

Les œnologues.

MADELEINE GAY – L'ALCHIMISTE DE PROVINS

Une perfectionniste au service des grands vins



Créatrice de nombreux vins primés dans les principaux concours internationaux du monde, Madeleine Gay est l'œnologue phare de Provins. Au cours d'une carrière exemplaire, elle a su concilier sa vision de la viticulture avec les objectifs de qualité du plus grand producteur de vin en Suisse. Sa principale responsabilité est le suivi et l'élaboration de la vigne à la bouteille des cuvées Crus des Domaines, Maître de Chais, et Grand Métral. Elle dirige aussi la vinification des spécialités, comme la Petite Arvine, le Cornalin, la Syrah ou l'Heida.

La Sédunoise débute sa formation à l'école d'agriculture de Châteauneuf. Puis, elle se spécialise à Changins où elle obtient un diplôme d'ingénieur ETS en viticulture et œnologie en 1981.

La même année, elle commence chez Provins au laboratoire. Passionnée par les mystères du vin et la richesse du sol, elle propose dès le début sa vision pour développer les vieux cépages indigènes. Dans cette activité, elle offre des conseils d'encépagement pour reconstituer le vignoble. Déterminée à obtenir de la qualité et intéressée par les spécialités, elle instaure les contrats de culture pour encourager leur plantation. En parallèle, elle commence à exercer son art en vinifiant le produit de ces cépages qu'elle défend depuis toujours.

L'œnologue estime être arrivée au bon moment chez Provins. L'idée de miser sur la qualité malgré les énormes quantités produites faisait son chemin dans la Coopérative. Madeleine Gay a su réaliser ces objectifs grâce à son talent et à sa passion pour la viticulture. Toujours dans le respect de la nature qu'elle considère comme essentielle.

Dynamique et persévérante, elle a élaboré de grands vins plusieurs fois couronnés d'or par la profession. Grâce à son savoir et à son expérience, cette femme de tête effectue un travail d'orfèvre, entre son laboratoire, la cave et la vigne. Conjuguant son art et sa sensibilité développée au cours des ans, elle révèle le potentiel des précieux crus. La célèbre œnologue de Provins bichonne les précieux nectars tout au long du processus de vinification. Avec talent, l'artiste fait naître une alchimie. Et la magie existe puisque qu'elle a créé certains des grands vins de ce monde.

Les œnologues.

LUC SERMIER – UNE VALEUR SÛRE



Passionné de vinification et de dégustation, Luc Sermier (45 ans) travaille chez Provins depuis 30 ans. Diplômé de l'École supérieure d'œnologie de Changins, une maîtrise fédérale de caviste en poche, il orchestre avec son équipe 85% de la production annuelle de la plus grande coopérative viticole de Suisse.

Sa nouvelle gamme «Les Titans», créée en hommage aux constructeurs des barrages valaisans du siècle passé, a remporté 22 médailles dans le monde entier depuis le début 2008. Issu de cette ligne, son «Défi Blanc» vient d'être sacré meilleur «Assemblages blancs» par le Grand Prix du Vin suisse à Zürich.

Personnage discret et réservé, Luc Sermier a trouvé son mode d'expression à travers les crus qu'il compose. Sportif de haut niveau, il puise son inspiration dans ses entraînements hebdomadaires. La montagne lui a insufflé son «Défi Blanc». C'est elle encore qui fournit toute sa spécificité à ce nectar puisque sa vinification (en barrique) se fait dans les entrailles de la terre, au fond d'une grotte du val d'Annivers. Jamais jusqu'ici dans le monde, un grand cru n'avait été vinifié de cette manière.