

A six ans, il savait qu'il serait agriculteur

PORTRAIT Rencontre avec David Kind, un Zurichoïse d'origine dont son pinot noir vient d'être couronné meilleur vin vaudois.

FABIENNE MORAND
fmorand@lacote.ch

Caché entre des arbres, à quelques mètres au nord des voies de chemin de fer, le Domaine de Terre-Neuve est à la limite entre Saint-Prex et Lully. La maison de maître et les bâtiments attenants datant de 1830 sont classés 2 aux monuments historiques. C'est dans ce lieu paisible, un peu caché, qu'habite la famille Kind. David et Vera sont arrivés en 1996.

Ce domaine était la propriété d'Alexis Forel. En 1919, celui-ci le vend à l'arrière-grand-père de David Kind pour acheter le bâtiment à la Grand-Rue de Morges et y installer le Musée du même nom. L'ancêtre du Saint-Preyard d'adoption, pas du tout agriculteur, a investi dans ces terres, mais ne les a jamais cultivées. Il les louait à un fermier. A son décès en 1964, c'est la grand-maman de celui qui a grandi dans la région de Winterthur qui a hérité du domaine et continué à le louer. «En 1984, j'ai dit que si je veux garder ma profession, je devais apprendre le français, faire de la viticulture et reprendre le domaine de ma grand-mère à Saint-Prex», raconte David Kind. Une phrase lâchée à la radio après qu'un journaliste, venu aux promotions, lui eut demandé ce qu'il allait faire avec son diplôme d'agriculteur en poche.

Son premier amour est une révélation

Dans la famille Kind, personne ne travaille dans le milieu primaire, son papa était pédiatre. «Les parents de ma première petite copine, c'était en primaire, cul-



David Kind avec son Noir de Lys, vainqueur suprême lors de la Sélection des vins vaudois 2015. Le vigneron-œnologue a joué avec les couleurs et la fleur de lys, emblème de Saint-Prex, pour nommer ses onze vins. Un changement d'étiquettes, et de nom, réalisé il y a deux ans. CÉDRIC SANDOZ

taient un domaine bio», raconte le vigneron qui est aujourd'hui marié à sa deuxième chérie, Vera, rencontrée alors qu'ils avaient 15 et 16 ans. Depuis ses six ans, celui qui est né le 17 juillet 1966 savait qu'il deviendrait agriculteur. Durant les grandes vacances scolaires, David Kind se rendait au Canada, où il a vécu deux ans avant l'école primaire. Son oncle vivait encore à Vancouver et avait des amis agriculteurs chez qui David aimait aller donner des coups de main. Après la fin de son école d'agriculture, en 1984, il repart au Canada dans le but de trouver une exploitation. Mais les conditions étant difficiles, notamment un taux hypothécaire élevé, David Kind rentre après six mois, juste avant la fameuse remise des diplômes.

Sa famille l'entend à la radio et c'est comme s'il avait marché dans un nid d'abeilles. «Car j'ai 16 cousins et il y a eu des tensions», explique-t-il. Mais aucun d'eux n'est agriculteur et la volonté de David Kind d'embrasser ce métier est plus forte. «Dès que

j'ai su que j'avais la possibilité de venir à Saint-Prex, j'ai été engagé chez Antoine Bovard à Treytorrens où j'y suis resté sept ans», continue celui qui a trois garçons âgés de 20 à 26 ans. Il acquiert de l'expérience dans la viticulture et apprend le français.

Observé par les voisins

Aujourd'hui, cet agriculteur-vigneron-œnologue de formation cultive quelque sept hectares de vignes qui représentent 12 cépages avec lesquels il produit 11 vins. Il gère tout, de la vigne à la vente. Nicolas Ryser, d'œnconcept.ch, passe toutes les 2 à 3 semaines pour déguster et donner des conseils. «Car quand on est toujours dans ta cave, on se perd un peu. C'est très bien d'avoir quelqu'un de l'extérieur qui passe, car il a un horizon beaucoup plus grand», précise celui qui peut compter sur l'aide de son fidèle bras droit depuis plus de 10 ans, Joao, et sur son second fils vigneron, Lucien. Le domaine compte aussi 15 hectares de cultures (blé, colza, petits pois) et 1,5 hectare de prune. Jusque

dans les années 1950, le domaine comptait 45 hectares, «mais mon arrière-grand-père a vendu les terres au bord du lac car il disait qu'elles n'avaient pas de valeur pour l'agriculture», une décision qui fait sourire aujourd'hui le Zurichoïse.

Un Suisse allemand qui reprend un domaine géré alors par la famille Perrin, cela peut créer des tensions avec les voisins. Mais la personnalité attachante de David Kind a certainement

aidé à son intégration dans la vie saint-preyarde. «Au début, les gens me regardaient un peu. Mes copains agriculteurs autour de moi, qui ont à peu près le même âge, m'ont surveillé pendant une année ou deux. Quand ils ont vu que le voisin soignait bien son travail et que je n'étais pas un extraterrestre, c'était bon, rigole David Kind. Aujourd'hui, nous nous regroupons pour l'achat des machines, par exemple. Il y a une très bonne collaboration.»

LE NOIR DE LYS, UN PINOT NOIR CHAMPION VAUDOIS

C'est à Montreux que s'est tenue, la semaine dernière, la cérémonie de remise des prix de la Sélection des vins vaudois 2015. Le Saint-Preyard David Kind est rentré avec la plus haute distinction. Son pinot noir Noir de Lys a récolté 92,6 points sur 100. Il remporte sa catégorie, mais aussi le trophée Master qui couronne le meilleur résultat toutes catégories confondues. Sur les 920 vins présentés par plus de 300 vigneron, 95 ont obtenu une médaille d'or, note supérieure à 90 points. Pour le Zurichoïse d'origine, ce n'est pas son premier prix. En 2009, son rosé a remporté le Grand Prix du vin suisse. Avant cela, au concours des 7 ceps en 2013, il est même devenu vigneron de l'année de l'Ain (France) avec son merlot 2012. «Ils ont redégusté tous les rouges et blancs qui avaient gagné et je suis sorti vainqueur, c'est pour cela qu'ils m'ont donné ce trophée. Je participe à ces concours pour voir où je me situe vis-à-vis de mes confrères, explique David Kind. D'un point de vue commercial je vois aussi un retour, surtout à partir d'une médaille d'or.»

EN BREF

C'est la saison des légumes d'été frais

La saison des légumes d'été frais et croquants bat son plein en Suisse et une vaste palette est disponible, communique l'Union maraîchère suisse. Liste des légumes de saison et recettes sur: www.legume.ch.

Culture du tabac en diminution

Selon l'Agence d'information agricole romande (Agir), la culture du tabac est en recul en Suisse. Plus de 80% des terres vouées au tabac se situent dans la Broye vaudoise et fribourgeoise. Cette culture existe en Suisse depuis plus de 300 ans et a connu son apogée pendant la Seconde Guerre mondiale, période durant laquelle quelque 6000 planteurs cultivaient 1450 ha. Aujourd'hui, le nombre de planteurs est en dessous de la barre des 200 pour pas tout à fait 500 ha de surface.

Application pour la vente directe

L'application Farmerguide vient d'être lancée par l'Union suisse des paysans et l'entreprise Someco. Elle est gratuite et répertorie un grand nombre d'exploitations qui pratiquent la vente directe, mais aussi les offres de vacances, les fermes-auberges. Ce programme offre aussi la possibilité de compléter les informations sur le mode participatif. L'application permet aussi d'effectuer des recherches par produit, nom ou lieu. Détails sur farmerguide.ch.

Industrie du beurre

Sur les 48 436 tonnes de beurre produit en Suisse en 2014, c'est l'industrie et l'artisanat qui en ont acheté le plus, soit 40,6%. Au deuxième rang figure «Le Beurre» en petit emballage (27,1%). Suivent, le beurre de choix qui occupe la troisième place avec des ventes qui représentent 15,5%, puis le beurre à rôtir (déshydraté) avec 14,5%.

Bruncher le 1^{er} Août

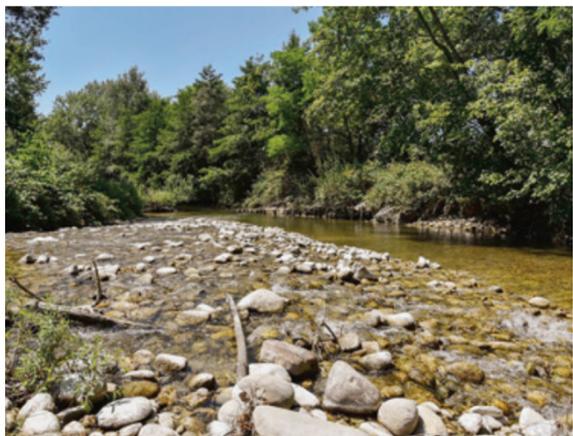
Pour la 23^e année, il est possible d'aller bruncher dans une ferme pour la fête nationale. Détails sur: www.brunch.ch.

TEXTES: AGIR/FMO

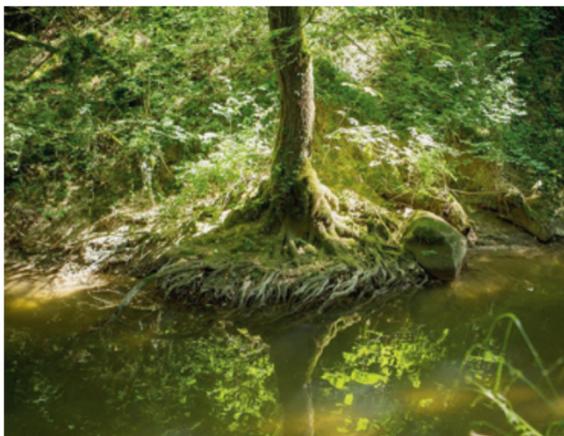
TERRE-NEUVE

«En 1830 le lieu-dit Terre-Neuve n'existait pas, raconte le Saint-Preyard David Kind. Les terres n'étaient pas très fertiles, la famille Forel a donc composé puis enfoui dans le sol de vieux chiffons de coton comme apport organique. Et c'est depuis là, que ce lieu s'appelle Terre-Neuve.»

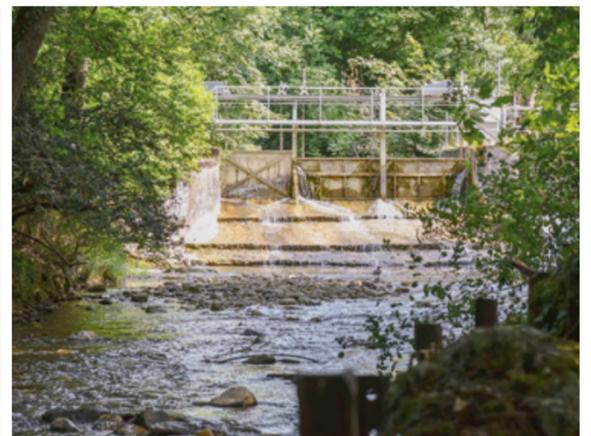
LES RIVIÈRES SÈCHES EN IMAGES



L'Aubonne Blancs galets. Malgré la sécheresse qui fait affleurer les cailloux et les branches qui obstruent son chemin, la rivière s'adapte aux multiples difficultés et se crée de nouveaux passages insoupçonnés. Une belle leçon pour l'être humain. CÉDRIC SANDOZ



Miroir Féerie estivale. En ce début d'après-midi, la chaleur et les verts branchages filtrent les rayons lumineux, apportant de la poésie dans ce paysage. Le niveau de l'eau ayant baissé, on peut voir comment s'abreuve cet arbre aux racines très visibles. SIGFREDO HARO



Barrage La Promenthouse Au fond, on peut voir le bac de rétention de la rivière. Plus bas, les cailloux d'habitude recouverts par la rivière sont à nu. L'eau, malgré tout, continue de couler de la retenue. Jusqu'à quand? CÉDRIC SANDOZ