

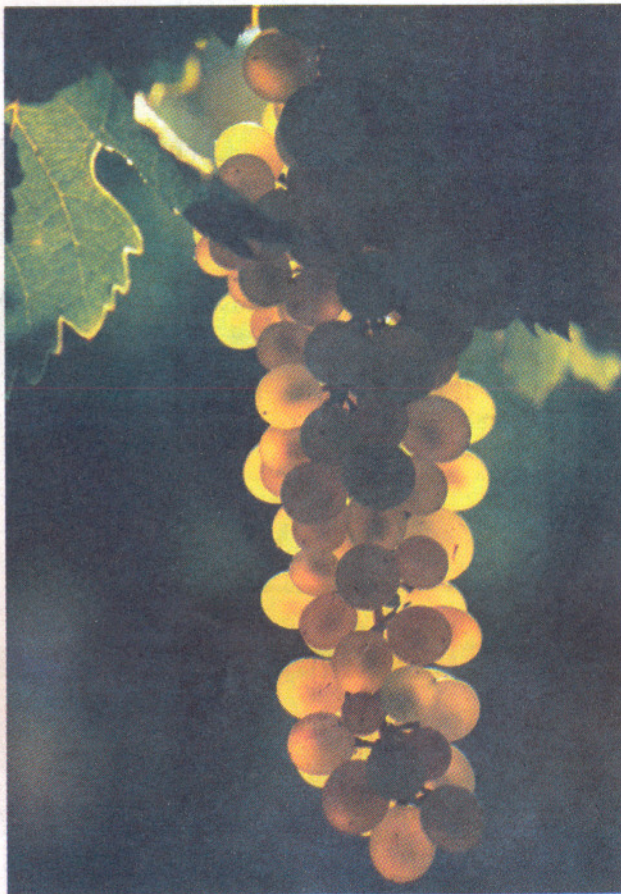
L'Amigne, des lettres d'or sur l'ardoise

VÉTROZ (VS). Véritable trésor œnologique, l'Amigne affectionne les sols d'ardoise du village valaisan.

Avant la vendange, l'Amigne se reconnaît à ses longues grappes portant des raisins ovales dont la couleur oscille entre le vert et le jaune. Après la mise en bouteille, ce blanc se caractérise par des arômes de fruits exotiques comme l'orange ou la mandarine. Selon les orientations du vigneron, cette spécialité peut enfanter des vins liquoreux, mi-doux ou secs. Pour que les consommateurs puissent s'y retrouver sans difficulté, les producteurs de Vétroz ont mis au point un système d'abeilles. Chaque flacon porte un logo muni d'un, deux ou trois insectes butineurs en fonction de la quantité de sucre contenue. Ainsi, plus de risque de se retrouver avec un vin doux pour accompagner les truites ou la fondue.

Si les encaveurs de ce village valaisan portent un soin tout particulier à leur Amigne, c'est qu'elle fait partie des trésors méconnus du vignoble suisse. La tradition orale lui prête une origine romaine, la génétique lui soupçonne des racines en France et dans le Val d'Aoste. Mais inutile de la chercher hors de sa région d'adoption, car elle se plaît tout particulièrement sur les sols dits «brisés d'ardoises» caractéristiques de Vétroz. Cultivé sur une quarantaine d'hectares, ce cépage reste un petit poucet de la viticulture. Toutefois, malgré ses quantités réduites, il bénéficie d'une aura particulière. Un sentier viticole lui est consacré, tout comme une manifestation annuelle baptisée Fête de la fleur d'Amigne. Cette rencontre – dont l'édition 2008 aura lieu les 6 et 7 juin – regroupe chaque année dans les rues de Vétroz des milliers de convaincus.

Textes: Alexandre Truffer, RomanDuVin.ch



L'Amigne n'est cultivé que sur une quarantaine d'hectares en Valais. afp

Servir frais

En entrée

Arômes d'agrumes et de miel soutenus par une superbe structure pour cette Amigne de Roman Papilloud. Cave du Vieux-Moulin
Son prix: 22 fr. 50



★★★★★★★★★★★★

En tous cas

Issu des plus belles terrasses du coteau, l'Amigne Grand Cru d'Hervé Fontannaz compte parmi les incontournables. Cave de la Madeleine
Son prix: 22 fr.

★★★★★★★★★★★★

En douceur

Une Amigne surmaturée d'une magnifique intensité élaborée avec passion par l'œnologue Fabienne Cottagnoud. Cave des Tilleuls
Son prix: 35 fr. (37,5 cl.)

★★★★★★★★★★★★