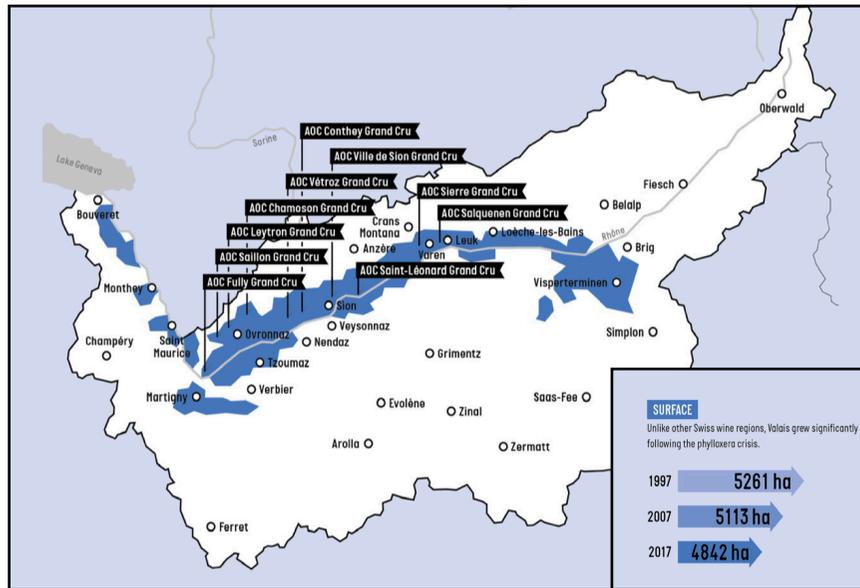
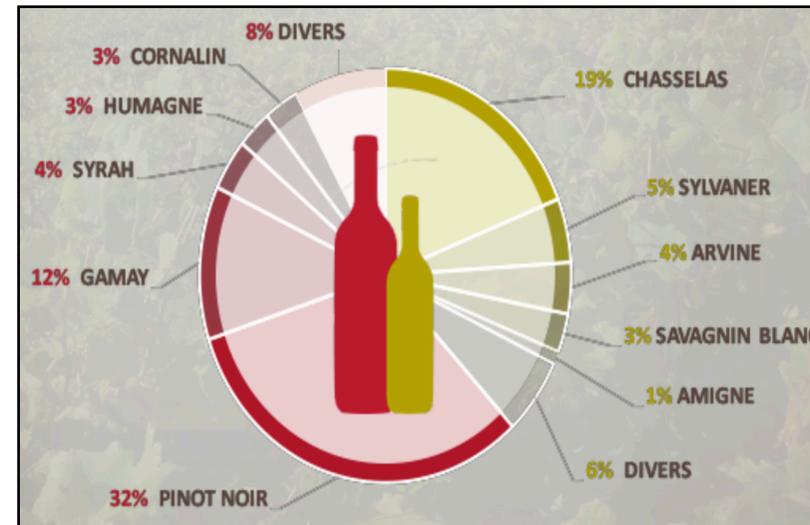
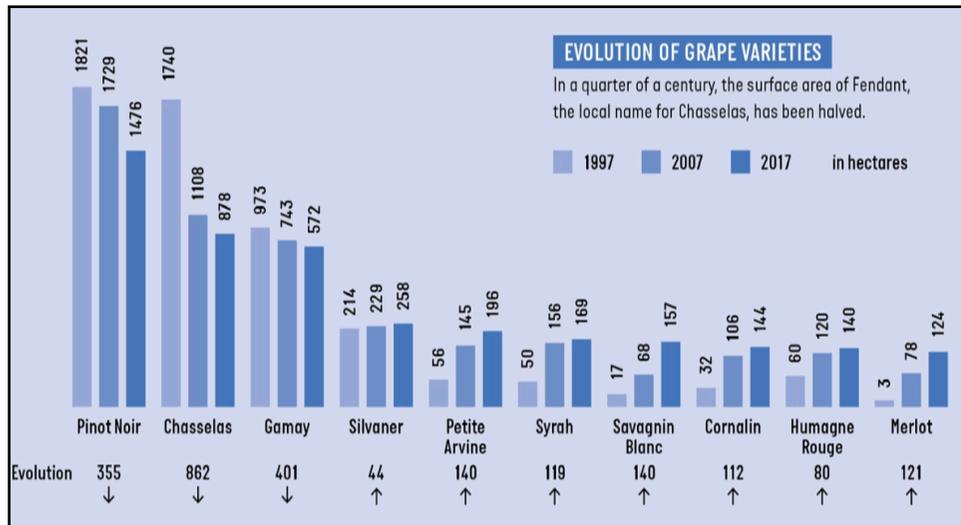


# VIGNOBLE VALAISAN & ÉVOLUTION AMPELOGRAPHIQUE



## 20 ANS DE « LA MÉMOIRE DU TEMPS »

1994	Marsanne Blanche	2004	Sauvignon blanc VT
1995	Humagne rouge	2005	Cornalin
1996	Petite Arvine	2006	Humagne Rouge
1997	Amigne de Vetroz	2007	Roussanne
1998	Corbassières Humagne-Cornalin	2008	Carminoir
1999	Syrah	2009	Cabernet Franc
2000	Petite Arvine VT	2010	Savagnin
2001	Diolinoir	2011	Pinot Noir
2002	Merlot	2012	Marsanne
2003	Petite Arvine	2013	Réserve Rouge



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	Silvaner 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 25 janvier 2024

# DÉGUSTATIONS WINE ROSE PROVINS & LA MÉMOIRE DU TEMPS

## AVANT PROPOS

Depuis l'après seconde guerre, les acteurs majeurs tels Provins, UNVV (Unions des négociants en vin du Valais), puis ORSAT, encavent près de 90% de la production du canton. Le processus de rationalisation du vignoble conduit à la concentration de la production autour de 4 cépages: Chasselas (50+%), suivi par le Pinot Noir, Gamay, Sylvaner. Lesdites spécialités à base de cépages natifs ont presque disparu. (~ 5%).

Les années 1990s arrivent, marquant la libéralisation des importations de vins étrangers jusqu'alors contingentées. Cela exacerbe la compétition pour les vins suisses, notamment sur l'entrée de gamme. La stratégie adoptée par le Valais, désormais devenu 1er vignoble du pays en surface, est la ré-orientation vers la qualité et l'unicité des cépages natifs. (L'Etat du Valais offre des incitations à l'arrachage du chasselas)

En parallèle, l'introduction des AOCs et l'imposition des quotas de production minent la rentabilité du vignoble si on considère seulement le volume de production.

Comment donc valoriser le produit ?

Quelle est la réaction de Provins, acteur majeur dans la région ?

L'initiative de Madeleine Gay, maître de chais de la grande maison depuis 1981, fraîchement diplômée à Changins, vise à révolutionner le scénario de production. Elle réussit à inverser les tendances: au début des années 2000s presque 75% de la production est en qualité bouteille, contre seulement 30% une décennie auparavant.

Dans ce milieu en fort changement le projet « La Mémoire du Temps » fût lancé avec comme objectifs :

- mettre en avant des cépages natifs valaisans ainsi que les internationaux / France voisine (Merlot, Cab. Franc, Syrah, Sauvignon blanc, etc.) si appréciés par le marché suisse allemand.
- prouver leur potentiel de garde (~10 ans)
- expérimenter quelles méthodes viti-oeno adopter pour les valoriser au mieux.

Un vrai projet de recherche et développement pour la production en rouge et la niche des liquoreux qui devenaient de plus en plus appréciés à cette époque.

La collection MDT, qui se développe durant 20 ans (1994-2013), réunit les coups de cœur, choisis au feeling par Madeleine en cours d'élevage, des cuvées qui s'inscrivent dans une multitude d'essais conduits.

Les tirages sont donc par définition extrêmement limités, entre 1000 et 2000 bouteilles selon la cuvée.

Voici le cadre de notre splendide rencontre en compagnie de Damien, qui a accompagné sur presque 10 ans ce projet et se réjouit de partager avec nous la dégustation de ces vins devenus désormais pratiquement introuvables.

**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

## LE VERRE D'ACCUEIL

### Fendant « Pierreafeu » 2008

Robe or, riche et brillante.

Nez sur le riz soufflé, fruit compoté, miel. Aromatique frais et précis.

Bouche à l'attaque ronde, qui suit avec une texture crémeuse au milieu de bouche. La finale est saline et moyennement longue.

## LES ROUGES

### Vin n.1 - Cuvée Corbassieres 1998 (Cornalin - Humagne rouge) - La Mémoire du Temps

Mars chaud, débourrement précoce, avril pluie, mai radieuse, été chaud et sec, août caniculaire, légères averses en septembre, beau temps jusqu'à octobre. Récolte début octobre, pleine maturité.

Vigne: Clos de Corbassières (Mont d'Orge) surface d'1ha, 500-700m d'altitude, coteau abrupte. Dans le Clos on y retrouve aussi Syrah et variétés bordelaises.

Style : Rouge surmaturé, élevage en cuve.

Robe rubis mat.

Bouquet évoquant un fruit gouleyant, pruneau en confiture et figue, un profil de vintage port.

Bouche gourmande, au tannin fin, structuré, végétal fumé et profil terrien (Humagne).

La perception chaleureuse du milieu de bouche est accompagnée par une aromatique intense de maroquinerie, fourrure, viande saisie, livèche.

Finale tenue par une acidité aérienne et une sensation de caillou / métallique (réduction noble).

### Vin n.2 - Syrah 1999 - La Mémoire du Temps

Millésime au profil frais.

Vigne: jeunes vignes dans la région de Sion - sols calcaires.

Style : Rouge élevage en fût.

Robe rubis sombre, brillante.

Au nez un fruit noir séché (mûre), muscade, poivre de Java, notes fumées du boisé, moka.

Bouche élancée par une acidité soutenue et une structure amère racinaire. Face à la maturité fraîche du fruit, et les jeunes vignes, la cuvée apparaît presque mince au départ. Après une rapide oxygénation, elle gagne en élégance et une persistance crayeuse se révèle en finale.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



### **Vin n.3 - Diolinoir 2001 - La Mémoire du Temps**

Printemps boudeur, début été maussade, août très chaud, septembre mitigé. Octobre ensoleillé et sain.

Vigne: La Tournelette, vendange 102 Oe. Limitation de récolte à 45-48hl / ha via vendange verte

Style: rouge tranquille élevage bois (FR et US) - 18 mois - 50% neuf, le reste d'un vin.

Robe rubis clair, brillante.

Aromatique ouverte sur le fruit frais, fraise tagada, orange sanguine, coing. Puis l'épice évoque la cannelle, charbon végétal, spiruline, viande, caramel. L'élevage effacé civilise le vin, tout en gardant un fruit encore frais.

Bouche sensuelle, pulpeuse, au tannin structuré, racinaire. Finale de moyenne longueur.

### **Vin n.4 - Merlot 2002 - La Mémoire du Temps**

Millésime au profil frais et pluvieux.

Vigne: Région Leytron sur un cône de déjection. Les sols profonds (graves sur 10m) offrent un terroir frais pour ces jeunes vignes env. 10 ans.

Style: rouge tranquille élevage bois

Robe rubis.

Nez frais, sur le pruneau, cerise mûre, profil racé et lumineux de remarquable brillance.

Bouche précise, entre fraîcheur et gourmandise, tannin fin, mûr, finale crayeuse, longue.

### **Vin n.5 - Cornalin 2005 - La Mémoire du Temps**

Millésime au grand potentiel, grande réussite pour le Cornalin.

Style: rouge tranquille, rendements limités à 700g/m<sup>2</sup> - 16 mois en barrique.

Robe rubis, au reflet encore pourpre.

Fruit éclatant au nez, sur la cerise noire, une touche fumée d'élevage, crayeux et encore dense, juvénile, aucun arôme tertiaire.

Bouche ciselée, à l'attaque gourmande, suivie par un tannin vif qui soutient le milieu. Finale élancée et crayeuse sur le fruit rouge frais et juteux.

Cuvée qui provoque une sensation naturelle de plaisir grâce à son éclat de jeunesse, l'acidité fringante et un touché sensuel qui rappelle la peau de la cerise.

## **LES BLANCS**

### **Vin n.6 - Marsanne Blanche 1994 - La Mémoire du Temps**

Automne sec et long, qui permet la maturation optimale pour les cépages tardifs (retour du beau temps en octobre)

Vigne: côteau de Lantine, sur le Plateau de Savièse, très vieilles vignes.

Robe or riche, consistance huileuse.

Nez sur le miel, résine fraîche, safran, pêche en conserve, mangue, fraise, crème à la vanille - boulangerie.

Bouche à la texture crémeuse, qui fait penser à quelques grammes de sucre résiduel, imperceptible autrement. La structure amère évoque les légumes d'hiver (schistes). Elle soutient la matière, tout en restant aérienne. La finale harmonieuse offre en rétro-olfaction des notes de beurre au miel.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



### **Vin n.7 - Amigne de Vétroz 1997 - La Mémoire du Temps**

L'alternance chaud froid en début saison cause millerandage, suivi par un été indien, similaire à 1996.

La pluie sur début septembre ne dérange pas, car la fin saison est saine, ventilée. Vendanges de fin octobre.

Style: Blanc tranquille, issu de raisins légèrement surmaturés. Macération pelliculaire 24h.

Robe ambre clair.

Nez de moyenne netteté à cause d'une légère oxydation du flacon.

Il évoque le miel, caramel, goyave, coing, curry - sotolone, houblon, zeste agrume.

Bouche à l'attaque douce, généreuse, ample et gourmande. La trame amère, évoquant la peau d'agrume, est fine, enrobée, le touché long et caressant. L'aromatique rappelle le fruit tropical (jack fruit) en finale, et la note oxydative semble aider à donner un peu d'élan à une cuvée autrement alourdie par la sucrosité.

### **Vin n.8 - Petite Arvine 2003 - La Mémoire du Temps**

Débourrement mi-avril et floraison terminée début juin.

Grande chaleur et sec, provoque véraison encore sur juillet. Fin août tropical invite à vendanger sur les sucres, plutôt que sur la maturité phénolique. Cette Petite Arvine résiste bien, elle est récoltée à fin septembre à pleine maturité.

Vigne: parchet de Fully, qui devait rentrer dans la cuvée maître de chais. Démarrage FA encourageant, mais elle ne termine pas ses sucres (10-12g), ce qui empêche son assemblage.

Robe or soutenue, brillante et au reflet vert. Consistance huileuse.

Nez pur sur le safran, miel toutes fleurs, cire d'abeille, rhubarbe, pamplemousse. Évidente fraîcheur et jeunesse.

Bouche cristalline, précise, structure amère fine tissée dans la texture visqueuse. La finale saline, est précise, centrée, de notable longueur. Le sucre résiduel, responsable de la jeunesse d'une telle cuvée, en provoque selon certains aussi une petite lourdeur.

### **Vin n.9 - Roussanne 2007 - La Mémoire du Temps**

Millésime frais et pluvieux.

Vigne: jeunes vignes, issues de parchet sur schiste.

Robe ambrée, signe d'une légère oxydation.

Nez sur caramel beurre salé, coing, whisky, malte, levure sèche, pâtisserie.

Bouquet de remarquable intensité aromatique, supporté par une légère volatile selon certains dégustateurs.

Bouche étoffée par un léger sucre résiduel, tenue par une acidité effacée et une structure amère fine. Perception biaisée par l'impression d'évolution précoce sur ce flacon, une patine qui aplatit le vin et met en exergue l'alcool.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



### **Vin n.10 - Petite Arvine moelleuse 2000 - La Mémoire du Temps**

Floraison précoce et rapide, juillet couvert et depuis puis le soleil revient. Fin saison parfaite et saine. Grand millésime ! Passerillage sur souche, peu de botrytis, récolte à la main le 20 décembre.

La vigne: lieu-dit Tourbillon. Coteau historique appartenant à l'Évêque de Sion. Anciennement planté de Marsanne, un cycle de replantation à Petite Arvine démarre en 1996. Cette cuvée est issue des jeunes vignes de Tourbillon.

Ambre sombre, brunâtre.

Aromatique évoquant le sucre brun, une patine évoluée de caramélisation, datte, noix de cajou, safran, abricot sec, café - torréfaction. Bouche opulente, grasse, ample. La VA offre un important élan et soutient l'aromatique ample et persistant. Finale longue et sapide.

### **Vin n.11 - Sauvignon blanc Grains Nobles 2004 - La Mémoire du Temps**

Le millésime chaud dans l'ensemble et très productif offre une longue arrière-saison et permet élaboration de grains nobles.

Vigne: parchet sur Conthey, sols argilo-calcaire.

Style: raisin passerillé par le fœhn + botrytis (60%). Le résultat fut une récolte à 160 Oe - rendements 2dl /m2. Vendangé le 8 janvier 2005, à une température de -8°C.

Robe ambrée brunâtre.

Nez envoûtant sur la mangue, abricot, truffe, encense, hydrocarbure, mousse.

Bouche à l'attaque ample, suit avec vivacité et une intégration du sucre optimale.

Le fruit reste aromatiquement très frais (aucune sensation de rôti / torréfaction) à cause du gel.

Trame élégante, rationnelle, linéaire. Finale longue et cohérente.

## **LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ**

Salade d'hiver à base de choux macérés, garnie au citron cédrat et saucisson saisi à la poêle.

### **HORS SÉRIE - Amigne « Raisins d'Or » 1964**

Robe or paille, brillante, consistance visqueuse.

Nez envoûtant de grande précision, sur la mangue sèche, noix, cacahouète, miel de forêt, le tout embelli par une nuance de noble rancio qui rend ce bouquet aérien et pénétrant.

Bouche à l'attaque moelleuse, glissante, une épaisseur qui se maintient dans le milieu de bouche, nourri par une structure amère - tannique présente, élégante. La finale longue et noble, centrée et digeste. La volatile - rancio cité au deuxième nez relève l'aromatique, avec grande persistance en rétro-olfaction (noix sèche, légères notes d'hydrocarbure, pain brun grillé. Vin à pleine maturité qui a atteint un plateau sans signes de décadence. Comme dirait Mr Fornage, cité lors de notre rencontre, "c'est un beau sujet" :)

**MICHELE CAIMOTTO**

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



# CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

## Le défi du temps

Comme son nom le laisse entrevoir, parmi les objectifs de la collection MDT, figurait un potentiel de garde d'au moins 10 ans. Par rapport à l'échantillonnage dégusté, l'objectif est pleinement atteint, au point que certains vins montraient encore une évidente marge de développement.

Nous avons aussi constaté une "normale" bottle variation, mais dans l'ensemble sur 12 bouteilles seulement 2 blancs montraient des signes d'évolution (Roussanne). Il est prouvé qu'après 10 ans il n'y a plus de grands vins, que de grandes bouteilles!

## Les essais conduits

Vu la période historique que l'on traversait et le regard orienté à l'international, notamment vers le modèle bordelais, je me serais attendu à des vins figés par des élevages bois très appuyés. Loin de là!

Il y a énormément de maîtrise, voire de finesse au niveau des élevages, malgré les petites masses vinifiées (6 fûts en moyenne). Il y a par contre dans les deux couleurs, une intention de pousser les maturité technique vers des concentrations en sucre élevées. Manifestement le rouge 1998 est issu de raisins en sur-maturité, est-ce une volonté de produire des rouges riches et volumineux ? Le résultat reste tout de même très fin et élégant.

Les blancs montrent finesse et définition, avec des résultats remarquables en parlant des liquoreux; les vins légèrement moelleux étaient un peu plus difficiles à positionner stylistiquement, bien qu'à la dégustation, 20 ans après la mise, la perception était presque sèche.

Cette typologie de vins reste tout de même un enfant de son époque, en contraste par rapport aux blancs secs et tendus de nos jours. Je vous invite à les accueillir comme tels.

## Cépages endémiques ?

Indépendamment de la méthode de vinification et de l'âge des vignes, souvent très jeunes, les cépages natifs confirment entièrement leur noblesse, leur capacité de garde et, a posteriori, aussi celle de savoir transmettre un message du lieu.

Contrairement aux « plants » internationaux, auxquels on associe une (ou plusieurs) esthétique(s) déjà affirmé(es), nos autochtones se délivrent avec une empreinte qui leur est propre.

Totalement adaptés à leur lieu de naissance, ils se montrent ici avec autant de beauté, complexité, tout en montrant leur haut potentiel œnologique. La revalorisation des cépages endémiques était le bon chemin à entreprendre, pour le Valais et pour la Suisse !

## L'effet millésime

En parcourant la dégustation comme nous l'avons fait, on traversait souvent des millésimes considérés difficiles ou moins quotés (1994, 97, 99, 02, 04, 07, ...) qui ont très bien tenu la barre des 20 ans et sans avoir été sauvés par des prouesses œnologiques.

Malgré la période, qui coïncide avec le développement des flying winemakers, et une maison de taille aussi importante comme Provins, qui doit assurer la plus haute qualité de vin avec un contrôle limité sur le raisin qu'elle encave, je n'ai pas perçu cette dégustation comme la consécration du rôle de l'œnologue moderne.

C'était plutôt un effort de découverte et exploration d'un Valais qui cherchait son chemin.

Il faut croire que certains de ces essais, particulièrement concluants, ont indiqués la direction à suivre et influencé la « normalité » que l'on côtoie aujourd'hui.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



Un immense merci à tous les participants et à Damien pour avoir partagé avec brio 20 ans d'aventures au sein de la grande maison...et certaines de vicissitudes associées aux différentes cuvées !

Nous avons en plus eu la chance de terminer la rencontre avec une somptueuse Amigne 1964 provenant des archives de Provens. Une expérience mémorable qui faisait honneur à l'année de naissance de l'instigateur de cette rencontre.

Encore merci pour cette splendide soirée, dans l'attente de prolonger le plaisir avec quelques flacons de La Mémoire du Temps, qui ont depuis trouvé leur place dans ma cave :)

Santé !

Michele



**MICHELE CAIMOTTO**

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

