

Les grands crus de Vétroz

Les encaveurs de Vétroz s'entendent généralement très bien. Cette unité a permis, en 1989, la naissance du Groupement des encaveurs de Vétroz. Sous la conduite du premier président, André Fontannaz, ses membres ont largement contribué à l'élaboration du Règlement des Grands Crus de Vétroz, approuvé par le Conseil d'Etat valaisan quatre ans plus tard. Après Salquenen, Vétroz devenait ainsi la seconde commune viticole du Valais à posséder un tel règlement.

Les intentions des initiateurs étaient claires, leurs visées qualitatives évidentes : « Les Grands Crus doivent être des vins qui, de par leur qualité et leur caractère, représentent ce que le vignoble donne de meilleur. » Afin que seul le haut de gamme de l'appellation Vétroz puisse revendiquer le label Grands Crus, les vins doivent satisfaire à différents critères.

Seuls quatre cépages peuvent prétendre au titre de Grands Crus de Vétroz : le chasselas, l'amigne, le gamay et le pinot noir. Les deux blancs doivent impérativement être plantés en 1^{ère} zone du coteau, les deux rouges pouvant prospérer dans les 1^{ères} et 2^{es} zones du vignoble de Vétroz. Quelle que soit la variété, les ceps doivent être âgés d'au moins huit ans et on doit pouvoir dénombrer un minimum de 7000 pieds à l'hectare. Toutes les parcelles de Grand Cru doivent être soignées dans le respect des exigences de la production intégrée, notamment en matière de fumure et de lutte antiparasitaire. Toutes ces contraintes viticoles sont contrôlées par une commission d'experts qui visite chaque parcelle Grands Crus.

A la vendange, des rendements inférieurs aux normes AOC sont exigés. Ils diffèrent en fonction des cépages. Quant aux degrés de maturité, ils doivent s'inscrire dans une fourchette prédéfinie : entre 78 et 85 Oechsle pour le fendant, entre 88,3 et 97,4 pour le gamay, entre 91,9 et 99,2 pour le pinot noir. Pour l'amigne, seule une limite inférieure, fixée à 95 Oechsle, a été édictée. En matière de vinification, ouillage et coupage sont interdits, tout comme la chaptalisation des blancs. Pour les rouges, un apport correspondant à 1% volume d'alcool est toléré. Pour garantir une qualité optimale des vins, une commission de dégustation est seule habilitée à octroyer le label Grands Crus de Vétroz remis aux vins ayant obtenu un minimum de 18 points sur 20 à la dégustation.

Actuellement, treize des dix-huit membres du Groupement des Encaveurs de Vétroz font aussi partie du Groupement des Grands Crus de Vétroz. Chaque année, ils présentent un ou plusieurs des quatre vins autorisés à la commission de dégustation. Une commission qui se montre plutôt sévère puisque, selon les estimations de Romain Papilloud, l'actuel président des Encaveurs de Vétroz, on peut estimer à 30 pour cent le nombre de vins recalés chaque année.

Depuis 1994, les vins qui obtiennent le label Grand Cru de Vétroz sont tous commercialisés dans une luxueuse bouteille arborant, gravées dans le verre, une grappe d'amigne et la marque Grand Cru de Vétroz.