

Un Grand cru pour Sion

Les encaveurs de la capitale valaisanne ont mis sous toit un projet de cadastre pour un label Grand cru «Ville de Sion» qui devrait être prêt pour 2006.

Ils ont été les premiers en Suisse. Les encaveurs de Sion avaient imaginé un bar qui serait une vitrine de leurs vins. Le public peut consommer des crus au verre et partir avec des bouteilles, payées au prix de la cave. Depuis cinq ans, le Verre à pied de Sion ne désemplit pas, preuve que l'idée était bonne. Elle était même si bonne qu'elle a voyagé (à Martigny, Lausanne, Genève et Bruxelles) avant d'être finalement rachetée par l'interprofession des vins suisses. Le premier Swiss Wine Bar a ouvert à Berne, d'autres suivront en 2005. Il y aura entre 200 à 250 vins dans ces établissements – au lieu de 150 au Verre à pied – mais ils représenteront toutes les régions viticoles de Suisse et non plus seulement le Valais.

Ce coup de torchon sur le Verre à pied donne le champ libre à d'autres projets. Les encaveurs misent sur l'avenir. Ils l'imaginent viticole et touristique pour le Valais. Ils se sont montrés créatifs. Avec l'engagement de Christelle Besse, les encaveurs développent un créneau encore peu exploité, une animation uniquement tournée vers le vin (voir encadré).

Mais le plus gros travail des encaveurs consiste à faire aboutir un vieux projet: la création d'un Grand cru Ville de Sion. L'œnologue séduinois Stéphane Gay (Verre à pied), André Darbellay (caves Charles Bonvin Fils) et Philippe Varone (Celliers de Champsec)



LE VIGNOBLE DE LA COMMUNE DE SION

Les secteurs I, F et H ne font pas partie du cadastre Grand cru et dans les autres secteurs toutes les parcelles ne sont pas forcément admises. Plus de renseignements sur www.sionpassion.ch

Philippe Varone et André Darbellay (association des encaveurs) ont présenté le cadastre du futur Grand cru de la ville de Sion. Premières bouteilles prévues au printemps 2006.

ont présenté le projet à la presse lundi dernier.

Les premières discussions avaient échoué. En 1994, le projet de ce Grand cru avait été abandonné. Philippe Varone estime aujourd'hui que «ce projet était guidé par les politiques et que, à juste titre, la profession a estimé qu'il était à elle de présenter un projet». Dix ans après, le Grand cru n'est pas encore en barrique, mais il est au moins sous toit. Les premières bouteilles dûment éti-

quetées Grand cru Ville de Sion devraient apparaître avec le printemps 2006. Le projet tiendrait compte des particularités du terroir séduinois. A entendre les Séduinois, elle serait la seule ville à avoir plus de 400 hectares de vignes. Les encaveurs ont travaillé avec le cadastre viticole pour dresser la liste des parcelles admises dans la future dénomination. Certaines aires viticoles ont été a priori exclues des zones grand cru, du côté de Châtroz,

de Châteauneuf ou de Vex. Dans les autres secteurs, toutes les parcelles ne sont pas forcément admises. Les encaveurs ont mis sur leur site internet, www.sionpassion.ch, la liste des lieux-dits qui entrent dans les zones Grand cru. Cette liste doit être examinée par le Conseil municipal et le Conseil général avant d'entrer en vigueur. L'association des encaveurs entend ne pas rendre ce cadastre définitif, pour se laisser la possibilité de

Ambassadrice du Verre à pied

Christelle Besse est du genre que l'on n'oublie pas. La jeune femme s'est fait remarquer à Sierre, à l'œnothèque du château de Villa. Engagée par l'Association des encaveurs de Sion pour assurer l'animation et la promotion de leurs vins, elle propose désormais ses services à la carte. Son credo: «Je veux donner des informations sur le vin comme j'aurais aimé en recevoir quand j'ai commencé.» Elle va conduire les formations du Verre à pied pour apprentis dégustateurs et dégustateurs confirmés, sur trois volets de trois soirées. Chaque dernier mardi du mois, elle propose la soirée à thème du Verre à pied, autour d'un cépage, d'un assemblage, de la saison... Avec Christelle Besse, le Verre à pied s'offre aussi une



ambassadrice qui peut organiser une dégustation, monter une cave ou conseiller des banquets ou des dîners pour des particuliers. La dame propose aussi les Bons plans du Verre à pied, avec des idées de visites de vignobles ou de caves, des propositions de balades. Le site des encaveurs séduinois, www.sionpassion.ch, donne plus d'informations.

le modifier tous les cinq ans. «Le but, souligne Philippe Varone, est d'associer le label Grand cru Ville de Sion à un terroir. La vérité doit être dans le verre. Le consommateur devra pouvoir apprécier la différence.» Les encaveurs ont laissé une belle marge de manœuvre pour les cépages, «adaptés à l'histoire des parcelles», même quand cette histoire est parfois bien récente... Il en découle que de nombreux cépages pourront porter l'étiquette séduinoise: du côté des blancs, la marsanne blanche, l'arvine, le johannisberg et l'humagne blanche, «conservée

pour son fort potentiel». Du côté des rouges, on trouve sans surprise le pinot noir, l'humagne rouge, le cornalin et le syrah, ainsi que le gamay, «qui entre dans la dôle, un vin d'assemblage dont la réputation est faite». La Ville de Sion s'engage à assurer l'administration du Grand cru. Elle a déjà décidé de débloquer 25 000 francs pour sa promotion, à condition que les encaveurs mettent la même somme de leur côté. Le plus difficile reste à faire: convaincre les grandes marques de jouer le jeu de ce label Grand cru Ville de Sion.

Véronique Ribordy