

Projet en bonne voie

Initié par le Musée valaisan de la vigne et du vin, l'ouvrage présentant l'histoire de la vigne et du vin dans le canton est en bonne voie. Fin novembre, le 3^e colloque Jalons pour un ouvrage de référence a une nouvelle fois passionné tant les professionnels de la branche que les chercheurs des diverses branches impliquées. Ethnologues, historiens, biologistes, archéologues ou palynologues (spécialistes de l'étude des pollens) ont fait une multitude d'interventions dont on peut lire les résumés sur le site internet dédié à cette future « bible » de la viticulture valaisanne : www.histoireduvin.ch

Nobilis 2005 : les multimédailleurs

Le concours Nobilis 2005 a rendu son verdict en fin d'année. Au bilan final, seuls trois des quelque 1'800 vins présentés ont obtenu un Nobilis grand or. Cent quarante-six autres vins ont été distingués par un Nobilis d'or. Les trois Nobilis grand or ont couronné un ermitage, une syrah et une amigne, trois spécialités que le Valais revendique. L'ermitage de Martigny Les Serpentes 2003 provient des chais de Gérald et Patricia Besse à Martigny-Croix, la syrah 2004 a été élevée à la RAC de Changins par Edmond Zufferey alors que l'amigne provient des barriques de Fabienne Cottagnoud à Vétroz.

Les Nobilis d'or, ont récompensé notamment 14 syrah, 10 pinot et neuf cornalin et humagne rouge. Pour les cépages blancs, c'est le fendant qui est le plus titré (11 distinctions or) devant l'arvine (8), le johannisberg (7), l'amigne et l'ermitage (6). Constat réjouissant : le succès des vins d'assemblage rouges qui glanent plusieurs Nobilis d'or, mais également des vins surmaturés blancs qui font excellente figure avec une vingtaine de labels d'or.

La publication des résultats complets serait naturellement fastidieuse. Tous les vainqueurs mériteraient une mention, mais nous nous contenterons de mentionner les caves les plus primées, ce qui permet d'établir un classement officiel par entreprise. Au sommet du podium, on trouve André Fontannaz (Cave la Madeleine à Vétroz) ainsi que Maurice et Xavier Giroud (Cave la Siseranche à Chamoson)

Changins : Valaisans en tête

A Changins, novembre correspond à la remise des diplômes. Au palmarès de l'école spécialisée, en filière œnologie, deux jeunes Valaisans se sont particulièrement distingués puisqu'ils ont obtenu les deux meilleures notes. Honneur aux dames : c'est une Sierroise, Sarah Hitter, qui a remporté le Prix de la Fédération suisse des vignerons assorti du Prix spécial de techniques de caves. Une note de 5,5 a récompensé le travail de l'œnologue de la Cave des Trois Baies. Son collègue de Flanthey, Jacques Cordonier, a obtenu la même note et s'est vu attribuer le Prix de la Maison Radix. Félicitations à ces deux jeunes prometteurs.

qui ont placé tous deux sept vins dans le palmarès. Deux caves de la région sierroise suivent de près : le Caveau de Salquenen (Gregor Kuonen et Fils) avec six médailles d'or (Terre Vivante, Pinot noir Gregor Kuonen, Pinot noir Grandmaître, et trois vins surmaturés : petite arvine, gewürztraminer, marsanne) alors que les frères Antoine et Christophe Bétrisey de Saint-Léonard en ont gagné cinq médailles (johannisberg, cornalin, syrah, marsanne surmaturée), tout comme Provins Valais. Signalons encore les trois médailles d'or de la Cave du Rhodan (Gebr. Mounir) à Salquenen et de la Cave la Romaine (Joël Briguet) à Flanthey et de la Cave des Sentes de Serge Heymoz à Loc.

André Fontannaz de Vétroz a obtenu sept médailles d'or tout comme ses collègues de Chamoson, Maurice et Xavier Giroud.



Fully, Arvine en capitales : nouveau succès

Manifestation biennale, Fully, Arvine en capitales a remporté un très beau succès à l'occasion de sa 5^e édition. La manifestation mise sur pied par les encaveurs de Fully Grand Cru a tenu ses promesses. La



Un concours de photos dédié à l'arvine était lié à la manifestation. Voici le cliché vainqueur, œuvre de Sylvianne Bruchez, une photographe du lieu.

barre des 1'000 visiteurs a une nouvelle fois été très largement franchie. Dans le cadre original de la Belle-Usine, les dégustateurs se sont pressés pour goûter aux arvines de Fully présentées par 21 encaveurs, des vins des derniers millésimes accompagnés par quelques sémillants « ancêtres ». Les habitués ont relevé l'accroissement qualitatif, perceptible d'édition en édition, et dû à la saine émulation provoquée par la mise sur pied d'une telle manifestation.

Les visiteurs ont aussi pu comparer deux cépages autochtones vedettes du Valais puisque les organisateurs avaient invité les producteurs de Vétroz et leurs amignes grand cru. Autre stand apprécié, celui de Fully Grand Cru où l'on pouvait goûter un échantillonnage des autres vins donnant droit à ce précieux label : fendant, gamay et ermitage.

Nouveauté de l'année, le Salon des liquoreux a lui aussi connu un vif succès. Les amateurs de vins doux ont pu y goûter les arvines surmaturées, mais aussi des ermitages et des amignes.