

# Arvine et cornalin

## Deux trésors originaux

par Paul Vetter

En misant sur l'arvine et le cornalin, le Valais vitivinicole ne se simplifie pas la tâche. Mais les résultats sont à la hauteur des efforts consentis.



**Le Valais,  
lieu de découvertes  
pour les amateurs  
de vin.**

Pour les amateurs de vins, le Valais est un lieu de découvertes. Les viticulteurs y cultivent une cinquantaine de cépages. Certains, bien connus dans nombre de vignobles de la planète, ont trouvé chez nous les conditions climatiques et les sols qui leur conviennent. D'autres sont parfaitement originaux. Ces variétés autochtones, le Valais les chérit et mise beaucoup sur elles. Le cornalin, un rouge, et l'arvine (ou petite arvine), un blanc, en sont les fers de lance. Permettant d'élever des vins de haut niveau particulièrement originaux, ce sont là les deux meilleurs atouts du Valais vitivinicole. Très en vogue depuis quelques années, ils restent cependant confidentiels. A eux deux, ils n'occupent que 194 hectares: 115 pour l'arvine et 79 pour le cornalin.

### Des cépages exigeants

En jouant la carte de l'arvine et du cornalin, les viticulteurs valaisans ne jouent pas la carte de la facilité. L'un et l'autre sont particulièrement

For wine connoisseurs, the Valais is a place of discovery. The wine growers cultivate fifty or so varieties of vines in this area. Some, well known in numerous vineyards throughout the planet, have found suitable climatic and soil conditions here. Others are quite original. These native varieties are cherished in Valais and a great deal is expected of them. Cornalin, a red variety, and arvine (or petite arvine), a white variety, are the spearheads. High quality wines of a particularly original nature can be produced from them, and they are indeed the two best trump cards of wine growing and production in Valais. Despite being very sought after for the past few years, they remain restricted. Between them, they cover only 194 hectares: 115 of which are arvine and 79 cornalin.

### Demanding varieties

When playing their arvine or cornalin cards, Valais wine growers are not playing the easiest of hands. Both of them are particularly demanding in

Permettant d'élever des vins de haut niveau particulièrement originaux, arvine et cornalin sont les deux meilleurs atouts du Valais vitivinicole.

## Le Valais mise sur ses variétés autochtones.

exigeants à la vigne. Seuls les parcelles les mieux exposés leur permettent d'arriver à parfaite maturité, et à condition expresse que la récolte soit sévèrement limitée. Le cornalin produit très irrégulièrement; l'arvine casse facilement si les ceps sont exposés au vent. Et ce ne sont là que quelques facettes de leurs caprices de Divas. Mais pour peu qu'on sache y faire, les deux vedettes de nos terrasses récompensent largement les efforts de ceux qui les choient.

L'arvine peut être vendangée à pleine maturité – aux alentours de 100 degrés Oechsle – mais on peut aussi la laisser surmaturer sur les ceps jusqu'aux portes de l'hiver. Sèche ou liqueuse, elle est à son avantage. Ses arômes de pamplemousse, d'ananas ou de rhubarbe cuite sont parfois accompagnés d'une touche florale évoquant la glycine en fleur. Une salinité parfaitement originale vient marquer la fin de bouche. Généreusement structurée et bien équilibrée par sa vivacité naturelle, l'arvine sèche est un grand vin de gastronomie qui sait aussi se faire apprécier à l'apéritif. Surmaturée, elle conserve ses arômes tout en gardant une grande fraîcheur.

Le cornalin n'est pas facile à vinifier. Ce vin a besoin d'une certaine oxygénation pour ne pas se renfermer sur lui-même. Mais aujourd'hui les œnologues valaisans le connaissent et le maîtrisent généralement très bien. Ce vin de belle couleur pourpre est marqué par des arômes évoquant le plus souvent la cerise noire et la griotte. Les meilleurs cornalins sont des vins de bonne concentration à la trame tannique bien serrée.



the vineyard. They only grow to full maturity when the vineyards are situated on the sunniest sites, and on the condition that the harvest is strictly limited. The Cornalin harvest is very erratic; arvine breaks easily if the vines are exposed to wind. And these are only a few aspects of their Diva like whims. But given just the right treatment, the two stars of our terraces generously reward those who pamper them. Arvine can be harvested when fully mature – somewhere around 100 degrees Oechsle – but can also be left to over ripen on the vine until the beginning of winter.

Either dry or liquorous, it flaunts its best qualities. Its grapefruit, pineapple or cooked rhubarb fragrances are sometimes accompanied by a floral note reminiscent of wisteria in flower. A perfectly original salinity leaves an impression in the finish. Generously structured and well balanced by its natural vivacity, the dry arvine is a choice gastronomic wine, which can also be appreciated as an aperitif. When overmatured, the fragrances remain whilst, at the same time, a real aromatic freshness is maintained.

Producing wine from cornalin is far from easy. It needs a certain amount of oxygenation to prevent it from closing in on itself. However, oenologists in Valais today are familiar with it and generally control it very well. This wine, of a beautiful purple hue, stands out through its aromas, which are often evocative of black or morello cherries. The best cornalins are the wines with a good concentration and firm tannin.

Arvine and cornalin are the two trump cards of the Valais wine industry and high quality wines of a particularly original nature can be produced from them.

### Propriétaires conseillés

**Pour l'arvine:** Christophe Rey (Cave la Rayettaz à Corin), Serge Heymoz (Cave des Sentes à Loc), Pascal Bonvin (Cave Feuille Morte à Flanthey), Château Lichten (Rouvinez vins à Sierre).

**Pour le cornalin:** Charles-André Lamon (Cave des Montzuettes à Flanthey), Christian Broccard (Ollon), Nicolas Bagnoud (Flanthey), Denis Mercier (Sierre), Maurice Zufferey (Muraz/Sierre).

Pour un choix plus vaste, on peut aussi consulter le *Guide des Vins suisses* paru aux Editions Werdverlag.

### Recommended owners

**For the arvine:** Christophe Rey (Cave la Rayettaz in Corin), Serge Heymoz (Cave Des Sentes in Loc), Pascal Bonvin (Cave Feuille Morte in Flanthey), Château Lichten (Rouvinez Wines in Sierre).

**For the cornalin:** Charles-André Lamon (Cave des Montzuettes in Flanthey), Christian Broccard (Ollon), Nicolas Bagnoud (Flanthey), Denis Mercier (Sierre), Maurice Zufferey (Muraz/Sierre).

For a wider choice, the *Guide des Vins Suisses*, Editions Werdverlag, can also be consulted.