

## VIN ET IMAGE ► Les petites caves, même les meilleures, comme les grandes doivent faire face à la concurrence. Chez André Fontannaz et chez les Giroud, on valorise la typicité sous-utilisée du vigneron encaveur.

ARIANE MANFRINO

Quatorze médailles d'or au concours Nobilis pour deux caves valaisannes: un palmarès éblouissant pour André Fontannaz de la Cave la Madeleine à Vétroz et Maurice et Xavier Giroud de la Cave la Siseranche à Chamoson qui, malgré leur grand succès, sont confrontés aux réalités d'un marché libéralisé. «Rien ne tombe du ciel. Et nous devons nous investir pour faire connaître nos crus», s'exclame André Fontannaz. A ses côtés, Maurice Giroud et son fils Xavier acquiescent. Elle est bien loin l'image d'Epinal laissant croire que les «petits» n'avaient aucune peine à vendre leurs crus. «La concurrence est rude et nous devons nous investir pour faire connaître nos caves.» Une raison qui pousse les trois encaveurs à présenter leurs vins dans les concours, à s'investir dans diverses manifestations promotionnelles et surtout à cultiver l'accueil dans leur fief respectif.

### Valoriser l'image

«J'ai participé, explique André Fontannaz, à divers rendez-vous organisés par l'Union des vigneron encaveurs du Valais et l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais.» Une bonne occasion précise ce dernier «de valoriser l'image, encore sous-utilisée, du vigneron encaveur proposant le produit de ses propres vignes! A l'heure où l'on parle de traçabilité, chez nous on est en plein dans la cible.»

Chez les Giroud, un accent tout particulier est porté sur l'accueil à la cave ou sur des dégustations sur invitation à l'ex-

térieur du canton. «Nous touchons une clientèle privée, souvent recrutée de bouche à oreille. Il y a une quarantaine d'années que nous avons débuté dans cette démarche. Nous recevons beaucoup de monde chez nous.» Preuve en est cette grande salle consacrée à la réception que les Giroud ont aménagée à l'étage de leur maison.

### Meilleur que les étrangers!

Dénominateur commun de ces deux caves, leur appartenance à un groupement local de vigneron. Pour André Fontannaz, l'engagement dans le groupement des encaveurs de Vétroz est essentiel. «Nous allons investir dans une promotion «Grands Crus» pour faire connaître l'amigne. Se présenter à l'extérieur est essentiel pour nous faire connaître.» Même démarche pour Maurice et Xavier Giroud qui ont fait partie de Viti 2000, ce mouvement chamosard pionnier en Valais dans l'étude des sols et la mise en place d'une carte des terroirs. Tout en participant eux aussi aux manifestations mises sur pied par le groupement local, Maurice et Xavier Giroud multiplient leur présence dans les concours internationaux. Une présence remarquée qui se traduit par une volée de médailles. «C'est une occasion pour changer la mentalité de nos consommateurs et prouver que nos vins valaisans sont aussi bons que les étrangers.» Meilleurs souvent seraient tenté d'ajouter en conclusion si l'on considère le rapport qualité prix!



Maurice Giroud, André Fontannaz et Xavier Giroud se sont taillés la part du lion au dernier Concours Nobilis avec le plus grand nombre de médailles glanées par entreprise. MAMIN

### La Madeleine

La cave La Madeleine d'André Fontannaz à Vétroz a été créée en 1991. Ce maître viticulteur, ancien président de Vitival (groupement de production intégrée) travaille un domaine de 12 hectares à Vétroz, Conthey, Ardon, Chamoson. Les crus de cette cave vont principalement au fendant, au pinot noir et à l'amigne bien sûr, ainsi qu'à une belle brochette de spécialités déclinées dans quatre gammes différentes (Tradition, Réserve, Grands Crus, Top 50).

### La Siseranche

La cave La Siseranche de Maurice et Xavier Giroud à Chamoson a été créée en 1965. Le père et le fils travaillent un domaine de 5 hectares et demi, principalement à Chamoson. Ils cultivent une grande diversité de cépages – 21 au total. Une option qui traduit un état d'esprit marqué par une grande curiosité et se décline à travers des cépages traditionnels, autochtones et importés comme le Tanat ou le San Giovese pour ne citer qu'eux.