

INNOVATION Un nouveau label dans le monde viticole afin de guider les

consommateurs dans leurs choix

Des abeilles dans le vin!

VÉTROZ (VS) Le cépage vedette de la commune, l'amigne, inaugure un nouveau système de classification indiquant le niveau de sucre dans le vin

Melina Sargenti

Une étiquette pour indiquer le degré de douceur d'un vin: l'idée était simple, encore fallait-il y penser. Et c'est désormais chose faite grâce au Groupement des encaveurs de Vétroz. Le cépage concerné par cette innovation est, tout naturellement, l'amigne, le fleuron de la viticulture vétrozaine. Il existe dans le monde une petite quarantaine d'hectares de ce cépage blanc

aux arômes d'agrumes, exclusivement en Valais. Et 80% de cette surface se trouve à Vétroz.

«L'amigne est un des vins qui a la plus large palette de sucrosités différentes», explique Gilles Besse, président du Groupement des encaveurs. «Elle peut être parfaitement sèche ou beaucoup plus douce, proche d'un surmaturé.» Ainsi difficile pour les consommateurs et pour les restaurateurs de s'y retrouver afin de pouvoir accorder le vin avec un plat. «Une amigne sèche se servira plutôt en apéritif ou avec une entrée, un vin plus doux accompagnera mieux un dessert. Mais avant d'ouvrir la bouteille, impossible de savoir quel degré de douceur aura le vin choisi. Le personnel dans les établisse-

ments publics ne connaît souvent pas toute la carte.» De plus l'amigne étant un parfait vin de garde, il est souvent bien difficile après des années de se souvenir du vin dégusté.

Indication obligatoire

Pour remédier à tout cela, les encaveurs de Vétroz ont donc mis sur pied un système de classement tout simple représenté par des abeilles. Une abeille, l'amigne est sèche (0 à 8 grammes de sucre par litre), deux abeilles, elle est légèrement douce (9-25 g/l) et trois abeilles, elle est douce (plus de 25 g/l). Ce nouveau label est apposé depuis quelques semaines déjà sur les bouteilles de plusieurs encaveurs de Vétroz et devrait très vite se généraliser.

«Nous avons décidé de rendre l'indication de la douceur obligatoire pour les membres du Groupement. C'est la première fois que la mention du sucre est obligatoire en Suisse pour un cépage.»

Et nul doute que les insectes bourdonnants ne devraient pas tarder à faire des petits. «Pour l'instant le concept avec l'abeille nous appartient. Mais on pourrait en effet tout à fait imaginer que d'autres cépages comme la petite arvine ou le johannisberg, par exemple, soient dotés d'une classification similaire dans le futur.»

 **SITE INTERNET**
www.amigne.ch



CLASSEMENT
Une seule abeille sur l'étiquette indique un vin sec, alors que trois abeilles désignent un vin doux. DR

PRÉCURSEURS Le Groupement des encaveurs de Vétroz (de g. à dr.): Charles-Albert Fumeaux, André Fontannaz (à l'arrière), Romain Papilloud, Gilles Besse, Raphaël Vergère, Fabienne Cottagnoud. Isabelle Favre