



CAVES OUVERTES Deux producteurs adeptes de cépages purs reprennent en main l'entreprise familiale.

Montre-moi ta cave, fais-moi goûter tes vins et je te dirai qui tu es...



VENTHÔNE Samuel Clavien, en compagnie de son amie Ekaterina Feoktistova. La championne du monde d'escalade de vitesse sur glace (Ice climbing) apprécie les vins du Valais. CHRISTIAN HOFFMANN



BRIGNON Dans leur salon de dégustation, Christine et Christophe Fournier présentent leurs nouvelles étiquettes. HÉLOÏSE MARET

FRANCE MASSY

Au fil de ce long week-end de dégustations, nous avons poussé la porte de plusieurs caves ouvertes et nous sommes attirés deux fois. D'abord à Venthône, à la cave de la Pierre, puis à Brignon, aux 2 Rives. Rencontre avec de jeunes vigneron qui reprennent l'entreprise familiale.



SAMUEL CLAVIEN CAVE DE LA PIERRE, VENTHÔNE

« Des vins capables d'apporter du plaisir dans l'année mais aussi aptes au vieillissement. »

« On respecte la terre en utilisant le moins possible de produits chimiques. On recherche la qualité optimale dans le raisin. On fait du vin. On n'en fabrique pas. 90% des techniques de vinification servent à corriger un défaut. Si on a un excellent raisin, ça devient inutile. »

Complexité et structure

Il utilise le « on » pour ne pas exclure son père Jacques. Tout comme son épouse Lucie, celui-ci est aujourd'hui l'employé de son fils. « Je peux compter sur eux, notamment pour l'accueil », lâche Samuel. Le jeune homme est plus

à l'aise en tête à tête avec ses ceps et ses cuves qu'en face des clients. « Ça viendra. C'est mon premier millésime que je présente là. »

Pour le rendre bavard, il suffit de lancer la conversation sur ses vins. « Des vins de cépages purs, axés sur la typicité et la finesse. Des vins aux tanins bien fondus, capables d'apporter du plaisir dans l'année, mais aussi aptes au vieillissement. » A la cave de la Pierre, pas d'assemblages donc. Ni d'élevage en barrique. « Nous avons treize vins. C'est déjà pas mal. Je n'ai pas envie de développer d'autres produits. Du moins pas pour



CHRISTOPHE FOURNIER CAVE 2 RIVES, BRIGNON

« Je recherche des vins sur le fruit et l'élégance qui font la part belle à la typicité du cépage. »

l'instant. » Il confie traiter tous les cépages de la même manière, en recherchant toujours de la complexité et de la structure.

De ces Caves ouvertes, il dit qu'elles nous permettent de monter notre façon de travailler. En restant simples et authentiques. »

Deux rives pour une cave

Depuis Venthône, pour trouver Christophe et Christine Fournier, il faut monter aux Bioleys de Brignon. A dix minutes de Sion, sur la commune de Nendaz. Une vue à couper le souffle et des vins racés récom-

pensent ceux qui sont sortis des sentiers battus pour aller profiter de ces Caves ouvertes.

Les trois hectares de vignoble se situent à Vétroz, sur la rive droite. Mais toute la vinification se passe à Brignon, d'où le nom des 2 Rives. « C'est une particularité de vinifier à 1000 mètres d'altitude et de jouir de vignes sur le magnifique terroir de Vétroz. » Une caractéristique que Christine, chargée du côté commercial et de l'accueil, se plaît à faire remarquer aux clients. « D'ici, on peut leur montrer tout notre vignoble, juste là, en face. » L'événe-

ment organisé par l'IVV leur a apporté 30% de nouveaux clients. « Ce sont trois journées intenses, mais très intéressantes. »

Nouveau visuel mais toujours la même ligne

Après quinze ans, la cave 2 Rives s'offre une nouvelle identité visuelle pour marquer un changement à la tête de l'entreprise. Un changement tout en douceur car Claude et Marie-Lucienne sont toujours présents. Et pas question pour leur fils et leur belle-fille de se passer de leur expérience. « C'est une chance de les avoir pour nous aider. »

Diplômé de l'école de viticulture et d'œnologie de Changins, Christophe vinifie depuis 1999 les vins de la cave. Si l'étiquette change, on retrouve toujours son empreinte. « La ligne de vinification reste la même. Je recherche des vins sur le fruit et l'élégance. » Christophe aime les cépages purs. Ni barriques ni assemblages. On surfe sur la typicité. Les vins sont tendus et purs. ●

PUBLICITÉ



Certaines pommes ont changé le monde. Une seule pourrait changer ta vie.

Les Buissonnets SION
école dévouée depuis 1928

Matu suisse | Bac français | 10^e année OR | www.buissonnets.ch

HÔTELLERIE

Bond des nuitées de plus de 12% au mois de mars en Valais

Le nombre de nuitées hôtelières en Valais en mars dernier a enregistré un regain de 12,6% par rapport au même mois de l'année passée. Un envol qui s'explique en partie par le fait que Pâques tombait en mars cette année et en avril l'an dernier. En mars 2016, le canton a enregistré 50 000 nuitées hôtelières de plus qu'en mars 2015. Cette hausse de 12,6% est la plus importante du pays, juste après les Grisons. La moyenne nationale a enregistré une croissance de 5,7%. En Suisse, les hôtes indigènes ont généré 1,5 million de nuitées, ce qui correspond à une

croissance de 8,9%, selon les résultats provisoires publiés vendredi par l'Office fédéral de la statistique. Les visiteurs étrangers affichent une hausse de 2,9% à 1,7 million de nuitées. Ce sont les Européens qui enregistrent la plus forte hausse. Le Royaume-Uni a généré la plus forte augmentation absolue. Suivent la Belgique, l'Allemagne et les Pays-Bas. En revanche, la Russie affiche un repli de 14,5%. Les pays du Golfe enregistrent la plus forte hausse (+23,9%), suivis par l'Inde (+19,2%). En revanche, la Chine (sans Hong Kong) accuse une baisse de 5,4%. ● JYG/ATS