

# *l'encoche*

revue d'information  
de la commune de Montana



Décembre 2014 - N° 18

## *Le Cornualin*



# Le Cornalin

## Quand le ciel et la terre s'unissent pour créer l'exception

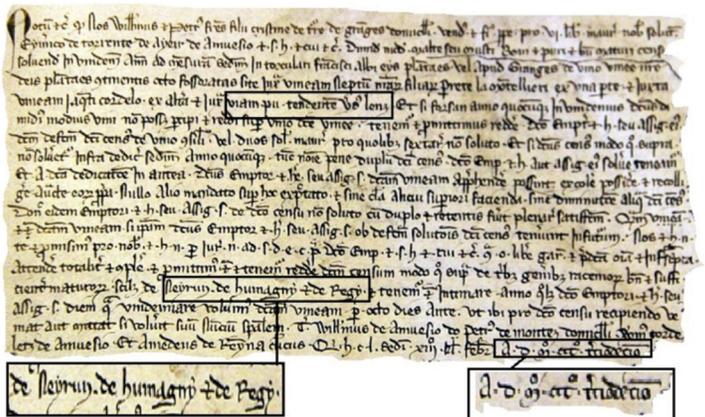
Quel amateur de crus valaisans n'a jamais succombé au charme de ce fabuleux cépage ? Unique, capricieux, rarissime, autochtone ou bien encore insolent, les qualificatifs ne manquent pas pour décrire ce plant souverain. Il représente à lui seul l'exceptionnelle diversité ampélographique de nos coteaux: chargé d'une histoire vieille de plus de 700 ans, il demeure pourtant empreint d'une forme de modernité par son rôle majeur dans le renouveau des vins du Valais. Quelque part, il épouse même plutôt bien le caractère affirmé du Valaisan, révélant des facettes tantôt mystérieuses, tantôt extraverties, mais jamais vraiment domptées. J'espère vous livrer, par ces quelques mots, un peu de sa vérité...

### Aux origines de l'histoire viticole valaisanne

De son vrai nom «Rouge du Pays», le Cornalin fait partie des pionniers de la viticulture du canton. Ses multiples synonymes – «Landroter», «Petit Rouge», «Vieux Rouge du Valais» – lui offrent une carte d'identité à l'image de son histoire: longue et bien remplie. Sa première mention écrite remonte à 1313: il est cité dans le fameux registre d'Anniviers.



Emmanuel Charpin  
Ingénieur œnologue HES,  
De la Graine au Verre  
[www.digav.ch](http://www.digav.ch)



Extrait du registre d'Anniviers de 1313. Les encarts relèvent la localisation, soit un chemin allant à Lens ainsi que les cépages, Neyrum, Humagny et Regy pour Cornalin, Humagne et Rèze.



Très présent dans le Valais jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, il se distingue par ses vertus médicinales et par ses facultés reconstituantes. La légende raconte même que l'Evêque de Sion en offrait jadis deux bouteilles à chaque accouchée du pays. Mais la crise phylloxérique, l'arrivée de nouveaux cépages plus dociles, puis le culte de la productivité poussent à sa raréfaction jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle.

Le Cornalin doit son renouveau à l'énergie déployée par l'agronome Jean Nicolier pour le remettre en selle, à l'aube des années soixante. Le chercheur identifie des vieux ceps de «Rouge du Pays» sur les coteaux d'Ollon et de Flanthey et charge alors le Domaine de l'Etat du Valais de les multiplier dans sa collection viticole de Leytron. Et pour le sortir d'un anonymat devenu fâcheux, Jean Nicolier le rebaptise «Cornalin» en 1972, en référence au cépage éponyme du Val d'Aoste aujourd'hui disparu. «Cornalin» évoque également pour lui le nom de la fameuse pierre semi-précieuse «Cornaline» avec laquelle le «Rouge du Pays» partage sa belle couleur rouge. Pourtant devenue populaire, cette nouvelle dénomination reste litigieuse et ne fait toujours pas l'unanimité des spécialistes qui lui reprochent de possibles confusions avec son homonyme italien. D'ailleurs, il ne partage avec lui aucune parenté. Le «Cornalin valdôtain» se rapproche plutôt de notre «Humagne Rouge», alors que le «Rouge du Pays» résulte d'un croisement entre le «Mayolet» et le «Petit Rouge», tous deux venant également du Val d'Aoste. Depuis les années nonante, il fait partie du programme «Sélection Valais» qui valorise le patrimoine viticole valaisan. En 2013, on recense pas moins de cent vingt-huit hectares de Cornalin en Valais. Plus précisément, on enregistre une récolte de huit mille trois cent cinquante trois kilos pour Montana, vingt-sept mille deux cents kilos pour Chermignon, seize mille trois cent septante-cinq kilos pour Lens ou encore seize mille deux cent quarante et un kilos pour Randogne, au cours de cette même année 2013.



## **Le mauvais élève du vigneron**

Parmi la grande variété de cépages à disposition du vigneron, le Cornalin fait plutôt office de mauvais élève. L'alternance des rendements de ce plant tardif de troisième époque pousse le viticulteur à remettre en cause son protocole cultural à chaque instant. Victime de dessèchement de la rafle, de l'échaudage des raisins (malformations dues à une mauvaise circulation des substances nutritives) et de carences en magnésium, il est particulièrement sensible à la pourriture grise et à l'oïdium. Sa vigueur impose aussi un strict contrôle du rendement pour obtenir à coup sûr une parfaite concentration du raisin. De multiples vendanges en vert sont inévitables pour garantir une récolte maîtrisée et parfaitement mûre. Son implantation doit donc être logiquement réservée aux terrains bien drainés et peu fertiles, ainsi qu'aux expositions chaudes de la rive droite du Rhône. Tout le potentiel du Cornalin se dessine donc sur la vigne, faisant de ce cépage taciturne un véritable vin de vigneron.



## **L'étoffe d'un grand**

Sur le plan organoleptique, le Cornalin reste sans conteste l'un des plus grands vins rouges valaisans. Il associe aisément des notes fruitées de cerise noire, de griotte ou de mûre avec une trame plus épicée comme la cannelle, le cacao ou une pointe de girofle. Sa belle robe rouge grenat laisse souvent deviner une admirable concentration, où l'univers de la cerise se décline bien souvent dans de multiples registres : du bigarreau juteux à la confiture de griotte, on jongle avec plaisir entre la cerise grillée du clafoutis, le noyau de Burlat et une pointe presque kirschée. En bouche, les tanins sont



expressifs mais très soyeux, soutenus par la tonicité d'une impression de jus de fruit. Généralement apprécié sur sa jeunesse pour son caractère pimpant et voluptueux, le Cornalin sait aussi s'apprécier plus mature dans des expressions davantage patinées de cuir et de chocolat. Fort de ces atouts, il donne un vin complexe, tourné vers une gastronomie de viandes rouges, même corsées, de fromages à pâte dure ou de volailles de chasse. Même si certains le préféreront avec une traditionnelle viande séchée de caractère, avec un peu de patience et d'audace, il s'exprimera dans des accords culinaires inattendus, comme la très méditerranéenne bouillabaisse, un filet de thon rouge mariné ou des encornets garnis d'une farce relevée.

## Pour en savoir d'avantage

Le renouveau du Cornalin a suscité de nombreux projets dans les environs des coteaux de Sierre. Je vous recommande vivement de vous rendre au Château de Vaas, au cœur du village de Flanthey.



Le château de Vaas, nouvel écrin du Cornalin.

Cette antique bâtisse valaisanne, fraîchement rénovée sous l'impulsion d'une équipe de passionnés, est entièrement dédiée à ce fabuleux cépage. Vous y trouverez une exposition

permanente retraçant le périple et les multiples facettes du «Rouge du Pays», ainsi que l'opportunité de déguster de nombreuses cuvées provenant de l'ensemble du canton. (Maison du Cornalin, [www.chateaudevaas.ch](http://www.chateaudevaas.ch), 027.458.11.74).



Fête du Cornalin 2012.

Pour une ambiance plus festive, participez à la manifestation consacrée à ce cépage aux alentours de la mi-septembre, organisée chaque année par le comité des Encaveurs de Flanthey. Vous trouverez tous les renseignements nécessaires sous [www.letempsducornalin.ch](http://www.letempsducornalin.ch).

La vinification et la culture du Cornalin offrent des styles d'une grande variété. C'est donc directement auprès des artisans vigneron que vous retrouverez les vraies émotions d'un cépage plein de surprises. N'hésitez pas à leur rendre visite lors d'une prochaine escapade; ils partageront certainement avec enthousiasme le lien sensible et puissant qui les réunit!

Emmanuel Charpin