

Abo [Saga familiale sur l'arc lémanique](#)

La succession de l'alchimiste genevois du vin est assurée

Jean-Michel Novelle est l'un des précurseurs ayant mis en avant la nécessité de préserver la biodiversité et de miser sur la qualité des vins. Deux de ses enfants l'épaulent désormais.



Nicolas Pinguely

Publié: 06.05.2024, 07h27



La famille de viticulteurs genevois Novelle. Le fils, Nikita, étudie à l'École hôtelière de Lausanne, sa sœur Ninotchka s'occupe du site internet du domaine, leur maman, Anne, est chargée du marketing alors que le papa, Jean-Michel, effectue la vinification.

STEEVE IUNCKER-GOMEZ

Le nom est mythique pour les aficionados de bonnes bouteilles. Jean-Michel Novelle et ses 38 vins sont un must: Iconique Sauvignon, Fusion 933 et collection Empreinte notamment. Le Genevois est l'un de ceux qui ont réformé la

viticulture suisse. Ses blancs, rouges ou extra bruts aux subtiles bulles s'arrachent.

Tout n'a pourtant pas été simple pour le célèbre vigneron de Satigny (GE). Ce dernier a dû nager à contre-courant pour exister. Jusqu'au milieu des années 80, la famille Novelle fait pousser du raisin qu'elle vend sous forme de moût à de grandes caves qui le transforment en vin et le commercialisent. Du tout-venant, quoi.

Sept hectares de vignes familiales

À l'époque, le domaine de 17 hectares est propriété de la famille depuis trois générations. Ça ronronne un peu. Sept hectares sont occupés par les vignes, alors que dix sont couverts de colza, blé et cultures de tournesol. Jusque dans les années 60, on y trouvait également une écurie, des cochons et du bétail. «On y faisait aussi de l'huile de noix et de l'alcool de fruits», ajoute l'épouse de Jean-Michel, Anne Dafflon Novelle, responsable marketing du domaine.

La quatrième génération va débarquer. «Dès le départ, j'ai voulu créer des vins et rechercher un style reconnaissable», explique Jean-Michel Novelle. Alors âgé de 21 ans, ce dernier effectue sa première vinification au domaine familial en 1984.

Fort caractère de sa maman

Cette propriété lui vient du côté maternel. «Ma mère avait un fort tempérament et a travaillé au domaine jusqu'en 2016, elle avait alors 84 ans.» On devine que les choses n'ont pas été de tout repos.

Seule la viticulture intéresse Jean-Michel. «Ce n'est plus nous qui nous occupons des cultures dans les champs, confiées à des tiers», précise d'ailleurs son épouse.

Le bonhomme est un provocateur, un frondeur même. «Je me suis fait virer de l'école de commerce après avoir dit à un professeur d'allemand, qui nous bombardait d'épreuves, que c'était fini le III^e Reich.» Le directeur de l'école lui dira quelques années plus tard n'avoir renvoyé que deux élèves de l'établissement, «Jean-Luc Bideau et vous».

Un véritable créateur

Cela ne l'empêche pas d'avoir la création dans le sang. «J'ai commencé une formation de nez en parfumerie, mais je me suis rendu compte que ça aurait pris beaucoup de temps avant de pouvoir créer un parfum», raconte-t-il. Il bifurque vers le vin pour s'exprimer.

C'est à l'école de viticulture de Changins (VD) qu'il va parfaire sa formation. «Ma frustration a été de devoir dire le contraire de ce que je pensais pour obtenir mon diplôme», se remémore le viticulteur-œnologue. Lui ne veut pas entendre parler d'utilisation massive d'engrais, de pesticides ou d'herbicides.

Il veut trouver d'autres voies, mais ce n'est pas (encore) dans l'air du temps.



Jean-Michel Novelle fête en 2024 quarante ans de vinification sur son domaine de Satigny (GE).
STEEVE IUNCKER-GOMEZ

La biodiversité sera au centre de son travail. «La vigne doit s'adapter à son milieu, où elle trouve minéraux et eaux», confie-t-il. Ses racines doivent pousser à la verticale, en profondeur, pour ne pas trop souffrir des effets yoyo du régime hydrique influencé par le réchauffement climatique. Ne pas travailler le sol, laisser pousser les herbes, assure cet enracinement.

Trois cépages au départ

La reprise du domaine familial? «Il n'y avait que trois cépages, du gamay, du chasselas et du pinot noir.» Jean-Michel Novelle va tout changer et en planter de nouveaux. La diversification était l'une des conditions données à ses parents pour la reprise. À sa mère, surtout. Syrah, merlot, muscat, sauvignon blanc et petite arvine vont débarquer en terre genevoise.

En parallèle, il va aussi imposer la fin du désherbage, des engrais et une suppression complète de l'utilisation des insecticides.

Pour finir, la qualité sera privilégiée au détriment de la quantité. «À l'époque, on faisait jusqu'à 16 traitements par an, se souvient-il. Et les rendements étaient de 4 kilos de raisin au mètre carré, contre 700 grammes aujourd'hui.» Bref, c'est la révolution.

Les premières récoltes seront confidentielles. Le vigneron imagine le vin comme on conçoit un parfum. Il mélange les cépages, cherche, rajoute, réduit. Il élabore lui-même un cocktail de levures nécessaires à la transformation du sucre en alcool. Un véritable alchimiste.

Une star à l'international

À partir du début des années 90, ses vins décollent. Le viticulteur se fait un nom en dehors des frontières suisses. «Il a été élu vigneron de l'année en 1993 par Gault & Millau», rappelle sa femme. Cette dernière s'occupe du marketing du vignoble depuis 2017. «J'ai commencé à travailler ici lorsque la mère de Jean-Michel a arrêté.» On devine les tensions, rythmées par les exigences propres aux vieilles familles protestantes de propriétaires agricoles.



Le domaine Novelle - Le Grand Clos à Satigny (GE) commercialise 38 différents vins issus de 17 cépages, pour un total de 45'000 bouteilles produites annuellement.

STEEVE IUNCKER-GOMEZ

Le domaine Novelle - Le Grand Clos produit aujourd'hui 45'000 bouteilles par an. Des vins qui ont un prix. Ces derniers s'échelonnent de 18 à 125 francs le flacon. Aujourd'hui, 17 cépages y sont cultivés et près de 40 différents vins proposés. Ces breuvages se veulent épurés. «Avec le réchauffement climatique, les vins doivent être rafraîchissants», estime le vigneron-créateur.

Le souci du détail

Son travail est reconnu à l'international. «À partir du début des années 2000, j'ai obtenu plusieurs mandats de conseiller à l'étranger, dans des vignobles au Chili et en France notamment.» Une fonction qu'il va exercer durant une vingtaine d'années. Les choses n'ont pas été de tout repos. «Cela m'a pris beaucoup de temps, car j'ai besoin de voir, de vérifier que mes conseils sont suivis, que les gens font juste», souligne le sexagénaire.

Lui et sa femme, docteure en psychologie, n'ont pas chômé. Avec leurs trois enfants, ils n'ont guère eu le temps de voyager. «Mes parents ont acheté une maison en Provence et nous y avons passé, avec ma sœur et mon frère, tous nos étés jusqu'à mes 14 ans», nuance Ninotchka Novelle, l'informaticienne de la famille, qui s'occupe du site web du domaine.

La méthode Novelle a su convaincre. «La viticulture est allée dans mon sens», s'enthousiasme le père. La hausse de la qualité est au rendez-vous un peu partout en Suisse romande. Que peut-on encore améliorer? «Il faut faire connaître nos vins en Suisse et à l'étranger», répond Anne Dafflon Novelle. Car les vins genevois demeurent principalement consommés dans le canton.

Vente directe et site internet

La fringante quinquagénaire sait de quoi elle parle. Le marketing est devenu son quotidien. «J'ai mis en place la vente directe en ouvrant notre boutique de Satigny et en lançant le site internet à mon arrivée.» Elle reprend les codes du luxe, met en avant le terme de vigneron-créateur dans sa communication «pour se différencier».

Une cinquième génération devrait reprendre l'affaire. Nikita Novelle, le fils, ambitionne de prendre un jour les commandes. Il lorgne le travail de son père depuis des années. «Je rêve de développer des accords mets-vin pour de grands restaurants», confie le cadet, qui étudie à l'École hôtelière de Lausanne. En clair, l'avenir semble assuré.

Nicolas Pinguely est journaliste à la rubrique économique depuis 2018. Spécialiste en finance, il a travaillé par le passé pour le magazine Bilan, à l'Agefi et au Temps. Il a aussi occupé différents postes dans des banques et sociétés financières, notamment dans la microfinance. [Plus d'infos](#)

Vous avez trouvé une erreur? [Merci de nous la signaler.](#)

7 commentaires