



Dominique Rouvinez et Chandra Kurt philosophent sur la qualité des cépages valaisans.

# Des vins spéciaux pour les fêtes

Les fêtes se prêtent parfaitement à l'ouverture de bouteilles spéciales, qu'il s'agisse de grands crus rares, acquis à prix d'or, ou de flacons ayant une valeur sentimentale, offerts par exemple par une personne qui vous est chère. Mais vous pouvez aussi opter pour un vin issu d'un cépage particulier.

Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaitl

**N**otre pays possède une tradition viticole unique et ses crus sont à même de combler toutes les attentes ou presque, à commencer par celle de pouvoir déguster des vins à base de cépages que l'on ne trouve pas ou pratiquement pas ailleurs. Le Valais, le plus important canton viticole de Suisse,

compte un grand nombre de ces variétés autochtones: Païen, Humagne blanche, Humagne rouge, Lafnetscha, Plantscher, Cornalin et Petite Arvine notamment.

## La perle des vins des Alpes

Depuis que j'ai commencé à proposer une collection de ces vieux cépages en collaboration avec Madeleine Gay,

une Valaisanne sacrée «vigneronne de l'année 2008», j'ai encore mieux pris conscience des trésors vinicoles suisses. Car au-delà de leur saveur particulière, ces crus issus de vieux cépages autochtones sont souvent liés à des magnifiques histoires.

Le Païen (aussi appelé Heida, Traminer ou Savagnin) est considéré comme la perle des vins des Alpes, une réputation

qu'il doit au fait qu'il est issu de raisins cultivés sur l'un des vignobles les plus élevés d'Europe, dans la région de Visperterminen, à 1150 m d'altitude. Le Païen possède une belle robe ambrée aux reflets verts, un bouquet très typé, intense et épicé. Rarement puissant, il affiche une belle acidité en bouche et accompagne merveilleusement la dinde, une pièce de veau aux morilles ou un poisson au goût bien marqué.

#### Humagne blanche et Humagne rouge

Autre cépage valaisan rare, l'Humagne blanche véhicule elle aussi de nombreuses légendes. Selon l'une d'entre elles, qui remonte au XIX<sup>e</sup> siècle, ce vin serait extrêmement énergétique et conviendrait très bien aux femmes venant d'accoucher. Il se murmure même qu'une femme aurait bu entre 30 et 40 litres de ce vin épicé dans le premier mois suivant la naissance de son enfant afin de recouvrer ses forces.

J'apprécie moi aussi beaucoup ce vin pour sa rareté (30 hectares) mais aussi



Le Valais possède des cépages quasi uniques au monde.

pour sa richesse aromatique. Il est à la fois vineux, délicat, avec une pointe d'acidité subtile et une superbe minéralité! Il convient de le garder trois ou quatre ans

afin qu'il donne sa pleine mesure. A une époque où l'on veut tout tout de suite, il est parfois bon de ramer un peu à contre-courant...

Egalement très rare, sa cousine l'Humagne rouge fait partie du patrimoine valaisan au même titre que la tombe de Rainer Maria Rilke... Elle est entourée de secrets, notamment au sujet de ses origines. Il semble cependant qu'elle soit originaire du Val d'Aoste, où elle est encore cultivée aujourd'hui sous le nom de Cornalin du Val d'Aoste. L'Humagne rouge est un vin robuste et plein de caractère, avec des tannins polis et délicats. Elle donne sa pleine mesure avec une fondue bourguignonne mais aussi avec des terrines et des spécialités de chasse.

Vous trouverez les spécialités susmentionnées aux adresses suivantes:

[www.chanton.ch](http://www.chanton.ch), [www.jodernkellerei.ch](http://www.jodernkellerei.ch)  
[www.provins.ch](http://www.provins.ch), [www.maye.ch](http://www.maye.ch)

Retrouvez toutes les rubriques consacrées au vin sous [www.lemenu.ch/vin](http://www.lemenu.ch/vin).

# intensément crémeuse!



## Réussir sa fondue!

Découvrez les *Règles d'Or* sur [www.vacherin-fribourgeois-aoc.ch](http://www.vacherin-fribourgeois-aoc.ch)