

Le goût des meilleurs

par Isabelle Bagnoud

Dominique Fornage a plusieurs casquettes, dont celle d'animer certaines des plus belles dégustations au monde! En toute modestie...

«Je suis là pour
animer, pas pour
enseigner.»

Dominique Fornage dirige le Château de Villa à Sierre depuis 2 ans et demi. Mais, à côté du magnifique établissement, l'ancien enseignant et créateur du label Nobilis continue, pour son plaisir, d'organiser des dégustations de prestige, au Château pour les vins valaisans, mais aussi dans le monde entier.



Dominique Fornage has managed the Château de Villa in Sierre for 2 and a half years. But, in addition to this magnificent establishment, the ex-teacher and creator of the Nobilis label has continued, for his own pleasure, to organize some prestigious wine tastings in the Château. The

«Lorsque je possédais ma propre vinothèque à Sion, je choisisais 10 à 12 bouteilles de Mouton-Rothschild et j'organisais des dégustations...»

Aujourd'hui, Dominique Fornage n'a plus le temps de «chiner» les vins, dont les prix ont explosé entre-temps. C'est une société internationale qui les achète, choisit des thèmes et trouve les clients. Le fin connaisseur reste un maître de cérémonie attentif, qui prépare des dossiers complets sur les vins, présente les breuvages et organise la dégustation avec commentaires. «Entre le moment où l'on entre et celui où l'on sort, aucune fausse note n'est permise». Le prix des bouteilles oscille entre 1000 et 50'000 francs, mais Dominique Fornage aime rappeler que ce ne sont pas des «m'as-tu-vu» qui participent aux dégustations. «C'est un milieu très agréable de connaisseurs, qui généralement partagent une histoire avec le vin, et à qui on ne peut pas raconter n'importe quoi!»

Sa dernière dégustation? A Monaco, chez Robuchon, où 28 personnes ont pu savourer les magnums des plus grands bordeaux 1961, «le sommet des millésimes». Si les vins sont devenus, malheureusement, un lieu de placement spéculatif, où «les palais méritants ne peuvent plus se les offrir», Dominique Fornage préfère se souvenir des moments inoubliables, le goût qui se grave en mémoire et dont il se rappelle les moindres détails...

wines are not only from Valais, but come from throughout the world. «When I had my own wine bar in Sion, I would choose 10 or 12 bottles of Mouton Rothschild and organize wine tastings...» Today, Dominique Fornage no longer has the time to «hunt down» the wines, for which the prices, meanwhile, have rocketed. An international association purchases them, chooses the themes and finds the clients. The connaisseur is still a very attentive master of ceremonies though, preparing the documentation on the wines, presenting them and organizing the tastings with commentaries. «Between the moment we enter and the moment we leave, everything has to go smoothly». The wines cost between 1000 and 50,000 francs per bottle, but Dominique Fornage likes to emphasize that it isn't those who «want to be seen with the in crowd» who attend the tastings. «It's a very pleasant circle of connoisseurs, who generally share an interest in wine, and you can't tell them any old tale!»

His most recent wine tasting? In Monaco, at Robuchon's, where 28 people savoured some magnums of the greatest 1961 Bordeaux, «the cream of the vintages». Even though wines have, unfortunately, become a matter for financial speculation, and «the worthy palates can no longer afford them», Dominique Fornage prefers to remember the unforgettable moments, the taste which is engraved on the memory and can be brought to mind in the slightest detail...

www.chateaudevilla.ch

Le Château de Villa propose des plats valaisans, raclettes avec cinq fromages différents et fondues. L'oénothèque accueille 500 crus, 70 encaveurs, panorama complet du vignoble valaisan.

The Château de Villa has Valais specialities, raclettes with five different cheeses and fondues on the menu. The wine bar has 500 wines, 70 wine producers, the entire panorama of the Valais vineyards.