

Le vigneron de Saint-Prex qui voit la vie en rose

David Kind fait partie des vignerons qui se distinguent régulièrement dans les compétitions nationales et internationales. Ce producteur, qui assure «ne participer qu'à quatre concours: la Sélection des Vins Vaudois, le Grand Prix du Vin Suisse, le Mondial du Merlot et le Concours des 7 Ceps», s'est distingué dans chacune de ces confrontations.

▼ David Kind, Zurichois d'origine, Vaudois de cœur et terrien dans l'âme.



En 2009, son rosé – un gamay agrémenté de 10% de garanoir – a été le meilleur rosé du pays et a confirmé en s'adjugeant la deuxième place de la sélection cantonale. En 2010, son merlot cartonne avec une victoire à Bourg-en-Bresse et une médaille d'or au Mondial du Merlot. Une réussite d'autant plus belle que le producteur ne se consacre pas exclusivement à ses 5,6 ha de vignes. David Kind est aussi agriculteur et arboriculteur.

Si le Domaine de Terre-Neuve est un domaine familial – son arrière-grand-père l'avait acheté à Alexis Forel en 1918 –, David Kind n'a rien du vigneron vaudois traditionnel. Il a grandi à Winterthour et roulé sa bosse au Canada avant de revenir vers les coteaux lémaniques. Une fois installé, il modifie l'encépagement en profondeur, remplace les monocultures de chasselas et de gamay par des parchets abritant pinot gris, gamaret, merlot, garanoir ou chardonnay. Aujourd'hui, il cultive douze cépages et commercialise onze vins appréciés aussi bien en Suisse alémanique qu'en Suisse romande. Son dernier-né est un sauvignon blanc élevé dans des barriques de 500 l; les 75% de ce vin sont élevés six mois dans des fûts neufs avant d'être assemblés avec le solde, élevé, lui, en cuve. Si son Sauterreneuve – un chardonnay passerillé – a aussi eu son quart d'heure de gloire, David Kind maîtrise parfaitement les fondamentaux. Chasselas et pinot noir donnent naissance à des cuvées spéciales commercialisées dans les cinq établissements helvétiques de la chaîne Novotel. Quant au gamay – 6000 cols d'un rouge élevé en cuve issu de vignes âgées de plus de 35 ans, qui produisent naturellement 500 g/m² –, sa production ne suffit pas à contenter la demande annuelle.

Domaine de Terre-Neuve

1162 Saint-Prex

Sur rendez-vous au 079 216 94 44

www.terreneuve.ch