

l'encoche

revue d'information
de la commune de Montana



Décembre 2011 - N° 15

La Rèze



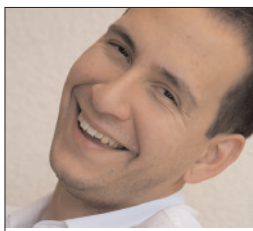
La rèze

Quand l'histoire s'invite dans nos verres...

Le Valais viticole contemporain post-phyllloxérique regorge de multiples cépages : rares sont les lieux autour du globe où réside une telle diversité sur une aussi petite surface de vigne cultivée. On dénombre donc de nos jours plus d'une soixantaine de variétés de plants réparties sur quelque cinq mille hectares de vignes.

Les origines génétiques et géographiques de ces cépages sont autant d'inconnues et suscitent l'intérêt des plus éminents scientifiques. Grâce au travail de fournis de quelques talentueux chercheurs, de meilleurs éclairages nous permettent de percer plus facilement les mystères de cette formidable richesse ampélographique.

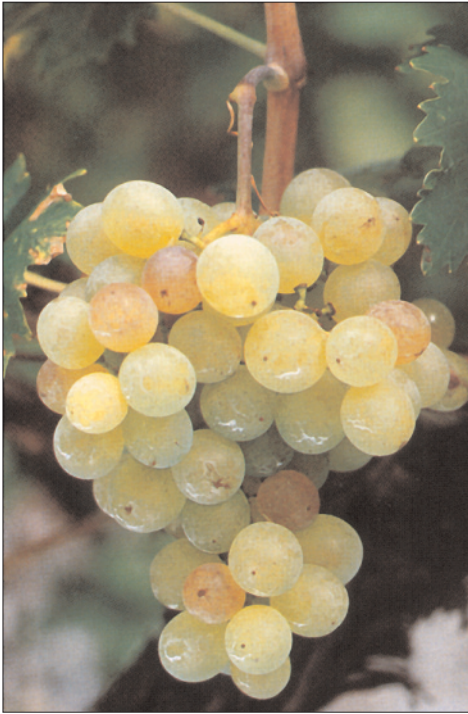
La Rèze (dénommée « Rési » dans le Haut-Valais) fait indiscutablement partie du patrimoine viticole valaisan. On lui prête même depuis longtemps des origines romaines sous le patronyme d'« Uva Raetica ». Mais cette explication serait trop simple au vu de la complexité des métamorphoses successives du vignoble. Selon José Vouillamoz, généticien-ampélographe passionné par le vignoble valaisan et auteur de nombreuses découvertes en la matière, il reste impossible de connaître l'encépagement valaisan à l'époque romaine.



Emmanuel Charpin
Ingénieur-œnologue HES
Président de la Charte
Grain Noble ConfidenCiel du Valais

Les premières traces écrites explicites remontent à 1313 au sein d'un fameux Registre d'Anniviers relatant la Rèze, l'Humagne et un cépage rouge (vraisemblablement le Cornalin) dans un acte de vente¹. De nos jours, on ne lui connaît pas de synonymes et sa présence ne semble pas avoir été signalée dans d'autres vignobles.

¹ Amman-Doubliez Chantal, *Trois vieux cépages valaisans: neyrun, humagny et regy*, Edition, Traduction et commentaire d'un texte de 1313, Vallesia, tome LXII, Sion 2009.



Une grappe de rèze.

Au XIX^e siècle, ce plant occupe une surface proche de quatre cents hectares et reste particulièrement cultivé dans les vallées latérales où on le destine à la consommation personnelle. Vin du travailleur, la rèze a alors la sulfureuse réputation, lors de consommations excessives, de provoquer bagarres et échauffourées dans les fêtes de village. Jusqu'à l'apparition du Phylloxéra, fléau qui décime le vignoble européen au début du siècle dernier, la rèze reste l'unique composante du fameux « Vin des Glaciers », boisson ethnique propre aux us et coutumes du Val d'Anniviers. Lors de la replantation du vignoble à partir de 1905 et après les ravages causés par la maladie, les vignerons de l'époque préfèrent donner l'avantage au Chasselas, cépage plus qualitatif, plus productif et bien moins rustique que la Rèze. Actuellement, on ne trouve plus que 2,3 hectares de ce plant sur tout le canton. Seuls quelques rares vignerons, irréductibles passionnés de la richesse de nos cépages d'antan, cultivent encore ce plant si particulier. Dans la région, la seule commune de Randogne produit de façon significative de la rèze (trois mille trois cent soixante-sept kilos en 2008) ce qui représente environ quatre mille mètres carrés de vignes²... Veyras et Sierre connaissent également certaines surfaces de vignes plantées de ce cépage.

D'un point de vue morphologique, la Rèze est un cépage résistant, à la vigueur moyenne et plutôt fertile. Il offre de petites grappes, tronquées, plutôt compactes, dont les baies vert-jaunes peuvent prendre un aspect doré au soleil. Sur le plan organoleptique, son jus de raisin reste sucré mais d'une

² M. Marcel Robyr de Montana vignifie ce cépage dans sa cave Le Cabanon à Chermignon. La vendange provient d'anciens parchets de rèze situés sur la commune de Venthône.



bonne acidité, donnant un vin sec et vif, parfois nerveux et tendu. Le bouquet, d'intensité moyenne, se décline sur un registre plutôt végétal et minéral. Il rappelle tantôt des notes résineuses³ comme la sève de pin, la vrille de vigne et tantôt des notes de fruits secs comme la noisette et le brou de noix. Son acidité relevée lui confère une très bonne aptitude au vieillissement pour donner des arômes tertiaires proches du terroir et des accents finement pétrolés. Ce vin se déguste formidablement bien avec de vieux fromages légèrement piquants, les plats valaisans ou la Brisolée par exemple.

Mais citer la rèze sans revenir plus en détail sur le «Vin des Glaciers» serait un grave manquement au caractère si valaisan de ce plant autochtone. Prenons donc le temps de découvrir ce qui se cache derrière ce vin dont beaucoup auront entendu parler sans pour autant l'avoir rencontré... Le «Vin des Glaciers», enfant de la transhumance humaine, découle d'un style de vie à nul autre pareil. Les communautés anniviardes, structurées et de plus en plus indépendantes, ont vu le jour vers le quatorzième siècle. Au fil des années, elles s'organisent, réalisent de bonnes affaires et, vers l'an 1550, à l'image de Grimentz, bâtissent une maison pour les réunions et les assemblées.

A cette même époque, ces communes bourgeoises ou bourgeoisies acquièrent des vergers et des vignes en plaine, au cœur du bassin sierrois. Au gré des saisons, les familles se déplacent entre leurs domiciles de plaine et de montagne afin d'y effectuer les travaux saisonniers. Lorsque le temps des vendanges est venu, les raisins sont portés en caves sierroises pour y être vinifiés traditionnellement, puis les vins obtenus sont acheminés à la fin de l'hiver dans les villages d'altitude, près des glaciers.

³ Le nom du plant pourrait en décliner : résine, rési, rèze.



Les caves blanches de Grimentz.

Selon un usage appelé transvasage et sous le contrôle avisé du caviste, le nouveau vin obtenu permet de remplir les tonneaux entamés dont on a fait usage durant le printemps et l'été précédent. Au fil du temps, les divers millésimes se trouvent mélangés au sein des fûts, donnant naissance à des vins d'assemblage aussi complexes que surprenants, pouvant, dans certains cas, témoigner du mariage de plus de cent nectars. Les tonneaux n'étant pas toujours pleins durant la saison, le « Vin des Glaciers » se trouve régulièrement au contact de l'air. Il prend alors place parmi la liste des vins à caractère oxydatif et non des moindres ! En effet, le vin jaune du Jura français, les vins de Xérès, le Malaga, certains Tokaj de Hongrie, les Portos, les Madères et bien d'autres encore subissent un élevage oxydatif (dans les contenants en bois qui laissent diffuser une petite quantité d'oxygène dans le vin) et sont soignés selon des méthodes similaires. Dernier détail d'importance, la futaille utilisée pour la conservation de cette boisson ethnique était fabriquée à partir de mélèze dont la saveur naturellement résineuse mettait particulièrement en valeur les notes sèveuses propres au cépage.



La cave de la Bourgeoisie de Grimentz avec le tonneau de l'Evêque.

Le phylloxéra ayant eu raison de l'âge d'or de la Rèze, le « Vin des Glaciers » trouve aujourd'hui ses sources dans un assemblage d'autres cépages comme la Marsanne Blanche (Ermitage) ou le Pinot Gris (Malvoisie)⁴. Ces grands vins, contrôlés régulièrement, attestent d'un état sanitaire parfait et se dégustent principalement au guillon du tonneau ! A la lumière de la bougie, une déclinaison de couleurs chaleureuses témoigne des grands âges de ces vins : au nez, ils nous renvoient à des notes très poussées de plantes aromatiques et de noisette ; quant au goût, très marqué, il est d'une exceptionnelle persistance et d'une grande complexité.

Pour le découvrir en toute objectivité, il vous faudra passer outre les malheureux préjugés qui ont fait de ce vin intemporel une victime des temps modernes !

Emmanuel Charpin

⁴ Depuis 2002, l'antique cépage a été greffé sur un pied américain. Dès 2005, de nouvelles vendanges ont pu être effectuées et le vin, qui aura attendu dix ans, pourra dès 2015 être assemblé au vin des glaciers de la cave de la Bourgeoisie de Grimentz.