

Charte Grain Noble Confidentiel

Les trésors du Valais viticole

par Paul Vetter

Le climat valaisan est propice à la surmaturation des raisins.
Une trentaine d'encaveurs se sont engagés à produire des liquoreux naturels
à partir des cépages traditionnels...



Le Valais,
Californie
de
la Suisse.

On l'appelle parfois la Californie de la Suisse. Question climat, le Valais n'a effectivement pas grand-chose à envier à la meilleure région viticole du Nouveau Monde. Ces conditions permettent aux viticulteurs valaisans d'élaborer de grands vins surmaturés. La tradition existait; pour éviter qu'elle ne se perde, cinq producteurs se sont réunis sur l'initiative de l'ingénieur-œnologue Stéphane Gay et ont élaboré en 1996 la Charte Grain Noble Confidentiel.

Règlement contraignant

Six ans plus tard, la Charte a convaincu d'autres propriétaires. Ils sont aujourd'hui trente à apposer le label Grain Noble Confidentiel sur leurs meilleures bouteilles. Et pourtant, l'adhésion à la Charte ne leur facilite pas le travail. Seuls cinq

It is sometimes called the California of Switzerland. As regards climate, the Valais has little reason to envy the New World's top grape-growing region. These conditions have enabled Valais grape-farmers to bring out over-ripened high-quality wines. The tradition was there before; to save it from disappearing, five producers got together at the instigation of the engineer-oenologist Stéphane Gay and in 1996 they drew up the Charte Grain Noble Confidentiel.

Restrictive ruling

Six years later, the Chart won over other producers. Today there are thirty of them who stick the "Grain Noble Confidentiel" label on their finest bottles. And yet, adhesion to the Chart does not facilitate their task. Only five vine-plants are

cépages sont autorisés. Deux d'entre eux, la petite arvine et l'amigne, ne sont cultivés qu'en Valais. Les trois autres – le pinot gris appelé malvoisie en Valais, la marsanne blanche (ermitage) et le sylvaner (johannisberg) – y sont établis depuis fort longtemps. Chacun de ces cépages possède ses spécificités. L'arvine apporte vivacité et fraîcheur fruitée. L'ermitage, plus ample, fleure bon l'eau-de-vie de framboise et la truffe blanche. Le johannisberg, gras et onctueux, rappelle la poire. Quant à l'amigne et à la malvoisie, elles se montrent plus tendres et rondes. Chaque œnologue peut vinifier ces cépages séparément ou les assembler.

L'apport du bois

Autre contrainte, l'obligation d'élever ces crus durant au moins douze mois en barrique ou en foudre de bois. «*Le vin y gagne en couleur et en complexité aromatique grâce au phénomène d'oxydoréduction dû au bois; de plus, on allonge ainsi considérablement le potentiel de garde de crus dont les meilleurs seront quasi immortels*», explique Stéphane Gay.

Les adhérents sont également tenus de n'utiliser que des vignes âgées de plus de quinze ans et situées dans les meilleures zones du vignoble. Les moûts doivent atteindre plus de 130 degrés Oechsle à la récolte et ne peuvent en aucun cas être enrichis. «*Face à la multiplication des techniques, nous avons voulu sauvegarder la tradition de la surmaturation sur souche qui, les grandes années, donne des vins incomparables*», conclut Stéphane Gay.

allowed. Two of them, Petite Arvine and Amigne, are grown exclusively in the Valais. The three others - Pinot Gris, called Malvoisie in the Valais, Marsanne Blanche (Ermitage) and Sylvaner (Johannisberg) – have been here for a very long time. Each of these vines possesses its specificities. Arvine is associated with vivacity and fruity freshness. Ermitage, which is fuller, has a sweet smell of strawberry brandy and white truffles. Johannisberg, fatty and unctuous, is reminiscent of pears. As for Amigne and Malvoisie, they have a gentler and rounder taste. Each oenologist may make these vine-plants into separate wines or assemble them.

The contribution made by wood

A further constraint is the obligation to raise these vintages for at least twelve months inside a cask or a wooden tun. "The wine thus increases in colour and aromatic complexity owing to the phenomenon of oxydo-reduction caused by wood; moreover, by using this method, we can lengthen considerably the storage potential of vintages, the best of which are practically immortal", explains Stéphane Gay.

Adherents are also bound to use only vines over fifteen years old and located in the best zones in the vineyard area. Musts may reach over 130° Oechsle when harvested and may in no case be enriched. "Faced by the multiplication of techniques, we have decided to safeguard the tradition of over-ripening on the stock which, in good years, produces quite incomparable wines", concludes Stéphane Gay.

**Douze mois
en barrique
et le vin gagne
en arômes.**

Le rôle du climat

Flétri ou rôti, tel est le choix dicté par le climat. Lorsque les mois d'automne sont chauds et secs, l'eau des baies s'évapore et les grappes sont flétries. On retrouve alors dans les vins les arômes caractéristiques des différents cépages. Pour obtenir une vendange rôtie, il faut que les grains soient attaqués par un champignon, le botrytis cinerea, qui détruit leur pellicule et provoque ainsi la pourriture noble, garante de vins d'une incroyable complexité. Les conditions idéales étant rarement réunies, il est fréquent que les grains flétris côtoient les baies rôties. Les notes de champignons caractéristiques de la pourriture noble se mêlent alors à la pureté aromatique des vendanges flétries.



The climate's role

Withered or "roasted", such is the choice imposed by the climate. When autumn months are warm and dry, the moisture in each grape evaporates and whole bunches become withered. Then the characteristic aromas of the different vines come out in the wines. To obtain a "roasted" grape crop, the grapes must be attacked by a fungus, the botrytis cinerea, which destroys their outer skin, thus provoking that "noble rotting" which is a guarantee of wines of incredible complexity. As ideal conditions are rarely present at the same time, it often occurs that withered grapes grow beside "roasted" ones.

Then the notes of those fungi that characterise "noble rotting" blend with the aromatic purity of withered crops.