

## Compte rendu soirée Vins Suisses le 16 mars 2018

35 participants réunis dans le chai de Jacques Fillot.

Animation par Patrick Ravussin entouré de nos amis suisses, Walid Habre que l'on avait déjà eu la joie d'accueillir lors de la soirée libanaise en décembre 2016 et de Madeleine Chollet-Rivier, une collègue amie de longue date. Patrick et moi avons mené des actions communes dans le cadre de nos activités professionnelles : l'anesthésie et l'ORL. Ceci nous a donné l'occasion de publier des articles originaux, de créer des manifestations scientifiques et de passer de nombreux moments conviviaux. La francophonie suisse est une communauté enjouée et cultivée. On gagne à partager avec eux.

Le but de la soirée était double : découvrir un vignoble peu connu des français : le Valais et développer les contacts entre nous. La préparation a été soigneuse : les vins ont été choisis comme représentatifs de l'appellation valaisanne et acheminés directement par l'équipe suisse. Merci beaucoup de ces efforts. Le résultat a été magnifique et nous avons passé une excellente soirée et découvert un vignoble où les vins blancs sont très qualitatifs.

Le texte ci-dessous a été transcrit à partir des notes de Patrick Ravussin.

### Présentation du Valais

Le Valais est un canton rhodanien situé sur un ancien glacier, étendu d'est en ouest entre 400 et 800 mètres d'altitude. Le climat et les terroirs sont très variés : granit en bas Valais, calcaire dans le Valais Léman et moraine et schiste au milieu.

Un chemin du vignoble part de Martigny à l'ouest jusque Salquenen à l'est.



Les mots-clés sont : terroir, cépage, météo, vinification et surtout savoir faire. Le vent du sud (Foehn) est chaud et aide à la maturation des raisins. Le courant de foehn classique qui souffle par le sud à travers les Alpes est observé le plus souvent au printemps. Ce vent chaud est moins fréquent en automne mais propice aux cépages tardifs.

Au niveau de la plaine, la culture est réservée au verger ; plus haut sur les coteaux se trouvent les vignes plus ou moins exposées au soleil, au vent et au gel. Au printemps, le Valais tremble le risque de gel : ils installent des chaufferettes aux pieds des abricotiers et arrosent les vignes pour protéger les bourgeons naissant par un cocon de glace.

Le Valais est la Corse de l'Europe et les valaisans ont un grand sentiment d'indépendance. Traditionnellement, ils vivent isolés dans leur vallée voire dans leur village à l'instar des savoyards français. Ceci va jusqu'à la similitude des noms puisque dans la région d'Héremence, 80% des habitants s'appellent Genolet, dans la région de Savièse, 80% s'appellent Héritier, Idem dans le Haut Nendaz avec les Nendaz etc. La question de la consanguinité se pose ... Dans chaque village, les deux partis politiques sont représentés avec, pour chacun d'entre eux, un café et une fanfare. Il existe une franche opposition entre les villages voire les vallées : imaginez qu'un jeune de St Martin s'entiche d'une fille de Maze et ce sera la guerre ! Moyennant quoi, le fond des vallées latérales au Rhône est coupé du monde pendant l'hiver et ils ne s'alimentaient autrefois que de viande séchée, pain de seigle et fromage de brebis.

Jusqu'à l'arrivée du tourisme, l'évolution a été lente ; le tournant de l'histoire étant la conquête du Cervin par Whymper puis le super coup de pub autour du coucher de soleil sur Zermatt et la construction du chemin de fer du Gornergrat.



Dès lors, le Valais s'est ouvert à l'industrie, au tourisme alpin et au traitement de la tuberculose dans des sanatoriums.

## Présentation du vignoble valaisan

Le ou les microclimats proches du midi font du Valais la région la plus chaude de la Suisse. S'y associent une pluviométrie faible (600 mm par an) et une alternance journée chaude et nuit fraîche. Les vignes sont situées entre 450 et 800 mètres d'altitude. Les étés sont si secs qu'il est parfois nécessaire d'irriguer modérément les vignes.

Les grandes communes viticoles ont une appellation d'origine contrôlée qui leur est attachée ; ceci impose un rendement maximal et un type de cépage particulier.

- Savièse : patrie du chasselas
- Salquenen : patrie du pinot noir
- Leytron : patrie de l'humagne
- Flanthey : patrie du cornalin
- Fully : patrie de la petite arvine
- Visperterminen : patrie du païen / Heida (les vignes les plus hautes d'Europe). Le païen est cousin du savagnin du Jura.
- Chamoson : patrie du sylvaner
- Vetroz : capitale de l'amigne
- Martigny et Bovernier : capitale du gamay
- Dôle avec 80% de pinot noir
- Sion : la patrie des vignobles en terrasse et des murs en pierres sèches. Le célèbre domaine de Mont d'Or en fait partie.



Par ailleurs, la syrah est présente dans tout le vignoble. Il n'existe pas moins de 50 cépages sur l'ensemble de l'AOC mais le plus typique est sans conteste l'arvine. Il en est fait mention en Valais depuis 1602 et il n'existe pratiquement que dans cette région. Des essais d'identification génétique n'ont pas abouti et aucun autre cépage ne lui est apparenté. Des essais de culture ont été pratiqués en Suisse (78 hectares) avec succès et dans certains pays étrangers (Espagne, Italie et France) sans succès. Le plus répandu est la petite arvine qui donne des vins complexes et nerveux (arômes d'agrumes, de rhubarbe et finale avec salinité).

Le plus souvent, les vins sont mono-cépage mais il existe quelques assemblages comme la dôle (mariage pinot noir & gamay) et quelques blancs.

Le Valais produit également des vins liquoreux dits surmaturés en valaisan. Le climat est propice aux vendanges tardives : arrière saison sèche, alternance de nuits fraîches et de journées chaudes, et foehn de temps en temps. Il est des années où le botrytis se développe, donnant alors des arômes plus délicats. Il existe un règlement régissant la production de vins liquoreux : cépage valaisan de plus

de 15 ans (petite arvine, ermitage, johannisberg, amigne, païen et malvoisie), taux de sucre naturel dans les moûts supérieur à 130 degrés Oechsle et élevage de plus de 12 mois en fûts de chêne ou en foudre. Il existe un label pour les meilleurs moelleux : label Grain Noble confidentiel. A noter qu'un des vins liquoreux produit par Marie-Thérèse Chappaz a gagné une confrontation avec le fameux château Eyquem contre une petite arvine.

## **DEGUSTATION**

Les quatre premiers blancs ont été goûtés par paire à l'apéritif

### **Fendant de chez Marie-Thérèse Chappaz 2016 (cépage chasselas)**

C'est la reine des vins botrytisés mais son dernier rouge a obtenu la note de 98 au guide Parker.

Le nez est sur le fruit. La bouche est équilibrée avec des arômes de fruits blancs et une belle finale ronde. Bel accord avec les gougères

### **PA de Philippe Darioli 2016 (cépage petite arvine)**

Vigne en terrasse à Martigny sur un terroir schisteux (on n'est pas loin de Chamonix).

Nez floral prononcé. Belle ampleur en bouche sur des notes d'agrumes. Final initialement tendu sur les agrumes qui s'atténue avec le temps. La perception de salinité devient alors nette.

### **Payen de Philippe Darioli 2015**

Nez puissant avec beaucoup de personnalité. On sent bien la parenté avec le savagnin du Jura (qui serait un lointain cousin du Gewurztraminer).

Il est sur des arômes d'agrumes mais très enrobés. On ne perçoit pas la noix mais le vin est encore jeune. Il a écrasé les autres vins par son intensité mais a bien accompagné le fromage (pour les gourmands prévoyants qui en avait gardé). Ce sera donc à réserver pour cet usage !

### **HB Humagne Blanche Philippe Darioli 2016**

Je crois bien que ce vin a été élevé en barrique mais la perception de boisé n'est pas prédominante.

Très belle structure globale : vin à la fois puissant et délicat avec un nez floral et des arômes de poire. A très bien accompagné l'entrée (gravlax de saumon)

### **HR Humagne rouge Philippe Darioli 2016**

Difficile de se faire une idée car 2 ou 3 bouteilles présentaient des défauts avec un final très acide. Pour les bouteilles sans défaut, on est devant un vin très original aux arômes inhabituels. Il y a un contraste entre la bouche cerise et le corps et le final avec des notes de terroir acide. Il y a de la matière mais ceci n'est pas fondu.

Alors quid ? Le voyage a-t-il dégradé un vin fragile ? Peu probable. Ce qui me paraît sûr c'est qu'il faut garder des bouteilles et tester ce vin dans 2 ou 3 ans. Il se sera sûrement fondu.

### **Cornalin rouge Philippe Darioli 2016**

Vin très expressif : très belles matières, des tannins solides et élégants et des acidités, gages de capacité de garde + une typicité évidente.

A très bien accompagné le filet de cerf et un peu moins bien le fromage car le payen s'est montré supérieur.

### **Petite Arvine moelleux Pierre Favre 2016**

Vin issu des terrasses de Sierre.

Vin très expressif et très long avec un final minéral excellent de fraîcheur et d'intensité.

Curieusement, ce vin a fait ressortir le petit gout de poivre qui relevait la poire du dessert. Le dessert sentait alors majoritairement le poivre et n'apparaissait plus sucré. Intéressant !