

Suisse

VALAIS

Avec son climat exceptionnel, le canton est terre de vins. 59 cépages (dont certains autochtones) se partagent vignobles et amateurs.

Par Floriane Manin et Malika Souyah.

Musée valaisan de la vigne et du vin

Pour ceux qui veulent en savoir plus sur l'histoire multimillénaire des vins valaisans, rendez-vous au MVVV. Aux cimaises, secrets de fabrication, gestes traditionnels, coutumes... Et aussi des balades thématiques et des expositions temporaires, comme celle consacrée l'été dernier au photographe Oswald Ruppen (*photo ci-contre*).

Rue Sainte Catherine 6, 3960 Sierre. Tél. + 41 27 456 35 25
et museevalaisanduvin.ch



Hôtel Le Communal

3 QUESTIONS À... PER-HENRIK MANSSON

DEPUIS 2012, L'EX-RÉDACTEUR EN CHEF DU MAGAZINE *WINE SPECTATOR*, AMATEUR ÉCLAIRÉ DE VIN, EST À LA TÊTE DE CET HÔTEL-RESTAURANT À LA TABLE SIMPLE ET GOÛTEUSE.

Comment qualifieriez-vous les vins du Valais ?

Bien que sur la même latitude que Mâcon, le cœur du vignoble valaisan, entre Martigny et Sierre, bénéficie certaines années d'un temps aussi sec et chaud que celui du Languedoc-Roussillon ! C'est à la topographie de cette région située au nord des Alpes que l'on doit cette particularité : orienté au sud, le vignoble est planté sur les flans montagneux raides qui grimpent d'une vallée où coule le Rhône. La localité septentrionale et le climat méridional du Valais permettent d'obtenir des vins fins, sans un goût d'alcool trop prononcé. Pour les rouges de bons millésimes, quand le soleil et la chaleur permettent aux raisins une excellente maturité, comme dans les sublimes 2011, les tannins sont soyeux, le fruit pur et riche. Les meilleures syrahs rivalisent avec les comas et les côte-rôtie. Les blancs s'en tirent dans quasi toutes les années. Mais peu de vins valaisans sont aussi boisés que les grands vins français, peut-être parce que la matière première n'est pas aussi concentrée pour soutenir un passage soutenu dans les fûts de bois ? Ce qui expliquerait que les vins valaisans sont davantage « sur le fruit ».

Quelles associations mets-vin permettent de les sublimer ?

La syrah est le plus grand vin du Valais (en rouge), mais le cornalin, suivi de près par l'humagne rouge, un vin de terroir par son mélange terreux et gibier, sont les trois vins rouges autochtones de référence, ils subliment le gibier ! Parmi les blancs, le vin de soif par excellence est le fendant (du chasselas local qui peut être un peu « neutre »), qui prend toute sa dimension avec les plats de fromage, surtout ceux produits dans les alpages valaisans (à commencer par la raclette). La petite arvine et l'amigne sont des cépages autochtones remarquables, le premier par sa vivacité et son côté un peu iodé sur la fin de bouche, qui en fait un vin parfait pour les poissons de mer ; le second, produit seulement dans la petite commune de Vétroz, est toujours riche comme un chardonnay, que l'on trouve en vendange tardive. Ces vins liquoreux sont sans doute « la » révélation du Valais : la malvoisie ou l'ermitage, deux cépages qui magnifient le chocolat ou... un bon cigare !

Quelle est la meilleure façon de les servir ?

Les Suisses sont de grands amateurs de l'apéritif autour d'un vin blanc léger à savourer au ballon. Le fendant, voir le johannisberg, sont prisés servis très froids. Des vigneron novateurs ont arraché des parcelles de chasselas pour y planter du viognier, du pinot blanc et du chardonnay – souvent avec beaucoup de succès. On retrouve ces vins dans les restaurants gastronomiques. Peu de rouges valaisans nécessitent d'être carafés, probablement parce qu'ils ne sont pas très boisés... La plupart des vins valaisans ne sont pas élevés en barrique : ils sont prêts à boire dès leur commercialisation (les 2013 arrivent sur le marché dès l'été 2014), ou dans les trois ans.

Hôtel Le Communal, place du Village 1, 1873 Val-d'Illiez, Valais. Tél. +41 24 477 2931 et hotelcommunal.ch



Per-Henrik Mansson

Cornalin, Gilbert Devoyes, 2010.

