

Gilles Besse, un œnologue au service de l'amigne

Avant de rejoindre votre oncle Jean-René Germanier à Vétroz, votre associé, vous avez été longtemps saxophoniste.

Texte : Nicolas Velle

Faire des assemblages est-il une façon de continuer à faire de la musique ?

Un petit peu. C'est de la composition. Mais au lieu d'utiliser l'oreille, on utilise le goût. Pour faire de la vinification, on doit aussi avoir de la créativité et être à l'écoute de son terroir, de son cépage. C'est de l'improvisation, comme lorsque je faisais du jazz. De plus, dans mon métier, il y a un travail technique qui est important comme en musique. Ensuite place à l'inspiration de l'œnologue.

Vous êtes œnologue. Qu'est ce qui vous plaît dans ce métier ?

Chaque année, on recommence à zéro à partir du raisin. On doit intégrer tous les paramètres du millésime. On a un essai par année, il ne faut pas échouer. Il faut aussi de la

créativité pour faire des choix de vinification selon les cépages. Je produis des vins qui jouent sur l'équilibre et la fraîcheur, plutôt que des vins plus puissants et plus lourds. Avec le climat à Vétroz, on est gâté.

Quels sont les cépages que vous proposez ?

Il y a la petite arvine, l'humagne, le cornalin mais surtout l'amigne et la syrah: toutes ces spécialités valaisannes qui ont un très bon trend aujourd'hui. A Vétroz, tout le monde s'est orienté sur la qualité depuis vingt ans. Dans le monde du vin, c'est ce qu'il faut pour changer une philosophie.

Mais le cépage d'amigne reste le produit phare des vignobles de Vétroz...

Oui. C'est un cépage autochtone dont 30 hectares sont plantés à Vétroz sur les 40 qui existent au monde. C'est un vin qui plaît beaucoup, que

ce soit un vin sec, légèrement doux voire surmaturé. Il y a trois ans, on a introduit le système des abeilles pour indiquer le taux de sucre dans l'amigne. L'amigne a un immense potentiel de garde. Les grands crus ont été créés en 1993 par le groupe-

amigne surmaturée. En version légèrement douce il peut accompagner les viandes blanches en sauce ou des plats asiatiques. En vin sec il est idéal sur les poissons et crustacés avec sa belle acidité. Ce cépage offre une merveilleuse variété.

« Je produis des vins qui jouent sur l'équilibre et la fraîcheur, plutôt que des vins plus puissants et plus lourds »

ment des encaveurs de Vétroz qui regroupe les dix-sept vigneron de la commune. En quinze ans, on a doublé les surfaces. Il y a quarante hectares d'amigne au monde, tous en Valais, dont trente à Vétroz.

Comment déguster les vins issus de l'amigne ?

Avec des mets au fromage, notamment des fromages bleus pour une

D'autant plus qu'au niveau des distinctions internationales, la qualité tient la route...

Oui les producteurs d'amigne de Vétroz remportent régulièrement de nombreuses médailles en Suisse et à l'étranger. Tout ceci assoit la renommée des vins suisses qui ont parfois de la peine à s'imposer hors frontières.

PUBLICITÉ



Château de Vufflens
Vufflens-le-Château



Domaine du Petit Cottens
Luins



Domaine du Coteau
Mont-sur-Rolle



CLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES

www.c-d-c.ch



Domaine du Manoir
Valeyres-sous-Rances



Château de Chardonne
Chardonne



Domaine du Saughey
Féchy



Domaine du Martheray
Féchy



«Clos, Domaines & Châteaux», c'est l'Association de quelques-uns des plus beaux domaines viticoles suisses, unis afin de mieux faire connaître les vins de leur propriété sous un label de qualité unique et reconnaissable par une BANDEROLE ROUGE ET ARGENT.

Liés par une Charte, leur but est d'offrir des crus d'exception, reflets de leur terroir et de leur patrimoine historique.



Château de Châtagneréaz
Mont-sur-Rolle



Château Maison Blanche



Château de Vufflens



Château d'Allaman



Château de Mont
Mont-sur-Rolle



Château d'Allaman
Allaman



Château d'Eclépins
Eclépins



Domaine du Prieuré
Perroy



Domaine Chatelanat
Perroy



Château de St-Saphorin
St-Saphorin-sur-Morges



Domaine de Haute-Cour
Mont-sur-Rolle



Domaine de Autecour
Mont-sur-Rolle



Château de Vinzel
Vinzel



Château Maison Blanche
Yvorne