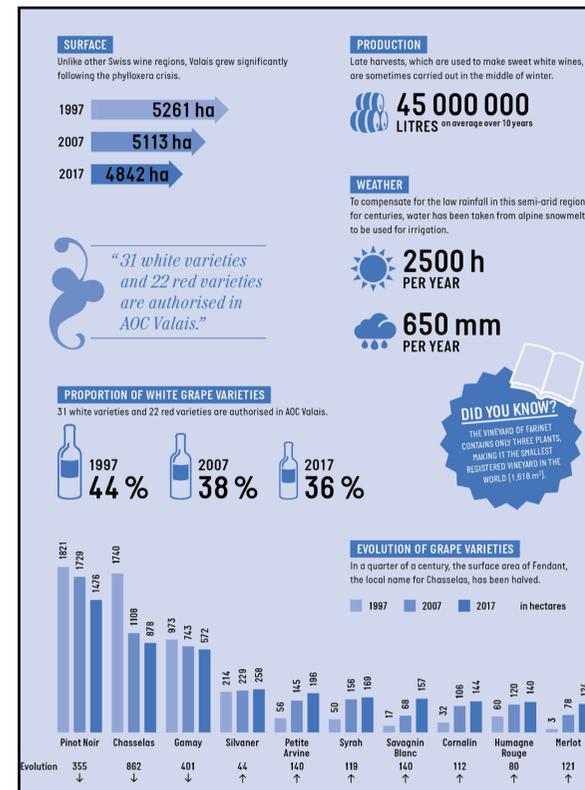
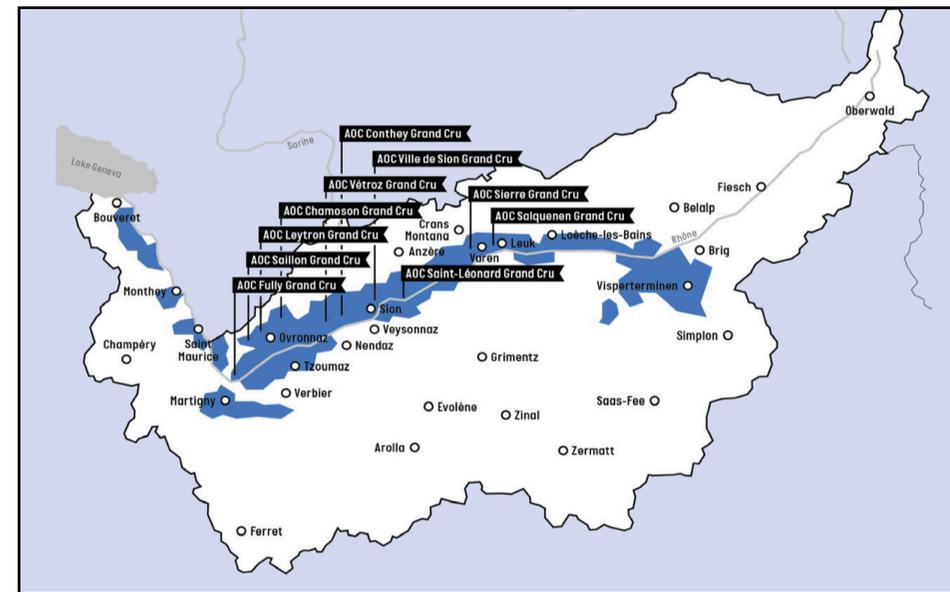


LE VALAIS ET SES VINS LIQUEUREUX

Un cas d'étude - entre tradition et avenir

S	W
Longévité	Fréquence consommation
Histoire & Tradition	Image « vieille »
Provenance (heritage PDOs)	Delta prix dans les catégories
	Modes alimentaires <ul style="list-style-type: none"> - sucre - alcool - SO2
O	T
Marchés émergents	Coûts production + risque
Nouvelles générations	



Date	Cépage(s)
1313	Humagne, Rèze et un mystérieux Neyrun
1536	Muscat
1540	Gouais Blanc
1586	Savagnin Blanc
1602	Arvine
1686	Amigne
1698	Pinot gris/Malvoisie
1848	Chasselas et Pinot noir
1854	Gamay
1856	Lafnetscha
1862	Silvener et Riesling
1900	Humagne Rouge
1921	Syrah

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



St.-Saphorin, le 3 novembre 2022

DÉGUSTATIONS WINE ROSE LE VALAIS ET SES VINS LIQUOREUX (1990s - 2000s)

AVANT PROPOS

Au mois de février j'ai eu le plaisir de mener une verticale insolite de Vouvray du domaine Huet (2016 - 1959) qui m'a foudroyé ! Chaque vin touchait à l'émotionnel, chaque flacon était un exceptionnel moment de joie contemplative...

De là a surgit la question de savoir pourquoi cette catégorie des vins liquoreux est depuis si longtemps dans l'ombre.

Cette soirée valaisanne était donc la première rencontre d'un cycle de dégustations ayant pour but de répondre à cette interrogation. Quoi de mieux qu'explorer une région voisine, le Valais, qui est, au dire de tous, l'un des plus grands terroirs à liquoreux du monde !

J'ai introduit la thématique par une analyse SWOT et quelques chiffres afin d'essayer d'estimer l'ampleur de ce marché. En Suisse cela s'est avéré impossible à mesurer, mais en supposant que l'on puisse extrapoler les données disponibles pour des pays comme l'Italie ou la France, plus gros producteurs au monde de liquoreux, on peut estimer que la catégorie représenterait 0,034% du marché du vin en volume.

Quel est l'avenir de cette « ultra niche » qui incarne pourtant les origines du vin ?

Les modes alimentaires modernes sauront-elles anéantir ce savoir faire ancestral ?

Point de départ en Valais...

Bonne dégustation!

LE VERRE D'ACCUEIL

Amigne 1 abeille 2007 - Cave du Vieux Moulin

Robe or clair aux reflets verts.

Nez ouvert sur la poire confite, la goyave, le fruit flétri légèrement enrobé par le sucre résiduel, qui joue un rôle harmonisant.

Les marqueurs d'évolution (cire d'abeille, poudre de maquillage, etc.) donnent une connotation de sagesse au vin sans pour autant laisser entrevoir de signes de fatigue.

La bouche est tonique et intègre, les hautes acidité et concentration en fruit créent un équilibre suave et un support structurel pour le long terme.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

HORS SÉRIE - LES « LIQUOREUX » VALAISANS AVANT 1990

Le millésime 1989 selon les archives ConfidenCiel

Très bon - Année exclusivement flétrie, elle a produit des vins aux arômes de cépages, alcoolisés et très onctueux.

HORS SÉRIE - Petite Arvine Sous les Escaliers vendange tardive 1989 - Domaine du Mont d'Or

Robe or clair, brillante.

Le nez, initialement peu concentré, évoque la mirabelle, olive verte, champignon de paris, céréales, thé vert et levure alimentaire.

La bouche est élancée, harmonieuse et longue. L'acidité agrumée, soutient avec finesse la matière, les amers subtilement intégrés font le reste. La finale est déliée et harmonieuse, comme si le vin avait digéré ses sucres.

SÉRIE 1 - BOTRYTIS SUR SOUCHE VS VIN DE PAILLE, DIVERSITÉ STYLISTIQUE

Le millésime 2008 selon les archives ConfidenCiel

Bon - Un millésime moyen en botrytis, il est très hétérogène et a produit des vins plus ou moins liquoreux, plus proches du type du cépage que du caractère rôti du botrytis.

Petite Arvine Cuvée Safran 2008 - Domaine des Amandiers

Robe ambre clair aux reflets orangés.

Bouquet ouvert sur le safran, miel, orange sanguine, pêche melba. Un profil crémeux et encore primaire si ce n'était pour l'acidité volatile (acétique) qui véhicule des arômes secondaires et tertiaires.

Bouche caressante grâce au sucre bien intégré, la VA soutient le vin jusqu'en finale, de belle longueur sur des notes de rancio qui accompagne la palette du « pourri rôti » en rétro-olfaction.

Hermitage de Grü - Chamoson (Marsanne - Roussanne) Vin de Paille 2008 - MetaPhusis, S. Bettschen

Robe ambrée aux reflets orange - brun

Nez de grande complexité sur le kirsch, zeste d'orange confite, coing, miel châtaigne, vinaigre de framboise. Contrairement au précédent, soutenu par l'acétique, les composantes volatiles sont ici plutôt des acetaldehydes - solvant (oxydation de l'alcool).

La bouche est ample, à la moyenne-haute acidité bien enrobée, grande complexité et équilibre grâce au gras de la Marsanne et la longueur citrique centrée de sa contrepartie, la Roussanne. Vin structuré sur une autre architecture que le précédent.

SÉRIE 2 - VALAIS CENTRAL & BAS VALAIS

Le millésime 2004 selon les archives ConfidenCiel

Très bon - Année de botrytis, ce millésime homogène a donné des vins bien structurés, complexes, accompagnés d'une belle liqueur, et d'un grand potentiel de garde.

Amigne grains nobles Mitis 2004 - Jean-René Germanier

Robe or riche, brillante

Bouquet ouvert sur le fruit encore frais malgré l'âge, marqué par la mangue et le fruit à noyau bien mûr, vanillé de la barrique encore présent.

Bouche à l'attaque ronde et accessible, la concentration en sucre et le spectre aromatique du fruit donnent à ce vin un profil plus vineux que liquoreux. Le support tannique du cépage et de l'élevage en fût, rendent ce vin digeste.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Ambre 2004 - Ch. Abbet

Robe ambré-brunâtre.

Nez ample, fondu et apaisé, à mi chemin entre le pourri-rôti, bien perceptible et une caramélisation due à l'âge, qui amène sur des notes de sous bois, châtaigne, vinaigre de xérès, mais aussi cranberry sec, goudron et nuances pétrolées.

Bouche onctueuse, dense, relevée par la pointe acétique qui tranche sur le sucre et relève l'aromatique en retrolfaction. Vin émouvant par sa densité-aérienne, sa profondeur émotionnelle et, tout de même, centrage.

Marsanne grains nobles 2004 - Marie-Thérèse Chappaz

Robe ambré-orangé.

Bouquet précis sur la marmelade de mandarine, abricot confit (grain rôti), notes briochées pour certains la VA est dérangeante, pour d'autres une aubaine.

Il suit ensuite, cohérent entre nez et bouche, sur le bois d'acajou, tabac aromatisé, poudre de maquillage, viande rôtie, lactique, os-à-moelle.

La VA verticalise le vin, malgré la très haute concentration en sucre, définie par certains comme « une cuillère de confiture » (210 Oe à la récolte).

Finale longue et centrée.

SÉRIE 3 - VALAIS CENTRAL & MATURITÉ PRÉCOCE

Le millésime 2000 selon les archives ConfidenCiel

Très bon - Année précoce, moyennement botrytisée. Les vins produits manifestent une grande sucrosité et un bel équilibre général. Très grandes arvines. Un millésime à laisser mûrir.

Pinot Noir vendange tardive Saveurs de Novembre 2000 - Mabillard-Fuchs

Robe pelure oignon - visuellement moins visqueux que les autres de la série.

Bouquet vineux, kirsch et feuilles de cerisier, légères notes végétales sous-jacentes, laine mouillée.

Bouche tannique, tenue par les amers. Certains remarquent de l'oxydation.

Le vin a été présenté comme un hors série, bien qu'intéressant en parallèle aux autres.

Petite Arvine grains nobles 2000 - Simon Maye

Robe or clair, brillante.

Nez sur le fruit flétri (pas de botrytis), pâte de coing, iode, olive verte, un boisé - vanillé un peu cliché, mais fondu dans la matière

A la bouche le vin montre une architecture précise et rassurante, la charpente acide-tannique (boisé) est parfaitement équilibrée avec le moelleux et la concentration aromatique. Légères amertumes d'élevage encore perceptibles en finale.

Hermitage flétri 2000 - Domaine Mercier

Robe ambre clair.

Bouquet envoûtant, flamboyant, explosif sur le miel toutes fleurs, la gelée de coing, des notes iodées - truffées...

La même ouverture aromatique est retrouvée à la bouche, véhiculée par l'importante sucrosité et une acidité qui n'est pas forcément là pour la soutenir (voir différence structurelle entre Petite Arvine et Marsanne). A son support, de fins amers et une salinité qui mène jusqu'à la longue finale.

On s'aperçoit que (dans cette bouteille), le sucre commençait tout juste à être digéré. Grandes perspectives dans l'avenir.

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



SÉRIE 4 - BAS VALAIS & PETITE ARVINE...À MATURITÉ ?

Les millésimes selon les archives ConfidenCiel

1994 Excellent - Année de botrytis avec un potentiel en sucre très élevé, les vins sont puissamment liquoreux, long en bouche, millésime de grande garde.

1993 Excellent - Année de botrytis, des vins parfaits, équilibrés, d'une extrême finesse, de la dentelle.

Petite Arvine Première Neige 1994 - Domaine Les Claives, André Roduit

Robe ambre-rougeâtre.

Nez sur le pourri rôti, yuzu, fleur fanée, notes de truffe, pétrole, torréfaction, pénicillium. L'élevage en cuve lui donne un habillage assez fluide, maigre / digeste.

Bouche fluide, malgré l'onctuosité, cela laisse apparaître une texture granuleuse sur les amers (amande amère), certains remarquent une perception de chlore - métallique en finale.

Petite Arvine Grain de Folie 1993 - Cave La Coronelle, Benoit Dorsaz

Robe ambre-rougeâtre.

Nez sur le kirsch, coing en gelée, pruneau sec, datte, grain rôti, VA, caramel brûlé - mélasse, notes de rancio.

Bouche à l'attaque caressante, elle se développe ensuite avec profondeur et harmonie, une haute acidité centrée qui soutient la matière, convergeant sur une finale longue et sapide.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



NOTES & CONCLUSIONS

La préparation de cette soirée fût émotionnellement touchante et vraiment stimulante car le sujet nécessitait d'être abordé sous un angle autant historique (étude des traditions et évolution du modèle économique) que marketing (recherche et analyse de data), afin de déterminer les lignes de tendance.

Je pouvais me rendre compte assez facilement que le marché des liquoreux convergeait avec le temps vers le 0, mais savoir que pour les deux pays les plus reconnus au monde pour leur production, Italie et France, cela représente seulement 0.034% en volume cela devient tout de même alarmant...car ce sont les vins qui recèlent les racines historiques et le savoir faire d'antan...les vins les plus nobles...les vins des ancêtres !

La production est tellement petite qu'on n'est presque plus confronté à ces produits...cela aboutit au fait qu'on ne sait plus quand ou comment les boire, mais aussi qu'on ne sait plus comment ils sont produits! J'ai entendu des amateurs de vins affirmer que le vin doux est vulgaire et que le sucre est rajouté pour masquer un mauvais vin de base. Ils ont certainement raison pour certains produits, mais cela signifie aussi que les plus grands liquoreux sont oubliés et mis dans le même panier de tristesse que tous les « mauvais vins »...voici un exemple du concept de « low awareness ».

La tradition valaisanne pour la production de vins surmaturés a toujours gardé une pure connotation familiale jusqu'aux années 1990s. A cette période, grâce à une équipe instiguée par Stéphane Gay, on a vu naître une nouvelle manière d'interpréter les surmaturés, beaucoup plus concentrés en sucre, et les premiers vinifiés en barrique. Ils sont devenus les « nouveaux vins », les premiers marqueurs du renouveau valaisan !

Faudrait-il aujourd'hui les regarder comme des vins témoins de cette révolution, marquants une étape qui a permis de familiariser les consommateurs à l'élevage en fût mais appartenant à une époque révolue ? Ou bien devons nous les considérer comme un produit à part entière, qui mérite que l'on continue à explorer, à produire et à apprécier en tant quel tel ?

A travers les interviews conduites et ayant compris que la production de surmaturés n'a aucun rôle « alimentaire » dans l'économie d'un domaine valaisan (à quelques exception près...peut-être) il était intéressant d'apprécier comment chaque vigneron agit selon ses propres croyances...et cela a abouti à l'énorme diversité de styles que vous avez pu constater à travers les notes de dégustation.

Pour certains il faut en faire, même si seulement une fois tous les 5 ans, car cela fait partie de la gamme « classique » d'un domaine valaisan. Ils ne font parfois même pas partie de la fiche de prix parce qu' « ils ne se vendent pas » ou parce que la production reste dérisoire. Selon les mêmes sources statistiques évoquées au départ, seulement 18% de la production est écoulee par le on-trade (HORECA), le restant étant sur retail, grande distribution ou bien la vente directe au caveau.

Pour d'autres, la production est liée à un moment intellectuellement stimulant, autant dans la prise de risque que dans la relation avec la nature, la vie biologique du vin qui amène à marcher toujours sur le fil...c'est là où l'on retrouve des vins qui mettent les larmes aux yeux et font vibrer...

Je me suis proposé d'être succinct, car on pourrait s'étaler en parlant de diversité de styles aussi en relation à la localisation du vignoble (Bas Valais vs Valais Central), à l'effet millésime, etc.

Je préfère vous inviter à la réflexion sur le pourquoi nous avons perdu ce rituel de célébrer un moment spécial avec un verre de « vin de méditation »... Pourquoi nous avons du mal à différencier le sucre qui « pollue » notre corps de celui qui le « nourrit »...

A votre écoute pour tout complément et sûrement ouvert à poursuivre un débat constructif, en espérant que le Valais, in primis, ne perde pas cette opportunité d'être unique dans l'immense diversité du scénario viticole mondial actuel.

MERCI !

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Plateau de fromages par Daniel Manigley et fruits de saison

- Verbier 22 mois
- Gruyère 18 mois
- Vacherin fribourgeois

LES CONTRIBUTIONS: PRODUCTEURS VISITÉS & INTERVIEWÉS Dans l'ordre de la dégustation...et au delà

Mr Romain Papilloud - Cave du Vieux Moulin

Mr Marc-André Devantery - Cave du Mont d'Or

Mr Alexandre Deletraz - Cave des Amandiers

Mr Steve Bettschen - Phusis

Mr Gilles Besse - Jean-René Germanier

Mr Christophe Abbet - Cave Christophe Abbet

Mme Marie-Thérèse Chappaz - Cave Marie-Thérèse Chappaz

Mme Madeleine Mabillard-Fuchs - Cave Mabillard-Fuchs

Mr Raphael Maye - Cave Simon Maye

Mr Denis Mercier - Domaine Mercier

Mr Benoit Dorsaz - Cave Benoit Dorsaz

Mr Fabio Negri - Hubert Germanier

Mr Emmanuel Charpin - Château de Villa

Mr Dominique Rouvinez - Cave Orsat

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



REMERCIEMENTS

Merci à tous les présents avec qui nous avons partagé ces vins d'émotion et aussi à tous les vigneron et amis qui n'ont pas cessé de croire que ces merveilles méritent de faire partie du panthéon valaisan...au plus haut de la hiérarchie !

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

