

# Simon Favre

## Un encaveur éclectique et novateur

par Paul Vetter

Depuis ses débuts en 1969, Simon Favre, encaveur à Venthône, ne cesse d'innover. Ses vignes ou sa cave servent plus souvent qu'à leur tour de champs expérimentaux.



*Simon Favre ne craint pas d'attendre janvier pour vendanger ses raisins surmaturés.*

Pas une année ne s'écoule sans que Simon Favre ne teste quelque nouveau cépage ou ne sorte un vin original. Avec ses 33 références, parmi lesquelles tous les cépages traditionnels du Valais, la carte des vins de la Cave d'Anchettes ressemble de plus en plus à un annuaire d'ampélographie. Et comme le patron est un homme de contact, disert même lorsqu'il parle de ses passions, une dégustation sous sa direction s'apparente à un marathon gustatif émaillé d'anecdotes historiques, de dictons populaires ou d'explications techniques.

Depuis ses débuts, Simon Favre a introduit en Valais plusieurs cépages. «*Cette curiosité pour les nouvelles variétés est étroitement liée à notre activité de pépiniéristes qui nous force à voyager et à déguster*», explique-t-il. C'est ainsi qu'il a

Not a year goes by without Simon Favre testing some new grape variety or bringing out an original new wine. With its 33 references, amongst which there are all the traditional Valais varieties, the Anchettes Cellar wine list is beginning to look more and more like an ampelographic directory. And as the owner is a man who enjoys coming into contact with people, even talkative when it comes to his passions, wine tasting under his supervision is like a tasting marathon punctuated by historical anecdotes, popular sayings or technical explanations.

When he started out, Simon Favre introduced several grape varieties into the Valais. "This curiosity for new varieties is closely linked to our nurseryman activities, which oblige us to travel and taste", he explains. This is how he discovered

Simon Favre a aussi innové en se lançant dans la production du garnier de culture biologique, un raisin de table rouge au goût subtil de muscat. «*J'en ai planté 5000 mètres en plaine, dans une zone arboricole*», précise-t-il avant d'énumérer toutes les qualités de ce raisin peu sensible aux maladies et ne flétrissant pas une fois cueilli. «*Mes ceps de garnier étaient toujours les premiers "vendangés" par les enfants. Cela m'a définitivement convaincu*», conclut Simon Favre.

*La Malvoisie flétrie  
de 1979, une bouteille  
d'archives mais  
un vin toujours jeune.*



découvert le viognier, cépage rhodanien qu'il a été le premier à planter en Valais en 1989, et qu'il a ensuite fait homologuer. Si ce vin merveilleusement fruité reste encore confidentiel dans le canton, il fait partie des stars de la maison depuis belle lurette.

### Une exclusivité: le pinotage

Autre curiosité à la carte, le pinotage. «*Mon beau-père en a ramené quelques baguettes lors d'un voyage en Afrique du Sud. Je suis parti d'une quinzaine de plants en 82 et je les ai multipliés au fil des ans*», précise Simon Favre qui en est encore au stade des essais. Ses parcelles de pinotage sont en effet réparties sur différents terroirs, à diverses altitudes. «*C'est une des forces du vignoble valaisan. En quelques hectomètres, la composition des sols ou l'altitude varient fortement.*» Un coup de tire-bouchon et l'encaveur nous prouve que son pinotage, croisement du pinot noir et du cinsault, un cépage du Midi de la France, possède de multiples qualités: belle robe rubis, nez expressif où les baies des bois se marient à des notes fumées, bouche bien équilibrée et élégante.

S'il est un autre domaine où Simon Favre a fait office de précurseur, c'est celui des vins liquoreux. En 1979 déjà, il élevait une Malvoisie flétrie qui, 25 ans plus tard, est encore très pimpante. Aujourd'hui, il propose quatre vins surmaturés: un Riesling, un Muscat ainsi que deux crus élevés en barriques: une Malvoisie Grain Noble et un Chardonnay. Et comme l'homme a des nerfs d'acier, il fut l'un des premiers à prendre le risque de vendanger ses raisins après la Saint-Sylvestre.

the "viognier", a Rhône variety, which he was the first to plant in the Valais in 1989, and which he has since homologated. Although this marvellously fruity wine still remains confidential in the canton, it has been one of the stars of the cellar for quite some time.

### An exclusivity: the pinotage

Another curiosity from the wine list, the pinotage. "My father-in-law brought a few boxes of them back from a trip to South Africa. I began with about fifteen plants in 82 and have multiplied them over the years", specifies Simon Favre, who is still carrying out trials. The plots of pinotage are in fact distributed over various areas, at various altitudes. "It's one of the strong points about the Valais vineyards. Within a few hectometres, the composition of the soil or the altitude can vary greatly." With a twist of the corkscrew the winegrower shows us that his pinotage, a cross between a pinot noir and a cinsault, a variety from the South of France, has a multitude of qualities: a beautiful ruby robe, an expressive nose where woodland berries marry smoky notes, a well balanced and elegant palate.

If there is another domain in which Simon Favre has been a pioneer, it is in liqueur wines. Already in 1979, he developed a shrivelled malvoisie which, 25 years later, is still very fresh and elegant. Today, he can offer four over matured wines: a riesling, a muscat as well as two vintages which are matured in barrels, a malvoisie grain noble and a chardonnay. And as he has nerves of steel, he was one of the first people to take the risk of harvesting his grapes after the New Year.

Simon Favre has also innovated by going into the production of a biologically cultivated garnier, a red dessert grape with a subtle muscat taste. "I planted 5000 metres of them in the plain, in an orchard area", he adds, before enumerating all the qualities of these grapes, which are not very sensitive to disease and do not shrivel once they have been picked. "My garnier vines have always been those that are "harvested" first by the children. That's what finally convinced me", Simon Favre concludes.