

Medienspiegel

01.01.2024

Avenue ID: 1904
Artikel: 1
Folgeseiten: 1

Print



15.12.2023

Le Journal de Sierre

Les vins de gardes, sous-exploités

01



Les vins de gardes, sous-exploités

Le potentiel de garde des vins valaisans ne fait pas de doute. Alors pourquoi n'attendons-nous pas?

► ISABELLE BAGNOUD LORETAN

SIERRE Robert Tamarcaz fête le 5 décembre dernier, les 30 ans du Domaine des Muses, fondé par ses parents en 1992 et qu'il a rejoint 10 ans plus tard. Pour l'occasion, l'œnologue formé à l'Université Jules Guyot en Bourgogne avait sélectionné trois millésimes pour chacun de ses huit cépages et deux assemblages fétiches. Il avait invité des fines bouches et des amis pour les apprécier. A l'espace de dégustation du château de Villa, devant la qualité des crus présentés, les discussions ont rapidement porté sur le potentiel de garde des vins valaisans. Robert Tamarcaz essaie de stocker 200 à 300 bouteilles par cuvée mais en Valais la chose est assez rare.

En 30 ans, nos vins ont vécu une révolution qualitative. Mais en matière de vieillissement du vin, les expériences sont timides: «Quelle cave met sur le marché des marsannes de 4 ou 5 ans?» interroge Xavier Bagnoud, ingénieur œnologue. Plusieurs raisons expliquent cette frilosité. Mettre de côté des bouteilles, c'est immobiliser des liquidités et la multiplication des cuvées augmente le nombre de bouteilles à stocker, des stocks qui occupent de l'espace et qu'il faut valoriser. «C'est un privilège de déguster un vieux bon millésime, comme c'est le cas en Bourgogne ou au Piémont. Pour faire plaisir à un hôte, on sort deux ou trois vieux flacons! Or en Valais quand on parle de stock, c'est généralement pour des vins qu'on n'arrive pas à écouler!» rappelle Emmanuel Charpin œnologue et codirecteur du château de Villa. L'AOC devrait l'interdire.» Les vins suisses

sont sous-estimés, ils manquent de notoriété et ils sont bus trop jeunes. «Quand on déguste un cornalin six ans plus tard, le plaisir est démultiplié, les tanins puissants sont fondus et les arômes plus complexes», rappelle encore Emmanuel Charpin. Quoi faire alors? La Mémoire des vins suisses qui rassemble 60 producteurs de tout le pays depuis 20 ans a ouvert une brèche (lire encadré). «Cette initiative a confirmé que nos vins vieillissent bien mais les professionnels le savaient déjà», explique José Vouillamoz, ampélogue. «Je verrais bien un espace proche de l'autoroute où des vins de tout le Valais seraient stockés et présentés à la vente avec d'autres produits du terroir, une sorte de maison du Valais avec sa bibliothèque des vins mais ça ne semble intéresser personne!» soupire José Vouillamoz. Emmanuel Charpin dessine les mêmes contours, il dit: «La Mémoire des vins suisses ressemble plutôt à un mausolée, sa mission de promotion est trop intimiste. Il faudrait en Valais un dépôt autonome qui assure la logistique et les valorise. Nous vivons une période de questionnement autour de la vigne et du vin, cette alternative pourrait être une jolie piste de sortie, non?» Car oui, quel plaisir à déguster cette humagne blanche 2013 de Robert Tamarcaz qui a quitté ses notes primaires pour plus de complexité: épices de Noël, bergamote, thé de tilleul... ou encore cette syrah de 2008 où il a fait très froid, elle conserve sa fraîcheur, elle est épicée et poivrée: «Une bombe», diront les dégustateurs. ■



Robert Tamarcaz lors d'une dégustation qu'il proposait au château de Villa.
Une vingtaine de millésimes, un potentiel de garde extraordinaire. LE JDS

MÉMOIRE DES VINS SUISSES

La Mémoire des vins suisses rassemble 60 producteurs de vin de toute la Suisse et 33 experts. Et conserve 30 000 bouteilles. 60 bouteilles de chaque domaine préalablement sélectionné par un jury sont stockées chaque année dans le trésor. Des vins qui servent à des dégustations comparatives et qui sont une fois par an présentés au public.