



VIGNOBLE

L'autre richesse de la Suisse

Réputée pour ses banques, ses fromages et son chocolat, la Confédération helvétique possède aussi plusieurs vignobles, dont le Valais, qui renferme bien des trésors.

Texte Pierrick Jégu. Photos Laurent Grandadam.



Le Valais, un magnifique vignoble réparti sur des coteaux pentus avec pas moins d'une cinquantaine de cépages.

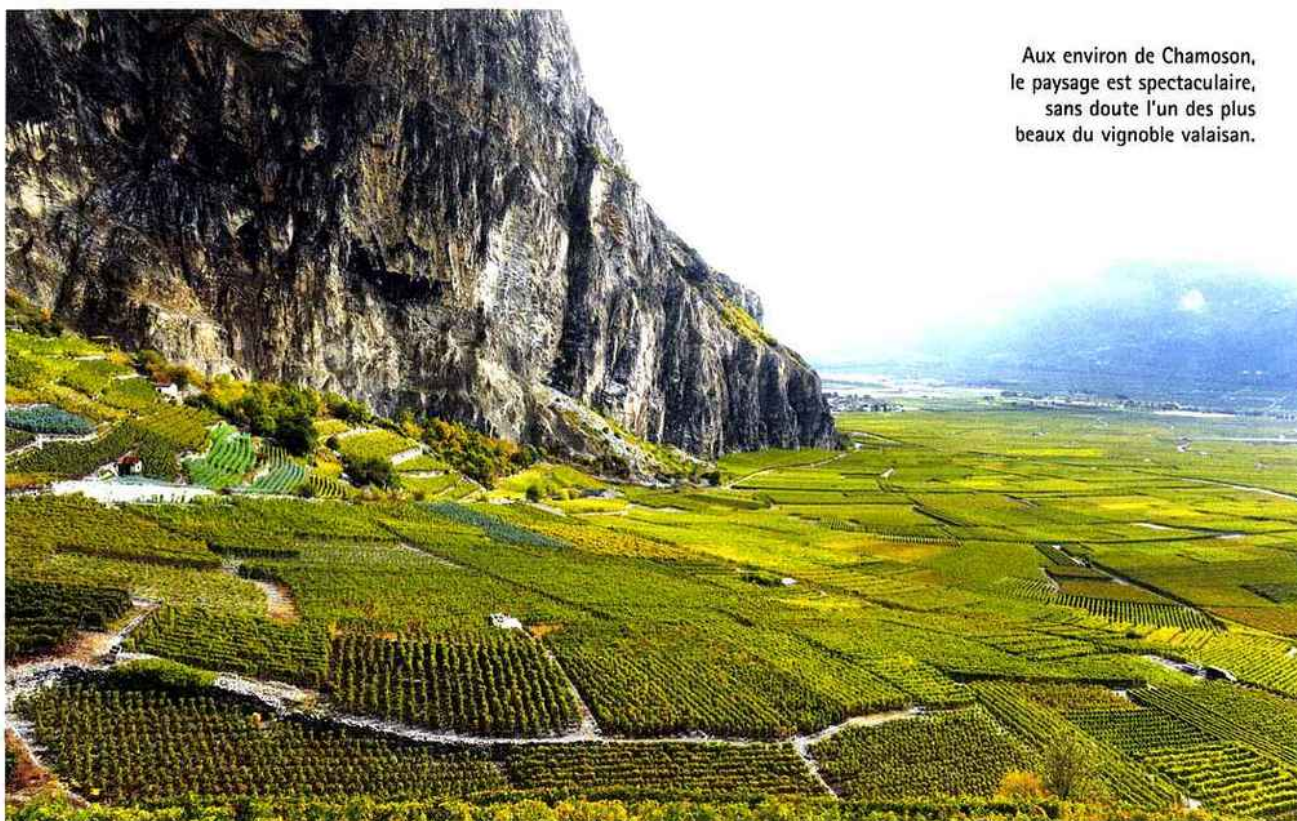


Longtemps intéressée seulement par son propre vignoble – il faut dire qu’il y a de quoi faire! –, la France s’ouvre depuis quelques millésimes au monde viticole. Chez les cavistes et à la carte des restaurants pointe le bout du goulot de bouteilles en provenance d’Italie, d’Espagne, d’Allemagne, d’Australie, d’Afrique du Sud, du Chili, des États-Unis... Et la Suisse dans tout ça? Pourtant limitrophe, elle est un peu oubliée. Injustement d’ailleurs. De l’autre côté du Jura et des Alpes, le pays démontre pourtant un très beau potentiel à signer des vins de grand intérêt, en blanc comme en rouge. Ici, on cultive la vigne dans différentes régions: le Tessin, le canton de Vaud – ah... les vignes de Lavaux qui plongent dans le lac Léman! –, la région de Neuchâtel et des Trois-Lacs, la Suisse alémanique et, bien sûr, le Valais, sûrement le plus connu des vignobles locaux. Avec ses quelque 5000 hectares, le canton produit environ un tiers des vins suisses. Petit rappel géographique: le Valais s’étend dans le sud du pays, entre des sommets qui tutoient les 4000 mètres et une vallée creusée par le Rhône, en amont du lac Léman. C’est sur les coteaux exposés au sud de cette vallée que se déploie un vignoble absolument magnifique et très spectaculaire, dont les parcelles les plus hautes grimpent à presque 900 mètres d’altitude. Ses pentes parfois extrêmement abruptes ont conduit les hommes à bâtir d’innombrables terrasses – on parle de 3000 kilo-

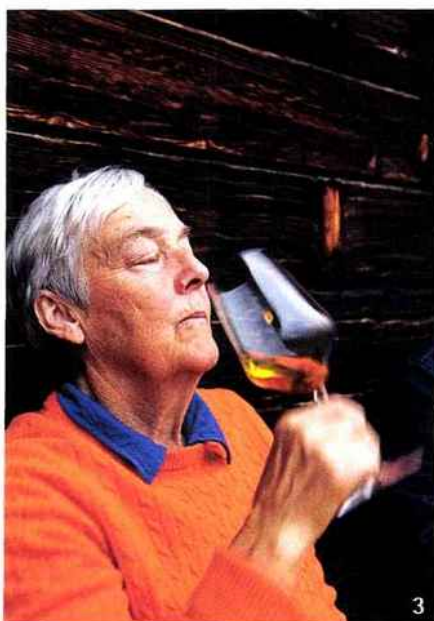
mètres de murs de pierres sèches sur les soixante-neuf communes viticoles valaisannes! – et obligent même de nombreux vigneron à travailler à l’aide de treuils. Autres caractéristiques de ce « Midi de la Suisse »? Un climat très ensoleillé et assez sec – avec des journées chaudes et des nuits fraîches en fin de maturation des raisins, d’où une belle finesse aromatique des vins, et des automnes qui permettent des vendanges tardives –, une géologie riche et complexe avec des granits, des calcaires, des schistes, des moraines, des cônes d’alluvions et une gamme étonnante d’une cinquantaine de cépages! Résultat: sur des terroirs extrêmement variés, le Valais se distingue par une diversité de vins assez incroyable, avec une palette de blancs qui va du sec au liquoreux, des rosés et des rouges pour certains assez légers et pour d’autres beaucoup plus puissants.

Les cépages parlent ici une autre langue

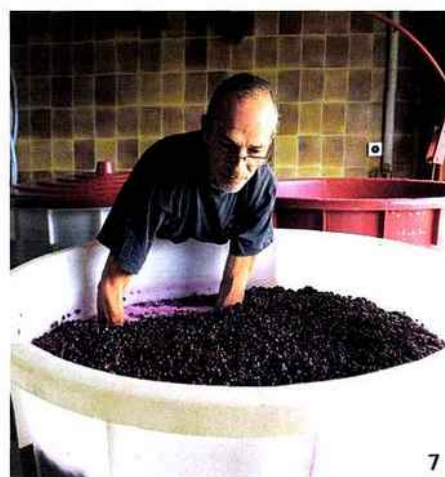
Pour nous, ce vignoble-là ne manque pas d’exotisme: les cépages présents en France comme le pinot noir, le gamay, la syrah ou la marsanne s’y expriment de manière différente, et d’autres cépages nous sont complètement inconnus, à l’image de l’arvine, qui donne des blancs de grande réputation, du cornalin, de l’humagne rouge, du diolinoir ou encore du gamaret... Comme partout, y compris dans les appellations les



Aux environ de Chamoson, le paysage est spectaculaire, sans doute l'un des plus beaux du vignoble valaisan.



1. Christophe Abbet, installé à Martigny, ici juché sur une cuve pour « piger » le vin en douceur c'est-à-dire enfoncer le chapeau de marc qui s'est formé à la surface, afin qu'il entre en contact avec le jus. 2. Maurice Zufferey, vigneron installé à Sierre, passe dans ses vignes pour vérifier la maturité des raisins. 3. Sur le balcon du chalet qui surplombe la vallée, Marion Granges déguste l'un des superbes vins du Domaine de Beudon. 4. Dans le Valais, les vignerons doivent s'adapter au relief: le Domaine de Beudon n'est accessible qu'à pied ou par téléphérique privé. 5. Jean-François Maye, du Domaine Simon Maye et fils, à Saint-Pierre-de-Clages. Ici dans la cave « maison », même s'il s'occupe particulièrement du travail à la vigne au sein du domaine familial. 6. Steve Bettschen dans ses vignes du Valais. Ce vigneron, qui possède aussi des vignes dans le canton de Vaud, travaille tout seul, en biodynamie. 7. Marc Balzan, dans sa cave au Domaine de Chêrouche. Il appartient à la famille des vignerons qui cultivent en bio et vinifie sans intrants donc sans soufre.





plus prestigieuses, certains domaines font des merveilles quand d'autres élaborent des vins d'un intérêt relatif. Peut-être effrayés par les contraintes d'un relief accidenté, de nombreux vigneron-encaveurs – c'est comme ça que l'on appelle ici les producteurs qui mettent leurs propres vins en bouteilles – restent dans les clous d'une approche conventionnelle, avec recours à la chimie.

D'autres, au contraire, pratiquent une viticulture très raisonnée, voire bio ou biodynamique pour vinifier des vins sans maquillage, au plus près de l'expression de superbes terroirs. Certes minoritaires, ils font entendre leur voix grâce à des cuvées singulières, loin des canons standardisés.

Une escapade dans le Valais est ainsi l'occasion de belles rencontres avec des vigneron à la tête de propriétés familiales ou montées de toutes pièces. Marie-Thérèse Chappaz, à Fully, est l'une des grandes figures du vignoble valaisan. Comme Jacques Granges – accidentellement décédé en juin 2016 – à la tête de son étonnant domaine de Beudon, elle fut aussi l'une des pionnières de la biodynamie dans la région. Le nom de Christophe Abbet est peut-être moins célèbre, mais les professionnels et les amateurs pointus plébiscitent son travail et ses vins. Installé à Martigny, ce vigneron-philosophe, à la fois très réfléchi et instinctif, dit par exemple : « Je fais le vin comme je cuisine, mais je ne le cuisine pas ! » En clair, il ne le triture pas, il suit son inspiration et met en bouteilles des cuvées remarquables à l'éclat particulier. Ne pas faire des vins stéréotypés, c'est tout ce qu'on demande à un vigneron, qu'il soit installé dans le Valais, dans le Languedoc ou dans la Loire. ❖

Carnet de route

Le Castel de Daval

Quoi de mieux que de dormir au milieu des vignes ! C'est ce que proposent Monique et Bertrand Caloz-Evéquoz dans leur domaine viticole Colline de Daval, situé à Sierre. Ancien château d'eau construit sur une colline en 1949 – et agrandi depuis – pour stocker l'eau d'irrigation du vignoble et abriter les vigneron, le castel de Daval révèle un style médiéval étonnant, avec notamment une tour carrée haute de huit mètres et surélevée de créneaux. À l'intérieur, la bâtisse compte cinq chambres d'hôtes très confortables, à la fois simples et contemporaines, et une vaste pièce commune assez lumineuse. Le camp de base idéal pour rayonner dans la région et découvrir le vignoble du Valais. Compter 89 CHF la nuit pour deux personnes, avec petit déjeuner du terroir et bien sûr dégustation des vins dans les chais du domaine.

Château de Villa et musée du Vin

À Sierre, le beau château de Villa, dont les premières pierres furent posées au ^{xvi}^e siècle, est le siège d'une fondation qui s'affirme comme une formidable vitrine de la culture gourmande valaisanne. L'édifice abrite en effet un restaurant dont la carte fait la part belle aux spécialités traditionnelles comme la raclette ou la fondue, mais aussi une œnothèque. Outre une salle de dégustation très moderne, le Sensorama, qui accueille des ateliers sensoriels, et une cave de garde baptisée Villa Solera, cette œnothèque compte aussi un bar convivial et un *lounge* plus tranquille – ainsi qu'une terrasse très agréable – pour déguster quelques vins d'une sélection très large de 650 références, accompagnées d'amuse-bouches comme des salaisons. À noter que, juste à côté du château de Villa, se tient aussi une partie du musée du Vin, dont un autre espace d'exposition se situe dans le village voisin de Salgesch. Un sentier viticole de deux heures d'une superbe promenade relie d'ailleurs les deux pôles du musée.

Au beau milieu des vignes du domaine viticole Colline de Daval, cette construction d'allure médiévale abrite cinq chambres d'hôtes très agréables.

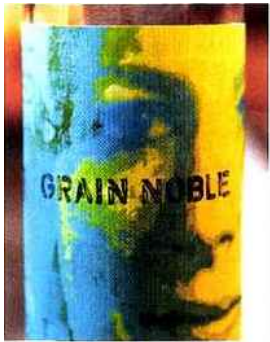




DÉGUSTATION

MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ Grain Noble 2012

Installée à Fully, cette vigneronne est l'une des grandes personnalités



du vignoble valaisan et de la Suisse viticole. Depuis longtemps en bio-dynamie, Marie-Thérèse Chappaz limite aussi au maximum les intrants en cave, à l'exception d'un peu de sulfites sur la plupart de ses cuvées. Très beaux vins, expressifs, comme Grain Arvine La Louye 2014 (35 CHF), blanc profond et délicat, ou Grain Noble 2012 (55 CHF les 50 cl) issu de vieilles vignes de marsanne, liquoreux d'un grand équilibre, d'une complexité et d'une longueur épatantes.

MAURICE ZUFFEREY Cornalin rouge du Pays 2014

À Sierre, le très sympathique Maurice Zufferey pratique une viticulture très raisonnée sur ses 9,5 ha plantés de nombreux cépages. Si, en blancs sur le millésime 2014, le Fendant Noble



Contrée, le Johannisberg Buiron ou la Petite Arvine Grand Rayes sont très séduisants, le vigneron défend aussi avec ardeur le cornalin, cépage rouge, avec notamment la cuvée Rouge du Pays 2014, aux arômes de griottes et à la bouche à la fois intense et

élégante (25 CHF). À goûter aussi : la syrah Maison Rouge (22 CHF), très pure et droite, ou l'Humagne Rouge de Sierre (21 CHF), vin franc et digeste. Une belle dégustation !

CHÈROUCHE

Français installé en Suisse, ancien caviste, Marc Balzan est vigneron depuis 2010 sur 1,2 ha de vignes entre 850 et 900 mètres d'altitude. Pour résumer l'esprit maison : culture bio, orientations biodynamiques et vinifications sans soufre. Du nature



qui donne par exemple une excellente Dôle 2012 (16 CHF), assemblage pinot noir-gamay soyeux et sur le fruit – un vrai vin de plaisir ! –, et un très bon merlot Grand Raye Buitonnaz 2012 (27 CHF).

CHRISTOPHE ABBET Humagne rouge 2013

Il a travaillé pour d'autres avant de monter son propre domaine au début des années 2000. Christophe Abbet est un vigneron très sensible qui œuvre à l'instinct, à l'émotion, et sans intrants pendant les vinifica-



tions à l'exception d'un peu de soufre. Ses vins nous ont véritablement conquis, tous marqués par une belle

énergie et beaucoup de limpidité, le gamay de Fully Vieilles Vignes 2013 (24 CHF), nourrissant au sens le plus noble du terme, le superbe Humagne rouge 2013 (29 CHF), ou la délicate Arvine 2011. Une rencontre passionnante, des vins personnels et remarquables !

DOMAINE DE BEUDON Fendant AOC valais 2004

Des vignes « dans le ciel », accessibles par un téléphérique... Six hectares en haut de la montagne et 1,5 ha au pied, voilà le périmètre du domaine de Beudon dont la figure emblématique, Jacques Granges, a malheureusement disparu en juin 2016. Issus de terroirs et d'altitudes très différents, les vins sans artifice sont d'une pureté exem-



plaire et capables de bien tenir dans le temps. La preuve avec l'excellent et profond Fendant 2004 (21,00 CHF) et le magnifique Riesling et Sylvaner Vieilles Vignes 2004 (21 CHF) à son apogée. Petit béguin aussi pour la Petite Arvine 2014 (30 CHF).

SIMON MAYE & FILS Vieilles Vignes Syrah et Païen 2013

Axel à la cave et Jean-François à la vigne... Les frères Maye se par-



tagent le travail. Sur leur vignoble d'une douzaine d'hectares, sur Saint-Pierre-de-Clages et Chamoson, ils cultivent 18 cépages, moitié en blancs et moitié en rouges. Jolie série de vins, notamment ce Païen 2013 (26 CHF), blanc d'un bel équilibre, et ces syrahs remarquables qui font la réputation de la maison, à l'image de cette Syrah Vieilles Vignes 2013 (36 CHF) élégante et racée, à l'élevage bien digéré.

PHUSIS STEVE BETTSCHEN Arvine Vieilles Vignes sur Falaise 2013

Steve Bettschen travaille seul 25 ares de vignes dans le canton de Vaud, et 25 ares dans le Valais. De ses propres raisins, il décline une gamme appelée



Phusis. Sur ses vignes, il pratique la bio-dynamie (non certifiée) et signe des cuvées par cépage et par terroir. Le Phusis Arvine 2013 Vieilles Vignes sur Falaise (33 CHF) est un vin très complet et expressif, assez riche, avec une finale saline caractéristique de l'arvine. L'Humagne rouge 2014 (40 CHF) est un vin de montagne, droit et charnu, d'abord sur une élégante retenue puis sur la souplesse d'un joli fruit.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



CARNET D'ADRESSES

CUISINES & TENDANCES page 6

- **À la mère de famille.** Points de vente et vente en ligne sur www.lameredefamille.com
- **By jardin.** Disponibles à la Grande Épicerie de Paris ou vente par téléphone au 06.38.67.74.25. www.byjardin.fr.
- **Food 4 good.** Disponible en épicerie bio. Liste des points de vente sur www.food4good.fr
- **Gifi.** Points de vente et vente en ligne sur www.gifi.fr
- **Kushmi.** Points de vente et vente en ligne sur www.kusmitea.com
- **Oliviers & Co.** Points de vente et vente en ligne sur www.kusmitea.com
- **Onaturo.** 85, bd Davout, 75020 Paris. Tél. : 06 51 57 20 06. Fermé le dimanche. Vente en ligne sur www.onaturo.com

SUR LE FEU page 8

- **Café Pouchkine.** cafe-pouchkine.fr
- **Festival Mange, Lille.** www.mangelille.com
- **Les Cuisistots migrants.** www.lescuisistotsmigrants.com Tél. : 06 89 22 08 88. Page Facebook Les Cuisistots Migrants pour suivre les nouveautés. Petit Bain, 7, port de la Gare, 75013 Paris.
- **Pâtisserie Yann Couvreur.** 137, avenue Parmentier, 75010 Paris. Tél. : 06 58 33 68 53.
- **Thierry Marx - La Boulangerie.** 51, rue de Laborde, 75008 Paris. Tél. : 01 45 22 95 20. www.thierrymarxlaboulangerie.com
- **Tous au restaurant.** www.tousaurestaurant.com

TABLE DU MOIS page 12

- **Maloka.** 28, rue de la Tour-d'Auvergne, 75009 Paris. Tél. : 01 45 23 99 13. Ouvert le soir du mardi au vendredi, et le midi et le soir le samedi. www.okaparis.fr

RESTOS & BISTROTS page 14

- **Café Martini.** 11, rue du Pas-de-la-Mule, 75004 Paris.
- **La Cucina.** 28, rue Victor-Arnould, 77160 Provins. Tél. : 09 84 23 00 18. Fermé le lundi et le dimanche. Tél. : 01 42 71 59 73. Fermé lundi et dimanche soir.
- **Le Petit Keller.** 13, rue Keller, 75011 Paris. Tél. : 01 43 55 90 54. Fermé dimanche et lundi.
- **Le Pharamond.** 24, rue de la Grande-Truanderie, 75001 Paris. Tél. : 01 40 28 45 18. Ouvert tous les jours, midi et soir.
- **Lumen.** 15, rue des Pyramides, 75001 Paris. Tél. : 01 44 50 77 07. Fermé le lundi et le dimanche.
- **Raw.** 57, rue de Turenne, 75003 Paris. Tél. : 01 77 18 37 50. Ouvert midi et soir du mercredi au samedi, et le dimanche midi. Sans réservation.
- **Restaurant Thiou,** 94, boulevard de la Tour-Maubourg 75007 Paris. 01 76 21 78 84. Fermé le samedi midi et le dimanche.
- **Virtus.** 8, rue Crozatier, 75012 Paris. Tél. : 09 80 68 08 08. Fermé le dimanche et le lundi.

CHEZ MON CAVISTE page 16

- **Grand Train.** 26 ter, rue Ordener, 75018 Paris.
- www.chateaunet.com
- www.lepetitballon.com
- www.millesimes.com

EN PRATIQUE page 42

- **Christiane Perrochon.** www.christianeperrochon.com
- **Mud Australia.** www.mudaaustralia.com

GOURMET page 50

- **Kalios.** www.mykalios.com

DESSERT DE PRO page 80

- **Carl Marletti.** 51, rue Censier, 75005 Paris. Tél. : 01 43 31 68 12. Ouvert du mardi au samedi de 10 h à 20 h. Dimanche et jours fériés de 10 h à 13 h 30. Fermé le lundi.

PORTRAIT DE CHEF page 82

- **Les Orangeries.** 12, avenue du Dr-Dupont, 86320 Lussac-les-Châteaux. Tél. : 05 49 84 07 07.

À LA MANIÈRE DE... page 88

- **Le 975.** 25, rue Guy-Môquet, 75017 Paris. Tél. : 09 53 75 67 71. Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir (un seul service). Réservation conseillée.
- **Graines de hiso pourpre** à commander sur www.alsagarden.com
- **Huile d'olive del Rosario.** Vente en ligne : www.produits-espagnols.com
- **Kaviari.** Vente en ligne : www.kaviari.fr
- **Kioko.** 46 rue des Petits-Champs, 75002 Paris. Vente en ligne : www.kioko.fr
- **Port de Saint-Guenolé Penmarc'h.** Commandes pour les particuliers : www.poissonfrais.fr

L'ITALIE DE LAURA page 100

- **Chiarastella Cattana.** www.chiarastellacattana.com
- **Habitat.** www.habitat.fr
- **Laura Zavan.** laurazavan.com www.laurazavan.com/sicile-orientale-petit-tour-gastronomique
- **Les Deux Siciles** (épicerie sicilienne en ligne) : www.lesdeuxsiciles.com
- **Margot Lhomme.** En vente chez À ma table, 72, rue des Martyrs, 75009 Paris.
- **Merci, merci-merci.com/fr**
- **Vud-Design.** www.vud-design.com

VIGNOBLE page 105

- **Cave Colline de Daval.** 3960 Sierre, Suisse. Tél. : 00 41 79 78 19 52 23. www.collinededaval.ch
- **Château de Villa.** Rue de Sainte-Catherine 4, 3960 Sierre, Suisse. Tél. : 00 41 27 45 5 18 96. www.chateaudedevilla.ch
- **Chèrouche.** Chemin de Brohonne 11, 1966 Argnou, Suisse. Tél. : 00 41 27 398 37 09. www.cherouche.ch
- **Christophe Abbet.** Rue des Fontaines 16, 1920 Martigny-Bourg, Suisse. Tél. : 00 41 27 722 92 53.
- **Domaine de Beudon.** 1926 Fully. Tél. : 00 41 27 744 12 75. www.beudon.ch
- **Marie-Thérèse Chappaz.** Chemin de Liaudise 39, 1926 Fully, Suisse. Tél. : 00 41 27 746 35 37. www.chappaz.ch
- **Maurice Zufferey.** Chemin des Moulins 52, 3960 Sierre, Suisse. Tél. : 00 41 27 45 5 17 16. www.mauricezufferey.ch
- **Musée du Vin.** Rue Sainte-Catherine 6, 3960 Sierre, Suisse. Tél. : 00 41 27 45 6 35 25. www.museeduvin-valais.ch
- **Les Vins du Valais.** www.lesvinsduvalais.ch
- **Simon Maye & Fils.** Rue de Collombey 3, 1955 Saint-Pierre-de-Clages, Suisse. Tél. : 00 41 27 306 41 81. www.simonmayer.ch
- **Phusis - Steve Bettschen.** Tél. : 00 41 79 482 32 01. ou 00 41 21 646 52 43. www.phusis.ch
- **Sierre-Anniviers.** www.sierre-anniviers.ch
- **Suisse Tourisme.** www.myswitzerland.com
- **Valais/Wallis Promotion.** www.valais.ch

LE HAUT DU PANIER page 110

- **Ferme de la Ruchotte.** Lieu-dit la Ruchotte, 21360 Bligny-sur-Ouche. Tél. : 03 80 20 04 79. www.laruchotte.com