

L'amigne de Vétroz, un terroir de prédilection

L'amigne

Ce vieux cépage est cultivé uniquement en Valais. A l'instar du célèbre village Gaulois, tel un flot, c'est sur la commune de Vétroz que l'on rencontre la plus «grosse production» d'amigne au monde (22 hectares). L'amigne donne un vin riche et puissant. Il peut être sec, légèrement doux ou liquoreux. Au nez, il exhale des notes d'abricot confit et de mandarine. En bouche, sa puissance est soutenue par une bonne acidité, avec une agréable finale. De plus, l'amigne confère de grands plaisirs après 5 à 10 ans de garde. — Hervé Detomasi rapporte:

Le climat

Ce ne sont pas moins de 174 hectares de vigne qui sont cultivés sur le territoire de la commune de Vétroz. Les principaux cépages sont le chasselas (36%), le gamay (28%), le pinot noir (19%) et l'amigne (12,6%). Pour le reste, on rencontre les autres spécialités valaisannes.

L'orientation de ce vignoble est remarquable, il est exposé au Sud / Sud-est. Le vignoble est implanté en grande partie sur le coteau. De ce fait, il bénéficie d'un important accroissement du rayonnement solaire. Les heures d'insolation sont importantes, elles s'élèvent en moyenne à 1308 heures entre avril et septembre. Les précipitations sont de l'ordre de 570 mm par an, avec en moyenne 200 mm pour les quatre mois d'été. Le vignoble de Vétroz profite de la douceur du fœhn, ses effets se font ressentir principalement au printemps et en automne.

Des réserves hydriques idéales

Divers travaux mettent en évidence la relation entre l'alimentation en eau de la vigne, son développement végétatif et les caractéristiques de ses raisins. Si l'alimentation en eau est forte, la croissance végétative se prolonge et les raisins deviennent plus volumineux, plus acides et moins sucrés. Au contraire, lorsque l'alimentation en eau est modérée, mais soutenue par des apports réguliers du sous-sol, le végétal limite sa croissance. Dans ces conditions, la vigne produit des raisins de grande qualité.

C'est dans ce contexte, et en tenant compte de la problématique de l'alimentation en eau, que nous nous sommes intéressés à l'influence de cette roche sur le régime hydrique. Toutefois, on ne saurait aborder ce sujet sans tenir compte de l'enracinement de la vigne.

En moyenne, il souffle 33 jours par an, il contribue à réguler la maturation du raisin et plus particulièrement celle de l'amigne.

De la géologie aux sols

Plusieurs entités géologiques composent le terroir de la commune de Vétroz: les schistes, le malm, les moraines et dans la plaine, les alluvions. Parmi ces entités, celle des schistes présente une caractéristiques pédologiques qui mérite d'être mise en valeur.

Formations tertiaires

Plusieurs lieux-dits du coteau de Vétroz se trouvent sur schistes aléniens. Datant du Jurassique, de la série du Dogger (il y a environ 150 millions d'années), ces schistes ont été soulevés lors de l'orogénèse des Alpes. Ils forment un ensemble de schistes argileux sombres (black shales), micacés, à patine parfois grise ou rouille. Ils



Vétroz avec son vignoble idéal pour l'amigne.

contiennent des concrétions siliceuses de couleur noire, riches en pyrite. Localement, la roche-mère est limoneuse. Elle prend, à l'affleurement, l'aspect de schistes marmorés.

Les racines explorent non seulement les premiers décimètres du sol, mais également, lorsque les conditions les y obligent et le permettent, le sous-sol, allant parfois même jusqu'à pénétrer la roche-mère. Ainsi assurent-elles l'alimentation en eau de la vigne. À maints endroits, les schistes affleurent le sol. La roche est feuilletée et ces feuillets sont tendres, ils s'altèrent facilement. Ces feuillets sont capables d'emmagasiner de grandes quantités d'eau disponible. Pour extraire cette eau, la vigne dépense une énergie plus importante que dans un sol composé uniquement de terre. Cela se traduit sur la vigne par une diminution de sa phase végétative, ce qui a pour effet de favoriser une plus longue phase de maturation.

Un grand terroir

Nous avons là toutes les conditions réunies pour mettre en valeur un grand terroir. Une adéquation: climat, sol et cépage de rêve. Un cépage original, deux fois millénaire qui a eu le temps de s'adapter aux conditions du milieu. Un

climat valaisan tout particulier, une topographie accroissant l'ensoleillement, des sols tenus ou la roche affleure, une alimentation en eau limitée, mais soutenue par les schistes. Tous ces éléments favorisent une longue phase de maturation.

D'une promenade de l'amigne à la fête de la fleur d'amigne

L'état des connaissances scientifiques actuelles, nous permette d'approcher les valeurs intrinsèques d'un terroir au moyen d'un fil conducteur tel que l'eau. Cette approche est pertinente pour autant que l'on prenne en compte le régime hydrique dans sa globalité : le climat, les réserves hydriques du sol et la consommation en eau du cépage. Toutefois, le concept d'un terroir trouve son épilogue auprès du vigneron. C'est l'être humain qui a sélectionné l'adéquation climat, sol, plante. C'est pour mettre en évidence ce cépage que le groupement des encaveurs a créé une magnifique promenade de l'amigne à travers le vignoble. De plus, chaque année au début du mois de juin, le groupement des encaveurs organise une fête de la fleur de l'amigne où, parmi les grands crus de Vétroz, l'amigne exerce à merveille son rôle de diva.