

Régis et Simon Bagnoud: Le vin sans prise de tête

par France Massy



Ils ont cinquante ans à eux deux. Depuis 5 ans déjà, ils vinifient leurs propres vins. D'abord sous l'étiquette de la Cave Valençon de Flanthey, dont le talentueux fondateur, Charly Emery, a porté haut les couleurs, puis depuis 2015, sous l'enseigne de la Cave Bagnoud Vins, créée par leur père, Nicolas. Ils assurent en chœur que leur gémellité n'a rien à voir avec le fait que tous deux aient choisi la même profession. « J'ai découvert que Simon voulait devenir vigneron lorsqu'un prof a demandé ce qu'on voulait faire plus tard. J'avais donné la même réponse », sourit Régis Bagnoud.

« Tout jeunes, on aimait bien aller à la vigne. Notre père ne nous y a jamais obligés, mais on aimait le travail en plein air et le contact avec la terre. Le goût du vin est venu plus tard », explique Simon Bagnoud.

Le bon vin se fait à la vigne

Le goût de la terre est resté. Les deux frères veulent respecter au mieux le vignoble. « Nous n'utilisons quasiment pas d'intrants

chimiques. Nous laissons vivre les sols. Car le plus important, pour faire du bon vin, c'est d'avoir une bonne matière première. C'est la vision que notre père nous a transmise. Il nous a toujours dit que 60 à 70% d'un bon vin se fait à la vigne. »

Pas de snobisme ou de grandes théories. Régis et Simon parlent et élèvent leurs vins sans prise de tête. Ils aiment les vins expressifs et aromatiques avec une colonne vertébrale et du corps. « Des vins nobles et festifs car chaque moment a son vin et chaque vin a son moment. »

Pour mieux accueillir leurs clients, ils viennent de mettre la dernière pierre à une cave plus spacieuse. Dans leur nouvel écrin, à Flanthey-Valençon, à 15 minutes de Crans-Montana, Régis et Simon reçoivent sur rendez-vous et présentent une vingtaine de crus. •

www.bagnoudvins.ch

No-hassle wine

If you add both their ages together, they are fifty. For five years now, they have been making their own wines. To begin with under the Cave Valençon de Flanthey label, whose talented founder, Charly Emery, succeeded with flying colours, and, since 2015, under the Cave Bagnoud banner, created by their father, Nicolas. They assure us in unison that the fact that they are twins has nothing to do with them both having chosen the same profession. "I discovered that Simon wanted to be a winemaker when a teacher asked us what we wanted to do later on. I had given the same reply", smiles Régis Bagnoud. "As youngsters, we were fond of going to the vineyards. Our father never forced us, but we enjoyed working outside in the fresh air and the contact with the soil. The taste for wine came later on", explains Simon Bagnoud.

Good wine comes from the vine

The love of the earth has remained. The two brothers would like to be as respectful as possible towards the vineyards. "We hardly use any chemical inputs. We allow the earth to breathe. Because the most important thing, to make good wine, is to have good raw materials. This is the view that our father passed on to us. He always said that 60% to 70% of a good wine comes from the vine." There are no snobberies or grand theories. Régis and Simon speak about and make their wines without hassle. They like expressive, aromatic wines with a good backbone and body. "Noble, festive wines, as each moment has its wine and each wine has its moment."

In order to offer a warmer welcome to their clients, they have just laid the last brick to a more spacious cellar. In their new setting, in Flanthey-Valençon, fifteen minutes from Crans-Montana, Régis and Simon welcome visitors by appointment and present about twenty vintages. •