Les vins d'Alexandre Stauffer reflètent le terroir dans lequel ils prennent vie. Et cela passe notamment par la mise en valeur des cépages autochtones. «C'est cela qui m'anime: magnifier des cépages endémiques, uniques au monde. Ce sont ces vins atypiques qui intéressent et font la différence à l'international. La Suisse ne se démarquera jamais en misant sur des cépages plantés aux quatre coins de la planète», appuie cet amoureux des vins du Valais. A sa carte: petite arvine, cornalin, syrah ou encore païen et humagne blanc. Uniquement des monocépages, sauf la dôle. Une dôle qu'il produit dans les règles de l'art: il assemble uniquement du pinot noir et du gamay.

Son créneau? La qualité avant la quantité. Son rendement? Entre 300 et 800 grammes par mètre carré, alors que les quotas de l'AOC varient entre 1,2 et 1,4 kilo selon les cépages. Mais dans sa quête d'excellence, Alexandre Stauffer ne cherche pas la perfection. «Si c'est trop parfait, c'est chiant, sourit-il. Un bon vin, c'est avant tout un cru qui procure de l'émotion, qui vous parle. Il marque la bouche d'une empreinte, d'une texture dues aux petites imperfections. On peut le comparer à une partition de musique, si elle est trop parfaite, c'est un peu ennuyeux.»

Si c'est trop parfait, c'est chiant. Un bon vin, c'est avant tout un cru qui procure de l'émotion

Des imperfections, certes, mais une volonté incessante de s'améliorer. Et cela passe par la dégustation de «nombreux vins d'ici et d'ailleurs». Le Jurassien préfère se comparer à ce qui se fait de mieux sur la planète, plutôt que de regarder uniquement ce que fait son voisin dans le seul but de le surpasser. Depuis 2022, il est d'ailleurs associé à Thierry Denjean, le propriétaire du Domaine Haute Perche situé en Anjou (France), dans l'objectif d'améliorer les pratiques culturelles et

vinicoles sur les deux sites de production. «En alliant nos forces, nous serons plus forts», se réjouit Alexandre Stauffer.

Aucun salaire pendant 4 ans

S'il s'est lancé à son compte en 2017, après une expérience de deux ans dans le vignoble de La Côte, l'Ajoulot travaille à 100% sur son domaine depuis 2023 seulement. «Pendant quatre ans, je ne me suis pas versé de salaire. Je devais donc travailler à côté pour payer les factures, le loyer et me nourrir.» En résumé, pour vivre.

Débarqué en Valais qu'il connaît depuis son enfance, ses parents ayant un appartement à Crans-Montana, le Jurassien est parti de zéro: sans économie, sans vigne, avec un domaine à construire. «Au début, je pensais que c'était une faiblesse de partir de rien. Mais je me suis rapidement rendu compte que c'était plus facile. Tu n'as pas besoin de suivre les préceptes de la génération qui te précède dans le domaine, par exemple. Tu fais ce que tu veux.» Et il le fait très bien. Sa syrah «Le Vin du Solitaire», millésime 2020, a été nommée au début de l'année parmi les 60 meilleures syrahs du monde, par *La Revue du vin de France*.