

## Vétroz

### CAVE LA MADELEINE

André Fontannaz  
Route Cantonale 118  
1963 Vétroz  
tél. 027 346 46 54 – fax 027 346 45 54  
mobile 079 357 55 02  
info@fontannaz.ch – www.fontannaz.ch



Qui ne connaît pas André Fontannaz, fondateur de la Cave de la Madeleine à Vétroz? Chaque année, il écume les concours de dégustation tant locaux qu'internationaux. Vous ne connaissez peut-être pas l'homme, plutôt discret, mais vous connaissez certainement ses flacons à l'étiquette ornée d'un vitrail réalisé par sa sœur Isabelle, maître verrier.

### Qui dit Vétroz dit... amigne bien sûr!

A la vigne comme à la cave, l'amigne tient toujours une place particulière chez les vigneronnes de la commune. Et André Fontannaz n'échappe pas à la règle lui qui en cultive 1,5 ha sur les 13 ha que compte son vignoble. A la cave, ce ne sont pas moins de 4 versions différentes de ce cépage qui sont élaborées, dont la fameuse *Amigne de Vétroz Grand Cru*. Elle est issue des meilleures terrasses schisteuses de l'appellation, dont une parcelle de vieilles vignes datant de 1938. Le rendement y est soigneusement limité et les vendanges parfois effectuées en plusieurs passages pour ne ramasser que des grappes parfaites. La vinification est plutôt traditionnelle, en cuve, sans fermentation malolactique pour conserver de la fraîcheur, et avec un élevage sur lies fines de quatre à cinq mois. Le millésime 2009 dégusté à la cuve s'ouvre sur des arômes encore très fermentaires et très frais de pomme verte. En bouche, on identifie aisément le cépage par des notes d'une grande finesse rappelant le zeste d'orange. L'ensemble est empreint de fraîcheur, d'élégance et d'harmonie. Sur ces mêmes par-



celles, André Fontannaz réalise aussi son amigne flétrie sur souche. Elle est généralement récoltée en janvier et vinifiée seize à dix-sept mois dans des barriques neuves. Un tout grand liquoreux qui allie puissance et finesse! Depuis peu, l'exploitant élabore également une amigne sèche, récoltée autour des 100 °Celsius et plutôt destinée à la gastronomie.

### Amigne... mais aussi malvoisie et bien d'autres choses encore

Polyvalent, André Fontannaz met la même passion et le même professionnalisme dans tous les produits de sa gamme. Jugez plutôt: lors de la Sélection des Vins du Valais 2008, ce ne sont pas moins de 4 médailles d'or et 15 médailles d'argent qui ont récompensé les crus de la cave, exploit réédité en 2009 avec 5 médailles en or et 13 en argent! Et en 2009 toujours, sa malvoisie flétrie a raflé l'une des deux seules grande médaille d'or (plus de 94 points sur 100) décernée au Mondial du Pinot Noir. Une cave à visiter de toute urgence!

Visites: sa 10-12h ou sur rendez-vous  
Surface exploitée: 13 ha  
Nombre de bouteilles: 100 000  
Prix: de 12 fr. à 36 fr.  
P 20 III