



photoSynthèse

# Le Sensorama, temple du savoir boire

par Paul Vetter

Plus de cinquante cépages sont cultivés en Valais:  
une trentaine d'entre eux figurent à la carte du Sensorama de Sierre.  
Parmi toutes ces spécialités, le roi fendant!

Niché au cœur du Château de Villa, à Sierre, le Sensorama fait fureur! En une année, cette vitrine de la production vinicole valaisanne est devenue le symbole du savoir boire. Les amateurs de vins s'y pressent pour y déguster l'un ou l'autre des cinq cents crus représentatifs de la diversité de notre vignoble.

Les vigneron valaisans cultivent une cinquantaine de cépages. Il est possible d'en goûter une trentaine au Sensorama: des spécialités connues comme l'arvine, l'amigne, le cornalin ou l'humagne, mais aussi des vins confidentiels tels le Gwäss, le rouge d'Eyholz ou la rève.

«La carte est remise à jour tous les trois mois; la présence de certaines raretés dépend des stocks des encaveurs, explique Christophe Venetz,

*Nestled in the heart of the Château de Villa, Sierre, the Sensorama is all the rage. In one year, this showcase of Valais wine production has become the symbol of knowing how and what to drink. Wine-lovers congregate there to taste one or other of the five hundred vintages representing the diversity of our vineyards.*

*Valais grape-farmers cultivate fifty or so different vine-plants. You can sample about thirty of these at the Sensorama: well-known specialities like Arvine, Amigne, Cornalin or Humagne, besides rare wines such as Gwäss, red wine from Eyholz or Rève. "The wine-list is updated every three months; the presence of certain rare vintages depends on the cellar-owners' stocks", explains Christophe Venetz, who is in charge of the*

le responsable du Sensorama. *Au printemps, certains vins ne sont plus livrables.*» Pourtant, même à cette période on dénombrait sur la carte une rèze, trois humagnes blanches, six païens, onze cornalins et treize arvines.

Si les spécialités ont d'emblée contribué à la réputation du Sensorama, la palme revient aujourd'hui au fendant. *«Les habitués du Sensorama semblent l'avoir redécouvert. C'est le vin d'apéro idéal et il a encore de beaux jours devant lui»,* confirme Christophe Venetz.

## Dégustations hebdomadaires

Voilà pour les fidèles du lieu! Mais les autres? *«Une clientèle de passionnés vient régulièrement déguster l'assortiment proposé en vin ouvert.»* C'est là une des originalités – et une des forces – du Sensorama. Chaque semaine, deux producteurs présentent trois vins chacun, à consommer au ballon ou au demi-ballon. Les dégustateurs en profitent pour découvrir de nouvelles caves, pour comparer les encaveurs, les crus, les cépages. *«Les noms connus marchent très fort; les autres peuvent y acquérir une réputation mais le succès varie beaucoup suivant les caves.»* Quant aux touristes, ils semblent préférer les vins classiques – fendant, dôle, pinot noir – et hésitent à goûter des crus plus onéreux. Le Sensorama n'est pas qu'un lieu de consommation; on peut aussi y acheter des bouteilles, et au prix pratiqué à la cave! Cette possibilité est très prisée puisque 60% des vins ne sont pas consommés sur place. *«Ce fut une surprise pour nous. Même les indigènes profitent de cette offre. Il est vrai qu'on n'ose pas aller chez un encaveur pour une ou deux bouteilles.»* Les amateurs peuvent aussi acquérir quelques vins étrangers, des «vins de montagne» en provenance de la Valteline, d'Aoste, de la Savoie, des Côtes du Rhône septentrionales. Seule restriction à ces achats: les quelques vieux millésimes proposés et certains Grains Nobles, à déguster impérativement sur place.

*Sensorama. "In spring-time, certain wines can no longer be delivered". Yet, even at that period, you could always count on the wine-list: one Rèze, three white Humagnes, six Païens, eleven Cornalins and thirteen Arvines.*

*Even though, from the outset, specialities have helped build up Sensorama's reputation, the laurels go today to Fendant. "Regular visitors to the Sensorama seem to have re-discovered it. It is the ideal apéro wine and it still has a bright future ahead", confirms Christophe Venetz.*

## Weekly sampling sessions

*So much for steady customers. What about the others? "Some very enthusiastic clients come regularly to taste our proposed assortment of open wines". This is one of the originalities - and the strengths - of the Sensorama. Every week, two producers present three wines each, to be consumed by the glass or half-glass. Tasters take advantage of this opportunity to discover new cellars, to compare cellar-owners, vintages, vine-plants. "The well-known names are in great demand; the others may acquire a reputation but their success varies a lot according to each cellar." As for tourists, they appear to prefer classic wines – Fendant, Dôle, Pinot Noir – and are reluctant to try the more costly vintages. The Sensorama is not only a place for consuming; here you can also buy bottles for the price asked for at the cellar! This offer is much appreciated, since 60% of wines are not consumed on the spot. "It was a surprise to us. Even local people take advantage of this offer. It is true that you don't dare to go to a cellar-keeper to buy just one or two bottles."*

*Wine-lovers may also acquire a few foreign wines, "mountain wines" coming from Valteline, Aosta, Savoy, Côtes du Rhône, northern region.*

*The only restriction to these purchases: the rare old vintages on offer and certain Grains Nobles absolutely must be consumed on the spot.*

Le Sensorama est ouvert tous les jours, de 10 h 30 à 13 h 00 et de 16 h 30 à 20 h 30.  
Sensorama, Château de Villa,  
Rue Ste-Catherine 4, 3960 Sierre.  
Tél. 027/455 18 96

*The Sensorama is open every day from 10.30 a.m. till 1 p.m. and from 4.30 p.m. till 8.30 p.m.*  
*Sensorama, Château de Villa,*  
*Rue Ste-Catherine 4, 3960 Sierre.*  
*Tel. 027/455 18 96*

