



Histoire de la Vigne et du Vin en Valais

Musée valaisan de la Vigne et du Vin
Éditions Infolio

Ce n'est pas un ouvrage, ni une encyclopédie, c'est un monument ! Il faut dire que pas moins de 88 chercheurs – historiens, géographes, archéologues, ampélographes et ethnographes – et 13 partenaires scientifiques – archives, musées, laboratoires et universités – se sont attelés à la tâche pendant plusieurs années. Le résultat est tout à fait édifiant : une histoire de la vigne et du vin en Valais à laquelle s'ajoutent de nombreux thèmes liés aux pratiques culturelles, commerciales et sociologiques de la plus grande région viticole de Suisse.

Gigantesque, complet et original

C'est une somme de près de 600 pages qui nous est proposée, à la fois dense et aérée, coordonnée et concrétisée sous l'égide du Musée valaisan de la Vigne et du Vin (Sierre). Outre l'histoire de la vigne, dont les débuts remontent au VI^e siècle av. J.-C., ce livre aborde des sujets spécifiques au Valais. Il permet de comprendre, à l'aide de documents d'archives, comment s'est construit le paysage viticole valaisan, avec l'édification des murs en pierres sèches et l'astucieux système des bisces, ces canaux d'irrigation alimentés par la fonte des glaciers. L'introduction des cépages est magistralement expliquée par José Vouillamoz, généticien-ampélographe dont les travaux réalisés à partir de l'analyse de l'ADN des cépages remettent en cause l'origine de certains cépages dits autochtones. Ne sont pas oubliés les objets du vin, qu'ils soient liés à sa consommation ou aux célébrations religieuses, de même que l'évolution des outils à travers les âges. En outre, l'exploitation de textes écrits par d'anciens chroniqueurs renseignera le lecteur sur les aléas climatiques et leurs effets sur l'économie. On parcourra également avec attention le chapitre rédigé par Cristina Buchard qui a traité de la difficile acceptation par les paysans-vignerons d'un décret de 1820. Ce dernier mettait fin à une coutume ancestrale, le droit de parcours du bétail – moutons et cochons principalement – dans les vignes. Les anecdotes et astuces pour bonifier le vin et gommer ses défauts sont légions : on apprend ainsi qu'au XVIII^e siècle « pour clarifier le vin, c'est d'y jeter une bonne poignée de sable bien lavé », qu'une méthode pour « empêcher le vin de s'aigrir consiste à mettre la racine de fougère femelle dans le tonneau » et que pour « ôter la senteur du moisi au vin, il faut faire un rouleau de pâte de froment, le faire cuire à demi au four, puis le couper de clous de girofle mais également



prendre des nêfles bien mûres... les ouvrir en quatre puis les lier à un fil et les attacher au bondon du tonneau, de manière qu'elles trempent dans le vin ».

La partie du livre traitant de l'époque contemporaine met l'accent sur la « méthode valaisanne », ainsi appelée par opposition avec la culture vaudoise. Cette pratique culturale est fondée à la fois sur le renouvellement de la vigne par versannes, qui consistait, avant l'arrivée du phylloxera, à ouvrir une large tranchée tout au long d'une rangée de ceps dont on couchait les sarments pour les provigner, mais également sur la taille typique du Valais, dite en « tire-bouchon ». Sont aussi commentés les fléaux de la fin du XIX^e siècle - phylloxera, mildiou et autre oïdium - et les moyens mis en œuvre pour les combattre. À noter que l'ouvrage s'intéresse à des thèmes originaux : par exemple, l'histoire de l'entreprise Leyat à Sion, qui fabrique des sécateurs vendus

à 9 millions d'exemplaires à travers le monde depuis sa fondation en 1917, ou encore le rite du vin d'honneur, initialement servi dans des gobelets en bois (avant d'être remplacés par les verres floqués d'aujourd'hui), puis dans des channes en étain gravées au nom de la personne honorée. On découvrira avec intérêt les portraits de ceux qui ont marqué la viticulture valaisanne, Maurice Troillet, l'homme politique aux multiples réformes agricoles, Henry Wuilloud et Albert Luisier, tous deux ingénieurs agronomes. Dominique Fornage, dont la création du concours Nobilis n'est pas le moindre des mérites, est cité lui aussi, à juste titre. Les aspects juridiques, politiques et écologiques sont abondamment commentés à travers les passages relatifs à la création des organismes viticoles et des appellations d'origine contrôlée, apportant ainsi les éclairages législatifs indispensables dans une publication de cette ampleur. De plus, les photos – les paysages s'y prêtent à merveille – sont tout simplement magnifiques et l'iconographie révèle des trésors et des documents jamais publiés. Enfin, au cas où le lecteur éprouverait le besoin de poursuivre ses recherches, chaque chapitre comporte une rubrique « En savoir plus ». Rien n'a donc été laissé au hasard dans cet ouvrage où se mêlent érudition et enchantement.

J.-M.G.



Paysage du vignoble valaisan à Martigny (hameau de Plan-Cerisier)