

Vétroz fait «bzzzzz»

VIN ► La prochaine Fête de la fleur d'amigne sera placée sous le signe de l'abeille. De quoi piquer notre curiosité.

FRANCE MASSY

Les 2 et 3 juin prochain, les encaveurs de Vétroz organiseront la traditionnelle Fête de la fleur d'amigne. Une façon de célébrer ce cépage précieux.

Trente-deux hectares au monde, dont la majeure partie (70%) sur la commune de Vétroz. Les vignerons de la commune ont bien compris le privilège d'une telle exclusivité. Depuis belle lurette, ils axent leur marketing sur l'association Amigne-Vétroz. Et ça marche. Les quelques téméraires qui se sont risqués à planter le fameux cépage sur d'autres terres ont vite abandonné. L'amigne aime le terroir de Vétroz. Elle s'épanouit sur ces terres très chau-

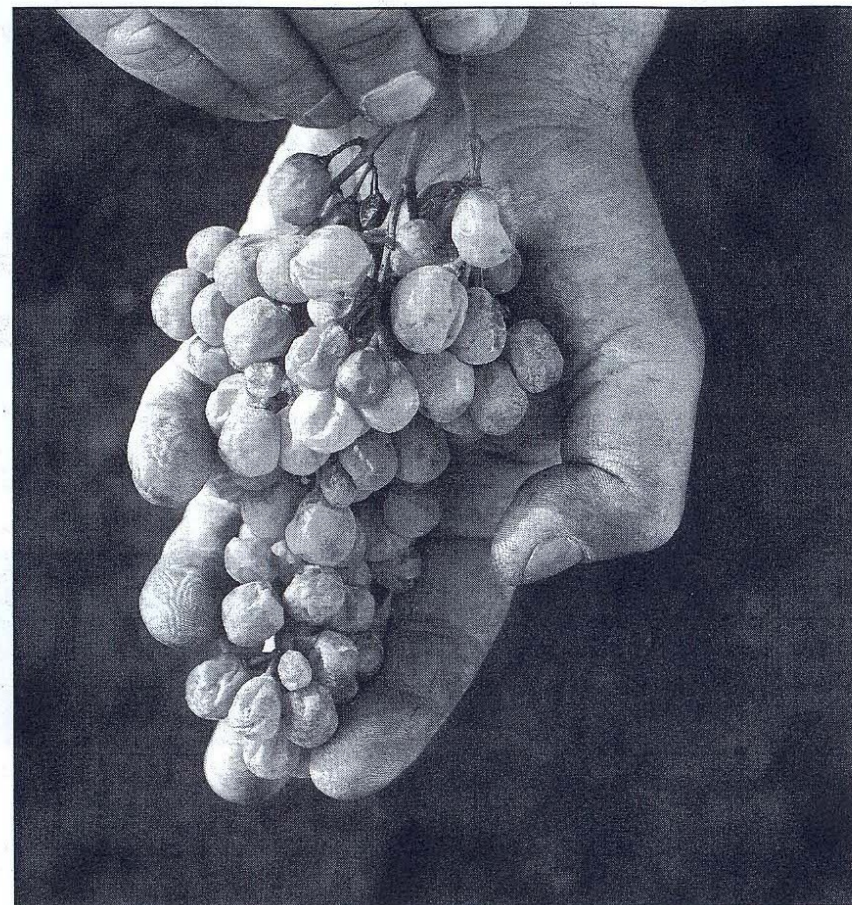
des, caractérisées par un sous-sol en schiste noir argileux du Dogger. Et pour le consommateur, il n'y a d'amigne que de Vétroz.

Les abeilles en plus

Parmi les atouts de l'amigne, le plus fantastique est sans doute sa faculté de se vinifier avec bonheur en vin sec, moelleux ou liquoreux. Idéal pour varier les plaisirs, mais plus compliqué au moment de l'achat! Le groupement des encaveurs de Vétroz a donc décidé d'affiner l'image et de faciliter le choix du consommateur en rendant obligatoire la mention de sucre dans l'amigne de Vétroz. Une, deux ou trois abeilles

donneront à l'amateur une indication de douceur allant de 0-8 g/l de sucre résiduel pour une abeille, 9 à 25 g/l pour deux abeilles et plus de 25 g/l pour trois abeilles. Les surmaturés se distinguant par le label Grains Nobles. L'idée est intelligente et on rêve de la voir s'étendre à d'autres cépages et d'autres régions. Pour faire connaître ce nouveau critère, le groupement des encaveurs lance une campagne de communication sur trois ans. Avec un budget de 360 000 francs, il se donne les moyens d'une politique efficace.

Fête de la fleur d'amigne, vendredi 2 juin de 17 h. à 20 h. samedi 3 juin de 10 h 30 à 20 h.



C'est une photo de Robert Hofer qui illustre la nouvelle campagne de promotion de l'amigne.

R. HOFER



Les abeilles indiquent si l'amigne est douce, légèrement douce ou sèche. LDD

Rigiblick à Zurich: les abeilles s'exportent

Lundi prochain, l'amigne de Vétroz et ses abeilles joueront les vedettes au prestigieux Restaurant de l'Hôtel Rigiblick à Zurich. Pour la soirée consacrée à la présentation outre-Sarine du nouveau concept, les propriétaires encaveurs de Vétroz seront accompagnés

de Christophe Roch, chef de cuisine du Botza à Vétroz. Celui-ci mettra en valeur les produits valaisans dans un menu tout amigne. Filet de féra du Léman sur risotto d'orge perlé et pesto rouge, duo d'asperges aux morilles fraîches, toast de pain de seigle et

sauce malsaise, fricassée de poularde à l'amigne, fromage d'alpage de plusieurs hivers, tartelette à la rhubarbe, à la fraise et aux noix de Botza... Des plats magnifiés par le talent de Christophe Roch et à chaque fois accompagné d'une amigne particulière.

Le chef de cuisine du Rigiblick, Félix Eppisser, proposera lui aussi un mets par vin présenté. Sa cuisine aux accents exotiques (style fusion-food) mettra en avant le mariage possible d'un cru du Vieux-Pays avec une cuisine internationale.



Christophe Roch aime marier les produits du terroir à l'amigne.

LE NOUVELLISTE