

# Le Tirbouchon

## Cent soixante crus valaisans à déguster

par Paul Vetter

Déguster des vins de première qualité en cru ouvert: c'est désormais possible au Tirbouchon de Montana.



Quelque 160 vins de la région peuvent être dégustés au Tirbouchon tenu par Patrick Jenny.

Véritable vitrine de la production vinicole valaisanne, le Tirbouchon a ouvert ses portes en décembre 2001, au centre de Montana. Tenue par Patrick Jenny, un passionné de vin, cette œnothèque propose un échantillonnage de la carte d'une quarantaine de producteurs dont les vignes se situent entre Salquenen et Martigny. Au total, quelque 160 vins peuvent être consommés sur

place ou vendus à l'emporter, à un prix légèrement supérieur à celui pratiqué au départ de la cave. Bon nombre de demi-bouteilles figurent à l'assortiment.

Chaque semaine, deux encaveurs sont à l'honneur, chacun avec quatre vins. Ces huit bouteilles peuvent être dégustées en cru ouvert, au ballon. Cette pratique permet à la clientèle de faire à moindres frais un voyage au pays des cépages. Le Valais viticole possède en effet la particularité de cultiver une cinquantaine de cépages différents parmi lesquels plusieurs curiosités dont il a l'exclusivité. La plupart de ces spécialités figurent à la carte du Tirbouchon. C'est le cas de la petite arvine, de l'humagne blanc, de l'amigne ainsi que du cornalin et de l'humagne rouge. Et il ne faut pas oublier les vins surmaturés dont le Valais s'est fait le spécialiste. L'établissement de Patrick Jenny répond visiblement à un besoin: «Les débuts sont très encourageants. La clientèle touristique est très curieuse d'en savoir plus et déguste avec plaisir. Plus de la moitié des bouteilles sont ensuite vendues à l'emporter.»

*A veritable showcase of wine production in the Valais, the Tirbouchon opened its doors in December 2001, in the centre of Montana. Run by Patrick Jenny who has a passion for wines, this "œnothèque" offers samples taken from the wine-lists of some forty producers whose vineyards are located between Salgesch and Martigny. In all, about 160 different wines can be consumed on the spot or bought and taken away for a price slightly higher than that applying when they leave the cellar. There are quite a number of half bottles contained in this assortment.*

*Each week, two cellar-owners occupy the place of honour, each promoting four wines. These eight bottles can be sampled as an open vintage served in a round glass. This practice enables clients to take a journey, at a lower cost, into the land of vine-plants. Indeed, one of the particular features of the grape-growing Valais is that it cultivates about fifty different vines, including several curiosities which are an exclusivity. Most of these specialities appear on the wine-list at the Tirbouchon. This applies to Petite Arvine, Humagne Blanc, Amigne, besides Cornalin and Humagne Rouge. And we mustn't forget the over-ripened wines in which the Valais has come to specialise.*

*Patrick Jenny's establishment is obviously the answer to a requirement: "The early phases are very encouraging. The tourist clientèle is very curious to learn more about these wines and is happy to sample them. More than half the bottles are sold for taking away."*

Le Tirbouchon est ouvert de 10 h à 13 h et de 16 h à 21 h.

*The Tirbouchon is open from 10 a.m. till 1 p.m. and from 4 p.m. till 9 p.m.*

