

vinum

BORDEAUX 2006 :

Le guide des meilleurs
vins, soit 350 châteaux

vinum

LA REVUE EUROPÉENNE DU VIN

CHF 13.80 | EUR 7,50 | Juin 2007 | www.vinum.info





La star de Vétroz

Dans la commune viticole valaisanne de Vétroz, l'Amigne est une star. Voici pourquoi les vigneron·s chérissent ce cépage blanc, et ce qui le rend si singulier.

Plantons le décor : comparé aux paysages grandioses de certains vignobles célèbres de la planète, Vétroz ne dispose que d'une scène minuscule de 174 hectares. Les cépages blancs, principalement le Chasselas, occupent 59 pour cent du terroir, mais ce n'est pas cet acteur-là qui a rendu Vétroz célèbre. La commune doit plutôt sa renommée à un second rôle. Au fil des ans, elle a fini par faire de l'ombre aux rôles titres et a récolté les prix les plus convoités, portée aux nues telle une star du grand écran. Les vigneron·s – appelons-les «réalisateurs» dans cette histoire – ne s'en plaignent pas, au contraire, ils la chouchotent comme une diva, lui accordant davantage de droits et se nourrissant de sa gloire.

Tout ce cinéma, on le doit à l'Amigne. Ce cépage autochtone, longtemps pris pour un rejeton de la variété ancienne *Vitis Amigne*, semblait montrer des airs de ressemblance avec les cépages italiens Trebbiano et Greco di Tufo. Mais que nenni, de récentes

analyses ADN par le biologiste José Vouillamoz ont révélé que l'Amigne était unique, n'ayant aucun lien de parenté avec un autre cépage connu. Dans le monde, elle n'est plantée que sur 40 hectares, exclusivement dans le Valais, et Vétroz peut être considéré comme sa véritable patrie, puisque 75 pour cent de sa production sont issus de cette commune. À Vétroz, sur les meilleures parcelles, elle évolue sur des sols de schiste noir, de moraines glacières et d'alluvions qui, grâce à une forte proportion de galets, assurent une excellente réserve de chaleur. L'Amigne présente aussi quelques caprices, diva oblige, comme sa grande sensibilité à la coulure, au millerandage, ou ses exigences exclusives en matière d'emplacement. Mais cela n'a pas empêché les vigneron·s de Vétroz de s'enticher de cette variété et de doubler en 15 ans sa surface. Sa grande polyvalence la rend particulièrement passionnante, puisqu'elle se décline à la fois en vins secs, doux et liquoreux. La plupart

des vigneron·s renoncent à la fermentation malolactique, car elle possède toujours beaucoup de rondeur et de fondant – avec une pincée particulière de tannins. Elle supporte bien l'élevage sous bois et se prête très bien à la garde.

Les «réalisateurs» : Vétroz compte 17 encaveurs réunis au sein du Groupement des Encaveurs de Vétroz, tous adeptes de l'Amigne. Outre une promenade de l'Amigne dans le vignoble, ils organisent tous les ans la Fête de la Fleur d'Amigne. La production de l'Amigne Grand cru de Vétroz répond à un cahier des charges précis. La déclaration obligatoire du degré de sucre est originale : une seule abeille signifie un vin sec, deux abeilles un vin doux, trois abeilles un vin liquoreux. (bmd)

La Fête de la Fleur d'Amigne

Les dates : les 1^{er} et 2 juin 2007.

Horaires : vendredi de 17 h à 20 h, samedi de 10 h 30 à 20 h.

Lieu : Vétroz, place du Four.

Animations : stands de dégustation, restaurations sur place (menu autour du vin créé par trois jeunes restaurateurs d'Europe), animations diverses (concert de jazz).

Région invitée : AOC Pommard, Bourgogne.

Entrée : 25 CHF, incluant un verre de dégustation.

Les «réalisateurs»

Cave Jean-René Germanier SA, Jean-René Germanier et Gilles Besse ; Les Fils Maye SA, Charles-Albert Fumeaux ; Cave La Madeleine, André Fontannaz ; Cave Les Ruinettes, Serge Roh ; Cave Chantevigne, Raphaël Vergère ; Cave La Régence Balavaud, Pierre Clavien ; Cave du Vieux-Moulin, Romain Pappilloud ; Cave Hubert Germanier, Didier Germanier ; Cave La Tine, Hervé Fontannaz ; Les Celliers de Vétroz, Famille Fontannaz ; Cave des Deux Rives, Claude Fournier & Fils SA ; Cave Réserve des Amis, Régine Penon-Guex ; Domaine Thierry Constantin ; Cave des Tilleuls, Fabienne Cottagnoud ; Cave Labuthe, Philippe Buthet ; Cave Montparnasse, Paul Évéquoz ; Dietmar Förster.

Un «Oscar» pour l'Amigne

Lors de cette édition sera organisé pour la première fois un concours de vins d'Amigne de Vétroz, sous la direction de Vinea et dans le contexte des dégustations pour le Mondial du Pinot Noir. Des échantillons peuvent être envoyés à l'adresse suivante : Groupement des encaveurs de Vétroz, route Cantonale 286, CH-1963 Vétroz. Plus d'infos : www.amigne.ch.