



# LA PASSION DES SURMATURES AU FÉMININ



L'amour entre les femmes et les vendanges tardives commence déjà dans leurs dénominations. Ils s'appellent Lune de Miel, Noblesse, Grain de Folie, Coeur d'Ambre, Légende d'Automne, Ambroisie ou encore Melissandre et ce ne sont que quelques exemples. Evident que les femmes se sentent attirées par des noms qui évoquent douceur, romantisme et passion.

MONICA DEDERICHS

**REMONTONS** un peu dans le temps. Dès l'Antiquité, les femmes aimaient et buvaient du vin malgré les interdictions provenant de la société masculine. Par contre les risques qu'elles courraient étaient grands et pouvaient aller jusqu'à la peine de mort. Les prêtresses de Babylone vivant sous le règne d'Hammurabi (1972 – 1750 av J.C.) étaient enterrées vivantes lorsqu'elle s'aventuraient à boire de l'alcool. Heureusement les tabous tombent au cours du XX<sup>e</sup> siècle, sans toutefois disparaître complètement. Dans les années 20 les plaisirs du vin restent réservés aux femmes faisant partie d'une certaine élite artistique et intellectuelle. Madame «tout le monde» n'y avait pas sa place. Au milieu des années 60 sous l'impulsion des mouvements féministes la consommation de vin augmente chez les femmes. A cette époque la tendance de préférence va vers les vins sucrés et flatteurs au palais qui furent souvent appelés «vins de femme». Depuis les années 80 par contre, les femmes se font de plus en plus un nom dans le domai- >>>



© terroir de Chamoson Christian Hofmann

ne du vin. Que ce soit comme oenologues, sommelières, viticultrices ou amatrices des bonnes choses, leur réussite a fait oublier les préjugés qu'elles ont dû combattre. Aujourd'hui les femmes sont des consommatrices, dégustatrices et des connaisseuses de vins averties. Même dans les pays anglo-saxons les femmes, comme leur héroïne Bridget Jones, prennent beaucoup de plaisir de tremper leurs lèvres dans un bon verre de vin à la sortie du bureau.

Et c'est précisément une femme qui dirige le fameux Caveau de Chamoson. Cet endroit qui vaut vraiment le détour, Nadine Crittin et Flavia y proposent les produits de plus de trente producteurs de vins de la commune de Chamoson. Cet endroit de grande convivialité à l'ambiance chaleureuse présente entre autres un éventail de douze grands vins surmaturés sur sa carte. Endroit idéal pour déguster et commenter entre amies les richesses vineuses de notre planète.

Mais que sont donc ces vendanges tardives, vins surmaturés que les femmes apprécient tant et pour lesquelles elles sont un peu plus réceptives que les hommes.

#### LA TERRE

Seuls quelques micro-terroirs privilégiés réunissent en Europe les conditions climatiques indispensables à l'élaboration de vins moelleux et liquoreux sur souche, donc vendangés très tardivement. Les vignobles de Chamoson en font partie. Ses terres appartiennent à un secteur géologique qui se distingue par des affleurements importants de calcaire et de schistes argileux et marneux (ardoise), et représente une grande diversité de sols et de reliefs. Ceci permet justement l'élaboration d'une multitude

de cépages différents. Les vigneron-éleveurs de Chamoson, deuxième plus grand vignoble de Suisse, récoltent d'ailleurs les fruits de leur travail minutieux en obtenant le nombre le plus important de médailles (tous pays confondus) lors des Vinalies de Paris 2005.

#### L'AIR

Le micro-climat de Chamoson permet le développement d'une pourriture noble qui est produite par un champignon, le «Botrytis cinerea» et qui se développe durant les automnes humides et chauds. Le raisin se ride et perd son eau. Tandis que le sucre se concentre, l'acide tartrique du raisin est pratiquement consommé par le botrytis et donne au grain le gras, l'inimitable onctuosité et l'extraordinaire complexité des arômes et des saveurs. Si les cépages sont très importants pour les vins liquoreux le climat prend une grande part de responsabilité dans la réussite. L'idéal est une période de pluie tout début octobre suivie d'une phase de chaleur de quinze à vingt jours. Ces phénomènes réunis garantissent une envolée des degrés oechsle. Dans les grandes années comme 1997, 2001 ou 2003 les cépages de Chamoson vinifiés en liquoreux s'élèvent à des sommets exceptionnels. Ces trois millésimes se réjouissent d'ailleurs d'un grand potentiel de vieillissement.

#### LE SAVOIR-FAIRE

Les vins doux et liquoreux sont élaborés essentiellement à partir du Johannisberg (sylvaner) troisième dans l'ordre d'importance des cépages de Chamoson. Originaire de la vallée du Rhin, il exprime par sa vendange tardive des notes de poire William et de fruits confits. L'amigne est un cépage authentique valaisan avec une gamme aromatique de miel et de mandarines. Flétrie elle masque une acidité qui garantit une longue vie. L'hermitage (marsanne) donne un vin somptueux d'une intensité aromatique et veloutée, respirant l'eau de vie de framboise qui après le passage du botrytis se transforme en arômes mielleux tirant sur le coing et l'abricot sec. La malvoisie, (pinot gris) est un cépage ardent et généreux au goût de nougat et de caramel. Vinifiée en moelleux, elle s'enrichit de velours. Le païen (savagnin) d'origine française est délicieusement parfumé par des arômes de poires, de citrons et de coings. Il est frais et onctueux. La petite arvine, originaire du Valais, est un cépage très précieux qui donne au vin une typicité inimitable. Par la surmaturation elle obtient une concentration et une richesse aromatique de fruits exotiques tout en gardant sa finesse et son harmonie.

Quel plaisir pour les femmes d'aujourd'hui de déguster, savourer et commenter toutes les richesses du vin qui était, il y a quelques dizaines d'années en arrière, strictement réservé aux hommes. Heureusement à ce jour les hommes ne s'étonnent plus que les femmes prennent de plus en plus de place dans le domaine des vins et qu'elles comptent parmi les meilleures dégustatrices, oenologues ou sommelière de la planète. Selon les derniers sondages, dans de nombreux pays, la femme est désormais responsable des achats de vin dans les familles. Savoir savourer un vin avec délicatesse et élégance devient un atout féminin. Le monde change, l'avenir du vin est-il en train de glisser entre les mains des femmes? ««