Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 35 (2008)
Heft: 1

Artikel: Vigneron de l'année 2007 : "Ce Pinot Noir est en gentleman"
Autor: Wey, Alain
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-912275

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

«Ce Pinot Noir est un gentleman»

Au Grand Prix du Vin Suisse à Berne, le Valaisan Diego Mathier a été couronné «Vigneron de l'année 2007». Produit à Salquenen, son Pinot Noir a remporté l'or dans sa catégorie et sa Dôle Blanche raflait la deuxième place des rosés.
Par Alain Wey

«Ce n'est pas un one-man-show mais la récompense de toute l'équipe pour le travail très intense que nous avons réalisé ces dernières années, s'exclame Diego Mathier, «Vigneron de l'année 2007». C'est aussi une récompense pour les générations précédentes qui ont acheté les vignes aux bons endroits, le terroir étant très important.» Ce titre couronne une «année folle» pour la cave Adrian Mathier de Salquenen (VS) qui a remporté plus de 50 médailles d'or en 2007 lors de compétitions nationales et internationales.

«Au printemps, après les dégustations et les mises en bouteille, nous avons estimé que chacun de nos vins avait une chance de décrocher une médaille d'or et nous en avons inscrit beaucoup aux concours.» Au Grand Prix du Vin Suisse, six vins de la cave Adrian Mathier ont atteint les finales. Le Pinot Noir Les Pyramides 2005 a décroché l'or et la Dôle Blanche Frauenfreude 2006 une médaille d'argent! Le prix du Vigneron de l'année récompense, quant à lui, le vigneron qui a reçu les meilleures notes sur l'ensemble des vins qu'il a mis en compétition. Qualité, savoir-faire, passion, plaisir et innovation: voilà sans aucun doute les maîtres mots de la cave Adrian Mathier.

Un vigneron universitaire

«Le matin, toute la journée et le soir quand je vais me coucher, je pense au vin, s'exclame Diego Mathier. Je crois même que je rêve de vin!» Né le 8 septembre 1970 à Salquenen, il est licencié en économie à l'Université de Saint-Gall. Après avoir travaillé deux ans dans une banque, il reprend les quatre filiales familiales de distribution en Suisse allemande puis la cave à Salquenen en 2002. La cave familiale a été fondée dans les années 1920 pendant la crise économique par l'arrière-grand-père de Diego. «Enfant, j'ai toujours travaillé dans les vignes. J'ai appris le métier petit à petit. J'aime à dire que pour faire un vin, il faut d'abord l'élaborer dans la tête. La réalisation de ce vin idéal est ensuite mise en pratique dans le travail. C'est notre philosophie!»

Marié à Nadia et père de cinq filles, Diego a deux passions dans la vie: le vin et la famille. «Mes parents sont à la retraite mais nous aident si nous le demandons. Ma femme s'occupe de la réception des clients qui viennent à Salquenen. Et moi, je gère le commerce, l'assemblage et la finition des vins. Dans les dégustations, il y a toujours l'œnologue, ma femme et moi.» Bon vivant, hédoniste, perfectionniste, Diego avoue que ces traits de caractère le poussent à élaborer des vins de qualité qui apportent un maximum de plaisir. «Quand je fais quelque chose, je ne fais que cette chose. Je suis presque un extrémiste, enfin, c'est ma femme qui me le dit!»

Vin du glacier et dégustation

La cave Adrian Mathier élabore en outre un vin dans la grotte du glacier du Rhône à 2030 mètres d'altitude environ. Il est recensé dans le livre Guinness des records comme le stockage de vin le plus haut et le plus extraordinaire au monde. «Pour faire un vin doux, il faut stopper la première fermentation avec du froid. Les barriques sont entreposées dans la grotte au centre du glacier pendant l'hiver et le printemps.» La mise en bouteille se passe à la fin du mois de juin... également dans la grotte.

Quand il s'agit de dégustation, Diego Mathier lit littéralement le vin. «Au nez, il doit être très typé selon la sorte de vin, la région et l'année. En bouche, il doit avoir du volume et de l'harmonie. Je me sens un peu comme un cuisinier qui cherche un équilibre entre l'acidité, la douceur et l'arôme. Notre but dans la dégustation, l'assemblage et la vinification est de trouver une harmonie, un équilibre entre le fruit, les tanins, l'alcool et l'acidité.» Lorsqu'il décrit finalement son Pinot Noir médaillé d'or, il se fait poète. «Il a de la finesse et est très typé avec un équilibre extraordinaire. Le vin, c'est comme un être humain et ce Pinot Noir est un gentleman!»

LA CAVE ADRIAN MATHIER EN CHIFFRES

Nadia et Diego Mathier

- Superficie: 25 hectares de propriété entre Chamoson et Tourtemagne auxquels s'ajoutent 75 hectares appartenant aux vignerons avec lesquels la famille travaille depuis des générations.
- Quantité de vin: 750 000 à 800 000 litres de vin par année.
- Dénivellation des vignobles: entre 500 m et 750 m d'altitude environ.
- Les vins: la cave Adrian Mathier produit 40 différents vins (Chasselas, Johannisberg, Muscat, Malvoisie, Ermitage, Gamay, Pinot Noir, Chardonnay, Amigne, Petite Arvine, Heida, Humagne Blanche et Rouge, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cornalin, Merlot, Riesling, etc.).
- Employés sur le domaine: 25 personnes à la cave, 5 personnes fixes dans les vignes et jusqu'à treize personnes avec les saisonniers.
- Médailles en 2007: L'or pour le Syrah Diego Mathier 2006 en France. A Expovina à Zurich: 14 médailles d'or avec la meilleure spécialité de blanc (La Petite Arvine), le meilleur merlot et le meilleur rosé de Suisse. Aux sélections des vins du Valais: 12 médailles d'or. «C'était une année folle. En 2006, nous avions fait 15 médailles d'or (50 en 2007) mais nous avions envoyé moins de vins. Nous avons près de 250 médailles d'or en tout.»

www.mathier.com
www.grandprixduvinsuisse.ch

Photo: prêtée