

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Conthey, le 4 mai 2021

**Caves Ouvertes des Vins du Valais, 13-15 mai et 20-21 août 2021**

## UN ÉVÉNEMENT EN DEUX SAISONS, POUR CÉLÉBRER UN MILLÉSIME « JOYEUX ET GOURMAND »

Les Caves Ouvertes en 2021, plutôt deux fois qu'une! Cette année, l'événement retrouve son rendez-vous traditionnel de l'Ascension, du 13 au 15 mai, sous une forme adaptée aux normes sanitaires. Et remettra le couvert cet été, les 20 et 21 août. Une double occasion de rencontrer les vigneron-encaveurs, leurs vins et le fabuleux millésime 2020.

Pour la deuxième année consécutive, les Caves Ouvertes des Vins du Valais doivent adapter leur formule aux conditions sanitaires. Selon le plan de protection établi avec les autorités cantonales, les visiteurs pourront déguster les vins assis, par tables de quatre personnes, à l'intérieur comme à l'extérieur. Ils seront invités à porter le masque une fois debout et à laisser leurs données personnelles. « C'est une édition spéciale, différente de notre formule festive habituelle. Nous nous réjouissons qu'elle puisse avoir lieu, c'est important pour notre branche ! La capacité d'accueil par cave étant moins importante, il faudra faire preuve de patience et de bienveillance. Par chance, les lieux de dégustation sont très nombreux en Valais, les amateurs de vins trouveront leur compte. », rassure Gérard-Philippe Mabillard, directeur des Vins du Valais. L'organisation d'un nouvel épisode des Caves Ouvertes cet été permettra de mieux répartir les visiteurs, tout en offrant une deuxième occasion de participer à l'événement.

### 2020, des vins pleins d'énergie et l'année de la Petite Arvine !

Du 13 au 15 mai, 247 caves ouvriront leurs portes entre Vionnaz et Brigue. Une participation record, qui démontre la nécessité pour les vigneron-encaveurs de pouvoir présenter et vendre leurs vins après cette année commerciale compliquée. Le millésime 2020 promet de grands moments de dégustation. L'œnologue cantonale Corinne Clavien le qualifie de joyeux et de gourmand. « Les blancs sont croquants et pleins de fougue, avec de la fraîcheur et une belle acidité qui souligne le fruit. C'est l'année de la Petite Arvine et du Païen, ils sont au summum de leur typicité! Dans les rouges, les tannins sont fermes et soyeux, avec des notes de fruits mûrs mais sans excès. L'Humagne exprime son magnifique côté floral « violette », le Gamay et le Pinot sont particulièrement colorés, c'est un plaisir ! » Dans la plupart des caves, les visiteurs pourront également goûter au millésime 2019, qui aura gagné en maturité et en ouverture. Comme le rappelle Corinne Clavien, « les vins valaisans possèdent un très bon potentiel de garde. »

### Choisir son parcours, aller au restaurant

Le site internet [caves-ouvertes-valais.ch](https://www.caves-ouvertes-valais.ch) constitue une aide précieuse pour préparer ses journées de dégustation. On peut facilement faire son choix en fonction d'un lieu, d'un cépage particulier, des certifications de viticulture biologique ou durable (marque Valais). Gérard-Philippe Mabillard lance également un appel à soutenir les restaurateurs pendant les Caves Ouvertes. « Nous sommes très heureux de leur réouverture et encourageons nos visiteurs à profiter d'un repas en terrasse entre deux dégustations. »

**Contact:** Gérard-Philippe Mabillard, directeur des Vins du Valais – Tél. +41 27 345 40 80

---

### Visuels 2021

<https://www.dropbox.com/sh/deok3sdve4tecv/AAAoLXV19-OSxFHoQWZ-a8vJa?dl=0>

---