



L'essence du goût

par France Massy

terroir

83

QUAND LES ESSENCES DE BOIS ENRICHISSENT LA PALETTE AROMATIQUE DU PINOT NOIR, MICHELE GAMMALDI N'EST PAS LOIN.

Me targuant, à tort sans doute, de connaître le milieu viti-vinicole valaisan, quelle ne fut pas ma surprise lorsque j'entendis parler du vigneron Michele Gammaldi. Qu'est-ce qu'il fait, qu'est-ce qu'il a, qui c'est celui-là? On évoqua un élevage spécial, des fûts en bois particuliers et des vins de caractère...

Des arguments qui sonnèrent comme autant d'appels à la dégustation. Direction Montana-Village, rue du Poïet 12, sous l'église.

Michele Gammaldi nous reçoit avec l'accent chantant du Sud de l'Italie. Les 30 ans passés en Valais n'y font rien. Si son français est parfait, son parler reste musical. C'est dans un carnotzet typiquement valaisan que la dégustation a lieu. Michele nous présente d'abord ses vins blancs. Entre le fendant et un assemblage fort réussi de Johannisberg et de Riesling, il nous parle de son enfance, de son amour des vignes, de sa formation hôtelière, de ses étapes dans les grands hôtels d'Europe et enfin de Crans-Montana où il n'a pas trouvé de poste qui correspondait à ses qualifications. *«Je ne me suis pas laissé abattre, j'ai endossé le costume de père au foyer. Vous voyez, je suis un précurseur. Avant la mode, je me suis occupé de mes enfants.»* L'homme du Sud n'a rien d'un macho. Sa femme est enseignante, son poste est assuré, il restera donc à la maison et s'occupera des vignes de la famille.

Priding myself, mistakenly no doubt, on knowing the Valais winegrowing-producing milieu well, I was surprised to hear people speaking of a winegrower called Michele Gammaldi. What does he do, what's all this about, who is he? A special way of bringing up wine, certain specific wooden barrels and wines with character were mentioned... Claims that rang out like a summons to go in search of some tastings. So off we go to Montana-Village, 12, Rue du Poïet, behind the church. Michele Gammaldi welcomes us with the lilting accent of Southern Italy. Thirty years in Valais haven't changed a thing. Even though his French is perfect, his way of speaking has remained musical. It is in a typical Valais wine cellar that the tastings take place. Michele introduces his white wines first of all. Between a Fendant and a very successful Johannisberg and Riesling blend, he speaks of his childhood, his love for the vineyards, his hotel training, the stages of his life in great European hotels and finally of Crans-Montana, where he was unable to find a position that fitted his qualifications. *"I didn't let it get me down, I became a househusband. So you see, I'm a forerunner. Before it became the trend, I was looking after my own children."* There is nothing macho about this Southerner. His wife is a teacher, her job assured; he therefore remains at home and takes care of the vineyards and the family.

Des rouges élevés avec audace

C'est un Pinot noir 2006 qui ouvre la série des vins rouges. Un cru élevé durant un an dans un fût de chêne non toasté, car Michele n'aime pas trop les notes de café apportées par la barrique française. *«J'ai eu l'idée de demander à un ami tonnelier de me faire des barriques non chauffées.»* Puis Michele a eu envie de tester des essences de bois différentes. *«Je me souvenais que dans mon enfance, les vigneronns de chez nous utilisaient des barriques de mûrier ou de sorbier...»* Il croque un bout de branche, suçote le morceau de bois, ferme les yeux et imagine ce que ça pourrait apporter au vin. Après quelques essais, il décide de faire fabriquer des barriques avec environ 10% de bois autre que le chêne. *«Je veux apporter une touche aromatique, mais il ne faut pas que cela soit trop fort et tue le vin.»* Le Pinot noir 2008, en chêne-cerisier est incroyable d'intensité et d'arômes. Un nez de fruits noirs, de cerises ou pruneaux mûrs, un côté kirsch... Une robe foncée, une bouche de velours. Un vin voluptueux qui évoque plus le Cornalin que le Pinot noir. Le bois de cerisier serait donc responsable de cette complexité et de cet arôme de griotte? L'expérience continue avec des vins passés en chêne-sorbier, en chêne-châtaignier, en chêne-oranger... Des vins élevés avec audace, surprenants soit, mais qui nous ont séduits. Michele produit aussi un assemblage de rouges, le Florilège, élevé en fût de mûrier. Ici, le Pinot noir, le garanoir, le cornalin et le gamay se côtoient avec bonheur. C'est un vin plus classique, de type international. On termine avec le coup de cœur de la maison, un Alianico di Controne. *«La récolte vient de mes vignes à Salernes, mais je vinifie tout en Valais. C'est mon préféré.»* Avant de nous laisser partir, Michele Gammaldi nous fait visiter l'arrière-cave, où il élève ses vins. Entre deux, nous aurons eu droit au plat valaisan, au morceau de vieux fromage et à toute la convivialité du monde. Elle est pas belle, la vie?

Reds brought up with audacity

It is a 2006 Pinot Noir that comes first in the series of red wines. A vintage that has matured for a year in an untoasted oak barrel, for Michele is not very fond of the hints of coffee that the French casks bring. *"I had the idea of asking a cooper friend to make me some unheated barrels."* After which, Michel wanted to try out some other kinds of wood. *"I remembered that when I was a child, the winegrowers where I lived would use barrels made of mulberry wood or of rowan..."* He would chew on a section of a branch, suck the piece of wood, close his eyes and try to imagine what it could endow on the wine. After a few trials, he decided to have some barrels made using about 10% of some other wood than oak. *"I like to add an aromatic note, but it mustn't be too strong and kill the wine."* The 2008 Pinot Noir, in oak-cherry, is incredible in its intensity and its aromas. The nose is of black fruits, of cherries or ripe prunes, a touch of kirsch... A dark colour, velvety in the mouth. A voluptuous wine more evocative of a Cornalin than a Pinot Noir. Is the cherry wood therefore responsible for this complexity and its Morello cherry aroma? The experiment continues with wines that have matured in oak-rowan, in oak-chestnut and in oak-orange tree... Wines that have been brought up with audacity, which are indeed surprising, but which we find seductive. Michele also produces a blend of reds: Florilège, brought up in an oak-rowan cask. Here, the Pinot Noir, Garanoir, Cornalin and Gamay rub shoulders harmoniously. It is a more classical wine, of an international type. We finish off with the house favourite: an Alianico di Controne. *"The vintage comes from my vineyards in Salernes, but the vinification takes place in Valais. It's my favourite."* Before allowing us to leave, Michele Gammaldi takes us on a tour of his back-cellar, where he brings up his wines. In between, we are treated to a Valais platter, some mature cheese and all the conviviality in the world. Isn't life just wonderful?



Michele Gammaldi reçoit volontiers dans son carnotzet. Des grands de ce monde sont déjà venus lui rendre visite.