

VENDANGES Adrien Zufferey a créé un mousseux en 2017, avec son père Maurice. Une production confidentielle mais déjà appréciée. Il n'est pas le seul. Xavier Bagnoud, œnologue conseil et passionné par les vins qui pétillent, donne son avis sur les mousseux valaisans qui, selon lui, se défendent très bien.

Des bulles pour fêter les vendanges



ISABELLE BAGNOUD LORETAN

Cave Maurice Zufferey à Muraz. Les vendanges. Un moment apprécié par la famille. Ni le Covid ni la situation difficile que traverse la profession ne gâcheront ce moment attendu, le fruit du travail de toute une année. Les sondages sont excellents, les premières mesures de pH montrent

«L'essentiel pour faire du mousseux se joue dans la date de la récolte et le pressage»

ADRIEN ZUFFEREY
VIGNERON ENCAVEUR

de l'acidité. La semaine dernière, les chasselas étaient déjà tous en cuve. Comme le païen, le chardonnay ou le pinot gris. Un choix judicieux car avec ces chaleurs, tout arrive désormais en même temps.

Adrien Zufferey travaille avec son père, Maurice, depuis 4 ans. Il hérite d'un beau savoir. Son grand-oncle déjà, Charles Caloz qui a fondé la cave, remettait à l'honneur le cornalin dans les années septante, un cépage que Maurice Zufferey sait particulièrement mettre en valeur aujourd'hui.

Un mousseux pour compléter la gamme

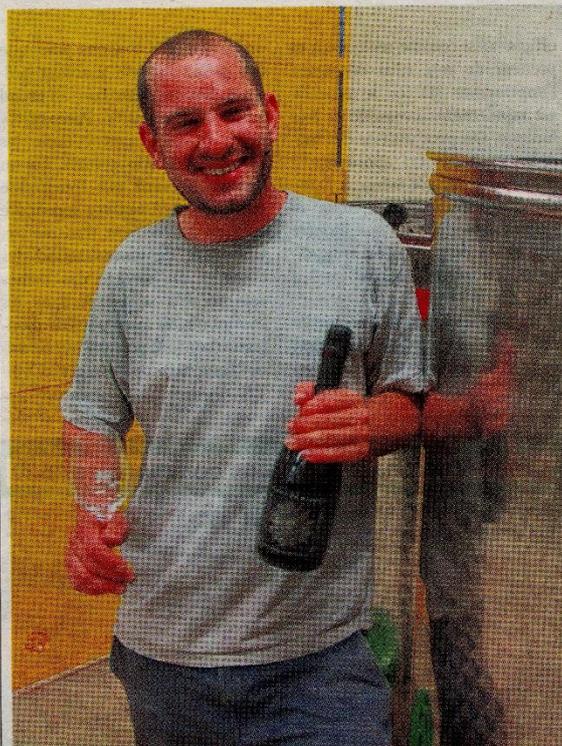
Adrien Zufferey est pareil aux vins de la cave, sans artifice. Après un CFC de viticulteur et un CFC de caviste à Châteauneuf, de nom-

breuses vendanges à l'étranger, le jeune homme de 29 ans est retourné étudier à Changins. Mais Adrien apprécie surtout le terrain: effeuiller, vendanger, suivre le travail à la cave. La famille cultive 9

hectares de vignes entre Sierre, Veyras et Venthône et encave 50 000 litres en moyenne. On pressent chez le jeune homme discret, du flair. Depuis 2017, il propose avec son père, un vin effervescent, un mousseux qui tient la route. Un peu à cause du fameux tonton qui avait planté, déjà en son temps, pas mal de chardonnay. «C'est à Changins que l'idée m'a plu, j'ai visité aussi la Champagne avec d'autres vignerons où nous avons été très bien accueillis. Là-bas, c'est un autre monde... Et puis le vin pétillant complète notre gamme. Nos clients apprécient, surtout en fin d'année ou lors des mariages», explique le caviste.

Conserver uniquement le jus de presse

Le mousseux, méthode champenoise, c'est une aventure tout de même. «L'essentiel se joue dans la maturité de la vendange et le pressage. Un gros travail est effectué à ce moment, le pressage doit être sélectif et doux pour éviter l'effet anti-mousse. Nous conservons uniquement ce qui est bon, le jus de presse, on jette les premiers jus et les derniers, ce qui explique le faible rendement: 2000 kg de raisins pour 800 litres de moût», explique le vigneron qui a le même âge que son pressoir! Ensuite, il faut encore faire confiance à un sous-traitant pour la prise de mousse, c'est Xavier Chevallay à Genève qui s'en charge et il fait très bien les choses à en croire le vigneron.



La première fermentation est faite. Vif en fin de bouche, parfait pour un futur mousseux... LE JDS

L'AVIS DE XAVIER BAGNOUD

«En Valais, on pourrait créer le Valesco!»

Xavier Bagnoud voue une passion pour les vins qui pétillent et s'il juge les Valaisans d'excellente facture, son seul regret est qu'ici on ne pratique pas de vins effervescents comme les grands Champagnes, constitués d'assemblages de vins issus de plusieurs récoltes où l'œnologie peut véritablement s'exprimer, à la manière d'un parfumeur.

Comment trouvez-vous les mousseux valaisans?

Excellents. Ils sont moins complexes qu'un grand Champagne où l'on assemble jusqu'à 7 millésimes, mais ils possèdent un très bon rapport qualité-prix. Malheureusement, c'est un marché qui reste confidentiel car son rendement est très faible et son coût de production élevé et lorsqu'il arrive sur l'étal de la grande distribution, pourtant à 24 francs, il a déjà une Veuve Cliquot ou un Moët Impérial en action juste à côté! Mais oui, j'apprécie les bulles de Maurice et Adrien Zufferey, Jean-Alexis Duc, Jean-Marie Pont, Rouvinez bien sûr ou de l'Orpailleur, Tsampéthro... Romain Papilloud utilise même de l'amigne.

Tous les cépages sont bons pour les bulles?

A la base on prenait des cépages à la maturité précoce vu la situation septentrionale de la Champagne mais on recherche un équilibre entre l'acidité et la complexité aromatique. On utilise principalement du chardonnay mais aussi du pinot gris, du pinot blanc ou noir et pour le rosé du pinot noir; mais aussi de l'heida, et on l'a vu, de l'amigne parfois.

On fait aussi de l'effervescent d'autres façons?

En cuve close sous pression de 6 bars comme cela se fait pour le Prosecco. La prise de mousse ne dure pas plus que 10-15 jours mais ces cuves n'existent pas à ma connaissance en Valais. Il existe aussi des produits gazéifiés, légers, rendus mousseux par l'addition de gaz carbonique exogène par un spécialiste le jour de la mise en bouteille. On trouve en Valais de pareils vins assez légers et à boire rapidement.

Les Valaisans pourraient-ils surfer sur la vague Prosecco?

Je crois qu'il y a un débouché, on pourrait imaginer un «Valesco». Nous avons suffisamment d'heida et de chardonnay en Valais pour le faire. Il serait parfait pour les cocktails de type Spritz ou Hugo qu'on voit partout.

Le Covid n'a pas épargné les mousseux...

Une claque énorme et mondiale pour ce vin festif par excellence. Quand il n'y a plus de fêtes ni de célébrations, il n'y a plus de champagne... Le manque, rien que pour la région de la Champagne, dépasse les 100 millions de bouteilles.

**9 degrés Oechsle en une semaine!**

A Muraz, la première fermentation alcoolique du millésime 2020 est faite. Chardonnay et pinot gris sont vifs en fin de bouche, de bon augure pour la suite. Il a fallu vendanger rapidement car en moins d'une semaine les degrés Oechsle sont montés de 9 points et pour les mousseux, il faut du précocé.

Cet hiver, le breuvage reposera encore durant six semaines à zéro degré pour déposer le tartre avant que la cuve ne soit conduite à Car-

tigny (GE) où les levures donneront toute sa complexité au mousseux. Adrien propose ainsi un Blanc de Blancs, composé de chardonnay et pinot gris.

Et sinon? «On me demande régulièrement: qu'est-ce que vous avez de différent? De nouveau? Je ne veux pas révolutionner quelque chose qui a fait ses preuves, mais amener des nouvelles idées au fil du temps comme avec le mousseux et des vins dans la même ligne, des vins secs, bien faits...», argumente le vigneron qui s'en retourne à sa vigne.

MOUSSEUX

La méthode champenoise

Après la première fermentation alcoolique en cuve, on obtient le vin de base, un vin tranquille (sans bulle) comme on dit. La prise de mousse en bouteille commence à la fin de l'hiver. Pour la provoquer, on ajoute dans la bouteille un mélange de sucres et de levures. Sous l'action des levures, les sucres ajoutés fermentent et dégagent du gaz carbonique qui se dissout dans le vin et formera les bulles après ouverture... Le vin repose ensuite sur ses lies (levures mortes) dans les bouteilles couchées. Au minimum 15 mois plus tard (trois ans minimum pour les cuvées prestigieuses), les bouteilles sont remuées, inclinées pour orienter vers le goulot les levures mortes issues de la seconde fermentation. Le bouchage provisoire est retiré pour éjecter le dépôt qui a été auparavant congelé. Le liquide perdu est remplacé par le même vin plus ou moins sucré ou une formule du caviste.