

LES VINS DU VALAIS PASSIONNÉMENT!

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | SANS HÉSITER
VALAIS



GRAVÉ DANS MON CŒUR.



Le Valais, la tête dans les étoiles.

En Valais, la terre est propice à porter tous les rêves. L'atmosphère y est comparable à une bulle, à un écrin. Le temps est suspendu. Une parenthèse enchantée. Un grand maelström visuel et sensitif.

Comment ne pas se sentir ici hors du temps, où tout respire la beauté? Venez voir l'aube sortir de la pénombre et embraser, l'un après l'autre, glaciers, cimes, forêts et balcons en vignes. Admirez des paysages à couper le souffle. Marchez sur le fameux Chemin du Vignoble qui se dévoile au petit matin quand les premiers rayons réveillent les murs de pierres sèches qui trônent majestueusement au cœur d'un vignoble exceptionnel de près de 5000 hectares.

On ne se lasse pas de la splendeur devant laquelle on vit. Seuls les voyageurs pressés l'ignorent. Une nature grandiose propre à laisser s'évoler l'imaginaire. Quel délice de passer sans transition des vieilles pierres d'un village perché aux vignobles et aux champs d'arbres fruitiers puis, par les sentiers qui jouent à saute-mouton, sur le dos des collines!

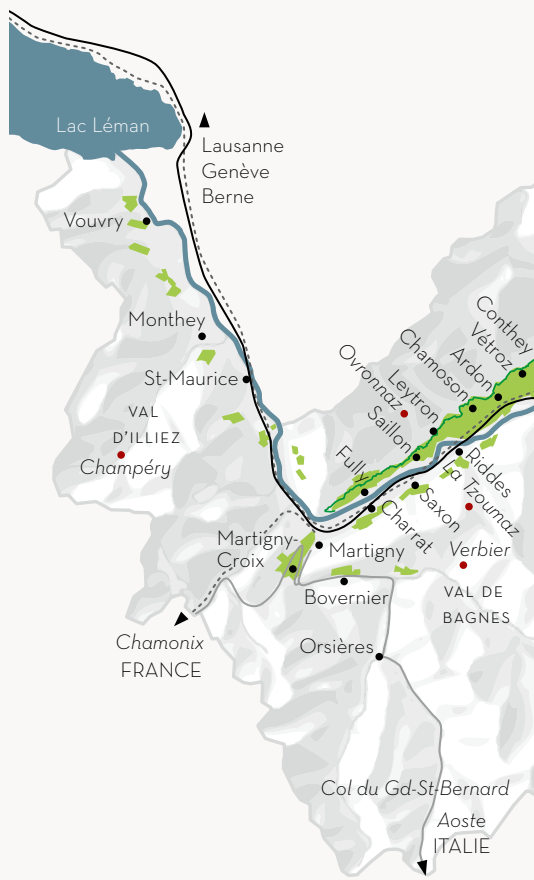
De tels lieux ne peuvent être que sources d'inspirations. Ce sont des attrape-rêves! Il faut aussi apprendre à se perdre et laisser le hasard vous guider. Le Valais est une belle cachée, car il faut ouvrir les portes pour découvrir des merveilles, dont les vins du Valais. D'ailleurs, les passionnés de vins extraordinaires du monde entier se livrent déjà des adresses de vigneron valaisans au creux de l'oreille.

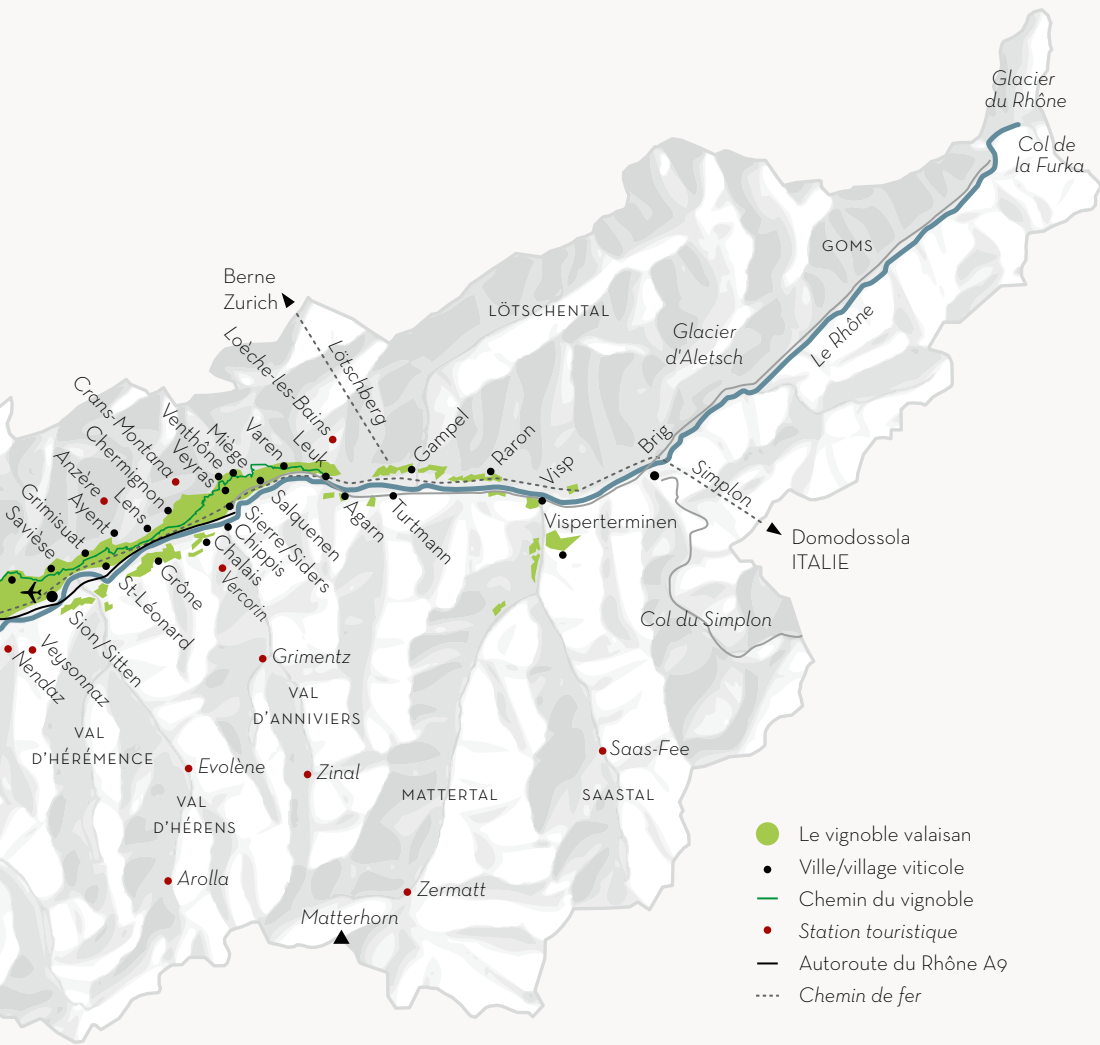
Et enfin, ne vous privez pas du spectacle du soleil couchant, le Rhône miroitant dans son lit, l'ombre portée des montagnes et les magnifiques vignes qui caressent les coteaux dans un tête-à-tête magique entre plaine et montagne.

Ces quelques pages n'ont pas d'autre but que d'évoquer justement ces frémissements ou ces instants suspendus qui vous accompagneront lors de votre visite en Valais. Et donc, de vous faire battre le cœur un peu plus vite, la tête dans les étoiles... Dans le ciel du Valais, le vent vous racontera des histoires et les étoiles serviront de générique... aux VINS DU VALAIS!

<< *Vignoble de Salquenen/Salgesch dans le Haut-Valais.*

< *Vignoble de St-Léonard avec vue sur les châteaux de Sion.*





- Le vignoble valaisan
- Ville/village viticole
- Chemin du vignoble
- Station touristique
- Autoroute du Rhône A9
- - - Chemin de fer





La fantastique diversité du Valais.

Magnifique contrée qui accompagne le Rhône de sa source aux rives du lac Léman, le Valais est l'une des plus belles vallées des Alpes. Idéalement située au cœur de celles-ci, orientée d'est en ouest, elle s'étage de 400 à plus de 4000 m d'altitude, offrant une fantastique diversité de paysages et d'écosystèmes. Au détour des chemins, le promeneur sera enthousiasmé par la richesse de la faune et de la flore valaisannes en rencontrant amandiers (souvent en fleurs juste avant la fin de l'hiver), kakis, oliviers, inoffensifs scorpions d'Italie, mantes religieuses, etc.

Pays véritablement pyramidal, le Valais présente de luxuriants jardins et vergers dans la plaine du Rhône, profitant des riches alluvions de ce dernier. Suivent ensuite les vignes, accrochées aux coteaux les plus pentus. Entrecoupées d'herbes et de buissons steppiques, ces dernières grimpent jusqu'à 800 m d'altitude – et même à plus de 1000 m dans le Vispéral. Au-dessus des vignes se déploient forêts et pâturages puis, plus haut encore, au-delà de la limite forestière, trônent les alpages, couronnés des majestueuses cimes des Alpes et leur monde minéral, tout de silence.

Cette multiplicité de sites rime avec de riches et nombreuses traditions séculaires, ainsi qu'une offre culturelle d'importance. Tout un chacun y trouvera d'abondantes possibilités touristiques : que ce soit l'hiver, dans les immenses domaines skiables, ou l'été, sur les chemins, dans les montagnes ou au bord de l'eau.

valais.ch/fr/home

Un climat proche du Midi.

Niché au cœur des Alpes, le Valais jouit d'un climat exceptionnel, volontiers qualifié de « climat de steppe ». Le plus souvent, les barrières montagneuses retiennent les pluies, provoquent un effet de foehn qui balaie les nuages et assure beau temps et températures clémentes.

Avec une moyenne de moins de 600 mm d'eau par an, le Valais est le canton le plus sec de Suisse. Au niveau de l'ensoleillement, ses 2000 heures annuelles en font l'une des régions privilégiées d'Europe centrale. Souvent présent en automne, le foehn permet de sécher les raisins, de favoriser leur maturation, de concentrer leurs sucres, tout en freinant la pourriture grise. Lorsque le foehn ne souffle pas, il est volontiers relayé par des brises régionales (généralement en provenance des vallées latérales).

L'autre phénomène climatique d'importance est le contraste thermique entre journées chaudes et nuits fraîches qui favorise dans le raisin, en fin de cycle de maturation, la complexité et la finesse des arômes.

Le Valais se distingue encore par la régularité et la beauté de ses arrièresaisons. Ensoleillées, douces et sèches, elles permettent souvent des vendanges tardives qui n'ont rien à envier aux meilleurs vins liquoreux du monde.

Les vignes s'échelonnent entre 450 et 800 m : les conditions viticoles sont donc idéales. Seuls bémols à cette situation de rêve : d'une part les gels printaniers (les glaciers ne sont pas loin !); d'autre part la sécheresse parfois excessive en été. Celle-ci, autrefois combattue grâce aux fameux bisses, canalisant l'eau des montagnes, est aujourd'hui maîtrisée par une irrigation modérée.







Richesse et complexité des sols.

Ce qui rend les vins valaisans aussi réputés, c'est d'abord leur base géologique. Cette dernière est en effet aussi riche que complexe. Pourquoi? Parce qu'elle repose sur l'émergence et l'évolution des Alpes. Il faut revenir quelques centaines de milliers d'années en arrière pour le comprendre: se plonger dans la nuit des temps, s'imaginer la lente dérive des continents, la collision des plaques tectoniques, la progressive formation du massif alpin; se représenter comment, au fil du temps, les mouvements ont produit plissements, éboulements, glissements de terrain et autres fissurations de roches. Il faut encore ajouter à cette image l'immense glacier du Rhône, s'avancant il y a 15 000 ans jusqu'aux portes de Lyon et visualiser son progressif retrait; comment il a remodelé, millimètre par millimètre, terrains et coteaux, n'ayant de cesse de déposer sur la roche quantité de matières aussi diverses que variées.

Pour se faire une idée générale, on peut dire que le Bas-Valais (région de Martigny à Saillon) est principalement granitique, parfois recouvert de lœss (poussières calcaires accumulées par les vents), parfois entrelacé de veines calcaires.

Plus haut dans le canton, les sols sont extrêmement calcaires, à tel point qu'on parle d'ailleurs volontiers de calcaires actifs. Cette partie débute entre Sion et Sierre pour se prolonger en direction du Haut-Valais, jusqu'aux confins du vignoble.

Entre ces deux zones, on trouve le plus souvent deux types de sols: d'une part des moraines (débris de roches entraînés et déposés par un glacier) et d'autre part des sols relativement peu profonds sur calcaires et schistes (roche sédimentaire de structure feuilletée comme les ardoises).

Un dernier type de sol important pour la vigne est celui des cônes d'alluvions (ou cône de déjection). Formé d'alluvions charriées au cours des millénaires par les affluents du Rhône, il se caractérise par un sol caillouteux, graveleux, parfaitement drainé, parfois même aride. Si on le trouve tout au long du vignoble, le plus fameux est incontestablement le cône d'alluvions de la Losentze à Chamoson.

C'est sur la mosaïque de ces différents sols que poussent la multitude des cépages du Valais, chacun trouvant le terroir dans lequel il s'exprime le mieux. Par exemple, le Gamay se plaît particulièrement sur du granit; le Pinot Noir sur des sols calcaires. Cela dit, le fait que l'on ait, au sein de chaque région du canton, nombre de formations géologiques différentes, permet à la plupart des cépages de trouver en Valais les conditions idéales à leur meilleur développement.

Un vignoble en terrasses.

Le Valais bénéficie d'une multitude de sols propices à la vigne et jouit d'un climat particulièrement avantageux pour la viticulture. Toutefois, sans l'intervention de l'homme, pas de vigne, ni de vin! Le vigneron fait partie intégrante de la notion de terroir. Au même titre que le sol et le climat, il contribue par sa sensibilité et ses choix à l'excellence des vins.

C'est au début de notre ère que les premiers vigneron se sont mis à défricher et aménager les coteaux pour y créer de nombreuses parcelles de vigne. Constitués de terrasses soutenues par des murs de pierres sèches – véritables joyaux d'artisanat et d'écologie – ces petits parchets sont des merveilles architecturales gagnées sur la roche. En mettant bout à bout les terrasses des 62 communes viticoles valaisannes, on arriverait à plus de 3000 km de murs de pierres sèches.

Quelle habileté et quelle persévérance n'a-t-il pas fallu pour élever ces murs (parfois hauts de plus de 20 mètres) et charrier la terre nécessaire au remplissage de ces terrasses! Et quel travail et quel maintien coûteux aujourd'hui encore, d'autant plus que la mécanisation y est pratiquement impossible!

Vignoble en terrasses sur les côtes de Sion.









Nos vignerons, créateurs de vins enchanteurs.

Entre la nature et nos vignerons, il ne s'agit pas d'un terrain d'entente, mais d'un monde qui les réunit. Ici, le vin prend toute son ampleur, celle d'un art dans la vie qui se construit saison après saison.

Les vignerons du Valais offrent aux cépages l'évidence d'une passion, la signature d'un regard, le cachet d'un savoir-faire. Leurs terroirs, ce sont leurs amis. L'histoire qu'ils nous racontent est une session de poésie. Ils tutoient et caressent chaque nuance de leurs vins. Pour créer la surprise. Pour distiller du rêve. Ils imaginent leurs vins comme un couturier sa collection. Chanel avait inventé l'allure, Dior, l'élégance et Saint-Laurent, le style. Leurs vins cultivent tout cela à la fois.

À la recherche toujours d'une manière de ré-enchanter le quotidien. Ce sont des magiciens qui embellissent la vie et travaillent à la promotion du bien-être et du bon goût. Des artistes qui font danser les papilles. Ils confirment à un talent d'une formidable maîtrise et une virtuosité exceptionnelle. Jongleurs d'étoiles, les vignerons valaisans nous promettent encore des lendemains qui dansent et qui chantent.

Une viticulture respectueuse de la nature.

La diversité des espèces végétales et animales qui peuplent les alentours du vignoble valaisan témoigne d'un environnement unique et particulier. La viticulture valaisanne a rapidement compris qu'il était important de travailler en respectant au mieux les richesses naturelles présentes au cœur de ses coteaux.

Depuis plus de 30 ans, des viticulteurs, accompagnés par l'État du Valais, développent des méthodes durables de protection des cultures. L'objectif étant de limiter les dégâts occasionnés par les ravageurs sur la vigne tout en préservant l'humain et l'environnement. Grâce à la confusion sexuelle et à la lutte biologique, les insecticides ont aujourd'hui quasiment disparu du vignoble valaisan.

L'utilisation d'herbicides a également drastiquement diminué. L'enherbement des vignes est de plus en plus répandu grâce à de nouvelles techniques et une meilleure compréhension de l'équilibre entre la vigne et la flore.

Dans la même logique, les avancées de la recherche scientifique ont aussi permis de remplacer certains traitements problématiques par des alternatives efficaces et sans nocivité pour l'être humain et l'environnement.

Les vigneronnes et vignerons valaisans convaincus par la préservation des ressources naturelles et le respect de l'environnement suivent les règles de la production intégrée (PI), qui prône une utilisation raisonnée des traitements. La grande majorité du vignoble est aujourd'hui travaillée en PI.







Les labels qui certifient une démarche durable.

Il existe plusieurs labels qui certifient une démarche durable dans les travaux de la vigne et/ou dans la production du vin. Ils sont contrôlés par des organismes indépendants et assurent de la transparence aux consommateurs.

Le label Vinatura

Il certifie des vins suisses de qualité produits dans le respect de l'environnement et en conformité avec les principes d'une vitiviniculture durable.
vinatura.ch



Le label IP-SUISSE

Le label de la coccinelle valide les produits suisses issus d'une production intégrée dont l'objectif est la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et la promotion de la biodiversité.
ipsuisse.ch



Le Bourgeon Bio

Pour atteindre ou maintenir un équilibre entre la nature, l'homme et l'animal, les producteurs en agriculture biologique utilisent des produits de traitement à base de principes actifs qui existent à l'état naturel.
bio-suisse.ch



Le label Demeter ou production biodynamique

En plus de la production biologique et de la promotion de la diversité écologique dans le vignoble, la culture biodynamique s'engage à vitaliser les sols et les plantes ainsi qu'à renforcer les animaux et les hommes.
demeter.ch



La Marque Valais

La Marque Valais certifie des vins produits de manière biologique, dans le respect de l'humain et du patrimoine, selon une démarche vitivinicole durable.
valais.ch/vinsmarquevalais



La Sélection des vins du Valais...

Après plusieurs mois d'élevage de leurs crus à l'abri de la lumière, les vignerons valaisans ont la possibilité de présenter leurs trésors à un jury de professionnels lors du concours de référence des vins AOC Valais, la Sélection des vins du Valais*.

La Médaille d'Or ou la Médaille d'Argent est un gage d'excellence pour les producteurs et les consommateurs. Elle habille chaque année les vins ayant obtenu les meilleurs pointages.

... et ses Étoiles.

Petite Arvine, Fendant, Heida/Païen, Johannisberg, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Dôle

Ces 8 emblèmes résonnent un peu plus fort dans l'incroyable richesse des cépages valaisans. Ils ont donc droit à leur Étoile! Elle récompense le vin qui a obtenu la meilleure note de chaque catégorie lors de la Sélection. Les 8 Étoiles sont réunies dans une Collection vendue en édition limitée.

** Concours sous le patronage de l'Union Suisse des Œnologues (USOE) qui doit répondre à la Norme VIN, basée sur les normes internationales en vigueur, notamment, le pourcentage de vins médaillés ne doit pas dépasser les 30%.*









L'appellation d'origine contrôlée AOC VALAIS.

Le Valais a mis en place, dès 1990, un système d'Appellation d'Origine Contrôlée instituant des règles analogues à celles des vignobles de l'Union européenne. En Valais, les vins sont soumis à des règles de production très strictes concernant tout ce qui intervient dans la qualité et la typicité : aires de plantation, encépagement, rendement et teneur en sucre minimale. Ces exigences font l'objet de contrôles réguliers, permettant de garantir la traçabilité des vins et d'assurer la pérennité du secteur viti-vinicole valaisan.

Les cépages du Valais.

Avec plus de 55 cépages autorisés sur près de 4750 hectares, le Valais est un paradis ampélographique offrant une impressionnante diversité, comprenant de nombreux cépages indigènes ou historiques qui donnent des vins uniques au monde sur une mosaïque de terroirs. Les cépages du Valais peuvent être classés en trois catégories : les indigènes qui y sont vraisemblablement nés, les traditionnels qui y étaient présents avant 1900, et les allogènes qui y ont été introduits après 1900.

Ils sont présentés ici par ordre de surfaces décroissantes (source des superficies en 2022 : État du Valais, Office de la vigne et du vin).

Les cépages du Valais – indigènes – blancs.

Nom(s)	Étymologie	Parentés
Petite Arvine ou Arvine 252 ha	Lat. <i>arvena</i> = advenu, arrivé récemment, nom reçu peut-être lors de son introduction ancienne	Cépage orphelin, grand-parent de la rarissime Grosse Arvine
Amigne 40 ha	Lat. <i>amoenus</i> = agréable, en référence à sa capacité à donner des vins doux	Cépage orphelin, possible petit-fils du Petit Meslier de la Champagne et arrière-petit-fils du Savagnin Blanc et du Gouais Blanc de France (nord-est) ou d'Allemagne (sud-ouest)
Humagne Blanc ou Humagne Blanche 27 ha	Grec <i>hylomaneus</i> = foisonnant, en référence à sa vigueur	Retrouvé dans les Pyrénées-Atlantiques sous le nom de Miousat, il pourrait y avoir une très ancienne origine, car c'est aussi un enfant du Colombaud de Provence.
Rèze ou Resi 4,6 ha	De Regis, nom de famille souvent impliqué dans la production de vin en Valais	Descendance nombreuse dans les Alpes, par exemple Grosse Arvine en Valais, Cascarolo dans le Piémont, Nosiola dans le Trentin, etc.
Lafnetscha 2,1 ha	De Laff-nit-scha, forme dialectale de laff es nicht schon (= ne le bois pas trop tôt)	Croisement naturel de l'Humagne Blanc du Valais et du Completer des Grisons

Dans des proportions minuscules, on trouve encore dans le Haut-Valais le Himbertscha et le Plantscher (ou Gros Bourgogne) qui ne sont cultivés que par un seul producteur, le Completer qui s'y trouvait historiquement et qui a été récemment planté dans le Bas-Valais, où l'on a également ressuscité depuis peu la Diolle que l'on croyait disparue et la Grosse Arvine que l'on avait reléguée aux oubliettes.

Première mention connue	Vin
1602 à Molignon près de Sion, sous le nom patois <i>arvena</i>	Tant en vins secs qu'en vins doux naturels (ou « flétri » comme on dit en Valais), l'Arvine permet de faire des vins de calibre international, avec des notes de fruits exotiques (mangue, grapefruit, rhubarbe), une acidité vivifiante et une finale saline.
1686 à Regrullion près de Sierre, sous l'orthographe moderne Amigne	Un macaron exclusif à l'Amigne de Vétroz permet d'indiquer le niveau de sucrosité du vin : 1, 2 ou 3 abeilles. Les vins secs offrent des arômes de thé de tilleul, une bouche un peu tannique, et les vins doux naturels montrent du zeste d'orange et de mandarine (« Amigne flétrie »), avec une belle fraîcheur.
1313 dans le Registre d'Anniviers sous le nom <i>humagny</i>	Sec et subtil, avec des parfums de fleurs de citronnier, l'Humagne Blanc donne un élégant vin de gastronomie qui développe des notes résineuses et une délicate complexité après quelques années de garde.
1313 dans le Registre d'Anniviers, sous le nom <i>Regy</i>	Sec et haut en acidité, assez discret olfactivement, avec des arômes de groseille, de pomme verte et une structure légère, le vin de Rèze ne révèle son potentiel qu'après quelques années de cave.
1627 à Niedergesteln près de Rarogne, sous le nom <i>Lachneschen</i>	Les vins de Lafnetscha ont des arômes complexes de poire, sureau, camomille, une structure dense et nerveuse, une finale florale. Ils peuvent se boire jeunes, contrairement à son étymologie, et vieillissent admirablement bien.

Les cépages du Valais – indigènes – rouges.

Les cépages rouges considérés comme indigènes couvrent des surfaces anecdotiques, comme le Goron de Bovernier, probablement originaire du Val d'Aoste et récemment replanté dans son village d'introduction initiale à Bovernier, et le Rouge de Fully (ou Durize) qui est confiné aux vignobles de Fully et Saillon. Quant au Eyholzer Rote, son origine se trouve vraisemblablement en Italie du Nord, comme en témoignent les quelques pergolas qui subsistent encore dans la région de Viège.

Les cépages du Valais – traditionnels – blancs.

Nom(s)	Étymologie	Origine	Parentés
Fendant 768 ha	Le nom Fendant désigne un type de Chasselas dont les baies se fendent au lieu de gicler quand on les pince entre les doigts.	Arc lémanique au sens large, où le Chasselas présente la plus grande variabilité morphologique	Cépage orphelin, géniteur du Mornen Noir de la Vallée du Rhône, lointain cousinage avec des cépages italiens et français
Johannisberg, Rhin, Gros Rhin 314 ha	Schloss Johannisberg est un domaine viticole du Rheingau en Allemagne où le Riesling est roi. Mais en Valais, le nom Johannisberg désigne le Sylvaner, un cépage probablement né en Autriche.	Autriche (est)	Croisement naturel du Savagnin (Heida en Valais) et du Österreichisch Weiß, vieux cépage autrichien
Heida (Haut-Valais), Païen (Bas-Valais) 212 ha	Heida = très vieux, ancien, des temps païens, d'où la traduction en français Païen. C'est le Savagnin du Jura, qu'on appelle aussi Traminer en Allemagne.	France (nord-est) ou Allemagne (sud-ouest)	Lien parent-enfant avec le Pinot. Descendance nombreuse, par exemple Sylvaner (Johannisberg), Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner, etc.
Malvoisie 59 ha	Malvoisie fait référence à la célèbre Malvasia Bianca italienne donnant de grands vins doux, mais en Valais c'est le nom historique donné au Pinot Gris (cf. Pinot Noir).	Mutation de couleur du Pinot apparue plusieurs fois indépendamment	Voir sous Pinot Noir
Ermitage 36,9 ha	De Tain l'Hermitage, nom d'un vignoble en Vallée du Rhône. En Valais, l'Ermitage est identique à la Marsanne, tirant son nom d'un village dans la Drôme.	Vallée du Rhône	Lien parent-enfant avec la Roussanne de la Vallée du Rhône

Parmi les autres cépages traditionnels, le Muscat (nom couvrant en réalité deux cépages distincts en Valais, le Muscat Blanc à Petits Grains et le Moscato Giallo) est le plus répandu et était déjà présent

Première mention connue	Première mention en Valais	Vin
1612 en Bourgogne, sous le nom de Fendant, Fendans ou Lausannois, qui trahit manifestement son origine	Hormis une présence anecdotique vers Martigny et les Evouettes, le Chasselas a été introduit massivement en Valais depuis le canton de Vaud en 1848 sous le nom de Fendant.	Formidable révélateur de terroirs, le Fendant offre une structure légère avec des notes de pierre mouillée, florales, avec souvent un peu de gaz carbonique. Contrairement à une idée reçue, il peut vieillir admirablement bien et fait alors le bonheur de la grande gastronomie.
1665 à Erbrach en Allemagne sous le nom d'Östareiche Rebe (raisin d'Autriche), révélant son origine	1862, probablement importé d'Allemagne, d'où son nom de Gros Rhin, en même temps que le Riesling, nommé Petit Rhin	Arômes de noisette et acidité modérée sont les caractéristiques principales du Johannisberg qui se plaît particulièrement sur le terroir de Chamoson.
1483 près de Stuttgart en Allemagne sous le nom de Traminer; 1732 à Besançon (France) sous le nom de Sauvagnin	1586 à Visperterminen sous le nom de Heyda	Le Heida (Haut-Valais) ou Païen (Bas-Valais) est un vin de grande structure, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques, doté d'un bon potentiel de vieillissement.
1711 dans le Bade-Wurtemberg (Allemagne) sous Ruländer, 1712 à Orléans (France) sous Auvernat Gris, et 1783 sous Pinot Gris	Entre 1671 et 1698 dans un livre de recettes sous le nom de Malvoisie	La Malvoisie valaisanne se décline en vins secs, avec des arômes de noisette, une structure riche et une petite amertume, ou en vins doux (« flétris »), avec des arômes de coing, de fruits confits, d'abricot et une bouche onctueuse.
1781 à Hermitage, vignoble de la Drôme	Vers 1845-1847 à Sion sous le nom d'Ermitage	L'Ermitage du Valais est caractérisé par des notes de framboise, puis au vieillissement de champignons de Paris, et permet de faire de grands vins secs ou liquoreux avec un bon potentiel de garde.

au Moyen Age, tout comme le Gouais Blanc qui ne subsiste aujourd'hui que dans le Haut-Valais. Le Riesling, introduit à la fin du XIX^e siècle, a quant à lui été éclipsé par le Sylvaner durant le siècle suivant.

Les cépages du Valais – traditionnels – rouges.

Nom(s)	Étymologie	Origine	Parentés
Pinot Noir 1302 ha	De pin, les grappes ressemblant à une pomme de pin	Nord-est de la France	Lien parent-enfant avec le Savagnin. Descendance nombreuse, par exemple Chardonnay, Gamay, etc.
Gamay 474 ha	Du village Gamay près de Saint-Aubin en Côte-d'Or	Bourgogne	Croisement naturel du Pinot (nord-est de la France) et du Gouais Blanc (nord-est France, sud-ouest Allemagne; Gwäss dans le Haut-Valais)
Humagne Rouge 142 ha	Voir sous Humagne Blanc	Vallée d'Aoste	Croisement naturel du Cornalin du Valais (ou Rouge du Pays) et d'un cépage inconnu. Il n'a rien à voir avec l'Humagne Blanc.
Cornalin, Cornalin du Valais, Landroter, Rouge du Pays 161 ha	Rouge du Pays et Landroter sont triviaux. Cornalin viendrait du cornouiller, arbuste aux baies similaires.	Vallée d'Aoste	Croisement naturel du Mayolet et du Petit Rouge, tous deux du Val d'Aoste, où il est très vraisemblablement né.



Première mention connue	Première mention en Valais	Vin
1375 en Bourgogne, sous le nom de Pinot Vermeil	Introduit massivement à Sion en Valais depuis le canton de Vaud en 1848 sous le nom de Cortaillod	Les Pinots valaisans sont fringants, avec des arômes de fraises chaudes, parfois presque cuites si le terroir est très ensoleillé, montrant une belle fraîcheur grâce à une acidité naturelle bienvenue. La Dôle, assemblage historique et emblématique du Valais, est composée à 51% de Pinot Noir (majoritaire) et de Gamay. En version rosé, le même assemblage est appelé Dôle Blanche, tandis que l'Œil de Perdrix ne contient que du Pinot Noir.
1395 en Bourgogne, sous le nom de Gaamez	1856 à Sion, sous le nom de Dôle, probablement introduit du canton de Vaud	Le Gamay donne des vins légers et fruités sur les terroirs calcaires, plus riches et complexes sur le granit comme à Martigny et Fully, avec des arômes de cerise et de pivoine, et un corps fin et gouleyant. Le Gamay (minoritaire) et le Pinot Noir produisent la Dôle, l'assemblage historique et emblématique du Valais (appelé Dôle Blanche en version rosé).
1838 dans le Val d'Aoste sous le nom de Cornalin	Vers 1900 à Fully, sous le nom d'Humagne Rouge	Les vins d'Humagne Rouge offrent des arômes inhabituels de feuilles de vigne séchées, de sureau, de violette, avec une structure veloutée et un côté sauvage unique.
1878 sous le nom Rouge du Pays, mentionné comme étant très anciennement cultivé	Voir ci-contre	Cépage difficile à la vigne et à la cuve, lorsque les rendements sont bien maîtrisés il donne de grands vins aux notes de griotte, de girofle, avec une robe foncée et un caractère inimitable.



Les cépages du Valais – allogènes – blancs.

Nom	Étymologie	Origine	Parentés
Chardonnay 68,5 ha	Du nom d'un village dans le Mâconnais en Bourgogne	Bourgogne	Croisement naturel du Pinot et du Gouais Blanc
Pinot Blanc 23,3 ha	Voir sous Pinot	Bourgogne	Mutation de couleur spontanée du Pinot Noir
Sauvignon Blanc 23 ha	De sauvage, les feuilles ayant une ressemblance avec la vigne sauvage	Loire	Croisement naturel du Savagnin et d'un cépage inconnu
Riesling-Sylvaner 6 ha	Nommé d'après le croisement supposé de son obtenteur Hermann Müller, originaire de Thurgovie, c'est pourquoi le nom admis désormais est Müller-Thurgau	Allemagne	Croisement artificiel de Riesling et de Madeleine Royale, et non pas de Sylvaner comme annoncé
Viognier 11,5 ha	Inconnue	Vallée du Rhône	Parent ou enfant naturel de la Mondeuse Blanche, elle-même génitrice de la Syrah

On trouve en Valais bien d'autres cépages d'introduction plus ou moins récente, parmi lesquels on peut citer par ordre décroissant d'importance le Gewürztraminer, qui est une mutation aromatique du Savagnin Rose, la Roussanne, qui est un parent de la Marsanne de la Vallée du Rhône, le Chenin Blanc de la Loire qui est un frère du Sauvignon Blanc, l'Aligoté de Bourgogne, le Sémillon de Bordeaux, le Doral et le Charmont qui sont deux croisements artificiels Chasselas × Chardonnay, ainsi que l'Altesse de Savoie.

Première mention connue	Première mention en Valais	Vin
1685–1690 en Saône-et-Loire sous le nom Chardonnat	Vers 1918 au Domaine de l'État, à Leytron	Ce cépage s'adapte à différents modes de vinification, en cuve il donne des arômes d'agrumes et d'ananas avec un corps élégant, en barrique il développe des notes de citron et de beurre avec une structure plus grasse.
1868 en Bourgogne	Vers 1960	Vin fin, sec, avec de la puissance et de l'équilibre, une belle acidité, parfait pour la gastronomie
1534 dans le Val de Loire sous le nom Fiers	Fin du xx ^e siècle	Arômes de buis et de pamplemousse rose, vin intense et fruité, avec des notes de fruits exotiques
Croisement effectué en 1882	En 1921 au Domaine de l'État, à Leytron	Notes de pomme verte, parfois semblable au Riesling avec des notes de miel et d'hydrocarbures, vin sec et vif
1781 dans la région de Condrieu au nord de la Vallée du Rhône	En 1980 au Domaine de l'État, à Leytron	Caractérisé par un parfum d'abricot et de rose, sec et voluptueux



Les cépages du Valais – allogènes – rouges.

Nom	Étymologie	Origine	Parentés
Syrah 172,6 ha	Lat. <i>serus</i> = tardif de maturité	Isère en France	Croisement naturel de la Dureza (Ardèche) et de la Mondeuse Blanche (Savoie)
Merlot 145 ha	De merle, car cet oiseau est observé massivement sur ce cépage précoce	Gironde en France	Croisement naturel entre le Cabernet Franc (Pays Basque) et la Magdeleine Noire des Charentes (Charentes)
Gamaret 103 ha	Nom de fantaisie basé sur ses parents	Suisse	Croisement artificiel entre Gamay et Reichensteiner (croisement allemand) obtenu en 1970 à Agroscope
Diolinoir 107,7 ha	Contraction de Diolly et Pinot Noir, du nom de ses parents	Suisse	Croisement artificiel entre le Pinot Noir et le Robin Noir (appelé Rouge de Diolly en Valais) obtenu en 1970 à Agroscope
Ancellotta 23 ha	De la famille Lancellotti de Modena, Italie	Emilie-Romagne en Italie	Inconnues



Première mention connue	Première mention en Valais	Vin
1781 dans le vignoble de l'Hermitage sous le nom de Sira	Vers 1921 au Domaine de l'État, à Leytron	Vin sur les épices, le tabac blond, bouche soyeuse avec un grand volume, la Syrah peut donner de très grands vins en Valais.
1783-1784 à Libourne en Gironde	En 1926 au Domaine de l'État, à Leytron, obtenu du Tessin	Arômes de myrtille, de cassis, bouche souple avec des tanins suaves et ronds, vin charnu et plaisant
Baptisé et mis en circulation en 1990	Fin du XX ^e siècle	Riche en couleur et en tanins, fruité et épicé, le Gamaret est un bon partenaire d'assemblage pour les vins en barrique.
Baptisé et mis en circulation en 1989	Fin du XX ^e siècle	Bouquet de fruits noirs, le vin est très coloré et charpenté, utilisé en assemblage mais de plus en plus souvent seul avec succès.
Inconnue	Fin du XX ^e siècle	Goût neutre, riche en couleur, en sucre et en acidité, utilisé généralement en assemblage comme cépage « améliorateur »

Parmi les autres cépages allogènes d'une importance relative, on trouve le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc du Bordelais, le Garanoir qui est un frère du Gamaret, le Carminoir qui est un croisement artificiel entre le Pinot Noir et le Cabernet Sauvignon obtenu en 1982 par Agroscope, et le Galotta qui est lui aussi un croisement artificiel obtenu en 1981 par Agroscope entre l'Ancellotta et le Gamay.

La Dôle.

L'emblématique vin valaisan qu'est la Dôle est historiquement issu du mariage de deux cépages rouges prédominants en Valais: le Pinot Noir et le Gamay. Ce vin traditionnel dont la dénomination fait partie du patrimoine viticole valaisan depuis 1854 a toujours évolué en fonction de l'encépagement du vignoble et des goûts des consommateurs. L'incontournable Dôle valaisanne peut ainsi prendre une multitude d'expressions au gré des terroirs et des producteurs. En 2021, la Dôle s'offre une nouvelle jeunesse avec une recette élargie qui donne une plus grande liberté d'assemblage aux œnologues. Le Valais entend ainsi remettre la Dôle sur le devant de la scène et pourquoi pas en faire le vin rouge préféré des Suissesses et des Suisses.

Dans le sillage de l'élégante Dôle, d'autres assemblages blancs ou rouges ont progressivement vu le jour. Véritables compositions de vigneron, ces vins d'auteurs jouent sur la complémentarité des cépages. Corsés, puissants, ambitieux ou originaux, ils sont fréquemment élevés en fût de chêne.

Les vins rosés.

Avec son climat chaud et ensoleillé, le Valais est naturellement propice à la production de vins rosés. C'est au cœur de l'été que l'on profitera au mieux, sur une terrasse ombragée, de l'une des deux spécialités servies bien fraîches que sont l'Œil de Perdrix et la Dôle Blanche. Issu exclusivement de Pinot Noir, l'Œil de Perdrix arbore une teinte qui va du légèrement doré au franchement saumoné. La couleur de ce «vrai» vin (au sens où il n'est pas le produit secondaire de la vinification d'un rouge, mais un vin à part entière) dépend en fait de la durée de macération des pellicules de raisin dans le moût avant fermentation. Racé, velouté, il est souvent porté, en bouche, par une belle vivacité et pourra se boire en apéritif ou sur un repas estival.

Quant à la Dôle Blanche, elle est issue des mêmes raisins que la Dôle, mais pressés en blanc, c'est-à-dire sans macération pelliculaire. Très pâle de robe, elle possède une bouche fruitée, ample, vineuse, avec une finale parfois légèrement tendre. Elle représente pour ainsi dire le trait d'union entre le charme et la fraîcheur d'un vin blanc et l'assise d'un vin rouge. Aussi est-elle idéale en apéritif, sur des tapas, de la cuisine asiatique ou des mets relevés (voire même pimentés).



Les vins liquoreux.

Rares sont les régions viticoles qui permettent l'élaboration de grands vins liquoreux. Le Valais fait partie de la cour des grands : ses surmaturés rivalisent avec les Sauternes, Coteaux du Layon, Riesling Auslese et autres Tokaji Aszú.

Grâce à son climat exceptionnel, ses arrière-saisons sèches, ensoleillées, chaudes le jour et fraîches la nuit, ses rosées matinales, ses divers vents dont, bien sûr, l'incontournable foehn, le Valais permet au raisin un dessèchement automnal idéal. Ce phénomène est volontiers accompagné du développement de pourriture noble (le fameux botrytis), véritable fée qui engendre des arômes d'une indicible finesse. Les meilleures vignes se trouvent sur les coteaux les plus pentus : parfaitement ventilés, ces derniers accentuent encore les effets climatiques et permettent l'élaboration de vins liquoreux de niveau mondial.

Créée en 1996, la Charte Grain Noble ConfidenCiel regroupe des producteurs désireux de perpétuer la tradition des grands surmaturés sur souche. Ceux-ci s'engagent à respecter un règlement contraignant reposant sur les principaux points suivants :

- utiliser des cépages valaisans plantés sur les meilleures zones et issus de vignes de plus de 15 ans : Petite Arvine, Ermitage, Johannisberg, Amigne, Païen et Malvoisie ;
- atteindre un important niveau de sucre naturel dans les moûts (minimum 130 degrés Oechsle), sans enrichissement ;
- élever les vins au minimum 12 mois sous bois (fûts de chêne ou foudres) ;
- décerner le label Grain Noble ConfidenCiel à l'issue d'une dégustation interne qui ne retient que les vins au potentiel jugé intéressant.





Grand Cru AOC VALAIS, l'expression d'un grand terroir.

Le terme «Grand Cru» est devenu synonyme de produits rares et exceptionnels. Celui-ci est intimement lié au rayonnement très envidé des vignobles de prestige. Rien d'étonnant donc que les producteurs de vins du Valais désirent mettre en lumière l'extraordinaire potentiel de leur vignoble à travers les vins les plus représentatifs de ses terroirs, leurs Grands Crus.

L'appellation «Grand Cru» est attribuée exclusivement à des vins AOC de qualité supérieure produits dans des zones délimitées, avec les cépages autochtones et traditionnels les plus appropriés à la nature du sol et au climat des parcelles sélectionnées. Seuls peuvent bénéficier de l'appellation «Grand Cru» les vins produits selon des exigences strictement réglementées, plus contraignantes que celles de l'AOC traditionnelle.

La production de «Grand Cru» est une démarche volontaire. Seuls des vigneron engagés décident de se soumettre aux contraintes exigeantes du règlement «Grand Cru» qui imposent des contrôles systématiques à tous les stades de la production ainsi qu'une dégustation d'agrèage obligatoire.

En conséquence, on peut considérer l'appellation «Grand Cru» comme une garantie de qualité.



Impressum.

Édition

Swiss Wine Valais

Rédaction

Textes de présentation : Steve Bettschen – Jean-Marc Amez-Droz – Christian Blaser – G.-P. M.

Les cépages du Valais : Dr José Vouillamoz

Conception graphique et composition

Graphem, Guillaume Faisant – Valais/Wallis Promotion, Contexta

Impression

Valmedia AG, Visp

Crédits photographiques

Olivier Maire – toute la brochure, à l'exception de :

Gérard Raymond (p. 18) – Sébastien Agnetti, tavolata (4^e de couverture)

© geodata, swisstopo

© Les données figurant dans cette brochure sont propriété de Swiss Wine Valais.

Imprimé en Valais/Suisse en avril 2023.

Swiss Wine Valais

Av. de la Gare 2 – CP144 – CH-1964 Conthey – T+41 27 345 40 80

swisswinevalais.ch – info@swisswinevalais.ch



Vins de terroir, terre de partage.

#tavolataVS

