



Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture

Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft

**CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS**



COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU 3 MAI 2018

Présentation du millésime 2017 et Caves ouvertes des Vins du Valais du 10 au 12 mai 2018

DÉFIS À LA VIGNE, RÉCOMPENSE DANS LE VERRE

Une semaine avant les Caves ouvertes, le millésime 2017 des vins du Valais a été officiellement dévoilé ce jeudi 3 mai à la Ferme Asile de Sion, sous la houlette de l'Office de la viticulture et de l'Interprofession de la Vigne et du Vin. Une année marquée par le gel et la canicule, qui a donné des vins hors norme, alliant concentration et fraîcheur. Le public pourra les déguster auprès de 240 vignerons-encaveurs, du 10 au 12 mai.

Une centaine d'invités ont assisté au lancement officiel du millésime 2017 ce jeudi 3 mai à la Ferme Asile à Sion. Les huit vignerons lauréats des Etoiles du Valais 2017 ont présenté les caractéristiques de cette année viticole et de leurs nouveaux crus. La météo en dents de scie a donné des sueurs froides aux professionnels: janvier très froid, mars inhabituellement chaud, avril marqué par le gel, été caniculaire. Les pertes dues au gel ont été très variables selon les secteurs. Globalement, la récolte a baissé de 30%, c'est la plus faible depuis 1966. «Ce fut une année particulièrement difficile. Les vignerons se sont battus pour continuer à entretenir et à soigner leurs vignes... mais la récompense est là! Les vins présentent une concentration et une fraîcheur extraordinaires!», a résumé l'oenologue cantonale Corinne Clavien.

Un millésime hors norme

La canicule de l'été 2017 a permis au raisin de mûrir dans de bonnes conditions. Le fruit était dans un état sanitaire parfait, avec une concentration de tanins et d'arômes exceptionnelle. Dans le carnet de dégustation édité pour l'occasion, Corinne Clavien décrit les qualités de ce millésime hors norme: des vins blancs exubérants, mariant des notes florales et des fruits mûrs tout en conservant une fraîcheur dynamique. Les vins rouges sont gourmands, opulents, avec des tanins volumineux et fermes, qui laissent augurer un beau potentiel de garde.

A l'issue de la présentation, les invités ont pu déguster en primeur le millésime 2017 des huit vins primés l'an passé. Cette année, l'Interprofession de la Vigne et du Vin (IVV) s'est choisi pour parrains deux ambassadeurs du Valais à Zürich: Denise et Jérémie Crettol, qui cuisinent et servent des produits valaisans dans leurs restaurants «Chez Crettol» à Küsnacht et «Fischstübli» à Erlenbach.

Caves ouvertes: concert d'ouverture et trois jours de dégustation

Cette présentation de millésime intervient une semaine avant les Caves ouvertes, le traditionnel rendez-vous de dégustation de l'Ascension. 240 caves attendent les visiteurs de toute la Suisse. «La force des Vins du Valais réside dans leur diversité. De Vouvry à Naters, tous les terroirs viticoles du canton sont représentés. C'est l'occasion de sillonner le vignoble à la rencontre de vigneron enthousiastes», se réjouit Gérard-Philippe Mabillard, le directeur de l'IVV. Avant de se disperser dans les différentes communes viticoles du canton, les visiteurs ont rendez-vous à Sion pour un concert d'ouverture gratuit: cette année, c'est le chanteur Charlélie Couture qui se produira dans les jardins de la Ferme Asile. Un moment festif et rassembleur, organisé par le PALP Festival.

L'événement des Caves ouvertes est porteur pour le tourisme valaisan. Fortement communiqué en Suisse alémanique, il attire de plus en plus de nouveaux clients d'Outre-Sarine. C'est pourquoi les hôteliers valaisans proposent aux clients des Caves ouvertes des forfaits attractifs pendant la manifestation. De plus, Régionalps et Carpostal offrent le retour gratuit aux voyageurs qui ont utilisé le réseau de transports publics pour se rendre dans les caves.

Contacts:

Office de la viticulture du Canton du Valais
Corinne Clavien, œnologue cantonale
Tél +41 78 667 17 51

Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais
Gérard-Philippe Mabillard, directeur
Tél +41 79 324 99 18