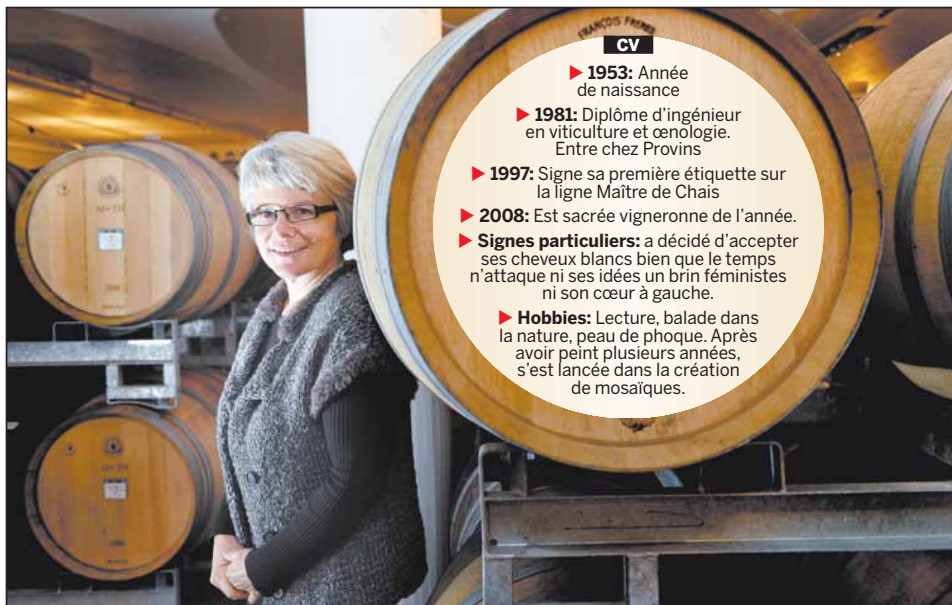


La vigneronne de Tourbillon

GRAND PRIX DU VIN SUISSE ▶ Hier soir à Zurich Madeleine Gay a été sacrée vigneronne de l'année 2008. Dans son sillage, plus de 50% des vainqueurs sont Valaisans.



Madeleine Gay fut parmi les premières à promouvoir les spécialités régionales, mettant à l'honneur l'humagne, le cornalin, le heida, etc. BITTEL

FRANCE MASSY

Les Valaisans font fort, encore une fois. Leur plus grande coopérative remporte la palme: Madeleine Gay nommée vigneronne de l'année, Luc Sermier vainqueur de la catégorie assemblages blancs avec son Défi Blanc et 4 de leurs vins sont nominés parmi les meilleurs. L'ensemble de la production valaisanne a d'ailleurs été saluée par le Grand Prix du vin suisse. Seize vins classés dans les trente-trois premiers et au total 31 sur les 66 nominés. Plus de 50% de nos vins placé en tête d'une sélection qui en comptait 1900.

Le prix Vinissimo revient aussi à un Valaisan. C'est le Chevalier Rouge 2006, des Vins des Chevaliers S.A. de Gerhard Constantin à Salquenen qui a rafflé le titre dans la catégorie assemblages rouges. Ce prix récompense le vin ayant obtenu le meilleur pointage absolu du concours. Vous découvrirez dans l'encadré les vainqueurs valaisans et sur notre site (www.lenouvelliste.ch) les résultats au complet.

Mais retour sur notre vigneronne de l'année et son Tourbillon. Car c'est un peu (aussi) grâce à son Ermitage Gains Nobles ConfidenCiel 2004 (vainqueur dans la catégorie vins avec sucre résiduel) que Madeleine a remporté le titre de vigneronne de l'année. Entretien

Vigneronne de l'année, ce titre couronne votre carrière. Qu'est ce qui va vous faire courir après ça?

Pour moi ce n'est pas vraiment un couronnement, c'est une reconnaissance. Ça fait vingt-sept ans que je travaille chez Provins et trente ans que j'ai commencé Changins. Trente ans... ce titre est un joli cadeau (rires).

Combien avez-vous créé de vins?

Difficile à dire, parce qu'il y a beaucoup de gammes différentes. Il y a les vins de domaines: Evêché, Tournelette, Tourbillon, Clos Corbassière et le domaine du Chapitre. Ceux-là, je peux les considérer comme mes créations. La gamme Maître de Chais a été créée par Antoine Pilloud. C'est lui qui a lancé le Pinot Maître de Chais. Déjà en 1973, il a commencé à faire de la barrique. C'était un des premiers du Valais à tenter cette vinification. Aujourd'hui, la ligne Maître de Chais réunit des vins de gastronomie alors que les «Grand Métral» s'adresse à une clientèle qui apprend à connaître les vins du Valais. Ce sont des vins de fruits, plus faciles d'approche. Une sorte de porte d'entrée pour appréhender des vins plus complexes.

Lequel est votre chouchou?

C'est le Clos de Corbassière. J'aime les vins d'assemblage. J'ai participé à la plantation des vignes sur le Clos de Corbassière! C'est le seul domaine qui appartienne à Provins. Là, on s'est autorisé à faire des expériences. On a planté les premières syrah, les premiers cabernet-sauvignon, puis les cornalins, les humagnes rouges... Pour certains, le mot assemblage est encore péjoratif. Pas pour moi. Seul le résultat – le vin – est important. Il faut que lorsqu'on déguste un vin, il ait une émotion. Je trouve intéressant de pouvoir mettre sur le marché un vin au top, un vin qui soit à point, à bonne maturité. Ce que nous pouvons faire avec le Corbassière. Le vin a été élevé. Il est prêt à boire. Celui qui sera mis sur le marché en décembre aura 3 ans.

A propos d'émotion, quelle a été votre première émotion liée au vin?

Je ne sais pas si j'ose le dire... mais ce sont les bordeaux. Je n'avais jamais vraiment bu d'alcool avant mes 22 ans. J'étais très idéaliste. J'aimais refaire le monde et j'avais l'impression que les gens qui buvaient ne disaient que des âneries. Du coup, je ne buvais pas. Mais une fois, des amis m'ont fait déguster un bordeaux. C'était un grand cru classé, mais je ne me souviens plus lequel. Mais par contre, je me souviens d'un moment intense. Je ne sentais pas l'alcool, mais la texture du vin. C'était ample, doux et puissant à la fois, comme du velours qui est caressant mais solide... Et j'ai aussitôt pensé: on ne fait pas de pareils vins en Valais. J'ai envie de ce type de produits.

Le vin le plus parfait que vous n'avez jamais bu?

Il n'est pas encore fait! (Eclats de rire)

Ça veut dire que vous avez encore un rêve de vin?

Oh oui, bien sûr! Je pense qu'en Valais avec nos blancs et nos liquoreux nous nous situons très bien sur le marché international. Par contre, avec les rouges, on a une marge de progression. On peut encore s'améliorer. Surtout que nos vignes de cornalin ou d'humagne sont jeunes. Mon but n'est pas de faire un vin qu'on sorte dans l'année. J'ai vraiment envie de pouvoir sortir un vin mûr, un vin élevé. J'aime aussi l'intensité des arômes, la concentration... La plupart du temps, lorsqu'on déguste un cornalin, on se dit: tiens, il lui manque une étape à ce vin. Il faudrait attendre un peu. Je n'aime pas vendre un vin



Madeleine Gay entourée de Vincent Bonvin, coprésident de Vinéa et de Hanspeter Detsch, éditeur de Vinum, les initiateurs du Grand Prix du vin suisse. LDD

et dire: il faut attendre quelques années avant de le boire. Le plaisir doit être dans la bouteille au moment de l'achat.

A quel âge le vin est-il à son apogée?

J'aime les vins qui ont deux, trois ans, quand ils se sont posés. J'aime quand les vins tapissent la bouche...

Déjà au nez, les vins de l'année sont frustrants, ensuite, en bouche, on doit les attendre... Ils ne viennent pas nous parler. Mais je n'aime pas pour autant les vins vieillots. Je ne cours pas après les très vieux millésimes. J'ai eu la chance de faire des dégustations de prestige, avec plusieurs vieux Grands Crus classés (que l'on recrachaît!), mais ça ne m'intéresse plus. Maintenant je passe une bonne soirée en buvant un bon vin, bien choisi, en harmonie avec le repas. Simple.

Vous n'avez jamais regretté de ne pas avoir monté votre propre maison de vins?

Non, jamais. La structure de la maison Provins m'a permis de me consacrer entièrement à la création de vins, à la finesse de la dégustation. Un propriétaire-encaveur est un entrepreneur, il doit savoir tout faire. Si je devais aller vendre mon vin, m'occuper de tout ce qui est comptabilité, etc., je n'aurais pas la même énergie. A ce stade, avec tous ces cépages, ces styles de vinification, ces mille barriques... j'ai besoin de toute ma concentration. C'est un vrai métier œnologique...

LES VALAISANS VAINQUEURS

CHASSELAS

▶ 1^{er}: fendant de Saint-Léonard Grand Cru 2007
Antoine & Christophe
Bétrisey, Saint-Léonard.

AUTRES CÉPAGES BLANCS PURS

▶ 1^{er}: heida La Leyraz 2007
Rouvinez Vins, Sierre
▶ 2^e: petite arvine 2007
Anne-Catherine et
Denis Mercier, Sierre
▶ 3^e: Aphrodite
petite arvine 2007
Domaine du Mont d'Or,
Simon Lambiel, Sion.

ASSEMBLAGES BLANCS

▶ 1^{er}: Défi Blanc les Titans
2006
Provins Valais, Luc Sermier,
Sion.

VINS AVEC SUCRE RÉSIDUEL

▶ 1^{er}: Domaine Tourbillon
ermitage fêtré 2004
Provins Valais, Madeleine Gay,
Sion
▶ 2^e: Grand Maître
ermitage fêtré Barrique 2007
Caveau de Salquenen,
Gregor Kuonen, Salgesch
▶ 3^e: Gemma ermitage 2006
Nouveau Salquenen AG,
Adrian Mathier, Salgesch.

GAMAY

▶ 2^e: gamay 2007
Cave du Paradou, Augusto
Magallanes, Nax, Villettaz.

AUTRES CÉPAGES ROUGES PURS

▶ 1^{er}: Modus Vivendi syrah de
Chamoson 2005
Cave du Vidôme, Catherine
& Meinrad Gaillard,
Saint-Pierre-de-Clages
▶ 2^e: L'Orpailleur syrah 2007
L'Orpailleur, Frédéric Dumoulin
S.A., Uvrier
▶ 3^e: Syrah Leuk 2007
Kellerei Leukersonne, Jörg
& Damian Seewer, Susten.

ASSEMBLAGES ROUGES

▶ 1^{er}: Chevalier Rouge 2006
Vins des Chevaliers S.A.,
Gerhard Constantin, Salgesch
▶ 2^e: Cuvée Rouge No 4
Barrique 2006
Cave Biber, Jürg Biber,
Salgesch
▶ 3^e: Vent d'Or 2007
Cave Ardévoz, Michel Boven,
Chamoson.

VINS ROSÉS

▶ 2^e: Rosé de gamay 2007
Domaine des Muses,
Robert Taramarcz, Sierre,
Iles Falcon.

LA BIBLE DES MEILLEURS CRUS HELVÉTIQUES

La 3e édition du Guide des vins suisses 2009-2010 (GVS) est sortie de presse. Cette «bible» du vin suisse, de plus de 472 pages, répertorie près de 450 parmi les meilleurs encaveurs du pays. Ce guide qui constitue la référence pour le consommateur de vins a été présenté hier, à Zurich, dans le cadre de la prestigieuse Nuit du vin suisse. Articulé autour des six grandes zones de production du pays – Genève, Vaud, Valais, Tessin, Suisse allemande et Neuchâtel/Vully/Lac de Bièvre – ce guide dresse le portrait des producteurs sélectionnés et donne une foule de renseignements pratiques (fiche signalétique des vins produits, surfaces, accueil etc.), pour orienter le consommateur.

Les particularités de chacune de ces régions sont présentées, avec les vins emblématiques et quelques conseils et astuces pour aller à leur découverte. On y retrouve également l'évolution de la production et de la consommation en mettant en avant les tendances qui se dessinent pour l'avenir. Le GVS oriente sur les cépages cultivés en Suisse dont la diversité est unique au monde: plus de 33 cépages parmi lesquels les plus connus et plantés (pinot, chasselas) et d'autres plutôt régionaux (arnigne, servagnin ou räuschling).

On retrouve également dans ce guide la liste des vins médaillés et primés lors de la cérémonie de présentation du GVS.

Disponible en trois langues (français, anglais, allemand) dès aujourd'hui dans les librairies et points de vente Naville (39 francs). c

PUBLICITÉ



Grégoire Dayer
Crédible, expérimenté,
rassembleur.



Prendre en charge des dossiers très différents fait partie des qualités demandées à un président. Grégoire Dayer possède les compétences et l'énergie nécessaires pour assumer cette mission.

Christophe Darbellay

ÉLECTION À LA PRÉSIDENTIE DE LA VILLE DE SION