



VINIFERA

N° 9 Novembre 1992 Frs 15.00 le numéro. Abonnement pour une année: Frs 25.-
VINIFERA est une publication de CAVE SA, Club des Amateurs de Vins Exquis
CH-1196 GLAND Tél. 022 364 00 66 Fax 022 364 00 44



aléatoire, plus difficile, mais plus exaltant aussi pour les sens et pour l'esprit, de produire une bouteille de Château Latour qu'un kilo de boeuf, fût-ce du boeuf de Kobé, de Coutance, de Bazas ou de Salers ?

Non décidément, ce rapport qualité/prix n'a guère de pertinence en ce sens qu'il suggère l'existence d'une équation invisible, objective, entre la qualité et la quantité. C'est-à-dire en fin de compte aussi improbable que le sexe des anges. Vous aurez beau remplacer la qualité par le plaisir, ce sera

erreur à W. Churchill : "Pour ceux qui ne tolèrent que la perfection." Elle me fait penser à tous ceux qui, prisonniers de leur idéal, ne rêvent plus désormais que de cuvées de prestige, de sélections de très vieilles vignes, dans les millésimes les plus grandioses. Que voilà une ambition à la fois bien limitée et affligeante. C'est ne tenir compte ni de la réalité du vin, ni de ses conditions de production, ni de sa fondamentale diversité. Bref, c'est vouloir ignorer ce qui le constitue en tant que produit à la fois naturel et culturel.

Il est souvent question de rapport qualité/prix, et le domaine du vin n'y échappe pas. Ce rapport, qui semble avoir pour lui la clarté de l'évidence, mérite que l'on s'y attarde un peu. Première constatation : à l'heure où le marché des grands vins connaît une certaine morosité, il n'est pas rare d'entendre des jugements péremptaires tels que "les grands bordeaux atteignent des prix surfaits" – affirmations qui, compte tenu de la conjoncture, ne courront guère le risque d'être battues en brèche.

Il est vrai que le cours des grands vins a flambé durant ces dernières années et que certains prix ont confiné au délire. Incontestablement le Bordelais, pour prendre cet exemple, a engrangé quelques devises depuis 5 ou 6 ans : il ne m'appartient pas d'apprécier la pertinence de cet enrichissement, mais je constate simplement qu'il est le moyen, pour les meilleurs, de produire le plus grand vin possible, compte tenu du millésime. Voire de déclasser leur vin, comme certains l'ont fait en 1991.

Quel devrait être le juste prix, mettons d'une bouteille de Château Latour ? 30 frs ? 40 frs ? Et la part du rêve, à combien l'évaluer ? J'entends rarement qu'une telle question soit posée à propos, par exemple, du prix d'un kilo de filet de boeuf. Et pourtant, n'est-il pas plus risqué, plus

toujours le même piège. Ou comment réconcilier l'esprit de finesse avec l'esprit de géométrie. Peut-être grâce à une nouvelle mathématique qui resterait à inventer ...

En attendant, ceux pour qui tout est toujours trop cher payé, surtout quand il est question de plaisir, de partage et d'éphémère, se priveront d'émotions fortes, mais auront-ils vraiment l'esprit de les regretter ? Et les snobs, aux yeux desquels seuls les grands vins les plus rares et les plus chers présentent un intérêt, continueront à enrichir leur précieuse collection, mais auront-ils vraiment le coeur pour les boire ?

Un dernier mot qui a trait à l'infini et au vin : une publicité vantait il y a peu les mérites d'une marque de cigarettes avec, comme slogan, cette affirmation d'un ridicule achevé, empruntée sauf

Cheval Blanc ou petit Vin de Pays franc de collier ? Chambolle-Musigny ou Givry ? Corbières ou Fitou ? Pour ma part, je préfère adresser une supplique à Dionysos pour qu'il ne me demande pas de choisir et qu'il continue de nous proposer à chaque jour un vin unique, à chaque amitié une couleur différente et à chaque amour une intensité sans limite.

Jacques Perrin

SOMMAIRE

- 3** **VALAIS** : à la recherche de nouvelles étoiles.
- 11** **GRANGE HERMITAGE** un vin - culte.
- 13** **BORDEAUX 1989** : dégustation de plus de 50 vins du millésime.
- 20** **Les COTE ROTIE de GUIGAL** : entre le rêve et la réalité.
- 22** **Une journée au TERTRE ROTEOEUF**

VALAIS : A LA RECHERCHE DE NOUVELLES ETOILES

par Jacques PERRIN

Canton pauvre, le Valais a vécu en l'espace de quelques décennies une mutation radicale : le tourisme et la viticulture notamment lui ont permis d'accéder à une aisance impossible à imaginer il y a quelques années. Gérer un tel changement n'est pas chose facile. Et le Valais moderne, le Valais qui entreprend, ne s'est pas toujours trouvé prémuni contre certaines dérives dont le profit constituait le seul moteur. En ce qui concerne la viticulture et les vins, le Valais s'est pendant longtemps contenté de son rôle de

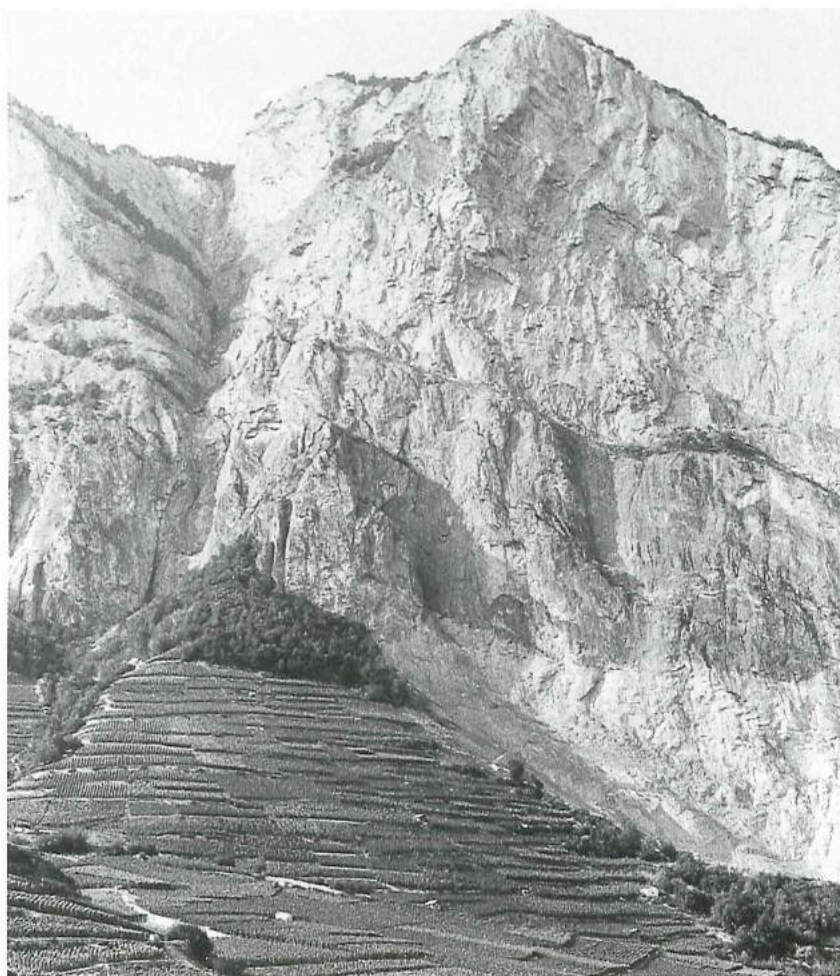
surdoué de la classe : des conditions climatiques privilégiées avec un ensoleillement et une pluviométrie quasi idéaux, un terroir calcaire très pauvre, une diversité de cépages tout à fait exceptionnelle, tels sont quelques-uns de ses atouts. Mais à se contenter d'exploiter ses talents naturels sans essayer de les faire fructifier, on risque d'épuiser le filon.

Comme d'autres régions viticoles suisses, le Valais souffre en effet depuis quelques années d'un mal quasi endémique : la surproduction.

L'ère de la rentabilité dans laquelle nous sommes entrés depuis deux ou trois décennies a, ici comme ailleurs, déformé quelques perspectives. Ainsi, pendant longtemps, on a pu considérer que la quantité était à la fois un choix rémunérateur et naturel, dans le sens où réguler la récolte serait en quelque sorte enfreindre les généreuses dispositions de la nature.

Pour mieux comprendre le problème, quelques chiffres : 22507 propriétaires de vignes se partagent environ 5266 ha, surface viticole totale du Valais.

De Visperterminen aux Evouettes, le sinueux fil du fleuve tisse le lent et patient dispositif du premier vignoble rhodanien. Situées pour la plupart sur la rive droite, exposées plein sud, les vignes en terrasses, accrochées aux pentes escarpées, disent la rude patience de générations de vignerons. Ce paysage en superposition, ces étages, ces plis prennent parfois des allures de rizières orientales, entrevues dans la brume matinale.

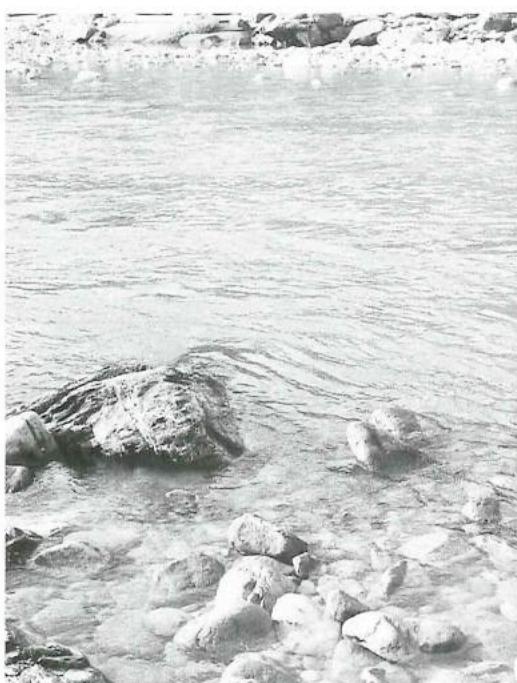


La région de Chamoson : un très beau terroir réputé notamment pour son Johannisberg



Roulent les galets,
marées saisonnières, couleurs changeantes –
vert irisé, bleu céruléen, gris limoneux,
camaïeu des boues
et des charrois printaniers –,
le fleuve tisse ici son trait d'union,
sculpte le ventre de la vallée, érode l'espace,
sort de ses gonds parfois :
pendant longtemps ce lieu tenait
davantage du marécage que du jardin ordonné.

Ce pays est dur. Et pauvre aussi.



De cette double empreinte, les traits des Valaisans sont
parfois le reflet inconscient. Visages comme taillés
au burin,
devinés dans la presque obscurité de la cave, ombres
gigantesques portées par la flamme de la bougie.
A l'heure où les verres tintent,
où les voix s'éraillent.
Conversations nouées autour de thèmes invariables.
Conversations-passions
qui s'enflamment peu à peu,
vacarme jailli des profondeurs de la cave.
C'est à peine d'ailleurs si l'on entend
le silence se faire
lorsqu'on porte à ses lèvres
le liquide ambré où la peine s'efface désormais
pour faire place enfin
à l'infinie soif du monde.

C'est que tout est démesure dans ce pays.



Roulent les galets.
Coule alors le charroi
de ces mots étranges, rugueux,
qui ont peine à se faire jour,
idiome minéral à la soif inaltérable.
Comme si
– stupeur –
dissimulés derrière leurs énormes moustaches
les anciens continuaient de dire
le désespoir
d'habiter un pays si beau.

Sur ces 22507 propriétaires, 7154 personnes possèdent moins de 500 m² et 12947 personnes possèdent moins de 5000 m². Une rapide interprétation de ces chiffres montre que la majorité des vigneron valaisans exercent cette activité à titre accessoire.

Pour ces *vignerons du dimanche*, la culture de la vigne est d'un double ordre : d'une part affectif et symbolique en ce sens que posséder un parchet de vigne et le travailler, c'est s'inscrire dans une tradition culturelle essentielle, c'est un symbole au sens étymologique du terme qui ouvre vers une reconnaissance ; d'autre part, la culture de la vigne représente – représentait – un apport économique intéressant.

Même si la responsabilité de la situation de pléthore que nous connaissons ne saurait leur être entièrement imputée, force est de constater que ces *vignerons du dimanche* ont, pour la plupart, jusqu'ici perçu leur activité selon une orientation davantage quantitative que qualitative.

Quant aux différents organismes responsables et aux autorités faïtières, ils semblent éprouver quelques difficultés à se donner les moyens de dessiner une vraie perspective d'avenir pour le vignoble.

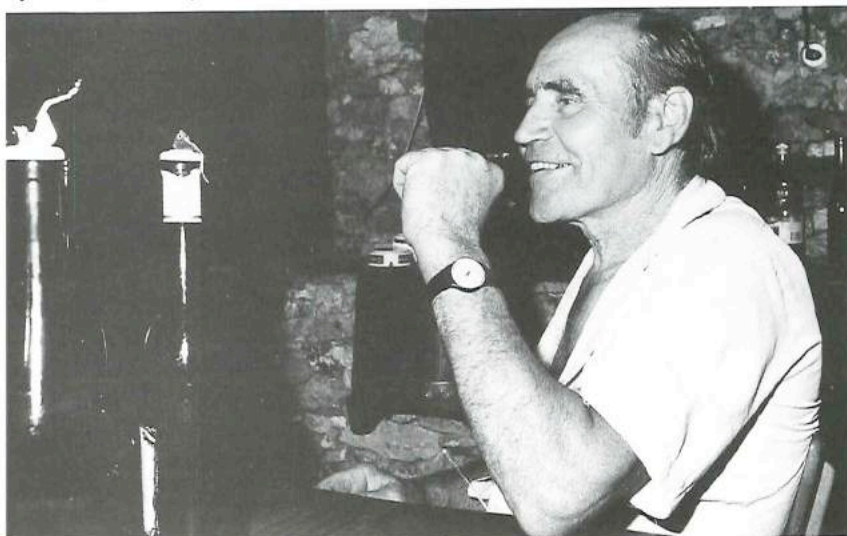
Aujourd'hui, le Valais se trouve dans une phrase de transition et s'interroge sur sa place dans le concert européen. Tout comme leurs voisins romands, les Valaisans commencent à pressentir, d'un façon encore un peu confuse, que désormais la tradition et un certain folklore ne sont plus suffisants et qu'ils doivent désormais tenir leur destin en main. Pour réussir, il leur faudra faire preuve de discipline, d'imagination, consentir quelques sacrifices, s'ouvrir davantage à ce qui se fait ailleurs, et, surtout, réussir à concilier l'esprit partisan, frondeur et parfois excessivement individualiste avec les exigences d'un défi à la hauteur des ambitions légitimes que le Valais se doit d'avoir au niveau de la viticulture européenne.

Les cépages et les terroirs

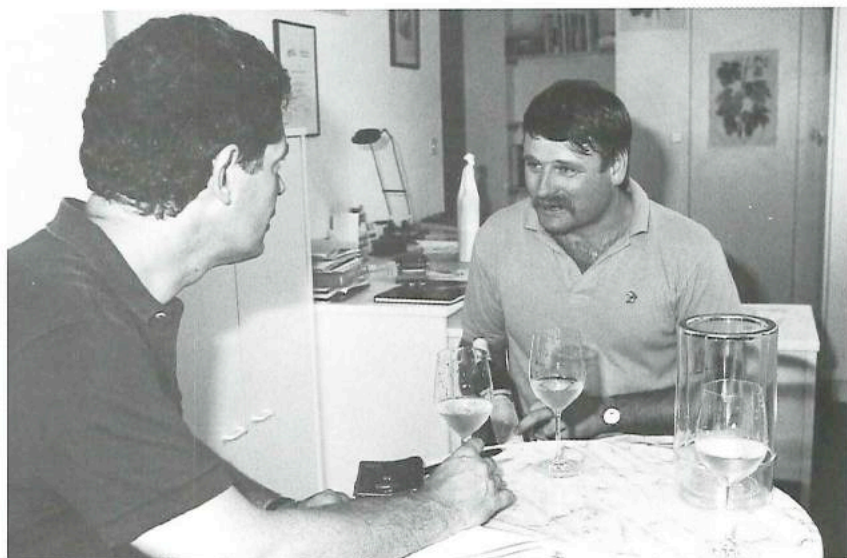
L'histoire du vignoble valaisan est constituée par toute une série de cépages dits "indigènes" et par l'adaptation au sol et au climat valaisan de toute une autre série de cépages importés, parmi lesquels le Pinot noir, le Gamay, la Syrah, le Chardonnay, le Sylvaner, le Riesling-Sylvaner, etc. Aujourd'hui, ce ne sont

pas moins de quarante cépages qui sont cultivés en Valais, dont près d'un tiers d'une façon régulière. Qui, à part les spécialistes, connaît l'Altesse, la Bernarde, le Diolinoir, la Durize, la Rèze, etc.?

Cette exceptionnelle profusion de cépages est, à mon avis, la grande chance du Valais, mais son risque majeur – également. "Trop d'abondance nuit" dit le proverbe. En effet, cette situation favorise les chercheurs et les esprits novateurs en



Jules Duc à Ollon sur Sierre : un vigneron traditionnel.



Didier Joris (à droite) œnologue à Chamoson. Son *Atelier de dégustation*, surnommé "La Mecque" par les gens de la région, est en passe de devenir un des hauts lieux de la viticulture valaisanne. Personnage dynamique et novateur, Didier Joris représente la jeune génération d'œnologues dont le Valais a besoin pour mettre en valeur son potentiel.