



LE MUSÉE DU VIN EST À VOUS

Le Musée du Vin met ses connaissances et ses espaces à disposition des acteurs de la vigne et du vin. Voici un aperçu de ses prestations. A combiner avec une visite de cave, une dégustation ou la formation continue de vos collaborateurs.

*Tarifs sur demande. Certaines de ces prestations sont gratuites dans le cadre d'un parrainage.
Prix indicatifs pour les visites sur museeduvin-valais.ch*

Visites guidées pour groupes de 10 à 20 personnes

- **Découverte du Musée du Vin**
Visite commentée de l'exposition permanente de Salgesch.
Durée : 1 heure.
En option : dégustation de 3 vins avec pain de seigle.
- **Découverte du Musée du Vin et du Sentier viticole**
Visite commentée de l'exposition permanente de Salgesch. Balade guidée sur le Sentier viticole avec découverte de la collection de cépages. Apéritif dans les vignes (3 vins et pain de seigle).
Durée : 3,5 heures.
- **Découverte en famille**
Un espace didactique et une chasse au trésor initient les enfants au monde passionnant des vignes. Que ce soit pour la visite du Musée du Vin ou celle du Sentier viticole, les plus jeunes visiteurs et leurs parents ont de quoi s'occuper.
Durée : 1 ou 3 heures.



Une dégustation dans l'écrin du patrimoine vitivinicole valaisan.



Un espace chaleureux pour vos présentations.



Photos: Musée du Vin / R. Hofer, O. Loyey, O. Maire, I. Favre - WVI / C. Ribordy eddy pellichon

Espaces pour événements

Le Musée du Vin de Salgesch dispose de deux espaces accueillants pour des rencontres ou des événements :

- l'auditoire: idéal pour séance ou présentation (30 personnes)
- la salle du pressoir, sur deux étages: idéal pour apéritifs et dégustations (50 personnes).

L'équipe du Musée du Vin peut également vous fournir des mini-conférences sur des thématiques ciblées dans le cadre de vos événements privés.

DEVENEZ AMI DU MUSÉE!

Le patrimoine vitivinicole du Valais a besoin d'une institution solide, fortement soutenue par les acteurs concernés.

En devenant Ami du Musée du Vin, vous contribuez directement à son avenir et bénéficiez d'avantages intéressants pour vos clients et vos collaborateurs.

Infos et inscriptions sur www.museeduvin-valais.ch



LA VIGNE ET LE VIN EN VALAIS, TOUTE UNE HISTOIRE!

Avec leurs conditions de production particulières et leur incroyable diversité, les vins du Valais ont une histoire unique. Le Musée du Vin la raconte de façon simple et vivante. Une parfaite introduction à une visite de cave ou à une dégustation.

Le Valais est une terre viticole depuis des millénaires. Avec ses quelque 450 caves, c'est le premier canton producteur de vin de Suisse. Pour comprendre cette tradition ancestrale, rien ne vaut une visite au Musée du Vin.

Au cœur du Valais, au cœur des vignes

Situé au cœur du Valais, le Musée du Vin possède deux espaces, reliés par un sentier viticole de 6 kilomètres. Le premier, à Salgesch, raconte l'histoire et les particularités des vins du Valais, du travail du vigneron à l'art de la dégustation. Le second, à Sierre, est réservé à des expositions thématiques sur le monde de la vigne et du vin. Il faut compter environ une demi-journée pour visiter les deux espaces et cheminer à travers le vignoble, à pied ou à vélo.



Initiation aux vins du Valais

Les touristes et amateurs de vins sont souvent impressionnés par la beauté de notre vignoble et la qualité des crus valaisans. Le Musée du Vin leur donne les clés de ce monde particulier, en répondant à des questions basiques: quand les Valaisans ont-ils commencé à cultiver du raisin? Pourquoi les vignes sont-elles disposées en terrasses? Comment se déroulent les vendanges? Comment le raisin devient-il vin? Quels sont les différents cépages et leurs caractéristiques?



Le Musée du Vin constitue une parfaite introduction à une visite de cave. Il donne des clés pour comprendre les caractéristiques et les conditions particulières de la viticulture dans notre canton. Ces informations permettent au visiteur de saisir le contexte unique des vins du Valais avant d'y goûter.

SUR LES TRACES DU VIN, DU CEP AU VERRE

Le Musée du Vin met en scène les différentes facettes de la vitiviniculture: le savoir-faire des vignerons, le rôle des terroirs, le temps des vendanges, les secrets de l'encavage, les manières de boire, l'image du vin et l'art de la dégustation.

Mise en scène colorée et ludique

Entièrement rénové en 2015, le Musée du Vin présente une muséographie moderne, colorée et ludique, dans le cadre chaleureux d'une ancienne maison vigneronne à Salgesch.

Les textes principaux de l'exposition sont en trois langues (français, allemand, anglais).

Des objets qui racontent des histoires



La coupe d'accouchée contenait le vin chaud et épicé destiné à la jeune mère après la naissance d'un enfant.



Le tonnelet en bois, ancêtre de la bouteille, permettait d'emporter et de boire son vin lors des déplacements.



Ancien entonnoir en bois, utilisé par les vignerons de montagne, pour verser le jus du raisin dans le tonneau.

La vigne, son paysage, ses cépages

Sur le Sentier viticole, le visiteur s'immerge dans le contexte des vignes et découvre une impressionnante collection de cépages: plus de 60 variétés de raisin poussent en Valais!



MISSIONS DU MUSÉE DU VIN

Collecter, conserver et valoriser les objets. Le Musée du Vin conserve près de 3500 objets, témoins des activités présentes et passées de la vigne et du vin en Valais.

Mener des recherches. Le Musée documente ses objets, conduit des recherches scientifiques interdisciplinaires et édite des publications de référence. Par exemple, *L'Histoire de la Vigne et du Vin en Valais*, *Murs de pierre, murs de vignes ou Etre vigneron en Valais*.

Transmettre les connaissances. A travers ses activités de médiation (conférences, événements), le Musée du Vin diffuse le savoir lié au patrimoine de la vigne et du vin auprès d'un large public, en collaboration avec les milieux touristiques, économiques et scolaires.

La typicité du terroir

Les différents types de sol que l'on trouve en Valais ont une influence sur les caractéristiques du vin. Ici, on peut voir la composition des sous-sols du vignoble.



Les acteurs de la vigne et du vin

Quels métiers sont impliqués à la vigne et à la cave, qui fait quoi?

Les vêtements des uns et des autres livrent de précieuses informations sur les rôles de chacun.

L'art de déguster

Dans cette salle, une table interactive permet au visiteur de jouer avec les arômes et saveurs des différents cépages. Une façon de se familiariser avec la diversité des vins du Valais.



Les coulisses de la vinification

De la vendange à la mise en bouteille, présentation des outils et des acteurs principaux.

A voir: un imposant pressoir à vis en bois datant de 1840.

L'image du vin

Les différentes formes de bouteilles et l'évolution des messages publicitaires en disent long sur nos manières de boire.

