Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: - (1999)

Heft: 121

Artikel: Le Valais par monts et par vignes

Autor: Goumaz, Michel

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-847564

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: 12.07.2025

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

Le Valais par monts et par vignes

Suite de notre tour des caves de Romandie avec une deuxième étape en Valais. On savait que le canton " haut perché " avait de la bouteille. Voici quelques clés pour y voir clair dans sa carte ses vins.

Michel Goumaz

Conthey (Valais) - Village dans le vignoble de la vallée du Rhône

Si, dans la tradition, tout Suisse est né soldat, il est presque aussi vrai de dire que quelques gouttes de sang de vigneron coulent dans les veines de chaque valaisan. Ce pays de montagnes a su mieux que tout autre, avec passion sans doute, mettre en valeur les richesses de ses terres cultivables et profiter d'un climat privilégié. Quand l'automne venu, le plateau suisse baigne dans le brouillard, la plaine du Rhône s'enorgueillit de bénéficier encore des chauds rayons de Phébus. Les grains de raisin en profitent pour parfaire un bronzage déjà éblouissant. Le vin, nous le verrons tout à l'heure, a une place essentielle dans l'économie de l'art de vivre valaisan. Il n'est pas le seul cependant. À une époque où les supermarchés nous proposent tout au long de l'année des fruits ou légumes superbes et parfaitement insipides, qu'il est bon de flâner dans la région de Saxon, verger incomparable, véritable serre à ciel ouvert grâce aux montagnes qui le protègent. L'époque des récoltes mérite le voyage. Les échoppes ne manquent pas le long de la route pour s'offrir un plaisir incomparable et retrouver des goûts presqu'oubliés. Selon la saison, ce seront des poires fondantes, des pommes succulentes, des prunes juteuses, des framboises délicates, des abricots au parfum sublime, ou encore de merveilleuses fraises qui mûrissent aussi, plus tardivement, sur les hauteurs, pour prolonger la joie du gourmet. Ce sont aussi les tomates pulpeuses à souhait ou les asperges, si bonnes accompagnées d'un verre de fendant. Celles de Cavaillon en pâlissent de jalousie.

Au pays des bisses

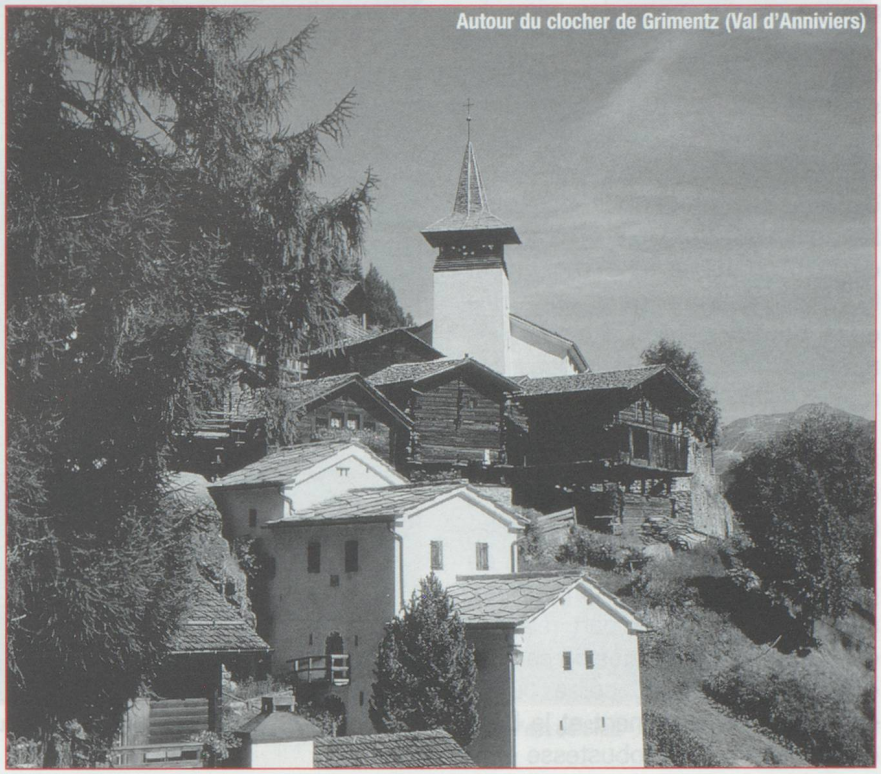
Le Valais, ce pays plein de tempérament, pourrait être une île, tant il a une personnalité marquée. Entouré par des « 4000 », on n'y arrive qu'en franchissant des cols imposants ou par l'unique défilé de Saint-Maurice, véritable poste de douane naturelle. Jusqu'à l'arrivée du chemin de fer en 1860, il restera pratiquement isolé. Le Valais a su conserver ses traditions sans renier l'accès au monde moderne, aux progrès de la technique et démontre de l'audace pour la réalisation de grands projets. Celui des jeux olympiques d'hiver Sion 2006 est un exemple marqué du sceau d'un professionnalisme éprouvé et d'un sens de la coordination et de la complémentarité remarquable. Cela n'empêchera pas les « Grenadiers du Bon Dieu » d'aller en armes à l'église pour escorter certaines processions, les masques terrifiants du Lötschental de s'agiter une fois l'an, les Evolénardes et les Anniviardes de porter fièrement leur costume, les vaches d'Hérens de combattre sur les Alpages pour choisir leur reine.

Au pays des « bisses », ces fameux canaux d'irrigation qui coulent très lentement à flanc de montagne, le long de sentiers idylliques, à l'ombre des mélèzes ou, parfois, vertigineusement accrochés à même le rocher, il y a tant de merveilles à découvrir : les vallées alpestres parsemées de villages où chalets et mazots de bois, noircis par les

Le Valais tous crus

siècles, se serrent tout près les uns des autres comme s'ils voulaient se protéger des hivers rigoureux ; des réalisations impressionnantes de l'homme comme les grands barrages hydroélectriques ; des vestiges d'autrefois, Valère et Tourbillon, le château des Stockalper, l'église de Saint-Pierre-de-Clages au clocher octogonal, digne représentante de l'art roman, ou Saillon la médiévale où Farinet, faux-monnayeur gentleman, célèbre et aimé, cultivait soigneusement sa légende à l'ombre de ses trois pieds de vigne, un de chasselas, un de petite arvine et un de gamay. Cette parcelle, la plus petite vigne du monde, figurant au cadastre avec une surface de 1,62 m², a connu de nombreux propriétaires célèbres. Jean-Louis Barrault, sous l'œil tendre de Madeleine Renaud, prit plaisir à la sulfater et à la chanter, avant que l'abbé Pierre ne prenne le relais.

Dans un tel pays, il coule de source que la gastronomie tient une place importante. Les restaurants qu'ils soient « toqués » ou au rang de simples pintes ou auberges n'oublient jamais de mettre à l'honneur les produits locaux. Le climat rude, la pauvreté des gens, l'isolement sont à la base de produits simples, de longue conservation, et à haute valeur énergétique. L'inimitable pain de seigle qui, au temps jadis dans les vallées reculées, ne se faisait que deux fois l'an, la viande séchée à l'air libre des raccards, le fromage, jeune ou vieux, de Bagne ou de Conches formaient la base de l'alimentation du montagnard. À notre heure, ils sont un régal incontournable lors de tout passage en Valais. Pour se mettre en appétit et se donner une petite soif, il existe de nombreuses promenades et randonnées, parfaitement balisées et faciles au travers des vignes. Sur le chemin, la maison Zumhofen à Salquenen est consacrée à la viticulture d'hier et d'aujourd'hui et à Sierre, le château de Villa abrite une exposition permanente sur le vin. Dans son restaurant, la carte des vins valaisans est impressionnante et la raclette onctueuse. Cette balade nous conduit tout naturellement à faire plus ample connaissance avec ce qui fait en partie la gloire du Valais.

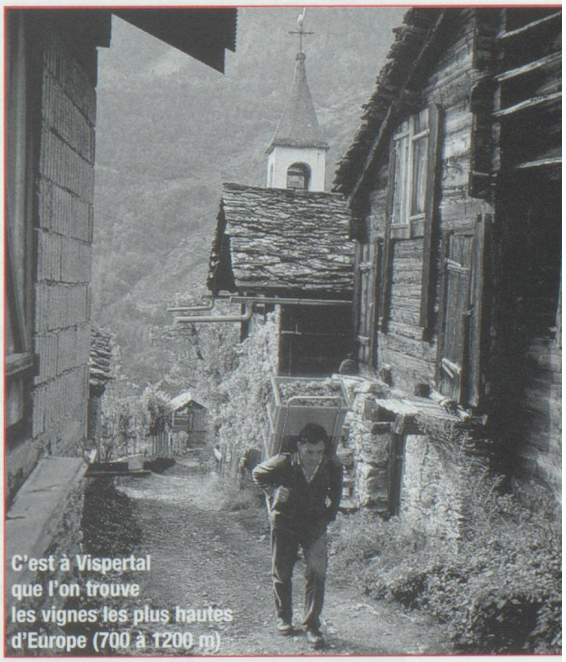

Autour du clocher de Grimentz (Val d'Anniviers)

Le fendant, oui mais encore

Son nom est tellement connu que bien des gens pensent qu'il s'agit simplement du vin blanc suisse. Ils ont tout faux ! Le fendant est un pur produit valaisan issu du chasselas. Il s'appelle perlan à Genève ou dorin dans le canton de Vaud. L'origine de son nom provient d'une particularité du grain de certains chasselas. En Valais, pressé entre le pouce et l'index, il se fend, d'où " fendant ", ailleurs, sa pulpe gicle. Son histoire remonte à 1847, pendant la guerre du Sonderbund. Sous l'influence des régiments vaudois et neuchâtelois qui occupent le canton, le chasselas, qui arrive des bords du Léman, prend racine sur les coteaux valaisans. Il deviendra le roi de la vigne. Aujourd'hui, il en occupe une superficie importante. Influencé par son terroir, il est unique et multiple par sa grande diversité. Il est tellement agréable qu'il se boit à toute heure et génère plus d'une discussion à l'heure de la dégustation. Mais il n'est pas le seul dans ce canton car, en plus du pinot noir et du gamay par ordre d'importance, on ne compte pas moins de quarante cépages différents dans son vignoble, le plus grand de Suisse avec 5 200 hectares. Il est pourtant si petit comparé au beaujolais qui en comprend 17 000 ou au géant bordelais de 100 000 hectares.

Un festival de cépages

Ils sont plus de quarante pour accompagner les trois plus importants, le chasselas (34 %), le pinot noir (34 %) et le gamay (17 %). Ils donnent des crus riches en sève,

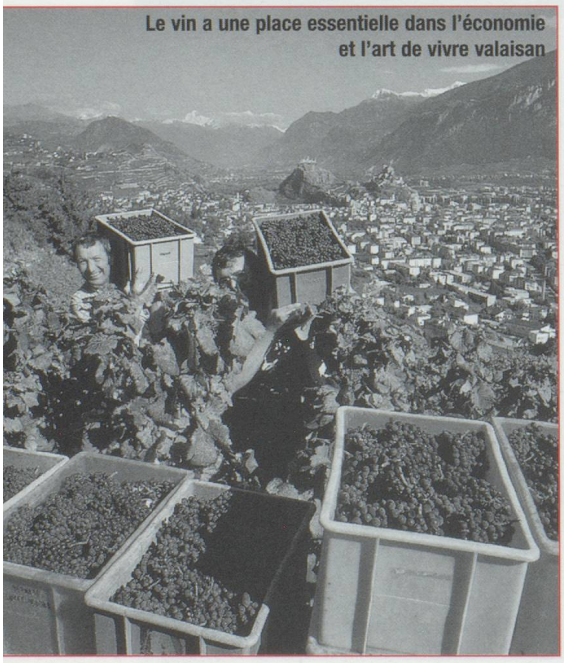

C'est à Vispertal que l'on trouve les vignes les plus hautes d'Europe (700 à 1200 m)

typés, originaux grâce à un climat de steppes, brûlant en été, offrant des automnes tardifs et une relative sécheresse. En outre, des microclimats conviennent à merveille à certains cépages rares qui s'épanouissent dans toute leur plénitude. Des sols variés et des vents transporteurs de graines et pollens, le fœhn de temps à autre pour réchauffer l'atmosphère, complètent l'image de cet inimitable pays. Si le pinot noir et le gamay sont connus et appréciés en tant que tels, il faut dire quelques mots sur la dôle, porte-drapeau des rouges valaisans.

Vignes à flanc de colline au-dessus de Vispertal (1336 m)

La dôle, vin de qualité supérieure, dont l'appellation est strictement réservée au Valais, est un assemblage qui comprend au moins 80 % de pinot noir et de gamay. Il peut être accompagné pour la part restante d'autres cépages rouges du canton. C'est un vin ample, corsé où se retrouve le tempérament et le bouquet du pinot et la robustesse et le fruité du gamay. Elle se boit jeune mais ne craint pas les années qui donneront au connaisseur le plaisir de trouver des bouteilles prestigieuses. Elle accompagne dignement les repas les plus fins.

La dôle blanche s'obtient par la vinification en blanc de raisins rouges, pinot noir et gamay. Cette spécialité, dont la production a fortement augmenté ces dernières années, se boit jeune et sa fraîcheur charme l'amateur. Elle accompagne volailles, viandes blanches et fromages à pâte molle.



Le vin a une place essentielle dans l'économie et l'art de vivre valaisan

Le johannisberg, appellation réservée au Valais, est issu d'un cépage sylvaner appelé également Rhin sur les bords du Rhône. Il est au quatrième rang au palmarès de la production. C'est un vin corsé et capiteux où l'on découvre une trace d'amertume. Sa robe oscille entre le jaune vert et le franchement doré. Il a un nez d'amande. Il faut le boire jeune, pas plus de trois ans. Apéritif distingué, il est parfait avec les mets au fromage, poissons et crustacés et les asperges du pays.

L'arvine ou petite arvine, 100 % valaisanne, se cultive avec succès un peu partout à la condition qu'on lui offre les meilleures expositions. Sa robe est dorée, son bouquet racé, viril, élégant. Certains éminents spécialistes la dénomment volontiers comme le roi des vins ou le vin des rois. L'arvine possède toutes les caractéristiques de plus grands vins blancs de garde. Elle accompagne parfaitement entrées, foie gras, poissons et crustacés.

La malvoisie, nom valaisan pour le pinot gris, de maturité précoce, est un vin velouté, ample et capiteux. Des vendanges tardives lui donnent un goût de miel et une couleur or. L'âge lui sied bien. Elle ne prend sa pleine force que dès sa quatrième année. Bien que ce soit un vin de dessert par excellence, il ajoute une touche de luxe aux pâtés riches.

L'amigne, un cépage blanc, lui aussi authentiquement valaisan, se cultive essentiellement dans la région de Vétroz. Offrant un bouquet d'une grande finesse évoquant le tilleul en fleurs, l'amigne est tannique, charpentée, longue au palais. Elle supporte bien la surmaturation. L'amigne flétrie développe une rondeur opulente. Idéale en fin de repas, elle fait à toute heure le bonheur de l'amateur de vins riches.

Le païen ou heida parle allemand puisqu'il se cultive depuis 400 ans

Tout savoir pour aller en Valais

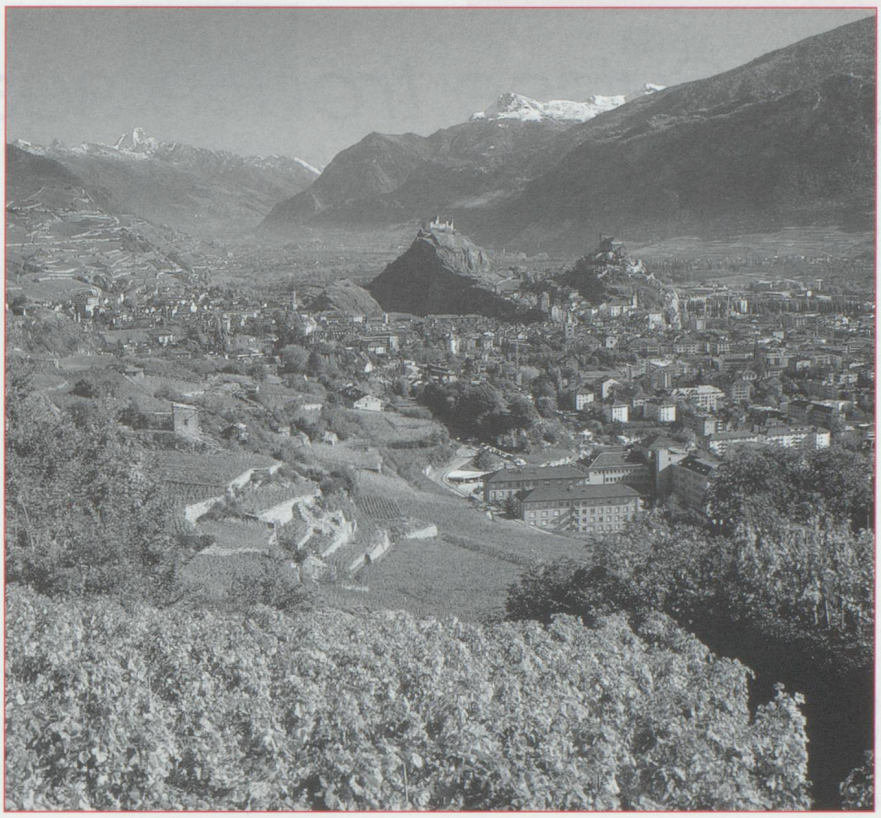
Valais Tourisme ,
rue Pré-Fleuri 6, CH 1951 Sion,
Té. : 0041.27.327.35.90,
Fax : 327.35.91
OPAV, Office de Promotion des produits de l'agriculture valaisanne,
avenue de la Gare 5,
CH 1951 Sion,
Tél. : 0041.27.322.22.47,
Fax : 322.87.89

au moins dans la région située entre Rarogne et Vispeterminen. Considéré comme autochtone, il est pourtant proche du traminer ou savagnin qui fait la réputation des vins d'Arbois connu sous le nom de vin jaune. Hôte des vignes les plus élevées d'Europe, entre 800 et 1 100 mètres, il se plaît en altitude avec son ami le fœhn qui vient le réchauffer. Vin sec, il vieillit bien mais s'apprécie davantage dans sa jeunesse où son acidité agréable fait penser aux petites pommes vertes.

L'humagne blanche, une indigène valaisanne qui ne connaît son pareil nulle part ailleurs. On en trouve les premières traces dans les actes de vente d'une parcelle d'humagne et de rèze faits à Sion le 17 février 1313. La surface de production très faible en fait un vin rare. C'est un vin sec qui, jeune, se confond avec le fendant. L'âge lui donne une personnalité affermie reconnaissable à une certaine rudesse et âpreté. Il dégage un arôme subtil qui évoque la résine. L'humagne blanche a la propriété unique de contenir trois fois plus de fer que les autres vins. On le considère donc comme un fortifiant. C'est la raison pour laquelle il a reçu le qualificatif de « vin des accouchées ».

L'humagne rouge contrairement à ce que l'on pourrait croire n'est pas apparentée à la précédente. Cela ne l'empêche pas d'être tout aussi valaisanne. Un nez au parfum discret de cassis, de violette noire et un palais légèrement tannique, velouté et racé lui donnent un caractère rustique et sauvage. C'est un vin de garde qui s'affine avec le temps. C'est une merveille avec les viandes rouges, le gibier et les plateaux de fromages.

La syrah, connue également sous le nom d'ermitage (ou hermitage) rouge ou marsanne rouge, d'origine méridionale, a été introduite en Valais en 1926. De maturité tardive, elle exige les parcelles les mieux exposées et les plus chaudes. Vin de garde, encore assez rare en Valais, elle progresse cependant. Ce vin, admirablement vinifié, a une robe sombre aux reflets légèrement violacés. Le palais est charpenté, généreux, poivré avec des senteurs délicates d'épices et de framboise.



Vue du Mont d'Orge (786 m), à l'est de Sion

Le guide Hachette des vins, consacré uniquement à la France, fait une exception remarquable pour la Suisse. Il honore en particulier une syrah de Vétroz d'un « coup de cœur », la récompense maximum.

Le Cornalin, un cépage rouge authentiquement valaisan, millénaire sans doute, est parfois appelé simplement « rouge du pays ». Il exige les meilleurs sols et expositions et doit être vendangé à maturité optimale. Il fut un temps le cépage rouge le plus important du canton mais faillit disparaître. Son implantation a heureusement repris depuis quelques années. Souffrant de problèmes d'alternance, le plant ne produit bien qu'une année sur deux. Il demande des soins spéciaux car à fin juillet, début août, il ne faut laisser à chaque sarment que la grappe inférieure pour qu'il puisse lui donner toute sa vigueur. Sa robe est d'un rouge violacé très intense, un nez agréablement fruité et bouqueté. Les années l'ennoblissent et lui enlèvent une certaine rudesse juvénile.

Du nouveau à Suisse Tourisme

Afin de faire face à l'évolution du marché, la direction générale de Suisse Tourisme à Zurich a pris un certain nombre de mesures destinées à augmenter son niveau de performance. Le 1er avril, un service d'appels centralisé a été mis en place à Zurich. Ce service appelé « CallCenter » par les initiés, fonctionne tous les jours, dimanches compris, de 8 heures à 21 heures. Le numéro d'appel depuis la France est inchangé, soit le 01 44 51 65 51 (au tarif normal France). Le personnel, francophone, avec peut-être une pointe d'accent, d'une des régions suisses, répond aux différentes demandes d'information, expédie les brochures souhaitées et fait en même temps des réservations, que ce soit pour des hôtels, locations ou forfaits. Dès le 30 juin 1999, le service d'accueil et d'information de l'agence de Paris sera fermé au public et la vente des billets de chemin de fer supprimée. Cela représentera sans doute un léger inconvénient au début pour les Parisiens habitués à venir chercher des informations à la rue Scribe. Cette nouvelle formule représente toutefois un avantage certain pour les quelque cinquante millions de provinciaux, en particulier grâce à l'horaire très étendu du service d'appels.