

GRAND ANGLE

Huit nectars ont été primés hier

Huit nouveaux vins étoilés

PRIX L'IVV a récompensé pour la dixième année de suite les huit vins emblématiques du canton. Les lauréats sont issus des 53 Etoiles d'or de la Sélection des vins du Valais.

CONCOURS Slava Bykov était aussi ému que l'assemblée après son discours. Distingué par une étoile d'honneur pour sa défense de la tradition, de l'authenticité et de la passion, cette légende vivante du hockey sur glace a remercié et chaleureusement félicité les sept vigneron valaisans décorés d'une étoile hier à Zurich.

Les Etoiles du Valais ont en effet été remises hier à Zurich aux sept producteurs de huit vins d'exception. Huit vins qui seront réunis dans le désormais traditionnel coffret sélection, en vente dès aujourd'hui. «Ma première découverte du vin, lorsque je suis arrivé à Fribourg Gottéron, c'était avec Dominique Cina, l'ancien footballeur que vous connaissez tous. Je l'avais invité et lui avais offert de la vodka. Il m'avait rendu la pareille en posant une



SLAVA BYKOV LÉGENDE DU HOCKEY SUR GLACE

«J'ai découvert le vin valaisan avec un cornalin que j'ai bu cul sec, comme de la vodka.»

bouteille de cornalin sur la table. J'ai bu cul sec. Il m'a expliqué que ça ne se faisait pas comme ça. Je l'ai vu se transformer lorsqu'il a commencé à parler du vin. Je garde un souvenir magnifique de ce vin.» Le sportif russe ne pouvait pas mieux parler des nectars valaisans honorés hier. «Bravo pour la générosité et le soleil que vous partagez à travers vos vins», a conclu Slava Bykov.

Un fendant, un heida, un johannisberg, une petite arvine, une dôle, une syrah, un cornalin et une humagne rouge emblématiques du canton ont reçu la distinction suprême de leur canton, dans leur canton, par leur canton mais devant un

parterre de personnalités de la Suisse entière. Plusieurs fois auréolé précédemment, André Fontannaz décroche une nouvelle fois la timbale avec deux vins promus et proposés dans le fameux coffret. Une récompense émouvante, d'autant plus que son jeune apprenti d'autrefois, François Schmaltzried désormais associé de son père, Patrick Schmaltzried, a gagné «son premier prix» et a lui aussi apporté sa touche de folie à cette cérémonie toute décalée et originale. A l'image d'ailleurs de l'animateur de la journée, le directeur Gérard-Philippe Mabillard. «Je suis heureux que ce soit un cépage tellement typique de mon village qui ait gagné», a lâché le jeune Schmaltzried, même s'il a souligné que Marc-André Pitteloud qui lui avait appris à la vinifier détestait ce cépage à cause des crampes qu'il peut provoquer. «Les étoiles, c'est une ré-

compense différente des autres, car elle permet de se situer, de savoir où l'on est», lâchaient Veronyc et Philippe Mettaz, auréolés pour leur syrah. «C'est la récompense pour de longues années de travail», ajoutaient Kilian et Marie-Louise Plaschy, champions du cornalin.

Le reflet du Valais

Particularité du cru Etoiles 2015, seules des entreprises familiales, souvent petites, ont été distinguées. Un hasard, mais un hasard qui dans le monde du vin veut souvent dire beaucoup. Caractère, typicité, originalité. La recrudescence de petites et moyennes caves dans ce palmarès 2015 reflète peut-être et aussi le millésime difficile de l'an dernier. Sans un contrôle méticuleux du raisin engrangé, pas de gage de qualité supérieure. Qualité qu'ont sans doute mieux maîtrisée les maisons qui n'achetaient pas de la vendange à l'extérieur.

Schmaltzried, Vocat, Mettaz, des noms qui semblent promis à la prospérité comme plusieurs caves dont on entendait peut-être moins parler jusqu'ici mais qui, à force de travail et de gages de qualité, voient leurs efforts récompensés. «Lelouche disait que les stars sont le reflet de leur époque. Vous êtes les étoiles qui reflètent le Valais», concluait Gérard-Philippe Mabillard, hier à Zurich. ◉

TEXTE: STÉPHANIE GERMANIER

PHOTOS: ROBERT HOFER (PORTRAITS)
ALINE FOURNIER (BOUTEILLES)

FENDANT GRAND CRU DE VÉTROZ ET HUMAGNE ROUGE NID D'AIGLE EN BARRIQUE
ANDRÉ FONTANNAZ, CAVE LA MADELEINE, VÉTROZ

«C'est une série comme ça et peut-être qu'après, durant quelques années, il n'y aura plus rien.» André Fontannaz a le succès modeste. Sa série de distinctions a commencé il y a cinq ans et depuis, il accumule les Etoiles du Valais dans sa constellation. Après son fendant, son humagne rouge, son cornalin et sa petite arvine, le vigneron de Vétroz remet ça cette année et décroche ni plus ni moins que deux étoiles d'or et deux places dans le coffret prestige: une nouvelle fois avec son fendant Grand Cru 2014 et son humagne rouge Nid d'Aigle 2013 élevé en barriques. «Le choix du fendant me fait particulièrement plaisir, parce que c'est un joli millésime, un vin de caractère, sourit timidement le Vétrozain qui reconnaît avoir été surpris par son doublé. Quand l'IVV m'a appelé pour m'annoncer une bonne nouvelle, j'ai répondu: ne me dites pas que j'ai de nou-

veau un vin primé. Gérard-Philippe Mabillard m'a répondu: non, deux.» Habitué des macarons dans à peu près tous les concours, André Fontannaz confie que l'étoile, c'est quand même la plus belle des récompenses. «La plus touchante, car elle concerne des cépages autochtones». C'est la reconnaissance à la maison en quelque sorte et «ça permet un bon point de comparaison pour voir où l'on se situe», continue le lauréat. «Ça veut surtout dire beaucoup sur la qualité du vigneron», confie pour sa part Gérard-Philippe Mabillard pour qualifier la constance des nectars d'André Fontannaz en tête des classements valaisans. Pas de hasard là-dedans, même si le grand gagnant aime dire que ces concours sont toujours «une question de chance. On sait qu'une dégustation c'est un peu comme apprécier un morceau de musique. Ça dépend beaucoup de la magie du moment, de l'ambiance, du contexte extérieur.» Mais avec six distinctions, il faut croire que la magie n'est pas autour de la bouteille, mais dedans. ◉

CE QU'IL DIT DE SON FENDANT:
«Les vieilles vignes situées sur les meilleures terrasses schisteuses du coteau de Vétroz produisent, année après année, un vin minéral avec une légère touche safranée au nez, riche avec un léger perlant en bouche, un fendant de gastronomie.»



POUR L'HUMAGNE ROUGE:
«Notre humagne provient de parcelles du coteau de Vétroz, au lieu dit Nid d'Aigle. Notre vin est élevé douze mois en barriques. Son côté rustique et complexe accompagne à merveille chasse et viande rouge.»



CE QUE DIT SON VIN:
«Pamplemousse, glycine, agrume, voilà ce que dit mon nez. Fraîche, complexe, structurée, vive, ainsi se présente ma bouche. Discussions animées, rires, mines réjouies, voilà ce que je suscite chez ceux qui me goûtent.»

PETITE ARVINE 2014
FRÉDÉRIC DUMOULIN SA, L'ORPAILLEUR, UVRIER

Frédéric Dumoulin est un habitué des premières places et des distinctions. Reste que le concours valaisan est un excellent baromètre. «Les dégustateurs ont changé au fil des années, ils ont rajeuni et malgré tout, nous sommes toujours là. C'est une superbe récompense pour tous ceux qui se lèvent le matin pour aller à la vigne ou à la cave.» ◉

HEIDA 2014
JOSEPH VOCAT ET FILS SA, NOËS, YVES VOCAT

Pierre Vocat et sa sœur Martine, nouvelle génération de la cave, l'avouent d'entrée. «Nous avons présenté cet heida car c'était une petite bombe, alors que souvent l'on présente des vins au concours des étoiles pour voir où l'on se situe.» Et c'était vrai, le nectar a permis à Pierre Vocat de décrocher pour la première fois une place dans le coffret prestige. «Tout cela, c'est aussi grâce à mon père qui me cadre et m'apprend de jour en jour.» ◉



CE QU'ILS DISENT DE LEUR VIN:
«Au domaine des Crêtes, à chaque colline le cépage le plus adapté (...). A la fois riche, intense et fruité, cet heida du Valais est un bouquet pour le palais.»