

# Château de Ravire: du Glacier en bouteilles

par Paul Vetter

Au Château de Ravire, Michel Savioz propose du Vin du Glacier en bouteille. L'occasion de découvrir une antique tradition œnologique.



*In the Château de Ravire, Michel Savioz sells bottled Glacier Wines - an opportunity to discover an ancient oenological tradition.*

Une antique tradition régionale a donné naissance à une curiosité œnologique: le Vin du Glacier. Dès le 16<sup>e</sup> siècle, les habitants du val d'Anniviers ont possédé des vignes dans la région de Sierre et pratiquaient une transhumance baptisée «remuage». En fonction des saisons, les habitants se déplaçaient entre montagne et plaine pour y effectuer les travaux de la campagne. Aux vendanges, les raisins étaient pressés et encavés à Sierre. Le vin rejoignait au printemps les caves des villages anniviards où il était stocké dans des tonneaux de mélèze. Il s'agissait à l'origine de rèze, un cépage presque entièrement disparu, mais dès 1920, l'ermitage a le plus souvent pris le relais. Les tonneaux de Glacier n'étaient jamais entièrement vidés, la consommation annuelle étant compensée par transvasage. En fonction de son âge, chaque tonneau complétait son aîné. La tradition du Glacier existe encore. Michel Savioz, propriétaire du Château de Ravire, à

*An ancient local tradition has given birth to an oenological curiosity, Glacier Wine. Ever since the 16<sup>th</sup> century, the inhabitants of the Val d'Anniviers have been the owners of vineyards in the Sierre region and practised a form of transhumance called "remuage" (changing places). According to the season, the inhabitants moved between the mountains and the plain in order to work on the land. During the harvest, grapes were pressed and "cellared" in Sierre.. In spring, the wine was taken up to cellars in Val d'Anniviers villages where it was stocked in larch-wood casks. The stored wine originally used was Rèze, a vine-plant that has almost disappeared; from 1920, Ermitage has often taken over. The casks of Glacier were never entirely emptied, since its annual consumption was compensated by decanting. Depending on its age, each cask supplemented its elder. The Glacier tradition still exists. Michel Savioz, the proprietor of the Château de Ravire, at*

## Cave de tradition

Une visite au Château de Ravire s'impose. Dominant Sierre, la bâtisse est superbe, tout comme le Clos de Ravire, un domaine de 15 hectares d'un seul tenant. Outre le Glacier, Michel Savioz y élève à l'ancienne de multiples spécialités parmi lesquelles la rèze dont il ne reste que 7000 mètres carrés en Valais. Arvine, amigne, humagne blanc et humagne rouge sont aussi de la partie. Et si vous insistez, le maître des lieux acceptera sûrement de vous emmener goûter le Glacier au tonneau.



Veyras, en propose même en bouteilles. Il possède quatre antiques caves à Ayer, dans le val d'Anniviers. Certains tonneaux ont appartenu à ses arrière-grands-parents et, dès le milieu du siècle passé, son père a commercialisé les premières bouteilles de Glacier. Le fils maintient la tradition avec passion. Ses caves et leurs impressionnantes séries de foudres de mélèze sont bichonnées, tout comme le vin, un assemblage de rèze, d'ermitage (marsanne blanche) et de malvoisie (pinot gris). «*La vinification est traditionnelle, dans d'anciens foudres de chêne de 1000 à 1500 litres. L'assemblage est ensuite effectué en fonction de la dégustation et des disponibilités*», explique Michel Savioz.

### Noix, livèche, thé noir...

Seule entorse à la tradition, les tonneaux de Glacier de Michel Savioz sont complétés plus souvent, tous les trois à quatre mois. «*On évite ainsi les trop fortes oxydations qui donnent au vin un goût de madère prononcé*», justifie Michel Savioz. Chaque tonneau, en fonction de son âge, possède des caractéristiques qui lui sont propres. La gamme aromatique est passionnante à découvrir, particulièrement pour les foudres les plus âgés: noix, livèche, thé noir, térébenthine se mêlent à une touche boisée et à des notes minérales. Le Glacier mis en bouteilles par Michel Savioz est volontairement assez «sage». «*Je procède à des mises en fonction de la demande. Les bouteilles ne sont naturellement pas millésimées puisque le vin mêle le produit de nombreuses vendanges*», précise l'encaveur de Veyras.

#### A traditional cellar

*The Château de Ravire is well worth a visit. Overlooking Sierre, this is a splendid building, just like the Clos de Ravire, a 15-hectare undivided estate. In addition to Glacier, Michel Savioz cultivates in an old-fashioned style many specialties, including Rèze, of which there are only 700 metres left in the Valais. Arvine, Amigne, White and Red Humagne also belong to this estate. And, if you really insist, the host will surely agree to take you for a drink of Glacier from the cask.*

Veyras, even supplies it with bottles. He owns four ancient cellars at Ayer, in the Val d'Anniviers. Certain casks belonged to his great grandparents and, from the middle of last century, his father began to commercialise the first bottles of Glacier. The son passionately maintains the tradition. His cellars and their impressive series of larch-tree barrels are cosseted just like the wine, a mixture of Rèze, Ermitage (White Marsanne) and Malvoisie (Grey Pinot). «*The vinification is performed in keeping with tradition, in ancient oak barrels with a capacity of 1000 to 1500 litres. The mixing is then carried out, taking into account sampling and availability*», explains Michel Savioz.

### Walnut, levistica, black tea...

*The only infringement of tradition: Michel Savioz's barrels of Glacier are filled up every three months. "In this way, we avoid over-strong oxidisations which give the wine a pronounced taste of Madeira", vindicates Michel Savioz. Each cask, depending on its age, possesses its own particular characteristics. It is very exciting to discover the aromatic scale, particularly in the case of older barrels: walnut, levistica, black tea, turpentine are all mingled with a wooden key and mineral notes. The Glacier bottled by Michel Savioz is meant to be quite subdued. "I go in for bottling according to demand. The bottles are not marked with the vintage year since the wine is a mixture of the produce of many different harvest years", explains the cellar-owner from Veyras.*

