



Issus de grains flétris sur souche puis vieillis en fûts de chênes, les vins liquoreux valaisans peuvent s'apprécier sur dix, vingt ans ou même davantage.

# Joyaux au fond du verre

LES VINS LIQUOREUX SONT LE TRÉSOR DE NOMBREUX VIGNOBLES (SAUTERNES, TOKAY, ALSACE). EN VALAIS, DEPUIS QUINZE ANS, LES MEILLEURS VIGNERONS OBSERVENT LES STRICTES RÈGLES DE LA CHARTE GRAIN NOBLE CONFIDENCIEL

TEXTE PIERRE THOMAS

**L**ES «LIQUOREUX» ATTISENT LES SUPERLATIFS. Leur slogan: «Quand le ciel s'unit à la terre pour créer l'exception», decode la curieuse écriture du label, «Grain Noble ConfidenCiel», que seuls les meilleurs vins, jugés en dégustation à l'aveugle, peuvent afficher sur leurs bouteilles. S'y entremêlent «ciel» et «confidentiel»: sans une météo favorable en arrière-automne, pas d'espoir de vins liquoreux en hiver; et les nectars valaisans sont effectivement «confidentiels»: «20 000 litres produits sur moins de 10 hectares (sur les 5000 du Valais), à raison de 2,5 dl par mètre carré», résume Emmanuel Charpin, œnologue et président de la charte. Le plus souvent embouteillés en demi-bouteilles de 37,5 cl, ils restent exceptionnels et réservés au dessert mais pas seulement, car des gourmets créatifs et audacieux ont décidé d'élargir leur champ gustatif (lire encadré ci-contre). Depuis toujours, les Valaisans conservent quelques grappes de raisin sur les ceps. Avec le temps et le vent chaud – le foehn – ces baies se dessèchent plus ou moins. Les vigneron donnaient alors à leurs vins le nom de «flétris» ou de «mi-flétris».

## Une étonnante alchimie naturelle

Peu d'entre eux se souciaient alors de deux facteurs essentiels dans l'élaboration des grands liquoreux, comme à Sauternes ou dans la Loire, mis en lumière par Stéphane Gay, l'œnologue fondateur du mouvement (et mari de l'icône de Provins Valais, Madeleine Gay).

Le premier, c'est le *Botrytis cinerea*. Sous ce nom latin se cache un champignon. Avant l'alternance des pluies d'automne et du foehn, le *Botrytis* est redouté par les vigneron. Il se transforme en un duvet de pourriture grise qui confère au raisin un goût de mois. Un fléau! Miraculeusement, la même souche de champignon, sur des raisins déjà partiellement desséchés se transforme en «pourriture noble». Des études scientifiques ont démontré que le botrytis modifie profondément l'acidité et les arômes au cœur du raisin.

L'autre facteur assurant la longévité des liquoreux, c'est l'élevage en bois. Les signataires de la charte s'engagent à garder leurs vins au moins douze mois dans des fûts, souvent des barriques neuves de 225 litres. Le goût vanillé du chêne augmente la complexité, en se fondant avec le temps. Emmanuel Charpin caresse le projet de mettre ces vins sur le marché au moment où ils atteignent une maturité suffisante pour être appréciés. Certains n'arriveront à ce sommet d'expression aromatique qu'après cinq, dix, voire vingt ans. Les paramètres sur lesquels le vigneron et l'œnologue peuvent

jouer sont infinis: cépages (cinq autorisés), date de vendange... Avec pour résultat des vins à multiples facettes. Couleurs à l'œil: du jaune brillant au brun cuivré. Parfums au nez: citron vert, rhubarbe (petite arvine), coing, abricot (malvoisie, amigne), eau-de-vie de framboise, truffe blanche. Arômes en bouche: abricot sec, orange confite, bergamote, figue, miel, d'acacia à la châtaigne en passant par le bourgeon de sapin, puis caramel, cacao, épices douces. Une certaine acidité est recherchée, qui se combine avec la douceur héritée de la concentration naturelle de sucre dans les raisins.

## Des vins de méditation

Aujourd'hui, une trentaine de producteurs ont signé la charte. On peut affirmer, dégustation à l'appui, que chacun cherche sa propre voie, entre la puissance (Marie-Thérèse Chappaz, Provins Valais, Philippe Darioli, Fabienne Cottagnoud, Denis Mercier), gage de longévité, et l'accessibilité (Domaine du Mont-d'Or, Rouvinez, Jean-René Germanier, Benoît Dorsaz, Robert Tamarcaz, Thierry Constantin). La classification est réductrice: la courbe des premiers rejoint souvent celle des seconds. Et si cette multiplicité d'arômes ne simplifie pas le choix de l'accompagnement gastronomique, on peut se satisfaire du nectar liquoreux: «Vin de méditation», disent les Italiens. En tête-à-tête. Pour le seul plaisir. ☉

## De la noblesse dans la cuisine

**Ayez de l'audace!** Alors que dans les caves suisses reposent les meilleurs liquoreux du monde, on ne va les chercher que lorsqu'il y a du foie gras ou du roquefort sur la table. Non qu'il y ait quelque chose à redire devant un verre de tokay ou de sauternes accompagnant un millefeuille de foie gras ou un fromage bleu: ce sont des duos sûrs. Mais il existe bien d'autres combinaisons détonnantes qui requièrent de l'audace et surtout du palais! Auteur du livre «Edelsüsse Weine» («Les vins liquoreux», seulement en allemand, Ed. Umschau, 69 fr.), le journaliste August F. Winkler a tenté

des accords décrétés impossibles: notamment entre du welschriesling vendanges tardives Zwischen den Seen 2000, de l'Autrichien Alois Kracher, et de l'anguille à l'aneth. Ou entre un vin du Domaine Vehlich, millésime 1998, et une épaule d'agneau braisée. «Dans mes recettes, les vins doux se sont accordés d'une manière mystérieuse à la force épicée des mets.» Les audacieux gagnent aussi à la maison: car déguster une petite arvine Grain Noble de la célèbre Marie-Thérèse Chappaz avec une bonne tranche beurrée de pain au raisin, revient à trouver les clés du paradis. Karin Oehmigen