

Au royaume des abeilles, l'

AMIGNE ► A l'image d'André Fontannaz, les vignerons de Vétroz sont prêts à tous les sacrifices pour choyer

PAUL VETTER

De mémoire d'œnophile, l'amigne est étroitement associée au nom de Vétroz. «Ce vin a toujours été servi au ballon dans les bistros du village, et cela bien avant que ne vienne la mode des crus au verre», explique André Fontannaz, patron de la Cave La Madeleine. «C'est aussi l'amigne que l'on boit à l'apéritif dans toutes les grandes occasions: Fête-Dieu, fête patronale ou festivals.»

Aujourd'hui plus que jamais, les encaveurs du lieu lui vouent une dévotion sans faille. Rien n'est trop beau pour leur cépage phare, véritable fer de lance de la production communale. Et il ne viendrait à personne l'idée de contester la primauté de Vétroz en la matière. Il est vrai que 70% des surfaces d'amigne existantes sont situées sur le territoire communal.

André Fontannaz vinifie l'amigne tant en vin moelleux qu'en liquoreux. «J'ai une amigne AOC Vétroz, une amigne Vétroz Grand Cru et une amigne surmaturée. La première arbore trois abeilles et la seconde deux abeilles», explique l'encaveur. Car à Vétroz on indique la teneur en sucre du vin au moyen de ce charmant insecte. La présence d'une abeille signifie qu'il est sec, ou peu s'en faut. Une deuxième vous fait savoir que le sucre en suspension se situe entre 9 et 24 grammes par litre. Au-delà, la bouteille a droit à une troisième abeille. «L'amigne est rarement exempte de sucre en suspension. Pour qu'elle développe tous ses arômes, elle doit être vendangée à haute maturité, à plus de 100° Oechsle. Et à cette maturité, si tous les sucres sont transformés en alcool, le vin est parfois déséquilibré, trop alcoolique», com-

«Il peut y avoir différents styles; l'important c'est qu'il reste le même d'année en année»

ANDRÉ FONTANNAZ, PATRON DE LA CAVE LA MADELEINE

Promotion multiple

Dans son guide des vins, le célèbre critique Hugh Johnson écrit au chapitre de l'amigne: «Vin corsé et goûteux. Meilleur producteur: André Fontannaz». Ce propriétaire-encaveur cultive une parcelle en location plantée en 1939, ce qui en fait la plus vieille vigne d'amigne... du monde.

«J'en ai passablement replanté ces dernières années. J'encave aujourd'hui le produit de 1,5 hectare», précise celui qui fut le premier président du Groupement des encaveurs de Vétroz fondé en 1989. Un groupement qui n'a cessé depuis lors de travailler à faire connaître le cépage roi de la commune.

Parmi ses réalisations, on mentionnera l'organisation annuelle de la Fête de la fleur d'amigne, l'ouverture récente du Café des Amignes, la réalisation d'un parcours didactique, la Promenade de l'Amigne, ou la création d'un vignoble expérimental où sont testés différents paramètres culturaux. Et le groupement est aussi à l'origine du règlement Grand Cru communal, qui fait naturellement la part belle à l'amigne.

mente André Fontannaz. La vinification demande donc beaucoup de doigté, un choix judicieux des levures, un dosage savant des températures... «Tout dépend du style de vin que l'on veut obtenir. Le plus important, c'est que vos clients s'y retrouvent, d'année en année», précise l'encaveur.

Patience requise

Si la vinification d'une belle amigne est délicate, le travail à la vigne est plus simple. Assez vigoureuse, elle peut certes avoir tendance à se casser en cas d'orage ou de foehn. Il est important de l'attacher au moment de l'ébourgeonnage. Sa tendance au millerandage constitue son autre petite faiblesse: «Les grappes comptent souvent un certain nombre de petites baies sans pépins.» Mais à part ça, pas de grosses faiblesses à signaler. Les grappes, grandes et lâches, sont moins sensibles que d'autres à la pourriture. «Pour les surmaturés, il faut souvent avoir de la patience pour obtenir la pourriture noble», lâche André Fontannaz qui, pour son liquoreux, vendange souvent en janvier.



André Fontannaz, premier président du Groupement des encaveurs de Vétroz fondé en 1989. BITTEL



2/8

Cépages du Valais

EN CHIFFRES

Surfaces plantées

en amigne

1991: 18,2 ha

2000: 23,1 ha

2003: 30 ha

2006: 39,5 ha

Part de l'amigne

dans la culture des blancs valaisans

1991: 0,75%

2000: 1%

2003: 1,4%

2006: 2%

SES ORIGINES

Unique au monde

Les recherches du biologiste valaisan José Vouillamoz ont démontré le peu de crédibilité des hypothèses généralement acceptées faisant de l'amigne le Vitis Aminea cité par les auteurs latins. Les analyses ADN ont démontré que l'amigne est très probablement la fille du petit meslier, un cépage en voie de disparition, originaire de Champagne, et résultant du croisement du savagnin (païen) et du gouais blanc, gwäss dans la langue de Jean-Michel Cina, le ministre valaisan de l'Agriculture. A noter que ces deux grands-parents de l'amigne sont cultivés en Valais, le premier à assez large échelle (57 ha), le second de manière très anecdotique puisqu'on en dénombre moins d'un hectare, presque exclusivement dans le Haut-Valais. José Vouillamoz a aussi trouvé quelques affinités génétiques dans la région valdôtaine. Comme on ne sait rien du deuxième parent, si ce n'est qu'il n'est pas un des nombreux cépages figurant dans les bases de données du chercheur, tout peut être envisagé. On se contentera de dire avec les Vétrozains que «l'amigne est à nous» puisqu'elle n'existe nulle part ailleurs.

HISTOIRE(S)

SAUVÉE DE JUSTESSE

Vitis aminea: cette mention de Columelle dans le troisième livre de «De re rustica» explique pourquoi les Valaisans ont longtemps considéré que l'écrivain romain, passionné d'agronomie, parlait de leur amigne.

Et peu importe que les analyses ADN lui aient trouvé davantage de parenté en France qu'en Italie! Pour les Vétrozains, le Valais peut prétendre à une tradition viticole deux fois millénaire.

Ce qui est sûr, par contre, c'est que la présence de l'amigne est attestée dans notre canton depuis plus d'un siècle. Son nom apparaît pour la première fois à l'Exposition ampélographique de Genève en 1878. Il y est régulièrement fait mention depuis cette date. Une amigne obtient même un premier prix à l'Exposition nationale de Frauenfeld.

Au début du XXe siècle, l'amigne aurait déjà cédé beaucoup de terrain sous les coups de boutoir du chasselas. Selon l'ampélographe

À L'AGENDA

EXPOSITIONS

SAINT-GINGOLPH

Exposition de peintures

A la galerie du Château, Colomba Chaperon et Marianne Antoniadès exposent leurs toiles du 6 juillet au 12 août. Tous les jours de 14 h à 17 h 30. Vernissage le 6 juillet dès 18 h.

SPECTACLES

LE BOUVERET

Spectacle en plein air du Croûtion

Du 13 juillet au 4 août, les mercredis, jeudis, vendredis et samedis à 20 h 30, et le dimanche 15 juillet à 15 h, «Camping 5 étoiles...», par le Théâtre du Croûtion. Texte Vincent Kohler, mise en scène Olivier Duperrex, musique Pascal Rinaldi. Réservations: www.croution.ch ou 024 471 05 05.

CONCERTS

CHAMPÉRY

«Le Kiosque à musique»

Samedi 7 juillet à 11 h au Palladium, émission de RSR La Première animée par Jean-Marc Richard. Prestations de six groupes musicaux.

CRANS-MONTANA

Ambassadors of music

– Dimanche 8 juillet à 20 h 30 à l'Étang-Long, concert des jeunes musiciens du Tennessee.
– Mardi 10 juillet à 20 h 30 à l'Étang-Long, concert des jeunes musiciens de l'Arkansas.

Brass Band

– Samedi 7 juillet à 20 h au Régiment, concert final du Brass Band national des jeunes (NJB). Avec les meilleurs jeunes instrumentistes de cuivre de toute la Suisse.

ICOGNE

Jazz

– Samedi 7 juillet à 19 h, ancienne cour d'école d'Icogne, concert d'Inside Out (new jazz) et de BPM (groove jazz). www.artliveprod.ch

MARTIGNY

Les jeudis jazzy

Tous les jeudis de juillet dès 18 h 30, place de Martigny-Bourg, concert de jazz. Accès libre.
– Jeudi 12 juillet, Rhône River Band, Dixieland old style.
– Jeudi 19 juillet, Swing Cats, swing Dixieland.
– Blue Mountain Jazz Band, New Orleans.

MONTREUX

Montreux Jazz Festival

– Samedi 7 juillet dès 20 h 30.

AUDITORIUM STRAVINSKI

Heaven and Hell
Dio, lommi, Butler, Appice with the kind support of Gibson
Special Guest Motörhead

MILES DAVIS HALL

The good, the bad and the queen
Herman Düne. Opening act

– Dimanche 8 juillet dès 20 h 30.

AUDITORIUM STRAVINSKI

Placebo. Opening act

MILES DAVIS HALL

John Legend.

India.Arie.

Under The Sky Competition
Winner 2006: Saskia Laroo

www.montreuxjazz.com

– Lundi 9 juillet dès 20 h 30.

AUDITORIUM STRAVINSKI

Beasties Boys

Trio / Hip-Hop Show

span rock

Miles Davis Hall

Chick Corea

Gary Burton

Midnight Show: Georges Gruntz

Concert Jazz Band 2007

– Mardi 10 juillet dès 20 h 30.

AUDITORIUM STRAVINSKI

Faithless

Unkle (live)

Idrissi Diop feat. Narada Michael Walden

Miles Davis Hall

Beasties Boys

Gala event - exclusive instrumental show.

Electrelane

GRIMENTZ

14^e rendez-vous de musique populaire.

Le samedi 7 juillet et le dimanche 8 juillet dès 11 h 30.

027 475 14 93.

SIERRE

L'Été sierrois

au château Mercier

Tous les vendredis à 20 h dans la cour de la ferme du ferme du château Mercier.

– Vendredi 13 juillet, musique celtique avec La Joyeuse.

– Vendredi 20 juillet, musique pop, avec le trio genevois Ex-phase.

– Vendredi 27 juillet, chanson,

avec Thierry Romanens, guitare,

mandoline, violon alto, piano,

mais surtout beauté des textes de ses chansons françaises

SION

Atout piétons

– Samedi 7 juillet à 20 h sous les arcades de la Grenette, Fred Beltrando enfin pas drôle, avec Roland Sprenger au piano.

Chansons de Serge Reggiani.

– Mercredi 11 juillet de 19 h 30 à 21 h, TSINGETSAT, ensemble vocal «a capella». Chansons d'ici et d'ailleurs.

– Jeudi 12 juillet dès 19 h, Sion Passion, musique, vin, gastronomie... Animation musicale avec l'Académie de musique Tibor Varga et dégustations.

SION

Heures musicales.

– Mardi 10 juillet à 18 h 30 à l'Hôtel des Bains - terrasse,

concert du Campus Musicus, orchestre de 40 jeunes.

– Mercredi 11 juillet à 18 h 30 à l'église des Jésuites, grand concert d'ouverture de la

45e Académie de Musique.