



Un Tand'Aime

par France Massy

ELLE RENCONTRE SON MARI À TRENTE ANS, LORSQU'ELLE DÉCIDE DE DEVENIR VIGNERONNE. TRÈS VITE, FABIENNE COTTAGNOUD S'AFFIRME COMME UNE VINIFICATRICE DE TALENT ET INVESTIT LA CAVE, TANDIS QUE MARC-HENRI RÈGNE SUR LES VIGNES.

30'000 kilos d'amour. Oups, ma plume a fourché, de raisins. 30'000 kilos de raisins, 4,5 hectares de vignes et huit cépages pour quelque 30'000 bouteilles de vin. Elixir précieux parce que rare, mais surtout inestimable par la quintessence de l'émotion mise en bouteille.

Les vins de la cave des Tilleuls naissent de la rigueur du travail de Marc-Henri à la vigne et de la créativité de Fabienne qui s'occupe de la vinification. Le couple se complète. Leurs qualités se joignent, se mêlent, s'additionnent... comme les divers cépages forment un bel assemblage.

Elle

Elle a l'air d'une rigolote, mais quelque part, c'est une anxieuse. Toujours à la recherche de perfection, s'interrogeant sur le bien-fondé d'une décision, remettant en question ceci, cela, mais fidèle à sa ligne. Dès la première année de sa formation, elle savait quels vins elle rêvait de faire. *«Des vins de garde. Comme ceux que je découvrais au fil des dégustations. Des pinots de type bourguignon, qui allient puissance et élégance, des vins blancs majestueux comme le Condrieu, des vins jaunes aussi... pour prendre au sérieux la part des anges.»*

30,000 kilos of love. Woops, my pen slipped. 30,000 kilos of grapes, 4.5 hectares of vineyards and eight different types of vines for 30,000 bottles of wine. A precious elixir because of its rarity, but priceless above all because of the quintessence of the emotion put into the bottles.

The wines from the Tilleuls wine cellar are born through the precision of Marc-Henri's work in the vineyards and Fabienne's creativity during the wine-making process. The couple complement each other. Their qualities mingle, mix and blend – like the various varieties of vines that make up a wonderful combination.

Her

She appears to be somebody who is rather fun, but deep down, she is quite a worrier. Always in search of perfection, wondering about how satisfactory a decision might be, casting doubt over this and that, but true to her way of doing things. From the first year of her training, she already knew which wines she dreamt of making. *“Wines that would keep. Like those I discovered during the tastings. Burgignon type Pinots, combining strength with elegance, majestic white wines such as Condrieu, yellow wines too ...in order to take the angels' contribution seriously.”*



Son pinot noir Grande Réserve, élevé en barrique, ni collé, ni filtré, tutoie les grands pinots bourguignons. Dame, il est de la famille. Sa Petite Arvine Réserve a tout d'une grande. Arômes puissants, bouche complexe, ample mais ciselée qui se termine sur une touche saline. L'acidité lui donne un bel équilibre. Sa Petite Arvine Réserve, c'est son Condrieu à elle. Quant au cépage fétiche de Vétroz, l'Amigne, Fabienne sait la conjuguer à tous les temps. Une Abeille pour l'apéro, deux Abeilles pour se mettre à table. Elle oublie les trois Abeilles qui qualifient les vins mi-flétris et passe directement dans la catégorie Grain Noble Confidenciel, à l'étage des vins grands surmaturés du monde. Des vins qu'on déguste comme on philosophe, à petites gorgées, tout en refaisant le monde. Des vins qui se suffisent à eux-mêmes tant ils ont à nous raconter. Un peu comme son «Amigne jaune», qu'elle veut rebaptiser «Amigne sous le voile» *«parce qu'elle se rapproche plus d'un Jerez»*. Un vin de patience, qu'elle attend six ans avant la mise en bouteille.

Lui

Marc-Henri cultive l'intériorité et affiche un air grave. Grave, mais serein. Si Fabienne est un peu l'âme de la cave, il en est la force tranquille et offre à sa Belle des racines et une profondeur qui la rassurent. Ils échangent beaucoup, analysent ensemble les démarches de l'un et de l'autre, mais restent maîtres de leur domaine. Elle à la cave, lui à la vigne.

«Je veille à avoir des rendements stricts, en moyenne 700 grammes au mètre carré. Mais attention, il faut le faire avec discernement pour ne pas obtenir des vins réduits.» Attentif à l'environnement, Marc-Henri collabore avec certaines stations cantonales de recherches. *«Nous travaillons beaucoup sur la diminution des herbicides, sur l'enherbement naturel des vignes par des plantes endémiques.»*

L'entretien a lieu durant les vendanges 2009. *«Cette année, les vignes valaisannes sont superbes; comme dans toute l'Europe d'ailleurs.»* «Marcus» est ravi, il livrera de beaux raisins à sa magicienne.

Her Grande Réserve pinot noir, mated in the barrel, neither fined nor filtered, rubs shoulders with the great Bourguignon pinots. Indeed, they belong to the same family. Her Petite Arvine Réserve has all the qualities of a great wine. Powerful aromas, with a complex finish, ample but chiselled, ending with a note of salinity. The acidity makes it beautifully balanced. Her Petite Arvine Réserve is her very own Condrieu. As for the fetishistic Vétroz vine, the Amigne, Fabienne has mastered its conjugation in every tense. One Abeille for the aperitif, two Abeilles for sitting down to eat. She does not bother with three Abeilles, which is a qualification for the mid-noble rot wines, but jumps directly into the Grain Noble Confidenciel category, on the shelf with the great noble rot wines of the world. Wines to be tasted as one would philosophize, in small sips, while putting the world to rights. Wines which have so much to tell us that they suffice unto themselves. Not unlike her "Amigne Jaune", which she would like to rename "Amigne sous le voile" *“because it is more like a Jerez”*. A wine of patience, necessitating a waiting period of six years before it can be bottled.

Him

Marc-Henri cultivates interiority and has a serious look about him. Serious, but serene. If Fabienne is to some extent the soul of the cellar, he is the quiet strength and offers roots and depth that reassure his lady. They communicate a great deal, analyse each other's approach together, but remain masters of their domains. She has the cellar, he the vineyards.

“I take care to have strict yields, an average of 700 grams to the square metre. Mind you, you have to do it shrewdly, so that you don't get reduced wines.”

Marc-Henri is very aware of the environment and collaborates with some of the canton research centres.

“We're doing a lot of work on decreasing the use of herbicides, on the natural grassing over of the vineyards by endemic plants.”

The interview is taking place during the 2009 grape harvest. *“This year, the Valais vineyards are superb; as indeed they are all over Europe.”* Marcus is delighted; he'll be able to deliver some wonderful grapes to his enchantress.

