

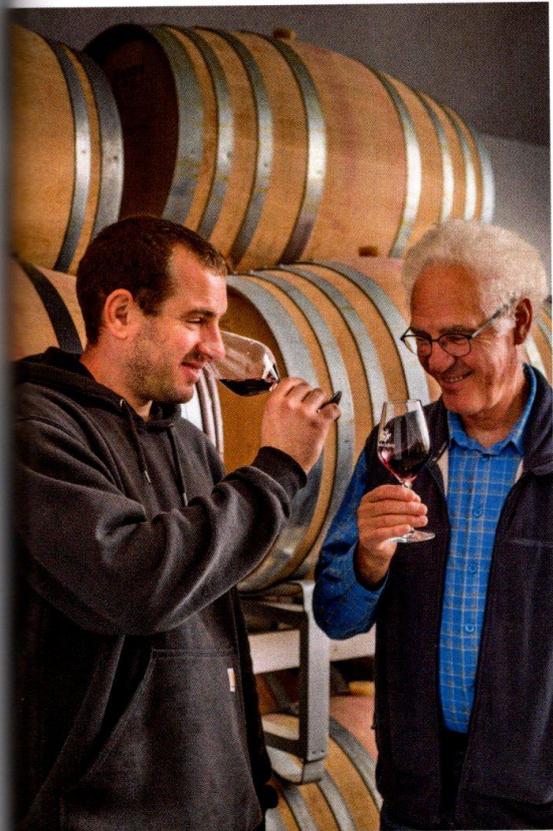
■■■ sixième et dernière semaine de vendange, elle a le sourire malicieux et aussi délicat qu'un verre de petite arvine. « Je suis d'abord viticultrice. Je construis mes vins à la vigne », avoue celle qui rêva, depuis sa Roumanie natale, des châteaux du Bordelais avant de venir apprendre le français en Suisse et de s'énamourer des terroirs valaisans. « Les nombreux cépages autochtones permettent de faire des vins différents. J'ai par exemple un assemblage de rouges des pays alpins: humagne, cornalin et mondeuse. Et j'ai commencé à planter du complet, un cépage blanc des Grisons qui demande un long élevage en barrique. » Valentina nous parle des tanins soyeux du cornalin, de la rusticité de l'humagne, de la délicate petite arvine vinifiée en quatre cuvées différentes, chacune portant le caractère et le nom d'un lieu-dit.

TRADITIONS ET RENOUVEAU

Les feuilles de vigne rougies par l'automne regardent les sommets déjà enneigés. La beauté des paysages ajoute de la valeur et de l'émotion aux

dégustations. Cap toujours à l'est et changement d'échelle. Des 5 ha en production chez Valentina Andrei, on passe aux 170 ha du Domaine Jean-René-Germanier, où nous reçoit Gilles Besse. « J'ai rejoint mon oncle Jean-René Germanier en 1993, après des études d'œnologie. Et j'ai commencé la vinification des rouges en barrique. » C'est l'époque où le Valais passe de la quantité à la qualité. Après la crise viticole des années 1980, l'effondrement des prix et la surproduction, le temps est aux subventions à l'arrachage, à la création des AOC et aux limitations de rendements. Le chai, rouge et scintillant comme une fête foraine, abrite leur cayas, l'ambitieuse cuvée de syrah produite depuis 1995 et destinée à devenir un vin de garde. « Ce nom de cayas sonne comme les cailloux de nos sols de la rive droite du Rhône, poursuit Gilles Besse. J'avais eu un coup de cœur pour les vins Guigal, celui de la Côte-Rôtie Brune et Blonde à Ampuis, en France. Nous savions que nos terroirs pouvaient donner des résultats bien supérieurs à ce qu'on en tirait jusque-là. » Introduite dès 1926, la syrah excelle sur cette patrie d'adoption. Le climat continental, ■■■

Retour au pays, à Sierre, pour une nouvelle génération venue s'associer aux parents après des expériences à l'étranger: Adrien Zufferey et son père Maurice (*ci-contre*): Madeleine Mercier (*à droite*), au Domaine Denis Mercier dont certaines vignes se tiennent sur la colline de Goubing, à proximité de la tour éponyme (*ci-dessus*).



« Les qualités des terroirs et des cépages sont là [...]. Le temps est venu pour la naissance d'un grand vignoble. »

■ ■ ■ le mûrissement lent des grappes, la possibilité de vendanger un raisin bien mûr sans craindre des attaques de pourriture, un élevage de 24 mois en barrique... tout cela a concouru au succès de ce vin épique et complexe.

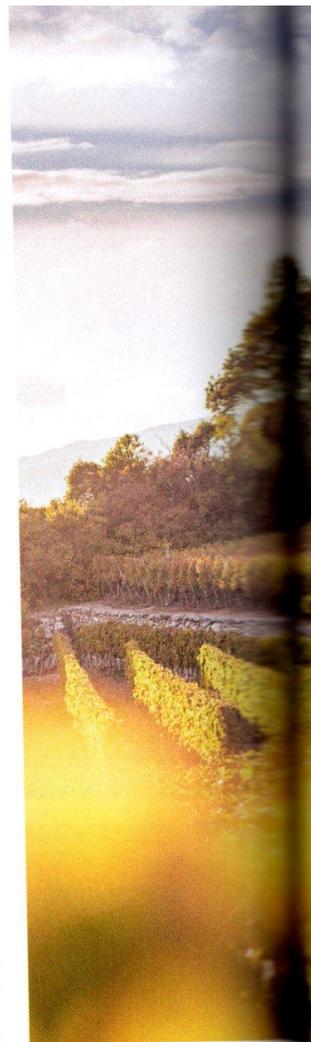
Il est aussi question d'oncle et de neveu dans l'histoire de Maurice Zufferey, qui a repris l'exploitation de son parent Charles Caloz située à Muraz, un quartier de la ville de Sierre fondé par les habitants du val d'Anniviers, des montagnards nomades qui descendaient dans la plaine pour travailler leurs vignes. Charles Caloz est l'un des sauveurs du cornalin, un cépage local presque disparu avant la remise en culture des derniers ceps qui avaient échappé à l'arrachage, oubliés au sommet d'une parcelle. Première récolte en 1969. « Mon oncle parlait toujours du "rouge du pays", le nom ancien de ce vin qu'on réservait aux malades. On disait que ça faisait des globules rouges ! » Sa mauvaise réputation tenait beaucoup à son caractère capricieux : une année bonne et l'autre non. « Aujourd'hui, la sélection l'a amélioré et on sait mieux le cultiver, souligne Maurice Zufferey, dont le verre de cornalin 2019 dégage des notes de cerise et une légère acidité en bouche. Nous sommes une région viticole jeune, avec encore des progrès à faire, mais désormais la nouvelle génération de vigneron est bien formée. » C'est le cas de son fils, Adrien, fort d'expériences en Autriche, Californie et Nouvelle-Zélande, et prêt à reprendre le flambeau.

UN AVENIR PLEIN DE PROMESSES

Le passage de relais est aussi engagé au Domaine Mercier, où Madeleine, fille de Denis et Anne-Catherine, veille sur les vinifications. Cette brillante ingénieure et œnologue respecte le travail de ceux qui l'ont précédée tout en y apportant sa touche personnelle : le choix des tonneliers et des encépagements. « Je pense souvent aux femmes qui ont vinifié dans l'ombre, qui ont aidé leur mari sans gagner de reconnaissance. Nous devons

beaucoup à Marie-Thérèse Chappaz d'avoir su s'imposer dans un métier jusque-là réservé aux hommes. » La grâce est partout : dans la douce harmonie des collines de Sierre modelées par les glaciers et le labeur de générations de paysans, dans un verre de marsanne – « le plus grand des cépages » selon Madeleine –, gras en bouche, notes d'eau-de-vie de framboise et fabuleux potentiel de vieillissement. Pour continuer d'être surpris par les vins de la région, direction la cave d'Amédée Mathier, à Salgesch. L'homme s'est pris de passion pour les macérations et fermentations en amphore, une technique ancestrale apprise en Géorgie, auprès de vigneron montagnards devenus des amis par les liens entre Alpes et Caucase. Ce vin unique et complexe, à la robe orange et ambré, développe des arômes de thé au jasmin, d'abricot et de coing, et invite au voyage... Amédée, pionnier du vin naturel, avoue sa grande admiration pour Marie-Thérèse Chappaz, sa marraine en biodynamie. Et de poursuivre en dessinant l'avenir des vins du Valais. « Les qualités des terroirs et des cépages sont là, la région est bien délimitée comme la Napa Valley californienne ou les Côtes du Rhône françaises. Le temps est venu pour la naissance d'un grand vignoble. »

En remontant le coteau regardant un fleuve Rhône resté sauvage, entre la forêt alluviale de Finges, des îles et des bancs de graviers, la route des vins gagne encore de l'altitude jusqu'au village de Leuk. Isabella et Stéphane Kellenberger, originaires de Berne, ont posé là leurs tonneaux, il y a dix ans, attirés par la diversité et la disponibilité des vignobles. « Nous exploitons des parcelles aux deux extrêmes du canton : du gamay à Fully, à 550 m d'altitude, du heida à Visperterminen, à 1 000 m d'altitude. C'est une chance de pouvoir produire des vins si différents ! » À deux pas de leur caveau, une treille monumentale issue d'un cep de cornalin court sur la façade d'une maison historique. Plantée en 1798, chargée encore de grappes de raisin chaque année, elle est officiellement la plus vieille vigne de Suisse, comme un clin d'œil aux profondes racines des vins du Valais. ■



Ci-contre, de gauche à droite : à Salgesch (*ci-dessus*), Amédée Mathier, du Domaine Albert-Mathier & Fils, fait vieillir son vin dans des *kueuris* en terre cuite ; Isabella et Stéphane Kellenberger, du Domaine Vin d'Œuvre, produisent 17 vins issus de 14 cépages différents.