

Les vins tels qu'ils étaient

Le vin de nos ancêtres pouvait être « brusquet, gâté ou pourri », mais bon aussi ! Experts et historiens réunis à Sierre ont apporté leurs lumières avant de passer à la dégustation.

« Un nez frais, aromatique, avec un parfum d'écorce de pomme verte... En bouche, il est croquant, avec une acidité très forte » : José Vouillamoz, généticien spécialiste des cépages, déguste le gouais blanc qui fut au Moyen Âge un des plants les plus répandus en Europe. « Il avait une affreuse réputation. Très généreux, il portait de grosses grappes aux grains énormes, très acides, qui faisaient une piquette âpre. On dit que le gouais était planté autour des meilleures vignes pour éloigner les voleurs ! », ajoute le chercheur valaisan.

Aujourd'hui, seules quatre caves haut-valaisannes produisent encore ce vin appelé *Gwäss*, « mais en limitant fortement les rendements pour améliorer la qualité ». Formé en Californie, José Vouillamoz a soumis la plupart des plants européens à des études ADN. De quoi faire de nombreuses découvertes et corriger les légendes farfelues courant sur de nombreux cépages anciens.

Avec lui, deux historiens étaient invités le 14 avril dernier à une conférence-dégustation au Musée de la vigne et du vin à Sierre. Thème de la soirée : « Le goût du vin au Moyen Âge et les cépages anciens ».

L'ARRIVÉE DES VAUDOIS

Sur la table, une dizaine de crus présents sur sol valaisan avant 1850. C'est à cette époque en effet que les pinot, gamay et chasselas sont importés du canton de Vaud, écrasant tout sur leur passage : plus agréables, plus faciles à élever et à vendre, ils ne laisseront pas grand-chose des « spécialités valaisannes » qui couvriraient l'essentiel du vigno-

José Vouillamoz, généticien passionné par l'histoire des cépages. A l'arrière-plan le château de Tourbillon.



Robert Hofer

ble au début du 19^e siècle (contre 10% aujourd'hui). Mais où étaient plantés ces cépages, en quelles quantités et quel était le goût de ces vins ? Les documents, hélas, sont peu bavards. Selon l'historien Arnaud Meillard, du bureau Clio à Sion, l'humagne et la rèze (appelée alors *regy*) sont mentionnés pour la première fois en 1313, avec un neyrun (un rouge ?) non

identifié. Les muscat, gouais blanc et savagnin blanc apparaissent au 16^e siècle, l'arvine en 1602. « Mais il s'agissait certainement de la grande arvine, avec de gros grains, qu'on ne trouve plus dans nos caves », précise José Vouillamoz.

Tous ces vins devaient exister depuis longtemps, mais les propriétaires de l'époque se contentaient souvent d'inscrire « rouge »

bus autrefois

ou «blanc» dans leurs livres de comptes, le blanc étant alors beaucoup plus fréquent que le rouge.

MIEL ET EAU DE PLUIE

Quand au goût, inutile d'espérer enrichir son vocabulaire œnologique. Les vigneron chantaient sans doute les louanges de leur vin, mais ils ne les écrivaient pas dans leurs registres. Feuilletant les archives, l'historienne Christine Payot a trouvé les qualificatifs suivants: le vin était «vieux» ou «nouveau», le goût pouvait être «meilleur, bon, mé-

L'histoire des appellations est en effet riche d'emprunts destinés à valoriser les vins. Le pinots gris porte souvent le nom de «malvoisie», une appellation que nos ancêtres associaient immédiatement à un vin doux. L'histoire du cornalin est exemplaire: ce cépage, né au val d'Aoste, a été amené par le Grand-St-Bernard en Valais où il a reçu le nom de «rouge du pays». Jusqu'à ce qu'un Valaisan le rebaptise cornalin, trouvant ce nom poétique. Or le cornalin est un fils du rouge du pays et il est mentionné dans le

CHRISTINE PAYOT A DÉNICHÉ UNE RECETTE DE LA FIN DU XVIII^e SIÈCLE «POUR AMÉLIORER LES VINS VICIÉS TANT À L'ODEUR QU'AU GOÛT».

diocre, mauvais, dur, faible, brusquet, moisi, gâté, pourri!» Formidable collection d'épithètes disant bien la faible qualité d'une (grande) partie de ces vins et leur difficile conservation. Christine Payot a même déniché une recette de la fin du 18^e siècle «pour améliorer les vins viciés tant à l'odeur qu'au goût». Un mélange d'eau de pluie, de miel et de vin «de bonne qualité» était mis à bouillir, la sauce ainsi produite permettant de «clarifier toutes sortes de vin tant nouveau que vieux». Ne reste plus qu'à essayer...

LE CORNALIN, UN CLANDESTIN

Les vins présentés au musée de Sierre n'avaient pas besoin de miel. Un public de passionnés a dégusté la rèze qui se retrouve dans le «vin des glaciers» et qui, selon José Vouillamoz, est génétiquement identique au *regy* mentionné au 14^e siècle. L'humagne blanc, un plant venu du sud de la France, a eu droit lui aussi à un bel hommage. «C'est le seul à mériter ce nom, car l'humagne rouge n'est qu'un imposteur!», dit José Vouillamoz.

Val d'Aoste en 1838 déjà. «Lui seul a donc droit à cette appellation», conclut José Vouillamoz. Le plus drôle est que des Valaisans ont aussi importé le cornalin valdôtain, à qui ils donnèrent le nom d'humagne rouge! Quant au gouais si acide, il a eu 80 descendants, dont le riesling et le chardonnay, blanc haut de gamme de Bourgogne. Des parents rustiques peuvent avoir une noble descendance... ///

Patrice Favre

Balades et dégustations

La conférence-dégustation organisée à Sierre fait suite à la parution de *Histoire de la vigne et du vin en Valais*, une formidable encyclopédie pilotée par la directrice du Musée valaisan de la vigne et du vin, Anne-Dominique Zufferey. Plusieurs manifestations sont prévues pour diffuser dans le public les connaissances accumulées à cette occasion et les confronter à l'actualité.

Ainsi, le 5 mai, le musée accueillera une table ronde sur «le vigneron face à l'Etat» du 19^e siècle à aujourd'hui. Dimanche 23 mai, dans le cadre de la Journée internationale des musées, une balade conduira de Salgesch à Sierre en suivant le sentier viticole, avec découverte des cépages, dégustations, lecture de poèmes de Rilke (départs de 9h à 10h à Salgesch, arrivée à Sierre à 17h). Les intéressés peuvent aussi visiter le nouvel aménagement du Musée du vin, ouvert en septembre dernier: dans une belle maison vigneronne de 1755, accolée au Château de Villa, trois étages font découvrir l'importance culturelle et sociale du vin ainsi que les outils de la vigne, les étiquettes anciennes, les découvertes archéologiques, etc. ///



Anne-Dominique Zufferey devant le Musée du vin à Sierre.

PF

PF

www.museevalaisanduvain.ch

PUBLICITÉ



Dégustation de nos crus exceptionnels, notamment de notre nouveau Johannisberg «Siccus», de quelques-uns des fameux vins du millésime 2009 et de nos autres crus régulièrement distingués dans les concours nationaux et internationaux:

le samedi 22 mai 2010
de 11h à 16h

au Caveau du Domaine du Mont d'Or
rue de Savoie 64, Pont-de-la-Morge/Sion

Vous êtes les Bienvenus!