

LE TEMPS

Amigne flétrie sur souche 2004, Cave La Madeleine, Vétroz

La bouteille de la semaine.

Patricia Briel

Samedi 7 octobre 2006

Le Valais est réputé pour ses grands vins liquoreux bien au-delà des frontières nationales. Interrogez Olivier Poussier ou Enrico Bernardo, les deux derniers gagnants du titre de Meilleur sommelier du monde. Ils vous diront que les surmaturés valaisans figurent parmi les plus grands vins d'Europe. Ce qu'ils apprécient aussi en Suisse, c'est la diversité des cépages autochtones, qu'ils estiment être notre grande force.

Prenons l'amigne. Il n'en existe qu'une trentaine d'hectares dans le monde, dont 25 sur le territoire de la commune de Vétroz. Ce cépage a bien failli disparaître dans la première moitié du XXe siècle, victime d'une mentalité productiviste. Heureusement, dans les années 90, les surfaces cultivées ont commencé à augmenter. Et c'est à Vétroz que ce cépage donne le meilleur de lui-même. Dans sa version surmaturée, l'amigne peut toucher au sublime.

Celle de la Cave La Madeleine est une pure merveille. Un vin de poésie, à la splendide robe jaune or ourlée de reflets dorés. Au premier nez, ample et généreux, on pressent déjà le bonheur à venir. On agite le verre, et le vin se met à parler. Il y a des fruits confits, des agrumes, de l'ananas, du miel, un peu de vanille. En bouche, cette amigne flétrie est une caresse. L'attaque est grasse et opulente, le milieu de bouche soutenu par une acidité qui résiste bien à la richesse des sucres. Ceux-ci ne masquent pas les arômes. L'alcool, malgré sa puissance (14% vol.), reste discret. Interminable, la finale est un enchantement. Et le bois - cette amigne a été élevée en barriques neuves pendant seize mois - est parfaitement fondu dans la matière. Quelle réussite! Et quel équilibre! Ce flacon a déjà reçu deux distinctions, un Nobilis d'or et une médaille d'or au concours national des vins suisses. A déguster en écoutant une symphonie de Mozart.

André Fontannaz, propriétaire de la Cave La Madeleine, a vendangé les baies manuellement au mois de janvier. Elles ont été partiellement atteintes par le Botrytis cinerea, ce champignon qui confère leur race aux vins liquoreux. La fermentation alcoolique a eu lieu en barrique.

Le vigneron, cité par le critique britannique Hugh Johnson comme l'un des meilleurs producteurs d'amigne, possède 12 ha de vignes et produit une quinzaine de vins.

Où l'acheter? Cave La Madeleine, André Fontannaz, 1963 Vétroz. Tél. 027/346 45 54.

Tél. portable. 079/357 55 02. Prix 32 francs la bouteille de 50 cl.