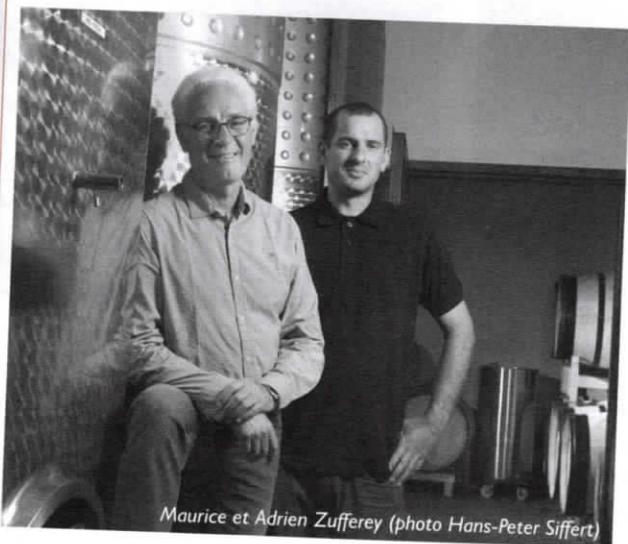


## Cave Maurice Zufferey

Muraz-sur-Sierre

En 1982, Maurice Zufferey, diplômé de l'École supérieure de viticulture et d'œnologie de Changins, reprend les 3 ha de l'exploitation créée par son oncle Charles Caloz en 1963. Ce dernier, dès les années 1970, avait largement contribué à la remise en valeur du Cornalin.

Aujourd'hui, le domaine compte 9 ha, répartis sur trente-cinq parcelles dans trois communes de la rive droite du Rhône : Sierre, Venthône et Veyras. Exposées au sud et au sud-ouest, les vignes sont plantées dans des sols argilo-calcaires, pierreux et bien drainés, à une altitude comprise entre 550 et 745 m.



Maurice et Adrien Zufferey (photo Hans-Peter Siffert)

Maurice Zufferey est loin d'être un inconnu pour notre revue, puisque déjà, en 1994 (*R&B* n° 39), ses vins, en particulier son Cornalin 1992, et son domaine étaient à l'honneur : *« (il) fait partie de ces propriétaires qui tentent d'allier le respect des traditions viticoles, le soin minutieux apporté à la fabrication du vin et l'expérimentation de nouvelles techniques. »*

Les méthodes culturales de ses treize cépages (dont 1 ha de Cornalin et 0,5 ha d'Humagne) se rapprochent progressivement de la culture biologique, surtout depuis l'arrivée en 2016 de son fils Adrien. Ce dernier, diplômé lui aussi de Changins, a effectué des stages dans des propriétés, allemandes et autrichiennes notamment, adeptes de la culture biologique et de la biodynamie.

Les vinifications sont classiques. En fonction du type de vin, l'élevage se déroule en cuve métallique ou en inox, ou en fût de chêne.

Au cours de nos dégustations, nous avons unanimement apprécié la sapidité et le soyeux de ses Cornalins, ainsi que la puissance et la fougue de son Humagne 2017.

Maurice Zufferey, amoureux des sports de montagne, se définit comme « épicurieux ». Il est entouré de deux salariés, dont Arlindo, un fidèle depuis trente-deux ans, ainsi que de travailleurs saisonniers. Anne-Dominique, l'épouse de Maurice, apporte également sa pierre à l'édifice, quand ses responsabilités de directrice du Musée valaisan de la Vigne et du Vin lui en laissent le temps.

Avec Adrien, qui prend petit à petit les rênes et innove avec de nouveaux vins (une méthode traditionnelle à base de chardonnay) et des techniques de vinification plus modernes, le domaine est entre de bonnes mains, sous l'œil vigilant de Maurice.

terroir et leur climat. Les Mercier contribuent aussi à l'essor et à la revalorisation des cépages autochtones, passant de deux cépages cultivés (Fendant et Pinot Noir) à leurs débuts à une quinzaine aujourd'hui. Mais Denis Mercier est aussi réputé pour ses Syrahs. Il fait partie de ces vigneron valaisans qui ont bousculé les hiérarchies, produisant, aux côtés de Simon Maye, Benoît Dorsaz et Claudy Clavien, des Syrahs passionnantes qui ont enchanté plus d'un dégustateur (on pense notamment à cette fameuse dégustation des Syrahs 2001 organisée par le Grand Jury Européen qui avait plébiscité leurs cuvées, donnant le pion à de prestigieuses côtes-rôties).

Cultivant environ 7 ha, répartis sur cinquante-six parcelles dans les communes de Sierre, Venthône et Montana, Denis et Anne-Catherine ont été rejoints en 2012 par leur fille Madeleine, ingénieure œnologue formée à Changins. Progressivement, le domaine se dirige vers le "bio", abandonnant les produits de synthèse. Les vignes sont principalement plantées sur des sols calcaires et argilo-calcaires, secs et en général profonds, très drainants, avec une densité de 9000 pieds. Certaines sont très jeunes, d'autres ont plus de quatre-vingts ans. L'entier du domaine est bêché tous les six ans. Les Mercier cultivent une quinzaine de cépages, cherchant à mettre aussi

en avant ce que les Valaisans appellent les "spécialités", comme le Païen et la Petite Arvine en blanc. Les petits rendements sont privilégiés, afin que les vins gagnent en concentration d'arômes et en caractère. Pour les vins rouges, le domaine procède souvent à un égrappage. Selon le cépage, ils optent pour des élevages en cuves (en inox ou en béton), pour les Fendants ou les Gamays, ou des élevages en barriques pour les Syrahs et les Cornalins. Leur durée s'étale de cinq à douze mois, selon les vins et les millésimes. Le domaine incarne une forme de classicisme à la fois généreux et épuré, cherchant toujours à préserver de la fraîcheur et une générosité du fruit.