

Du beau bois pour servir

BOIS ET VIN ► Roi des caves de jadis, le bois s'était effacé devant des matériaux plus fiables. Aujourd'hui, il revient



Retour en grâce!

Omniprésent dans le quotidien du vigneron de jadis, le bois a longtemps semblé incontournable. «Pressoirs, brantes, échelas, guérites, gobelets, vaisselles, manches d'outils: tout ce qui pouvait aider nos aînés à travailler leurs ceps était taillé dans des essences locales.» Pas étonnant dès lors que le Musée de la vigne et du vin de la directrice Anne-Dominique Zufferey consacre plusieurs salles et publications à l'influence du bois sur l'histoire de la viticulture valaisanne. «Le bois se lit volontiers comme un lien avec le passé alors que le verre, lisse et neutre, se met au service du vin contemporain», souligne Anne-Dominique Zufferey, une directrice passionnée qui se réjouit de voir aujourd'hui le bois prendre une douce revanche sur des matériaux modernes plus résistants et fiables, mais aussi bien moins chaleureux.

Après avoir cédé beaucoup de terrain et avoir même carrément disparu de certaines caves, le bois tend donc à retrouver une place de choix chez les amateurs de bons crus. Et même si le gobelet en érable ou en frêne ne sert à boire que dans de très rares occasions, les fûts de chêne, eux, ont de plus en plus la cote. Et bois et vin sont ainsi prêts à faire à nouveau bon mélange... PG

PASCAL GUEX

Déguster une petite arvine dans un gobelet en érable ou en frêne? Mais quel œnologue qui se respecte oserait pareille hérésie? Aujourd'hui, pour apprécier toute la qualité et le potentiel du contenu, le contenant se doit d'être transparent et hygiéniquement irréprochable. Lisse et neutre comme du verre.

Collaborateur scientifique au Musée de la vigne et du vin, Samuel Pont rappelle qu'il n'en a bien sûr pas toujours été ainsi. «Le bois a longtemps joué un rôle essentiel dans la culture du vin. Et pas seulement parce que tonneaux et pressoirs étaient taillés dans ce matériau noble.» Gobelets en bois et coupes à pied façonnés au tour ont ainsi été longtemps des compagnons de dégustation et de... beuverie incontournables. «Et c'était à chacun sa coupe. La différence de statut des convives réunis dans une cave impliquait ainsi l'usage de récipients différents pour boire le vin communautaire.»

L'héritage des bourgeoisies

Les temps ont bien sûr changé. L'étain puis le verre ont supplanté le bois. Pas partout cependant! «Si aujourd'hui le vin se boit communément dans des verres, il se trouve en effet encore des lieux où il est de coutume de trinquer avec des gobelets en bois, façonnés au tour, à l'ancienne.» Au cours de ses recherches menées dans le cadre de la rédaction du livre «Quand le bois sert à boire - Regards sur la vigne et le vin en Valais 2», Samuel Pont a pu constater que certaines traditions avaient ainsi la vie tenace. «Quelques bourgeoisies et sociétés spécifiques - comme les Cibles par exemple - maintiennent en effet cet usage ancestral.» C'est le cas surtout dans le Valais central ou dans l'une ou l'autre localités haut-valaisannes, comme Törbel ou Visperterminen. L'ethnologue valaisan a pu constater là que ces anciens gobelets portent généralement sur le fond du récipient - plus rarement sur le côté - une inscription bourgeoise. Et au gré des localités, ces témoins du passé perpétuent toutes sortes de traditions.



La directrice Anne-Dominique Zufferey et l'ethnologue Samuel Pont - ici photographiés dans le Musée de la vigne et du vin de Salquenen - ne manquent pas une occasion de souligner l'importance du rôle qu'a joué le bois dans l'histoire de la viticulture valaisanne. LE NOUVELLISTE

Pour requinquer l'accouchée!

A Grimontz par exemple, l'assemblée des rogations - qui se déroulait autrefois le mercredi précédant l'Ascension et a lieu désormais au mois de janvier - reste pour les bourgeois de l'endroit comme la seule occasion de l'année pour se réunir. «C'est aussi la seule occasion où sont sortis les quelque 200 gobelets en bois qui sont enfermés dans un cagnot à pommes.» La Bourgeoisie de Saint-Jean maintient, elle aussi, l'usage des

coupes à boire en bois, pour déguster le vin qui leur fournissent ses vignes situées en plaine. «Quelque 150 gobelets sont rangés à la cave dans une armoire murale dont ils ne sortent qu'à une seule occasion... On en trouve d'anciens modèles dont l'identité de celui qui les a tournés a été oubliée.» Et ainsi de suite tout au long des derniers villages valaisans - Chermignon, Venthône, Veyras, Vissoie, Ayer, Chandolin, Granges, Vissoie, Réchy, Ayent, Evolène, Saas ou Grächen - qui veulent se sou-

venir que la vaisselle en bois était non seulement pratique, mais aussi chargée de symboles. A Grimontz et Chandolin par exemple, la «coppa» était aussi bien destinée au président de commune qu'au chef de famille ou aux rares nouveaux bourgeois. Et Samuel Pont d'évoquer le récipient le plus mythique, le plus chargé de légende aussi: «La coupe de la mariée! Un récipient offert à la fiancée qui, après son mariage, y buvait l'humagne avec du miel qu'on lui donnait lors de l'accouchement.»

Un musée, deux sites et un sentier...

L'histoire viticole de notre canton vous passionne? Alors ne ratez sous aucun prétexte une visite au Musée valaisan de la vigne et du vin! Un musée qui couvre en fait deux sites et un sentier didactique. Le musée dévoile en effet ses trésors aussi bien à Sierre qu'à Salquenen. Deux surfaces d'exposition bien distinctes reliées entre elles par un chemin viticole de 6 kilomètres, parfaitement balisé à l'aide de panneaux explicatifs fournissant moult renseignements sur les techniques, les cépages et l'implantation de la vigne dans son environnement naturel. Et si le musée proprement dit attire - bon an mal an - de 4000 à 5000 visiteurs, le sentier didactique est plus couru encore puisque ses responsables estiment sa fréquentation annuelle entre 15 000 et 20 000 randonneurs. Petit tour du propriétaire pour vous mettre le... vin à la bouche:

► **A Sierre (château de Villa)**, l'exposition permanente est habituellement centrée sur le vin avec des éclairages sur les pressoirs d'hier et d'aujourd'hui; sur la cave et ses usages; sur les objets du vin ou encore sur le rôle du vin dans la société. Mais cet espace est actuellement non accessible au public, car en rénovation.

► **A Salquenen (maison Zumofen)**: la viticulture est également à l'honneur au travers des thèmes suivants: la terre et le vignoble; la vigne, les cépages; les méthodes de culture et les outils; les vigneronnes, leur situation et leurs activités dans la tradition ainsi qu'un thème d'actualité. Cet été, présentation des oiseaux alouette qui peuplent nos vignobles sous le titre «Alouette, Lulu, le retour». A voir jusqu'à fin novembre: tous les jours de 14 à 17 heures, sauf le lundi ou alors sur demande (tél. 027 456 45 25).

► **Renseignements sur le net:** www.museevalaisanduvin.ch

à boire...

à la mode, grâce notamment aux fûts de chêne.



La cave de la maison bourgeoise de Grimetz dans laquelle est stocké le vin des glaciers et ses fameux fûts de mélèze dont certains datent de 1886. KEYSTONE - MAIRE

Du mélèze pour les glaciers

PASCAL GUEX

Quel autre vin est aussi dépendant de son contenant que celui des glaciers? Honnie par certains, adulée par d'autres, cette spécialité du val d'Anniviers doit être élevée en fût de bois - du mélèze de préférence - et dans des caves situées à l'altitude de 1200 mètres.

Mais c'est une autre particularité qui assure toute la typicité de ce vin à nul autre pareil. Jamais ces tonneaux ne doivent être vidés complètement! Une fois transporté en altitude dans les caves du val d'Anniviers, le vin nouveau sert ainsi à compléter les tonneaux de Glacier, en s'ajoutant aux anciennes pressées. Et c'est ce mélange qui crée une sorte d'assemblage inimitable de plusieurs millésimes.

En 1905 déjà, Viala Vermorel décrivait ce phénomène unique. «*La nouvelle récolte vient y remplir les vides de la vente annuelle, se mêlant aux produits des vendanges successives de vingt-cinq à trente années. Dans ces foudres, le vin se mûrit d'abord, puis prend une saveur de térébenthine particulière...*»

Secrets de caves

Aujourd'hui, la tradition demeure tenace, même si elle s'est accommodée de l'évolution des mentalités. Les propriétaires de vignes n'achèment ainsi plus le précieux nectar dans des baros, ces sortes de petits tonneaux de bois ovales aplatis d'un côté et attachés de part et d'autre du bât des mulets qui autrefois faisaient la navette entre la plaine et les caves

d'altitude. Il se dit même dans le secret de certains carnotzets que les fûts de chêne auraient tendance à remplacer les foudres de mélèze. Mais pchtt...

Reste que le mythe, lui, perdure. Et avec lui, la... polémique sur la véritable qualité de cette spécialité. «*On aime ce vin ou on ne l'aime pas. Il n'y a pas de milieu. Ceux qui le dégustent pour la première fois font la grimace. Puis, passé la surprise, ils en redemandent*», soulignait dans ces mêmes colonnes l'ancien caviste René Antonier. C'était en 1991.

Il fleur bon la forêt

Près de cent ans plus tôt, c'est un Annivierd pure souche qui s'extasiait devant un vin de... quarante ans. «*C'est mon grand-père qui l'a mis au ton-*

neau. Et jamais nous ne bûmes quelque chose de meilleur, de plus subtil, de plus capiteux, de plus délicieusement grisant. Au goût musqué du raisin, le mélèze a ajouté un parfum fort, qui sentait la forêt, la fleur sauvage, la mousse fraîche.»

Et ne serait-ce justement point le bois qui donnerait au vin des glaciers son caractère unique? Ce bois appelé à devenir atout promotionnel après avoir été outil viticole? Telle est en tout cas la conclusion de Samuel Pont dans le livre «*Quand le bois sert à boire*». «*Les vieux gobelets en bois, le vieux vin du glacier, les antiques tonneaux sont conservés en tant que signes d'authenticité donnant du cachet au lieu et servant de «carte de visite» à une société en quête de visibilité médiatique.*»

QU
A
C
S
Mo
cer
sar
dit
flac
l'iv
rap

sac
po
qu
sio
Ch
nié
en
be
et
ab
ha
da
m
ta
gi
tu
av
m
m
st
l'e
gr
p
p
p
ra
si
c

T
N
c
l
v
t
c
v
j
v