

Notre rencontre avec deux grands commerçants en vin très différents a pourtant révélé un point commun étonnant: Jean-Daniel Loparco et Romain Escher ont tous les deux quitté des carrières dans la finance pour reprendre les affaires familiales. Non, rien de rien, non, ils ne regrettent rien! **Texte: Anick Goumaz**

Lorsqu'il a quitté la finance, il était important pour Jean-Daniel Loparco de renouer avec ses valeurs dans son quotidien professionnel. Il les a donc inscrites dans le nouveau nom de l'entreprise familiale: **alfavin.ch** pour Amour, Loyauté (notamment envers les producteurs avec qui la famille Loparco travaille depuis des décennies pour certains), Famille et Amis. «Parce que dans un monde de plus en plus égoïste, quand j'ai une bonne bouteille je réfléchis d'abord avec qui je peux la partager», raconte Jean-Daniel. Des valeurs qu'entretenait également son papa, Giorgio, lorsqu'il a ouvert le restaurant La Treille à Penthaz. «J'avais 18 ans.» Après la vente de l'établissement, l'activité d'importation de vins italiens et espagnols reste. Une manière pour Giorgio, venu des Pouilles dans les années 60 et sa femme Esther, née à Valladolid, de montrer la fierté de leurs origines. En 1991, une rencontre change la vie du père comme du fils: celle de René Barbier, propriétaire de l'illustre domaine Clos Mogador dans le Priorat. «Il m'a ouvert les yeux sur les valeurs du vigneron, de la nature et de la vie», avoue Jean-Daniel. «On s'appelle régulièrement. J'y suis allé cet été et je me suis fait gronder parce que je dormais à l'hôtel et pas à la maison.» Cette relation particulière, l'entrepreneur la construit à son tour avec

ses clients. «Certains sont devenus des amis. Et, pour moi, ce mot veut dire quelque chose.» Un état d'esprit chaleureux qui peut certainement s'exprimer plus pleinement dans le vin que dans la finance, son domaine jusqu'à ses 45 ans. «On ne travaille pas dans le vin pour gagner de l'argent, mais pour vivre. J'ai un père entrepreneur, une qualité que je ne pensais pas avoir.» Les deux boutiques, à Lonay et à Bulle, prouvent le contraire. Elles accueillent également ponctuellement des événements organisés autour d'une saison, d'un repas thématique, d'une appellation ou d'un domaine en particulier. Cet amour des rencontres n'a pas empêché le développement de la vente en ligne: «Il faut trouver le bon équilibre entre numérique et présentiel. L'un ne peut pas se passer de l'autre. Notre clientèle aime apprendre, comprendre, connaître... Le site internet sert uniquement à se réapprovisionner.»

**alfavin.ch**  
Route de Denges 28C  
1027 Lonay (VD)  
Tél. +41 (0)21 801 55 41  
info@alfavin.ch  
www.alfavin.ch



## «Nous sommes le prolongement des producteurs.»

**En 2016, à l'âge de 45 ans, Jean-Daniel Loparco a repris et développé les affaires lancées par son père, Giorgio.**



**Clos Mogador 2018**  
**Clos Mogador – René Barbier, Gratallops Priorat DOQ**  
Ayant été parmi les premiers clients de René Barbier sur leur premier millésime, cette cuvée fait partie de notre histoire familiale. Puissant, élégant, complexe... Produit sur les principes de la biodynamie, cet assemblage de Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon et Syrah représentatif de son terroir provoque des émotions comme peu d'autres.  
**75 francs**



**Amarone della Valpolicella Moropio 2018**  
**Pierpaolo Antolini, Marano di Valpolicella Amarone della Valpolicella Classico DOCG**  
Cet Amarone est un véritable régal pour accompagner les plats de chasse. Il dévoile des arômes intenses de cerises noires, de confiture de prunes, de café et de chocolat. Un vrai Amarone (droit et sans douceur) élaboré par un artisan vigneron indépendant.  
**36 francs**



**Il Grande Silenzio 2020**  
**Fosso Corno, Torano Nuovo Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG**  
Ce Montepulciano d'Abruzzo fait définitivement partie de nos plus belles pépites. Dirigé par Marco Biscardo, le domaine Fosso Corno réussit à mettre en valeur un terroir grâce au cépage principal de cette région. Ample, fruité et intense, il présente un sublime équilibre avec une longue finale et des tanins très souples.  
**19.50 francs**