

# La rève

## Le vin des règlements de comptes

par Paul Vetter

Cépage traditionnel dont la trace écrite apparaît en 1313 déjà, la rève est une variété propre au Valais. Supplannée par le fendant, plus productif, elle survit grâce à quelques passionnés.



*La rève, une des nombreuses curiosités œnologiques valaisannes.*

Pendant des siècles, la rève, une des nombreuses curiosités œnologiques valaisannes, a rempli le rôle dévolu aujourd'hui au fendant. «C'était le vin de tous les jours, mais aussi celui des règlements de comptes. Si l'on boit trop de rève, on attrape des crampes, on devient nerveux», relate Arsène Emery, vigneron à Flanthey. L'homme sait de quoi il parle. La rève, c'est son dada. «Lorsque j'étais enfant et jusqu'en 1948, c'est le seul vin que nous avions à la cave, se souvient-il. Ce n'était pas une spécialité du val d'Anniviers comme on le prétend parfois. Même s'il y en avait plus dans le Valais central, elle était cultivée dans tout le canton.»

Nostalgie et passion ont fait qu'Arsène Emery a conservé quelques treilles de rève. Il vinifie aussi la récolte de celles de quelques amis, au total

*For centuries, one of the oenological curiosities of Valais, the rève wine, was used for a precise purpose that has today been passed on to the fendant. "It was not only used as the everyday wine, but also as the wine for settling scores. If you drink too much rève, it'll give you cramp and you become irritable", Arsène Emery, a winegrower from Flanthey, tells us. He knows what he is talking about. The rève is his passion. "During my childhood and up until 1948, it was the only wine that we had in our wine cellar," he recalls. "It wasn't a speciality from the val d'Anniviers as is sometimes claimed. Even if there was no longer any in the central part of Valais, it was grown everywhere in the canton."*

*Through nostalgia and passion, Arsène Emery has conserved a few rève vines. He also vinifies the harvest of a few of his friends, and all together*

Citronnée, rustique, marquée par une acidité assez vive, la rève vinifiée de manière traditionnelle n'a pas grand-chose à voir avec celui auquel on l'associe, le Vin du Glacier, ce breuvage oxydatif élevé dans les profondeurs des caves anniviardes.

l'équivalent d'une parcelle de 300 mètres carrés de vieux ceps âgés d'une septantaine d'années. Le vin, moins de 200 litres par an, est vinifié en cuves puis élevé sur lies, dans un antique tonneau en mélèze daté de 1945. «*Il n'a connu que de la rèze*», lâche fièrement cet actif retraité qui travaille encore un hectare de vignes et qui vient de replanter de la rèze.

### Avec les planètes

L'homme suit la nature puisqu'il taille ses ceps ou transvase son vin en fonction des planètes. Chez lui, la rèze est vendangée entre 80 et 85 °Céchsle. «*Plus mûr, le vin est moins tonique.*» Car pour être tonique, la rèze l'est. Le millésime 1997 dégusté chez Arsène Emery est déjà bien affiné si on le compare au 2000. Le vin a pris du volume. Les aspects résineux sont soulignés par l'élevage dans le bois de mélèze. On perçoit aussi des arômes de noisette grillée assortis de notes citronnées. Quant à l'acidité, elle apporte vivacité et fraîcheur. «*Plus il est âgé, meilleur il est!*» affirme le Flantheysan.

Sur les hauteurs de Sierre, à la cave Les Sentes, Serge Heymoz est un des rares encaveurs à commercialiser de la rèze: «*Je possède quelques vieilles treilles familiales. J'en ai aussi planté sur une parcelle de 1000 mètres carrés. C'est de la rèze jaune, plus qualitative que l'autre variété, la verte.*» Avec une telle surface, l'encaveur sierrois est un grand producteur. En effet, alors qu'en Valais elle couvrait près de 400 hectares au début du XX<sup>e</sup> siècle, la rèze n'occupe aujourd'hui que 7500 mètres carrés. Vinifié et élevé en cuves, le vin est plus épuré, moins rustique que celui de son collègue de Flanthey. Le nez légèrement citronné est caractérisé par des fragrances de fleur blanche. La bouche, en plus des agrumes, laisse deviner des nuances de résine et de bourgeon de sapin. La finale est fraîche, minérale, légèrement saline. «*Avec un millier de bouteilles par an, c'est un vin qui est vite épuisé*», conclut Serge Heymoz.

there is a total of the equivalent of a 300 square metre vineyard of these seventy year old vines. Less than 200 litres of wine per year are put into vats and then matured on the lees, in an ancient larch barrel, which dates back to 1945. "There's never been anything but rèze in it", the very active pensioner proudly announces. He is still cultivating a one hectare vineyard and has recently planted out some rèze vines.

### With the planets

The winegrower lives close to nature, pruning his vines and decanting his wine according to the planets. He harvests the rèze when it is between 80 and 85 degrees Oechsle. "When riper, the wine is less tonic." The rèze is, indeed, a real tonic. The 1997 vintage, which we tasted at Arsène Emery's home, was already quite mature in comparison to the 2000 vintage. It had gained in volume. Using a larch wood barrel also accentuates its resinous aspects. A grilled hazelnut aroma accompanied by a touch of citrus can be detected too. The acidity itself brings vivacity and freshness. "The older it is, the better!" The winegrower from Flanthey assures us. At Les Sentes wine cellar on the heights above Sierre, Serge Heymoz is one of the rare wine producers to commercialize the rèze: "I have a few old family vines. I've also planted a 1000 square metre plot. It's the yellow rèze, better in terms of quality than the other green variety." With such a large surface, the Sierre winegrower is a producer on a large scale. Indeed, in Valais there were nearly 400 hectares at the beginning of the XX<sup>th</sup> century, whereas today the rèze only covers 7500 square metres. Vinified and matured in vats, the wine is more purified, less rustic than that of his colleague from Flanthey. The slightly lemon bouquet is characterized by white flower fragrances. On the palate, as well as the citrus fruits, there is a soupçon of resin and pine buds. The finale is fresh, mineral, and slightly saline. "With just a thousand bottles of this wine per year, we quickly run out of stock", Serge Heymoz concludes.

*Citrusy, rustic, marked by quite a distinct acidity, when the rèze is vinified in the traditional way it has very few similarities to the Vin du Glacier, an oxidative beverage raised in the depths of the Anniviers wine cellars, which it is often associated with.*

*Rue de la Rèze...  
Ce cépage, autrefois très présent en Valais, n'occupe plus que 7500 mètres carrés, notamment à Flanthey, et au-dessus de Sierre.*

