

Table des matières

Les grandes familles du vin du Valais..... 2

Numéro d'édition 40; Page 50

VINS

Les grandes familles du vin du Valais

TEXTE PIERRE THOMAS PHOTOS SEDRIK NEMETH

Dossier.

Avec un peu moins de 5000 hectares, soit le tiers du vignoble suisse, le Valais est le seul canton où la viticulture joue un rôle économique prépondérant. Aussi mouvementée soit-elle, son histoire autour de la vigne, plantée depuis des siècles, est récente.

En 1880, la Suisse comptait le double d'hectares de vigne, soit 32 000 ha, et le Valais trois fois moins qu'aujourd'hui, soit moins de 4% de la surface viticole du pays. Et, de fait, les plus vieux domaines valaisans sont certes centenaires, mais on est loin de l'ancienneté du pays de Vaud, de Neuchâtel ou de Genève, où des châteaux viticoles se sont transmis d'une génération à l'autre depuis plusieurs siècles. La première constitution d'entités viticoles valaisannes date de la sécularisation des biens de l'Eglise catholique, lors de la révolution radicale de 1848.

A cette époque, les vignes des coteaux de la vallée du Rhône sont exploitées par des familles de paysans de montagne, qui descendent travailler leurs parcelles depuis les vallées latérales et remontent leurs vins pour leur consommation annuelle. Un des premiers à croire dans le potentiel du vignoble valaisan est un Vaudois, le sergent-major François-Eugène Masson, venu de Territet près de Montreux durant la guerre du Sonderbund. Il achète des vignes à Pont-dela-Morge et constitue le domaine du Mont-d'Or en 1848. Aujourd'hui, ce joyau est toujours la propriété de Vaudois, puisqu'il appartient au groupe Schenk, de Rolle. Ensuite, l'arrivée du train par la ligne du Simplon contribuera à désenclaver le Vieux-Pays et à l'ouvrir au commerce des vins en vrac, puis en bouteilles vers la Suisse.

LE VIGNOLE À L'HORIZON 2020 Plus d'un siècle et demi plus tard, en 2014, le Valais planche sur un scénario nommé Viticulture 2020, qui sera présenté fin novembre, puis validé au printemps prochain par l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais. Dans une étude précédente (2009), des chiffres montraient que les 80 000 parcelles d'un vignoble très morcelé par la répartition des terres par succession des familles (souvent nombreuses) étaient entre les mains de plus de 22 000 propriétaires; 12 500 exploitations comptaient moins d'un hectare de vigne cultivée par des «vignerons du samedi». Ils sont pour la plupart (3800) sociétaires de Provins, dont la fondation fut encouragée en 1930 par le conseiller d'Etat Maurice Troillet. La coopérative encave un cinquième de la production valaisanne (10% de la production suisse, soit une dizaine de millions de litres). D'autres livrent à des commerces de vin.

Dans les pages qui suivent, il a fallu faire un choix entre les entreprises. Les informations historiques sont tirées de l'Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours, ouvrage collectif paru en 2009 (Editions Infolio).

Pour qui veut approcher la réalité du principal canton viticole, l'exposition «Etre vigneron en Valais» offre des pistes complémentaires. Elle se tient au Musée valaisan de la vigne et du vin, à Sierre, jusqu'au 30 octobre 2014, et présente le travail photographique d'une vingtaine de portraits de Bertrand Rey, complété par un ouvrage sous le même titre, aux Editions Infolio.

INCONTOURNABLE

La famille Defayes-Crettenand, à Leytron. De gauche à droite: Stéphane Defayes, Claudine Roduit Defayes, Ida Defayes et Corinne Clavien Defayes.

Une empreinte vaudoise, puis alémanique

Gilliard, Sion. Fondée à Sion, Gilliard fut d'abord «lémanique» avant de passer récemment dans des mains alémaniques. Une histoire riche en rebondissements.

Elle revient de loin, cette maison connue pour ses deux vins emblématiques, la Dôle des Monts et le fendant Les Murettes. La gazette éditée à l'occasion de ses 125 ans, fêtés en 2010, ne cache pas que, après un développement constant durant plus d'un siècle, Gilliard entra dans une zone de fortes turbulences. «L'entreprise n'a pas de tableau de bord, prend des choix aléatoires, réduit ses équipes commerciales et ses dépenses marketing, stoppe les investissements.» La chute s'accélère et le négoce connaît plusieurs exercices déficitaires. Il ne subsiste qu'en passant, en 2006, sous le contrôle d'un commerce familial d'origine schwytzoise, Schuler Caves Saint-Jacques, qui cultive une tradition de près de trois siècles d'importation de vins, notamment italiens, par le Gothard.

DES VINS MÉDAILLÉS DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE

C'est à ce moment que Christophe Darbellay, président du PDC suisse, prend la tête du conseil d'administration, appuyé par la libérale Chantal Balet, qui, enfant, habitait au-dessus de la cave, où son père était directeur technique. Avec Stéphane Maccaud, une nouvelle direction redynamise les ventes dès 2008, année où un nouvel œnologue, Hansueli Pfenninger, reprend les vinifications. Zurichois d'origine, formé en viticulture et en œnologie à Wädenswil, enseignant pour un temps à Changins, établi en Valais, il crée une ligne de monocépages élevés en fûts de chêne, Les Tonneliers.

Ces vins décrochent de nombreuses distinctions dans les concours, renouant avec une tradition centenaire, puisque ses premières médailles d'or, la maison les remporta en 1905 et en 1906 aux expositions internationales de Liège (Belgique) et de Milan (Italie). Preuve que la soif de reconnaissance internationale qui doit rejaillir sur les ventes indigènes ne date pas d'hier.

UN CLOCHER VAUDOIS SUR LE FENDANT

Aujourd'hui, Gilliard cultive, pour moitié en propriété, pour moitié en location, une cinquantaine d'hectares. Dès le millésime 2012, ces vins «de domaine» sont identifiés dans la gamme Les Grands Murs. Ses plus beaux vignobles, Gilliard les doit à François. Fondateur du FC Sion, premier vice-président radical du chef-lieu, il achète, dès 1953, plusieurs domaines, dont celui de la Cochetta (ou Cotsette). Ses murs de pierres sèches de plus de 20 mètres de haut ont été édifiés à la fin du XIXe siècle par des moines cisterciens venus de Savoie. Le lieu garde aujourd'hui toute sa magie: on y accède par un tunnel qui débouche sur une terrasse-carnotzet d'où la vue est époustouflante, portant jusqu'au val d'Hérens, par-dessus la ville de Sion.

La maison sédunoise fut fondée en 1885 par Edmond Gilliard, 38 ans, originaire de Fiez près de Grandson, au pied du Jura vaudois. D'emblée, celui-ci diffuse en bouteilles, fait rare pour l'époque, l'ancêtre de la Dôle des Monts, à l'origine baptisé Clos des Monts. Quant à son fils Robert, qui lui succède, il lancera le fendant Les Murettes, créé pour le Tir fédéral de Bex (VD) de 1920, dans une bouteille vaudoise, avec une étiquette représentant aujourd'hui encore le clocher de ce bourg du Chablais.

Sur l'internet: www.gilliard.ch

LÉGENDAIRE

Stéphane Maccaud, directeur de la maison sédunoise Gilliard, dont la Dôle des Monts symbolisa longtemps le savoir-faire valaisan.

La plus ancienne cave de pure souche

Bonvin 1858, Sion.

Charles Bonvin et Fils, aujourd'hui connue sous Bonvin 1858, revendique d'être la plus ancienne des maisons de vin en exercice appartenant à des Valaisans.

Par rapport aux vigneron-encaveurs, souvent de grande notoriété, les maisons traditionnelles sont les premières à avoir constitué un patrimoine vitivinicole. Ainsi, «contrairement à d'autres, la famille Bonvin n'a pas appliqué le droit successoral à la valaisanne. Les vignes en propriété n'ont donc pas été partagées au fil des générations. Nos 15 hectares en propriété, avec leurs murs en pierres sèches et leurs tablars (terrasses), parfois très escarpés, justifient la notion de «domaines» qui, de tout temps, a été associée au nom de Bonvin», explique aujourd'hui le directeur, André Darbellay.

UNE FAMILLE SANS HÉRITIERS DIRECTS

Depuis son 150e anniversaire, en 2008, la maison sédunoise n'appartient plus à la famille Bonvin, mais aux frères Rouvinez, de Sierre et Martigny. Les derniers descendants, dont Jacques Guhl, à la fois homme de lettres et grand sportif, fondateur de l'école de football du FC Sion, mais surtout directeur de la maison durant trente ans, faute d'héritier direct, décidèrent de transmettre leur patrimoine. Toutefois, Bonvin 1858 a gardé son équipe dirigeante: André Darbellay, en place depuis 1990, l'ancien footballeur international Christophe Bonvin, à la vente, et l'œnologue Thierry Delalay. Vinifiés chez Orsat, à Martigny, les vins vont retrouver, dès 2015, des locaux d'élevage «visibles» dans la «vitrine» que Bonvin s'appête à construire avec Varone, à l'entrée est de Sion, au pied des vignes de Clavau (lire en page 54).

Le patrimoine de la maison s'est constitué par étapes. Au milieu du XIXe siècle, proche du pouvoir radical, Alphonse Bonvin achète les premières vignes. Son petit-fils, Charles, construit quant à lui une cave à Sion et acquiert les domaines de Plan Loggier (4 ha), à Saint-Léonard, et du Château (1 ha), à Conthey. Après la crise vitivinicole des années 1920, ses deux fils, Charles et Félix, consolident les domaines de Brûlefer (4 ha) et du Clos du Château (10 ha), à Sion.

UNE DERNIÈRE PÉPITE HISTORIQUE

L'an passé, Bonvin 1858, dont la société est présidée par l'ancien conseiller d'Etat radical Serge Sierro, a racheté les 2 hectares de vigne du Domaine de Diolly, fondé par un des artisans historiques du milieu vitivinicole valaisan, Henry Wuilloud (1884-1963). Premier ingénieur agronome valaisan, puis professeur au Poly de Zurich, le Dr Wuilloud développe les connaissances vitivinicoles du Vieux-Pays et y introduit la syrah, venue de Tain-l'Ermitage (côtes du Rhône septentrionales). Il sera chef de la viticulture du canton durant six ans, de 1921 à 1927, puis, en désaccord avec le pouvoir, il se mettra ensuite au service de l'Union des négociants en vins du Valais, dont il sera secrétaire durant trente ans. Sur son domaine de Diolly sur Sion (qui a donné son nom au cépage Diolinoir), il élabore des vins dont une banderole transversale proclame, avec fierté, qu'ils ne sont «ni sucrés ni filtrés».

Sur l'internet: www.bonvin1858.ch

TRADITIONNEL

La bien nommée cave Bonvin bénéficie d'une grande notoriété. De gauche à droite: Christophe Bonvin, André et Thierry Darbellay.

En attendant une nouvelle vitrine

Varone, Sion.

L'an prochain devrait marquer l'aboutissement d'un projet attendu depuis plusieurs années. Les maisons Bonvin et Varone, associées dans les Celliers de Sion, retrouveront, au nom de l'œnotourisme, un toit et une vitrine commune, à l'est du chef-lieu valaisan.

Le projet de nouvel espace devrait montrer aux dégustateurs et aux touristes de passage un chai à barriques, dans une structure qui tiendra compte de toutes les avancées de l'œnotourisme moderne, un peu à l'image de ce que sait faire à merveille la Napa Valley, devenue la première région touristique des Etats-Unis, sorte de Disneyland voué au culte de Bacchus.

DES PIONNIERS DE LA BOUTEILLE

Reprise dès 1989 par Philippe Varone, de la quatrième génération et désormais seul aux commandes, la maison familiale est active dans le vin depuis le milieu du XIXe siècle. Germain-François Varone était employé, comme métallier, au Domaine du Mont-d'Or, à Pont-de-la-Morge, là où le premier commerce fut fondé en 1900 par son fils Frédéric. Les Varone vendaient aussi des fruits et légumes: ils y renoncèrent quinze ans plus tard, quand ils rachetèrent un négoce de vins à Sion, où ils s'implantent.

Alors que la plupart des négociants valaisans traitent des vins en vrac, livrés en fûts aux auberges et bistrotts, la maison sédunoise est parmi les premières à proposer du «litre scellé», puis divers flaconnages, dès 1925. Elle dépose les marques Soleil du Valais, pour le fendant, et Dôle Valéria, deux ans plus tard. Jean-Pierre Varone reprend le commerce en 1961, à la suite d'Henry. La cave en ville de Sion est agrandie.

INDÉPENDANTE, MAIS EN COMMUN

En 1992 débute une nouvelle ère, avec un partenariat logistique avec la maison Charles Bonvin. Les deux enseignes s'implantent sous un même toit, construit à l'écart de la ville, à Grand-Champsec, et partagent les installations techniques, tout en gardant leur indépendance. Ensemble, elles créent, sous le nom des Celliers de Sion, la ligne Bibacchus pour la grande distribution, tandis que Varone met en valeur les vins de ses propres vignes sous l'étiquette Héritage. Cette situation durera vingt ans, jusqu'à la vente de l'immeuble en 2012.

Provisoirement, Varone trouve alors à se loger chez Rouvinez-Orsat à Martigny, qui, entre-temps, a racheté Bonvin. Les deux maisons sédunoises retrouveront une vitrine d'ici à quelques mois, à l'est de Sion, sous le vignoble de Clavau. Comme Bonvin, qui a aménagé sa guérite Brûlefer au milieu de son domaine, sur le bisse de Clavau, et rénové les mazots du Clos du Château, Varone a fait aménager sur les hauts de Sion, au milieu des vignes, le Cube, ouvert à toutes les expériences culinaires en liaison avec les vins.

Sur l'internet: www.varone.ch

VISIONNAIRE

La maison sédunoise fut une des premières à proposer des «litres scellés». Ici, Philippe Varone.

Un patronyme tout simplement incontournable dans le Haut-Valais

Adrian Mathier Nouveau Salquenen. A Salquenen, on est déjà outre-Raspille, ce cours d'eau qui marque la frontière des langues, et donc dans le Haut-Valais.

Des Mathier, dans le vin, il y en a plusieurs. Aujourd'hui, le plus connu est sans doute Diego. A la tête d'Adrian Mathier Nouveau Salquenen depuis 2001, il a été sacré deux fois Vigneron de l'année au Grand Prix du vin suisse, en 2007 et en 2011. Seul Provins-Valais a fait aussi bien, en 2008 et 2013.

Les deux entreprises ont en commun d'avoir été fondées en 1930. L'arrière-grand-père de Diego, Ferdinand, contrôleur des vignes pour le Haut-Valais, lança sa cave avec ses frères. Auparavant, l'aîné avait légué son nom à Albert Mathier & Fils, qui s'est signalée, ces dernières années, en réhabilitant les techniques d'élevage des vins en amphores de terre cuite enterrées. Quant à la raison sociale originelle, devenue Théophile Mathier, elle fut revendue à Gregor Kuonen.

Petit-fils de Ferdinand, Adrian Mathier construit un bâtiment à son propre nom en 1956. Personnage influent du PDC valaisan, il a rénové la manière d'élaborer (et de vendre) du vin, et singulièrement du pinot noir, cépage emblématique de Salquenen. Dans les années 70, sa commune fut la première à introduire des limites de rendement, préfigurant celles de l'AOC Valais de 1991, et à adopter un règlement de Grand Cru. Dès 1972, la cave, propriétaire aujourd'hui d'une trentaine d'hectares, mais qui achète aussi de la vendange, s'était résolument tournée vers la vente en bouteilles. L'un de ses pinots, l'Ambassadeur des Domaines, fut un des premiers à être élevés en barriques de chêne, dès 1988.

DES PARRAINS PRESTIGIEUX

Les trois fils d'Adrian Mathier ont tous suivi la filière des hautes études économiques de Saint-Gall. Etabli dans la région zurichoise, Pierre-Alain s'est formé chez Mondavi, en Californie. Depuis près de vingt ans, ce consultant en entreprises est aussi le président de la Cave Amann, à Bischofszell (TG), et possède le Domaine des Virets, à Saint-Léonard (VS). Ivo, qui fit ses premières armes chez Antinori, en Toscane, est à la tête de la cave Fin Bec, à Pont-de-la-Morge. Quant à Diego, avant d'être couronné deux fois roi du vin suisse, il s'en est allé à la Romanée-Conti voir comment les Bourguignons domptent le pinot noir.

Ombre au tableau, la famille Mathier a été éclaboussée, ces derniers mois, par des accusations portées par un expartenaire viticole. La justice valaisanne a été saisie de ce contentieux.

Sur l'internet: www.mathier.com

CÉLÈBRE

Diego Mathier est aujourd'hui le plus connu de la famille haut-valaisanne.

Une famille à la vigne

Defayes-Crettenand, Leytron.

Parmi les professionnels de la vigne en Valais, un tiers sont des vigneron-encaveurs. A Leytron, Defayes-Crettenand occupe une position particulière. Toute la famille est occupée à la vigne ou en cave.

La cave de Leytron fête cette année ses 50 ans. Sa particularité est d'être centrée depuis 1964 sur les «spécialités valaisannes». «Mon père, Marc Crettenand, était contremaître au Domaine du Grand-Brûlé. Famille radicale, on livrait tout à Orsat, dont nous étions actionnaires», raconte Ida Defayes-Crettenand, 88 ans, qui a «tenu la maison» durant près de quarante ans. C'est son mari, Edmond (décédé en 2001) qui tente l'aventure économique de la cave, avec son beau-frère Jean Crettenand (décédé en 2011). Forte personnalité, ce dernier a enseigné durant trente ans la dégustation à Changins. Il fut le seul à porter le titre d'«œnologue fédéral», inofficiel mais conforme à la place centrale qu'il occupait en Suisse.

UNE CAVE SANS FENDANT NI DÔLE

Au pays de la dôle et du fendant, les deux beaux-frères préfèrent des cépages historiques, en voie de disparition. Leurs premiers vins sont une humagne blanche et une rouge ainsi qu'un muscat. Suivent la syrah, le cornalin, la petite arvine, le riesling, puis le cabernet franc. Lausannois, Jean Crettenand assure les conseils de cave. C'est son neveu Stéphane, 54 ans, qui a repris la cave et un peu moins de 6 ha de vigne, après avoir suivi l'Ecole de Châteauneuf et le cours d'œnologie à Changins. Corinne, son aînée de trois ans, demanda à son oncle Jean Crettenand de pouvoir suivre Changins. «Pas question, ça n'est pas un métier de femme! m'a-t-il répondu. Mais il m'a quand même ménagé un rendez-vous à l'école.» Elle sera la première femme de Suisse titulaire du diplôme d'ingénieur œnologue, en 1979. A Changins, elle rencontre son mari, Pierre Clavien, devenu lui aussi vigneron-encaveur. Puis elle entre à l'Etat du Valais où, en 2008, elle obtient le titre d'«œnologue cantonale», unique en Suisse. Corinne Clavien déguste de 20 000 à 30 000 échantillons (!) par an et dispense ses conseils. Un travail qu'elle assure aussi au Domaine du Grand-Brûlé, terrain expérimental au service de l'Etat, ainsi que pour la cave familiale.

De cette famille vigneronne, la sœur aînée, Claudine, était «la rebelle»: «Je ne voulais pas entendre parler de vignes!» Cette année, elle récolte les raisins de sa... trentième vendange, à Fully, parmi les ceps de son mari, Yvon Roduit. Celui-ci s'est lancé comme vigneron-encaveur à 50 ans, il y a dix ans. A l'enseigne de la Rodeline («Ro» pour Roduit, «de» pour Defayes, «ine» pour Claudine...), le couple vient d'inaugurer une cave moderne et signe plusieurs cuvées remarquables, dans ces cépages valaisans qu'on appelle «spécialités». Mères de famille, Claudine et Corinne n'ont pas d'enfants qui se destinent à la vitiviniculture. Mais François, le fils de Stéphane, à 28 ans, est déjà bien installé, après une formation à Changins, que s'apprête à rejoindre sa sœur, Julie, 25 ans. A Leytron, l'histoire continue...

Sur l'internet: www.defayes.com

SPÉCIALITÉS

Les Defayes-Crettenand cultivent les spécialités de longue date.

L'irrésistible ascension d'une dynastie

Domaines Rouvinez, Sierre et Martigny.

Début septembre, à Berne, les Domaines Rouvinez ont été la première PME romande à recevoir le Family Business Award, un trophée remis par le distributeur d'automobiles Amag, en hommage à son fondateur. La preuve que la famille Rouvinez s'est désormais installée dans le paysage vitivinicole valaisan, dont elle est le principal acteur privé.

Ce trophée tombe au moment où la troisième génération entre en force dans l'entreprise. Mi-août, Frédéric et Philippe Rouvinez, fils de Jean-Bernard, ont orchestré l'inauguration du nouvel espace de vente des Caves Orsat, à Martigny. Leur sœur, Véronique Besson, avait fait le voyage depuis Shanghai, où cette jeune mère de famille, qui a eu son troisième enfant en Chine, accompagne son mari dans un projet industriel jusqu'en automne 2015.

L'origine du premier domaine, à la colline de Géronde près de Sierre, créé en 1947 par Bernard et Hermine Rouvinez, est modeste. Dès les années 70 et l'achèvement de leurs études d'œnologie et de viticulture à Changins, leurs fils Jean-Bernard et Dominique assureront l'expansion de l'entreprise à un rythme soutenu. Parmi leurs réussites, deux assemblages en blanc et en rouge. Le premier, la Trémaille, et l'autre, le Tourmentin, lancé en 1983, «font le buzz par leur packaging et le marketing utilisé à l'époque, et sont encore des best-sellers de la maison», explique Philippe Rouvinez. S'y ajoutent depuis 2011 deux nouveaux assemblages haut de gamme, Cœur de Domaine blanc et rouge, tirés des meilleurs raisins de plusieurs terroirs, non pas élevés en barriques, mais en grands fûts de chêne suisse.

UN PORTEFEUILLE DE DOMAINES

Dès la fin des années 80, les premiers domaines d'un seul tenant sont achetés, tel le Château Lichten, près de Loèche, en 1990, puis Crêta-Plan, à Sierre, en 1994. Premier président de Vitiswiss, le label de la production intégrée – respectueuse de l'environnement, sans être bio –, Jean-Bernard Rouvinez replante le vignoble de Château Lichten, où il effectue de nombreux essais, comme le goutte-à-goutte à la vigne et l'élimination des herbicides racinaires. Aujourd'hui, parmi le domaine Rouvinez, quelque 15 hectares sont cultivés en bio pur.

La reprise d'Orsat en 1998 (lire l'encadré) amène dans la corbeille de la mariée de beaux domaines, comme Montibeux, Ravanay et l'Ardévaz, soit une trentaine d'hectares situés dans les meilleures expositions, entre Leytron et Chamoson. Tous seront replantés en fonction du principe «un terroir, un cépage». Au total, le domaine Rouvinez représente

aujourd'hui 110 hectares de vigne. Les vins qui en sont issus sont vendus dans une gamme propre. Parallèlement, Rouvinez reprend un autre sierrois, Imesch, dont une partie de la gamme subsiste. Puis Charles Bonvin et Fils, à Sion, qui garde son indépendance (lire en page 53).

DES ACTIVITÉS CENTRALISÉES À MARTIGNY

A leur zénith, les Caves Orsat, à Martigny, recevaient chaque année la vendange de quelque 1800 fournisseurs. Ils sont 1200 aujourd'hui, à périmètre viticole égal, de sorte qu'un kilo de raisin sur dix produit en Valais y est vinifié. La gamme Primus Classicus est restée sous la marque Orsat. La troisième génération des Rouvinez – une famille originaire du val d'Anniviers – est fière d'avoir été choisie, cette année, pour cultiver la vigne de la bourgeoisie de Martigny, qui sera replantée en païen, le savagnin blanc aussi connu en Valais sous son nom alémanique de heida, moins exigeant en termes de choix d'exposition et de culture que la petite arvine.

Et que reste-t-il de la petite cave sierroise? Sur la colline de Géronde, les assemblages de prestige sont encore élevés en barriques et en fûts. C'est là aussi que les Rouvinez reçoivent leurs hôtes, dans des locaux rénovés en 2008. Le tunnel à barriques s'ouvre sur un jardin dominant la ville de Sierre et la plaine du Rhône. Des vignes des fondateurs est toujours tiré un pinot noir.

UNE GRANDE ENTREPRISE MODERNE

L'ensemble des activités occupe plus d'une centaine de collaborateurs. «La philosophie est restée la même: terrienne, familiale, qualitative, innovante», explique le dernier arrivé dans l'entreprise l'an passé, Philippe. Au contraire de leur père et de leur oncle, sexagénaires toujours présents, les trois enfants trentenaires de Jean-Bernard ont une formation hors milieu vitivinicole, en sciences économiques, à Saint-Gall, pour Philippe, et à Lausanne, pour Frédéric. Depuis six ans en cave, Véronique Besson-Rouvinez, responsable en œnologie et qualité, est diplômée de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich en sciences alimentaires et a parfait sa formation en œnologie à Changins.

«Les vignes replantées arrivent à l'optimum de leur âge et donnent des raisins pour élaborer les meilleurs vins», se félicite l'œnologue «sénior» Dominique Rouvinez. Pour son neveu Philippe, l'un des objectifs est aussi de passer à l'œnotourisme: «Nous devons faire venir les gens sur nos domaines. Nous avons besoin d'ambassadeurs. Nous avons une histoire qui mérite d'être vue et sue avant d'être bue.»

Sur l'internet: www.rouvinez.com et www.cavesorsat.ch

RELÈVE ASSURÉE

Frédéric et Philippe Rouvinez (ici en compagnie de leur sœur, Véronique Besson), fils de Jean-Bernard, ont orchestré l'inauguration du nouvel espace de vente des Caves Orsat, à Martigny.

GRANDEUR ET DÉCADENCE D'ORSAT

Ce fut une des grandes caves valaisannes, une cave historique, capable de vinifier jusqu'à un quart de la vendange du Vieux-Pays. Mais au début des années 80 la faillite menace, jusqu'à la reprise, en 1998, par les frères Rouvinez.

Ce fut une des plus grandes caves du Valais, dès les années 1920, jusqu'à son effondrement brutal au milieu des années 1980. Fondée en 1874, à Martigny, par Alphonse Orsat, en plus de cultiver ses domaines propres, la cave fonctionna comme une sorte de coopérative, grâce à sa constitution en société anonyme (SA) au capital ouvert aux fournisseurs de vendanges. On disait alors d'Orsat qu'elle était la cave des radicaux, alors que Provins était celle des conservateurs. A la constitution de la coopérative, voulue par le conseiller d'Etat Maurice Troillet, en 1930, Orsat avait déjà la capacité de vinifier 3 millions de litres, soit un quart de la vendange valaisanne d'alors. En 1980, les installations de Martigny, gigantesques, pouvaient en accueillir 8 millions.

Les vendanges pléthoriques de 1982, puis de 1983 conduisirent l'entreprise au bord de la faillite. Après des épisodes d'annonce de reprise rocambolesques, Orsat passa dans les mains des frères Rouvinez en 1998. Derniers descendants dans l'entreprise qu'ils durent quitter au plus fort de la tempête, les frères Jacques-Alphonse et Philippe Orsat réapparaissent alors à la Cave Taillefer SA, à Charrat. Début 2014, ils vendent cette raison sociale, qui s'est muée en Cave Renaissance SA. Cette dernière est présidée par Léo Farquet, qui conduit également Les Fils Maye SA, à Riddes, une cave fondée en 1889 et devenue société anonyme en 1937, toujours entre les mains des descendants des trois familles à son origine.