



CINDY JAUNIN

Le domaine de Terre-Neuve comprend près de 6 ha entièrement consacrés à la viticulture, avec une dizaine de cépages dont certains ont déjà été vendangés.

## La saga d'un agriculteur-vigneron de Winterthour à La Côte

David Kind exploite le domaine de Terre-Neuve, à St-Prex, où il fait cohabiter sa passion d'enfance pour l'agriculture, et celle, née à l'âge adulte, pour la viticulture.

Avant de devenir vigneron, David Kind a longtemps rêvé d'être agriculteur. Une vocation précoce, apparue à l'âge de six ans, et qui coïncide avec l'éclosion de son premier amour. A l'époque, il vient de rentrer du Canada, où il a vécu deux ans avec ses parents et frères et sœurs. Tandis qu'il entame sa scolarité obligatoire, il se lie avec un camarade de classe dont les parents possèdent une ferme bio dans la campagne zurichoise. Il ramasse ses premières patates et décide sur-le-champ de consacrer sa vie à la terre. A 15 ans, il entre alors en toute logique à l'école professionnelle de Strickhof Lindau. Une fois son CFC agricole en poche, il s'envole pour la Colombie britannique, où vit un de ses oncles et où, surtout, il a passé plusieurs étés à travailler chez les paysans de la plus occidentale des provinces canadiennes. Manque de chance: à son arrivée, en 1984, Ronald Reagan vient de supprimer les subventions agricoles dans son pays, et le gouvernement canadien lui a emboîté le pas sans attendre, ruinant les chances de David Kind de s'installer à son compte, d'autant que les taux d'intérêt flirtent alors avec les 20%.

Aujourd'hui propriétaire du domaine de Terre-Neuve, à cheval sur les communes de St-Prex et Lully, David Kind a depuis longtemps pris sa revanche et tiré un trait sur ses débuts laborieux. Sur La Côte, il exploite pas moins de 17 ha de terres agricoles, où il plante en alternance du blé, maïs, colza et soja, échangeant parfois des parcelles avec son voisin qui cultive entre autres la pomme de terre, ainsi que 1,5 ha de pruniers. Le paradoxe, pourtant, est qu'il a dû devenir vigneron pour être – enfin – agriculteur, et qu'en cours de route sa passion pour la vigne a fini par éclipser celle qu'il nourrissait depuis l'enfance pour l'agriculture. «Après mon expérience malheureuse au Canada, je suis rentré en Suisse et j'ai compris que ma seule chance d'avoir un jour mon domaine serait de devenir viticulteur, et de reprendre le domaine familial de Terre-Neuve», confie le Zurichois de 45 ans, installé depuis plus de 15 ans à St-Prex avec son épouse et ses trois garçons, dont l'un travaille à ses côtés.

### Une accession à la propriété qui n'a rien d'une formalité

Dans la famille Kind, le domaine de Terre-Neuve occupe une place à part. En 1918, l'arrière-grand-père de David l'achète au graveur et

collectionneur Alexis Forel, qui, grâce à cette vente, acquiert la laiterie de Morges pour y installer son musée, toujours ouvert de nos jours. Pendant trois générations, le domaine est loué à une famille d'agriculteurs saint-preyarde, qui cultive à la fois les champs et la vigne. Chaque été de leur enfance et adolescence, David Kind et ses cousins useront leurs culottes dans la forêt du Boiron, se baigneront dans le lac et feront les 400 coups autour de la maison de maître, posée face au lac (qu'on aperçoit au loin), et jouxtant l'habitat des fermiers locataires. Une tradition qui perdure encore aujourd'hui, sauf que cette fois David travaille au domaine pendant que ses cousins et leur progéniture prennent du bon temps, visitant la région ou piquant une tête dans la piscine extérieure, construite par la grand-mère dans les années 70, quand toute baignade lacustre avait été interdite pour cause de pollution.

En dépit du lien familial qui unit David Kind au domaine de Terre-Neuve, son accession à la propriété n'a rien d'une formalité. En 1985, quand il annonce ses intentions à ses parents et sa fratrie, ils se réjouissent pour lui, bien entendu, mais les terres sont louées depuis si longtemps à la même famille qu'il est impensable de mettre un terme abrupt à son contrat. Sans compter que tout le monde parmi les siens, en particulier sa grand-mère qui est propriétaire de Terre-Neuve, n'est pas convaincu de la pérennité de sa vocation, lui dont l'orientation professionnelle est en décalage complet avec les origines bourgeoises de la famille. L'agriculteur entame alors une formation de viticulteur à Wädenswil, puis, dès 1989, intègre l'équipe d'Antoine Bovard, à Cully, dont il devient le chef de culture au bout de quatre ans. Parallèlement, il se forme à Changins et décroche son diplôme d'œnologue en 1995, soit un an avant son arrivée à Terre-Neuve, d'abord à la faveur d'un contrat de fermage.

### L'essor grâce à la diversification des cépages et la modernisation de la cave

Le passage au troisième millénaire marque une étape importante dans son parcours professionnel. En 2000, il devient propriétaire du domaine et peut ainsi parachever la révolution entreprise quatre ans plus tôt. Dès son arrivée, en effet, le parfait bilingue a entrepris de diversifier

les cépages sur les 2,5 ha de vignes plantées jusqu'alors exclusivement en chasselas et gamay. La première nouveauté est le pinot gris, bientôt suivi par le chardonnay, le pinot noir, le gamaret, le garanoir, le sauvignon blanc, le merlot et les cépages teinturiers dornfelder et dunkelfelder. Par ailleurs, David Kind commence de constituer le domaine en plantant de la vigne sur

**DAVID KIND**  
est né en Suisse alémanique, où il a entamé sa formation de viticulteur, mais il n'a pas eu de peine à s'intégrer à St-Prex, qu'il connaît bien.

les parcelles transformées en arboriculture après le gel de 1956, ce qui lui permet d'augmenter la surface viticole à 4,3 ha, auxquels s'ajoutent 1,2 ha loué à la famille Bonzon et 30 ares mis à disposition par la Fondation Perceval dans le cadre d'un échange de terrains, soit un total de 5,8 ha entièrement consacrés à la viticulture. Dans le même temps, le vigneron renouvelle sa cuverie (en inox et béton avec revêtement époxy), l'équipant d'un système de thermorégulation pour favoriser la fermentation à basse température, et achète des barriques neuves pour la vinification de spécialités comme le sauvignon blanc, le merlot, le pinot noir, le gamaret ou encore le garanoir. De fait, toute la récolte, à l'exception de quelques litres de chasselas vendus sous la forme de moût pendant la période des vendanges, est vinifiée au domaine.

*«Enfant, je passais toutes mes vacances d'été au domaine de Terre-Neuve, que mon arrière-grand-père avait acheté en 1918 à Alexis Forel»*

La reprise en main ne tarde pas à porter ses fruits. En 2009, son rosé est élu Meilleur rosé suisse au Grand Prix du vin suisse, et, l'année suivante, il obtient trois médailles d'or (pour ses chasselas, gamay et gamaret) et une d'argent (pinot gris) à la Sélection des vins vaudois, ainsi qu'une médaille d'or au Mondial du merlot et une autre, toujours pour son merlot, au Concours des 7 ceps à Bourg-en-Bresse. «Le coup de projecteur dont a bénéficié notre rosé millésimé, conçu comme un vin de gastro-

mie, a beaucoup contribué à notre reconnaissance auprès du public et de l'hôtellerie-restauration. Sa particularité est d'allier gamay (90%) et garanoir (10%), un assemblage dicté par le hasard puisqu'au moment de la première vinification je me suis rendu compte que je n'avais pas suffisamment de gamay.» Le hasard, toutefois, n'y est pour rien dans la collaboration éternelle il y a quelques années déjà avec Novotel, qui a eu un véritable coup de cœur pour le pinot noir et le chasselas de Terre-Neuve, commercialisés dans les cinq hôtels suisses de la chaîne internationale avec des étiquettes spéciales.

### Un succès qui s'explique entre autres par la grande diversité des crus

Sans surprise non plus, les ventes, longtemps cantonnées à la Suisse alémanique, où David Kind a pu compter à ses débuts sur le soutien de sa famille, progressent depuis quelques années de manière constante en Suisse romande, où huit bouteilles sur 10 sont aujourd'hui distribuées, principalement à la clientèle directe (60%), mais aussi au secteur horeca (30%) et aux grossistes (10%, chasselas uniquement). Présent sur de nombreux marchés, durant lesquels il côtoie les consommateurs, l'agriculteur-vigneron réalise qu'une partie de son succès provient de la très grande diversité de sa production. Une manière de surprendre et de séduire les aficionados du vignoble indigène, grâce notamment à des curiosités comme le Sauterreneuve, un chardonnay passerillé récolté à maturité et entreposé ensuite pendant deux mois au sec dans des caquettes, ce qui lui permet de doubler le nombre de degrés Oechsle à 180° et de produire un vin doux parfaitement équilibré à l'acidité plaisante.

Plus important encore: David Kind est parvenu à se faire accepter par ses homologues saint-preyards, ce qui, vu ses origines alémaniques, n'était pas gagné d'avance. «Le domaine étant situé sur deux communes, j'avais inscrit le nom du village de Lully sur les bouteilles de mes premiers crus. Au marché de St-Prex, où je tentais naïvement de faire goûter mes vins à mes voisins vigneron, je me suis heurté à un mur et j'ai compris ma gaffe. L'année suivante, je remplaçais Lully par St-Prex et tout rentra dans l'ordre», se souvient, amusé, David Kind, caissier depuis bientôt une décennie du Caveau des vigneron de St-Prex, le village qui restera pour toujours la terre où il a pu exaucer son rêve d'enfant.

Patrick Claudet