

l'encoche

Revue d'information
de la commune de Montana

www.montana.ch

Décembre 2016
N° 20



Assemblages 2016



Assemblages 2016

Les vins d'assemblage ou la fusion signée «Bacchus»



Emmanuel Charpin

Ingénieur œnologue HES
De la Graine au Verre
www.digav.ch

Nous voici à l'aube du millésime 2017. La commune de Montana joue une carte majeure de son histoire et se prépare à vivre un mariage à quatre, avec ses propres citoyens pour témoins. La fusion est donc engagée sur les rails démocratiques d'une métamorphose qui marquera à coup sûr plus d'une génération sur le Plateau.

Pour cette édition de l'Encoche dédiée exclusivement aux Montanais, ce sujet d'actualité m'offre une voie royale pour «élire» une nouvelle thématique viticole; en lieu et place d'un article sur tel ou tel cépage, rédiger un billet sur les vins d'assemblage m'est apparu en effet comme une évidence. Pourtant - il faut rester lucide -, les assemblages valaisans n'ont pas toujours eu la cote auprès des consommateurs; sans vouloir polémiquer avec un parallèle évident dans ces circonstances civiques peu communes, il est vrai que le consommateur autochtone a jusqu'ici plutôt porté son dévolu (et ses lèvres) sur des crus d'un seul cépage (vin de cépage). Il rechigne encore le plus souvent à se laisser convaincre par les faveurs incontestables d'un assemblage intelligent.

Pourtant, un mariage raisonné entre des vins issus de plants différents peut donner naissance à des crus d'exception et bluffer le plus irréductible des dégustateurs. Voici quelques éléments de réponse pour mieux comprendre les vins d'assemblage et leur faire une place de choix dans votre cave.



Les assemblages en Valais, victimes des us et coutumes

Aussi loin que l'on puisse remonter dans les archives de la viticulture cantonale, force est de constater que les vins d'assemblage ne font pas vraiment partie du patrimoine valaisan. Une notion du terroir souvent inexploitée, des connaissances œnologiques modestes et la recherche de la facilité de production ont conduit une multitude de générations de vignerons à produire des vins de simplicité et de masse. La recherche du volume sans contraintes se faisait alors au détriment des exigences qualitatives, mettant en péril l'existence même des cépages comme le Cornalin. Il fait pourtant aujourd'hui la fierté de la viticulture contemporaine, après avoir été sauvé in extremis d'une extinction catastrophique. Il faut cependant reconnaître que la réussite d'une association parfaite entre plusieurs vins nécessite une expertise et un talent peu communs, l'art et la manière étant rarement mis en œuvre jusqu'au milieu des années 2000.

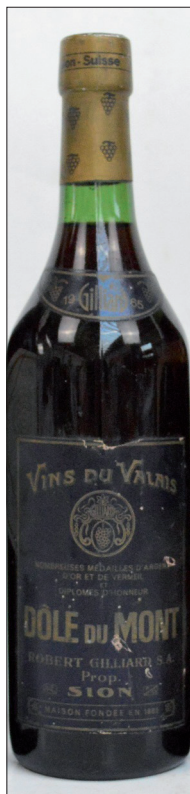


A. Candolle

Augustin Pyramus de Candolle

Seule la Dôle reste l'exception qui confirme la règle. La dénomination apparaît pour la première fois en Suisse en 1820, évoquée par le célèbre botaniste franco-suisse Augustin Pyramus de Candolle. Il s'agit alors d'un cépage à part entière, originaire des environs de Dole, ville du Jura où règne le Gamay.

Les premiers plants de Dôle (appelé Gamay de nos jours) arrivent en Valais vers 1850. C'est dans la vigne familiale sédunoise d'un commandant militaire exilé dans le Jura que l'on identifie la Dôle. Associé au Gamay à l'origine (Grande Dôle), le nom de Dôle désigne par la suite davantage le Pinot Noir (Petite



La Dôle du Mont en 1965 qui deviendra La Dôle des Monts, produit emblématique de la maison Gillard

Dôle), puis un mélange de Pinot Noir et de Gamay. Mais lorsque ces deux cépages s'affirment de nouveau en leurs noms propres d'origine, la définition de la Dôle devient multiple et ambiguë.

A la fin des années 1950, la production des rouges explose, risquant de nuire à la qualité de la Dôle. Ce vin est désormais réservé à des vendages sondant à plus de 83 degrés Oechsle. Tous les raisins de qualité inférieure sont déclassés pour la production d'un nouveau vin, le Goron (à ne pas confondre avec le cépage du même nom: le Goron de Bovernier).

C'est à cette même époque que la Dôle devient une appellation protégée, exclusivement valaisanne. Après des années d'atermoiements, sa définition est aujourd'hui clairement établie: l'assemblage doit être constitué d'au moins 85% de Pinot Noir et de Gamay, part dans laquelle le Pinot Noir domine. Il peut être complété par d'autres cépages rouges à hauteur de 15% (Syrah, Humagne Rouge, Cornalin ou autres plants à baies noires issus de l'A.O.C. Valais) qui enrichissent sa complexité et lui confèrent des accents très personnels au gré des terroirs et des producteurs.

Bien qu'à l'origine de vins remarquables, il faut malheureusement admettre que la Dôle n'est plus à la mode, remplacée peu à peu par des vins de fantaisie issus d'assemblages moins contraignants, modelés par les normes du marketing moderne. Et c'est bien dommage!



Les années 90, premières «marques» d'assemblage



Le Tourmentin 1985-2015

Sous l'impulsion des grands domaines familiaux et de quelques aventuriers, les premiers assemblages de «marque» font leur apparition à la fin des années 80, s'accompagnant souvent des premières tentatives réussies d'élevage en fût de chêne.

Ainsi, on notera l'apparition de crus devenus célèbres comme le «Tourmentin» de la famille Rouvinez (qui a fêté son 30ème millésime l'année dernière) ou encore les cuvées mythiques de la Cave sédunoise du «Cheval Noir», élaborées par l'œnologue précurseur Stéphane Gay.

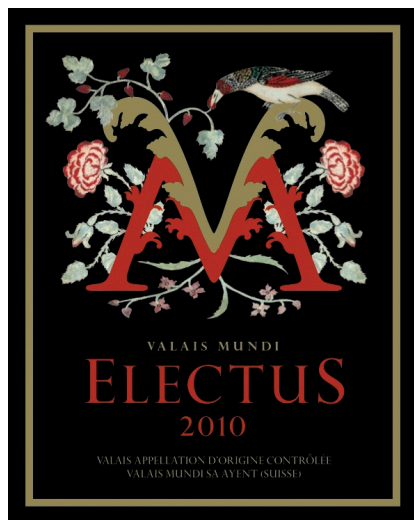
Les cépages améliorateurs (Diolinoir, Gamaret, ...), qui jusque-là servaient essentiellement à renforcer les cépages locaux soumis à des rendements indécents, trouvent aussi une seconde vie dans ces assemblages d'un nouveau genre.

Mais - il faut bien le reconnaître -, cette époque révèle également des vins élaborés à la hâte. Leur seul but résidait dans l'intérêt de rassembler des petites cuvées de cépages uniques qui, en solo, devenaient difficiles à mettre sur le marché. La plupart des caves se mettent alors à proposer des «mélanges» aux dénominations fantaisistes, pour lesquels la recette et la qualité souffrent d'un manque de constance d'un millésime à l'autre. Ce constat peu engageant nous permet de mieux comprendre le désintérêt des consommateurs, sensibles plutôt au renouveau qualitatif des cépages en solitaire tels que la Petite Arvine, le Païen, la Syrah ou le Cornalin, qui séduisent et rassurent par une expression identitaire et jouissent d'une médiatisation grandissante.



Rigueur, abnégation et terroir: les bases d'un assemblage réussi

Les assemblages comptent parmi les plus grands vins du monde: Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, Sassicaia, Ornellaia, Champagne et bien d'autres ont construit leur réputation sur le mariage de plusieurs cépages, allant même jusqu'à associer 13 variétés différentes dans un même flacon. Il ne faut pas confondre «assemblage» (mélange de vins de la même origine, du même millésime, mais de terroir et de cépage différents) et «coupage», cette dernière technique visant à mélanger des vins d'origine géographique ou de millésimes différents. Le Valais, en parallèle à sa tradition de «vin de cépage», rassemble tous les ingrédients pour donner naissance à des assemblages à haut potentiel: un terroir et un climat d'exception, une multitude de cépages aux caractéristiques communes et un savoir-faire viticole incontestable.



L'Electus, nouvel ambassadeur
de la maison Provins

D'ailleurs, les plus grands ambassadeurs du canton font aujourd'hui partie de cette catégorie: «l'Electus» et le «Clos Corbassière» de la Cave Provins, les 3 cuvées du «Clos de Tsampéhro» sis sur les Coteaux de Flanthey ou encore le «Cœur de Domaine» des Domaines Rouvinez représentent l'avant-garde de la viticulture valaisanne et portent toujours plus haut les couleurs de nos coteaux.



En dégustant un tel vin, un amateur initié ou un professionnel décèle aisément l'impact final de l'assemblage. Réussi, il révèle le style du vigneron, reconnaissable d'une année à l'autre. Certains domaines cherchent par exemple la finesse et l'élégance, d'autres préfèrent des tanins puissants et bien présents. L'assemblage est un tout. Il est à la fois la clé de voûte et l'habillage final qui met en valeur l'ensemble des gestes vigneron de l'année, depuis la récolte de raisins de belle maturité jusqu'aux vinifications bien conduites.

On peut presque déceler, dans les assemblages honnêtes, une forme de confession du vigneron qui aura mis son âme et sa perception d'un grand vin dans la cuvée finale. En mêlant différentes cuvées vinifiées séparément par cépage, par terroir ou par parcelle, le vigneron élabore le meilleur vin possible. Il forge ainsi son style, qu'il reproduit au plus près d'une année à l'autre. Concrètement, il mélange ses «apports de base» en des proportions savamment dosées, souvent secrètes, cherchant la meilleure complémentarité. En conséquence, le dégustateur ne doit surtout pas chercher à reproduire de vieilles habitudes valaisannes en voulant identifier à tout prix les constituants de l'assemblage. Ce réflexe s'avère vain et plutôt frustrant. Un peu comme si on voulait ressentir absolument le goût de tous les ingrédients d'une recette culinaire au lieu d'apprécier l'émotion sensorielle multiple qu'elle dégage.



E. Charpin, J. Brigueat, V. Tenud et C. Gellerstad: les 4 fondateurs du Clos de Tsampéhro.

Certes, il est plus accessible, plus familier, de goûter un vin de cépage dans lequel on pourra reconnaître des valeurs sûres, identitaires, que ce soit dans la robe ou le bouquet. Mais la dégustation d'un assemblage bien construit révèle également une dimension humaine, voire spirituelle, qu'on ne saurait trouver pleinement dans la seule expression d'un plant unique.

«La totalité est plus que la somme des parties.» Si Aristote ne pensait pas au vin en écrivant cet adage, l'assemblage d'un grand vin l'illustre parfaitement... Gageons que la fusion des communes le démontrera aussi!

Emmanuel Charpin