

# le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



N° 19  
5<sup>ème</sup> année

## Le BILLET DU PROCUREUR

Que n'a-t-on écrit sur le vin ! Force est de constater qu'aucune autre boisson, aucun autre aliment n'a été l'objet d'autant de livres, d'essais, de proverbes, de commentaires, de théories et de qualificatifs élogieux. Un tel engouement est sans doute dû au fait que le vin a traversé les grandes civilisations de l'Antiquité: mésopotamienne, égyptienne, grecque, étrusque ou encore romaine et celte. Au fil des siècles, au fil des événements, la culture du vin s'est propagée sur des milliers de kilomètres et son histoire est celle des peuples de l'Antiquité. Mais à cette époque, le vin n'avait que peu de ressemblance avec celui que nous connaissons aujourd'hui, si l'on en croit l'agronome romain Columelle qui

précise que l'on ajoutait au jus de raisin du sel, du gypse, du marbre, des aromates, de la résine ou de la poix.

Que de progrès qualitatifs accomplis depuis ces temps anciens. Non seulement à la vigne mais aussi à la cave, la recherche de l'excellence est devenue une obligation, une condition de survie pour chaque région viticole et, par conséquent, aussi pour chaque encaveur. L'amateur de vin aussi a changé et a modifié ses habitudes de consommation: il privilégie dorénavant le plaisir à la quantité. «Boire moins mais boire mieux» est devenu la nouvelle source de satisfaction.

Cette tendance tout-à-fait positive, nous, à l'Ordre de la Channe, la constatons et la préconisons depuis des décennies. Afin de rendre les nouveaux adhérents attentifs à cela, nous leur demandons, lors de la cérémonie des intronisations, de «promettre de servir la cause du vin, de le boire avec mesure et d'en propager le respect». Cette même formule se

***A la première coupe,  
l'homme boit le vin, à la  
deuxième coupe, le vin boit  
le vin, à la troisième coupe,  
le vin boit l'homme.  
(Dicton japonais)***

retrouve également sur le diplôme remis à chaque nouveau membre. De plus, autre nouveauté dans le même registre, l'Officier qui présente un produit est tenu de terminer son texte par l'injonction «Le bon vin est ton ami, sois l'ami du bon vin»

C'est sur ces paroles qu'à son tour, le Procureur termine le présent billet et vous présente, Chère et Cher Membre de l'Ordre de la Channe, ses plus cordiales et vineuses salutations.

Fernand Schalbetter  
Procureur de l'Ordre



## Haut patronage

Mme Esther Waeber-Kalbermatten, Conseillère d'Etat du canton du Valais, Cheffe du Département de la sécurité, des affaires sociales et de l'intégration

M. Jacques Melly, Conseiller d'Etat du canton du Valais, Chef du Département des transports, de l'équipement et de l'environnement

M. Maurice Tornay, Conseiller d'Etat du canton du Valais, Chef du Département des finances, des institutions et de la santé

M. Jean Zermatten, Vice-Président du Comité de l'ONU des Droits des enfants, Directeur de l'Institut international des Droits de l'enfant

M. Laurent Tornay, Président de la Fédération Laitière du Valais

## Chevaliers

- M. David Dumoulin, Uvrier
- M. Gilbert Gemmet, Glis
- M. Michel Grivel, Satigny
- M. Jean-Claude Métille, Mézières
- M. Gilles Sautebin, Grimsuat

## Chanteurs

- M. Daniel Bender, Fully
- M. André Darbellay, Conthey
- M. Raphaël Studer, St-Léonard

## Trompettiste

- M. François Wiblé, Martigny



## Les vins du chapitre

Muscat Odyssée, AOC Valais 2008

Weinschmiede, Reinhard & Christian Schmid, Salgesch

Petite Arvine, AOC Valais 2008  
Charles Bonvin & Fils, Sion

Gamay Primus Classicus, AOC Valais 2008  
Caves Orsat, Martigny

Johannisberg de Chamoson, AOC Valais 2008  
Cave la Tornale, Jean-Daniel Favre, Chamoson

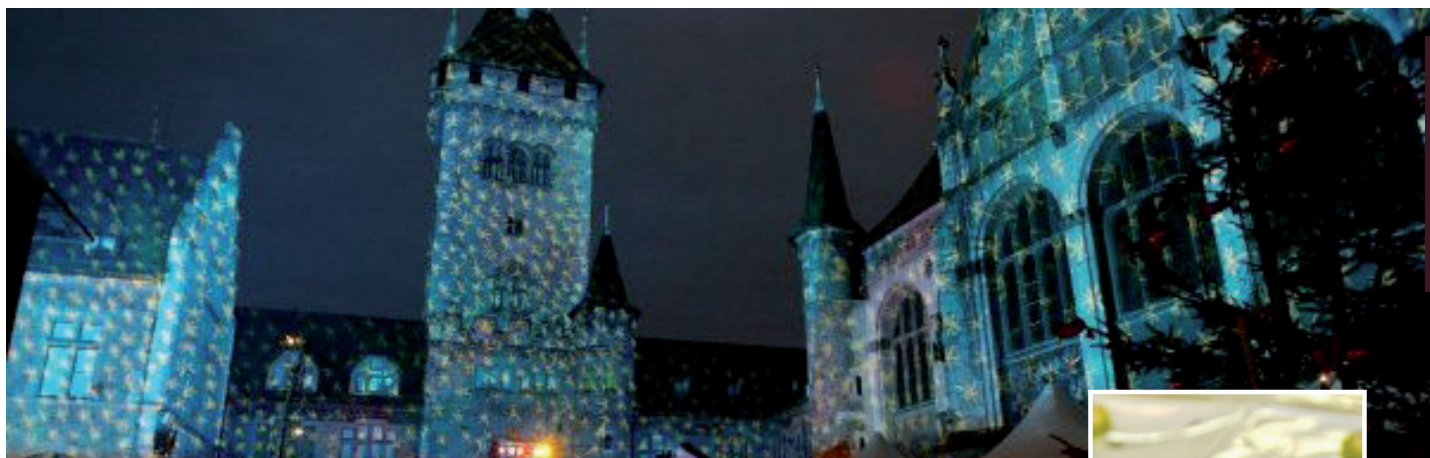
Fendant l'Orpailleur, AOC Valais 2008  
Frédéric Dumoulin, Uvrier

Humagne Blanc, AOC Valais 2008  
Défayes & Crettenand, Leytron

Païen, AOC Valais 2008  
Cave Régence Balavaud, Vétroz

Grand Métral Amigne de Vétroz, AOC Valais 2006  
Provins Valais

Eau-de-vie de Cornalin  
Varone Vins, Sion



## ZURICH et Le musée NATIONAL SUISSE

Le XIXe siècle passe généralement pour être le siècle des nations et des états nationaux. Tandis que les autres pays d'Europe accéléraient la fondation de monuments et institutions, le jeune état fédéral qu'était la Suisse avait de la peine à imposer l'idée de constituer un musée national.

Un projet d'une telle audace suscitait un scepticisme général. De surcroît, il existait des raisons tout à fait pragmatiques s'opposant à la création d'un musée national : les pays voisins pouvaient compter sur un noyau solide représenté par les collections appartenant aux familles ducales, royales ou impériales, ce qui n'était pas le cas pour la Suisse. Presque chacun des 25 cantons qui la composaient, possédait ses propres collections provenant des anciens arsenaux et des cabinets de curiosités, ce qui reflétait le fédéralisme du jeune état national.



## ZURICH emporte L'enjeu

Après de vives discussions autour du choix de l'emplacement du futur Musée national suisse (Landesmuseum), c'est enfin Zurich qui, en 1891, l'emporte sur les villes concurrentes de Lucerne, Bâle et Berne. Mélangeant différents éléments du Bas Moyen Âge et de l'époque moderne, le jeune architecte Gustav Gull parvint à créer un ensemble cohérent. Ce musée est censé être une unité structurelle regroupant les collections, les expositions et l'architecture. Par ailleurs, la réunion sous un même toit d'un musée et d'une école des arts décoratifs affirme un autre principe important à l'époque: le caractère exemplaire du passé capable d'encourager les étudiants à persévérer. Aujourd'hui, le Musée national suisse se présente comme un témoignage architectural exceptionnel du XIXe siècle et un monument d'importance nationale.



## Le valais au musée NATIONAL SUISSE

Du 22 novembre 2009 au 3 janvier 2010, le Valais du tourisme entreprend une très importante opération de séduction auprès de la population de l'agglomération zurichoise afin de lui rappeler que, grâce à l'ouverture du tunnel ferroviaire de base du Lötschberg, le trajet entre la capitale financière et le Valais est réduit d'une heure. Cette promotion se déroulera principalement dans la cour du Musée national où, comme chaque année, une patinoire transformera de nouveau Zurich en un paysage de contes de Noël et comblera les amateurs d'Axel, de Lutz, de Rittberger ou, tout simplement, de glisse sur glace. Un bar «Gletscher Bar», un restaurant «Walliserstube» compléteront dignement la présence du Valais.

C'est dans un cadre idyllique, dû au talent artistique de Gerry Hofstetter, que l'Ordre de la Channe organise, jeudi 26 novembre, le dernier Chapitre de l'année 2009. Nul doute que cette rencontre à laquelle participeront les présidents des 13 principales villes de Suisse allemande, sera marquée du sceau de l'excellence et de la convivialité.



## Le vidôme DE ZURICH

Parmi les cantons suisses, il en est de plus importants que les autres, ne serait-ce que par leur superficie ou que par le nombre de leurs habitants. Berne, Bâle et Zurich répondent soit à l'un soit aux deux critères précités. Il est donc normal que l'Ordre de la Channe soit représenté par un vidôme dans ces régions. Comme le prochain chapitre de l'Ordre de la Channe se déroulera à Zurich, voici l'occasion idéale pour présenter le Vidôme Robert Zurbriggen



### ROBERT ZURBRIGGEN

Zurbriggen, avec un tel nom, il est évident que Robert ne peut être d'origine que de la vallée de Saas: une région magnifique où végétation alpine et vignoble cohabitent harmonieusement. C'est dans un contexte mi-montagnard, mi-agricole, qu'il y a 35 ans, Robert fit son premier voyage viticole et qu'il découvrit et apprit à apprécier les nobles cépages des vignobles jalonnant le parcours de Salquenen à Sion. Plus tard, notre Vidôme de Zurich poursuit ses explorations en terres viticoles tout le long du cours du Rhône, du Léman à la Méditerranée. Ce qui, au début, n'était qu'un agréable passe-temps, se transforma avec les années en passion pour finalement devenir métier, ce qui contribue à faire de Robert l'un des bons connaisseurs en vins, spécialement ceux du Valais. Pour Robert, non seulement le «breuvage des dieux» lui-même est intéressant mais sa provenance, son origine, son vigneron, son élaborateur le sont également et lui permettent d'émettre un avis autorisé sur le produit. Ses connaissances vinicoles étendues, Robert les met régulièrement au service de divers encaveurs et de l'IVV (Interprofession de la Vigne et du Vin du Va-

lais) en organisant des conférences et des dégustations afin d'augmenter la notoriété et la connaissance des vins du Valais dans la capitale financière de la Suisse. Depuis 2006, le Vidôme Robert Zurbriggen accueille les membres de l'Ordre de la Channe, leurs amis et autres amateurs de fines gouttes, chaque dernier mercredi du mois dans son stamm de Zurich-Höngg.

### WHO IS WHO

L'on peut considérer Robert Zurbriggen comme étant un Zurichois de deuxième génération. En effet, c'est son père qui, lors de la grande crise économique des années 1920, quitta la vallée de Saas pour venir s'établir définitivement sur les bords de la Limmat où il vécut jusqu'à sa mort. Robert, qui n'a jamais oublié ses racines valaisannes, après des séjours linguistiques à Lausanne et à Londres, travailla dans le secteur financier durant plus d'un quart de siècle. Après avoir participé au lancement et au succès de nombreuses entreprises, Robert se lança en 2004 dans le commerce du vin et tout particulièrement dans celui des produits du Valais. Sous l'appellation «WeinArt», le Vidôme de Zurich met en exergue le côté festif et

convivial du vin tout en attirant tout spécialement l'attention des consommateurs sur les bienfaits que le vin peut avoir sur la santé lorsqu'il est consommé avec mesure et respect.

Outre d'être un excellent connaisseur du monde de Bacchus, Robert est, en plus, un cuisinier de premier ordre qui régale ses hôtes de plats cuisinés toujours avec amour et bien souvent à base d'herbes aromatiques fraîchement cueillies.

Robert Zurbriggen: Vidôme de Zurich et fier de l'être.

## mieux CONNAÎTRE Le vidôme ROBERT ZURBRIGGEN

### - *Quel vin du Valais a vos faveurs?*

Les vins qui ne sont produits qu'en Valais et tout particulièrement l'Humagne Rouge.

### - *Qu'aimeriez-vous que le père Noël vous apporte?*

Une homepage du site [www.ordredelachanne.ch](http://www.ordredelachanne.ch) en allemand.

### - *Avec qui aimeriez-vous passer un mois sur une île déserte?*

Ma femme, un filet de pêche et cinq livres intéressants.

### - *Quel genre de personnes évitez-vous?*

Les jaloux et les têtus.

### - *Que feriez-vous si vous pouviez changer le monde?*

L'utopie étant permise, que la devise «Un pour tous, tous pour un» devienne réalité.

### - *Quels sont les trois mots qui caractérisent la Suisse?*

Indépendance, volonté, esprit de paix.

### - *Quel est votre défaut le plus marquant?*

Je montre parfois un peu de manque de compréhension pour les autres.

### - *Quelle est votre principale qualité?*

La droiture avec en plus la faculté de ne pas répéter deux fois la même erreur.

### - *Quelle est votre devise préférée?*

Sois patient et suis ton chemin. Chassez le naturel, il revient au galop.

## OBSERVATOIRE DES VINS EN GRANDE DISTRIBUTION EN SUISSE

Le Valais du vin bouge et se donne des outils performants pour aborder le futur avec optimisme. L'un des moyens à disposition est la mise sur pied d'un observatoire des vins. Pour nous en parler, nous avons interrogé M. Pierre-André Roudit, chef de l'Office de la viticulture du canton du Valais.

### *ODC: Comment est né l'Observatoire des vins ?*

Pierre-André Roudit: En préambule, il convient de souligner que de pareils observatoires du marché agricole existent depuis quelques années déjà, en France notamment. En ce qui concerne celui du Valais, il est né en 2008 de la volonté du Conseiller d'Etat Jean-Michel Cina, qui désirait mettre des données statistiques fiables à la disposition des différents acteurs de la branche vitivinicole. La raison qui motive l'existence de ce nouvel outil de marketing est d'observer, de suivre et de comprendre le marché: trois facteurs clés de toute stratégie économique.

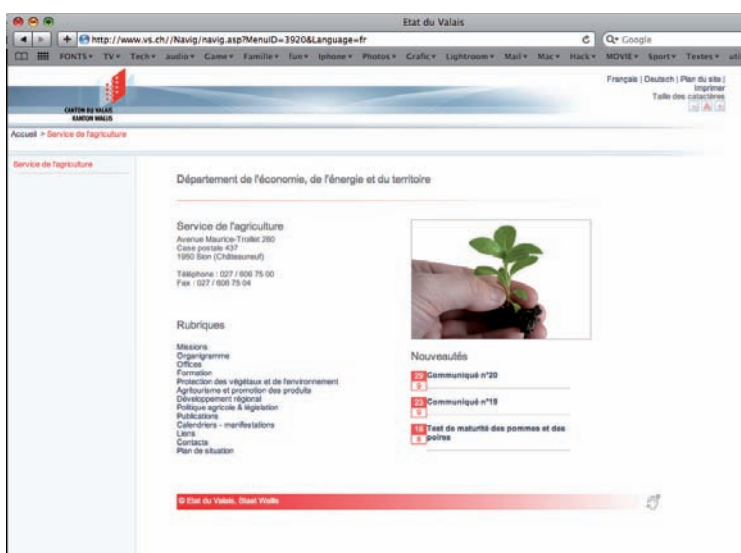
### *ODC: Comment ont lieu les prises de données ?*

P.-A. R: Il faut relever que cet Observatoire, financé par l'Etat du Valais, fait l'objet d'un rapport annuel sur les ventes des vins vendus en grande distribution, en volumes et en valeur. Il est complété par des «flash» publiés trimestriellement sur le site [www.vs.ch/agriculture](http://www.vs.ch/agriculture). Chaque bouteille achetée dans ce canal est enregistrée en tenant compte de sa provenance, sa sorte (blanc, rouge, rosé), son prix et qui permet de définir des tendances d'achat ou de se rendre compte de l'évolution du marché concernant les divers types de produits. Par exemple, grâce à l'Observatoire, il est possible de connaître le nombre de bouteilles de Fendant achetées dans les grandes surfaces de la région Ouest du plateau Suisse. Autre exemple: de 2005

à 2008, le poids de la grande distribution dans la vente des spécialités blanches a passé de 4,4% à 10,1% et pour les spécialités rouges de 3.7% à 8.8%. Ces analyses pourraient, à l'avenir, être élargies au canal HORECA (hôtels-restaurants-cafés) et à celui de la clientèle privée.

### *ODC: Qui collationne et analyse les données ?*

P.-A.R: Les données sont fournies par l'institut spécialisé IHA-GfK, puis celles-ci sont transmises à l'Université de Lausanne qui les analyse en collaboration avec l'Office de la viticulture du Valais. En résumé, le but final de l'exercice est de vendre mieux afin d'amener de la plus-value à l'ensemble de la filière vitivinicole valaisanne.



L'article « Reconnaissance du modèle Valais Excellence paraîtra sur le prochain «Le Chevalier»



# EXPORTATION DES VINS DU VALAIS: ENTRE ESPOIR ET RÉALITÉ.

A intervalles plus ou moins réguliers, la problématique de l'exportation des vins suisses ou valaisans est évoquée et des personnalités émettent à ce propos des suggestions et des propositions. Ce fut le cas, au mois d'avril 2009, pour Roland Puipe, journaliste et fin connaisseur du monde vinicole, qui sur le blog de «les-vinsduvalais.ch» a écrit ce qui suit, (valable également pour les autres régions viticoles de notre pays) sous le titre:

## EXPORTATION POUR LES NULS

«Le Valais peine, euphémisme, à exporter ses vins et ce ne sont pas les quelques rares propriétaires-encaveurs qui excellent en ce domaine, qui infirmeront le constat d'échec.

Pourtant, la condition objective principale, la qualité, est remplie pour réaliser avec succès ce que d'autres régions vitivini-coles réussissent avec bonheur.

Depuis un quart de siècle, le Valais a consenti des efforts considérables pour donner de ses vins une image de premier de classe. Ce n'est pas forfanterie de le déclarer puisque de nombreux crus du Valais ont acquis une renommée mondiale lors de multiples confrontations internationales et autres dégustations organisées tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays. Les commentaires élogieux émanent aussi bien de professionnels de contrées les plus diverses que de consommateurs avertis.



Corollaire de ce défaut de marketing, le Valais ne cible pas efficacement les marchés qui pourraient faire décoller les ventes.

Alors, qu'est-ce qui cloche? Selon plusieurs experts aux avis concordants, le Valais souffre de plusieurs défauts majeurs, tant au niveau de la production que du marketing.

Le Valais nourrit trop de cépages et cette dispersion ne permet pas d'assurer un suivi régulier et suffisant au niveau des exportations.

Corollaire de ce premier défaut, le Valais n'a pas su ou pu développer une politique d'exportation crédible faute de ne pas avoir mis en valeur les cépages avec une réelle chance d'attirer les consommateurs étrangers.

Au niveau marketing, le Valais vitivinicole travaille en ordre trop dispersé.

Viser des crus qui ont une chance de réussite ne signifie pas qu'il faille s'engouffrer dans la panoplie des cépages de réputation mondiale qui inondent les marchés européens et d'outre-mer. Par contre, il serait opportun de miser sur des cépages, également de réputation mondiale, qui n'ont pas une emprise planétaire et qui ont fait leurs preuves sur sol valaisan. A titre d'exemple, on peut citer le Riesling et la Syrah. Car, il n'est pas certain que les seuls cépages autochtones, par manque de comparaison possible, soient en mesure de relever le défi.

Autre piste à développer, les grains nobles confidentiels. Ils ont acquis une telle stature mondiale qu'il serait dommageable de ne pas les exporter durablement, donc sérieusement, et pas seulement à des doses homéopathiques.

Une telle réorientation nécessiterait évidemment une restructuration en profondeur de l'encépagement.

Ne serait-il pas indiqué de créer une société, une cave commune qui élaborerait des vins de grande qualité en quantité suffisante aux fins d'exportation ? Chaque encaveur, par adhésion volontaire, y contribuerait à raison d'un pourcentage de son aire viticole. Ceci n'est qu'un exemple parmi plusieurs solutions plus ou moins contraignantes.

Les producteurs valaisans sont-ils assez visionnaires pour envisager des exportations au nom de tous, tous pour le Valais et non une addition d'individualités agissant individuellement ?

Le retour sur investissement serait de toute manière davantage payant qu'aujourd'hui, non seulement globalement mais pour chacun...individuellement!

## La réalité des chiffres

Si ces propositions sont marquées du sceau du bon sens et de la logique, elles

se heurtent, malheureusement à quelques données de base qui sont de nature à freiner, pour ne pas dire à annuler toute tentative de réalisation des pistes exprimées par M. Puipe.

Ces données de base peuvent se résumer ainsi:

1) La Suisse produit, en moyenne, 110 millions de litres de vins et en consomme...280 millions. La Suisse est l'un des rares pays d'Europe qui consomme plus que ce qu'elle ne produit.

2) Pour exporter, il faut pouvoir approvisionner le marché durant toute l'année et à long terme. Les principaux cépages suisses qui pourraient remplir cette condition sont le Pinot Noir (4430 ha), le Chasselas (4150 ha) et le Gamay (1550 ha).

3) Quel avantage peut avoir un encaveur à exporter un vin aux deux tiers de la valeur à laquelle il peut le vendre en Suisse? Cette remarque, valable pour les prin-

cipaux cépages, l'est aussi pour les produits haut de gamme (Grain Noble Confidentiel, par exemple) et les «spécialités» (Petite Arvine, Cornalin, Païen etc...)

4) Le marché étranger est déjà entièrement occupé par des régions de production qui ont acquis une certaine notoriété internationale...ce qui n'est pas, et de loin, le cas de la Suisse. Par contre, sur le plan national, le Valais et la Suisse du vin jouissent d'une reconnaissance et d'une renommée qui leur donnent un avantage certain par rapport à certaines régions viticoles étrangères.

5) A l'exportation, les vins suisses n'ont pas une bataille mais une guerre de retard ainsi que le démontre le tableau suivant:

| PAYS             | PART DES EXPORTATIONS* | SURFACES VITICOLES*<br>(1'000 hectares ) |
|------------------|------------------------|--|
| Allemagne        | 47%                    | 106                                      |
| Italie           | 26%                    | 922                                      |
| France           | 21%                    | 17                                       |
| Espagne          | 20%                    | 1'224                                    |
| Autriche         | 10%                    | 52                                       |
| Chili            | 47%                    | 116                                      |
| Australie        | 22%                    | 81                                       |
| Nouvelle-Zélande | 18%                    | 8  |
| Argentine        | 10%                    | 211                                      |
| Afrique du Sud   | 10%                    | 102                                      |
| USA              | 9%                     | 311"                                     |
| Suisse           | 1%                     | 15                                       |

\* Ces chiffres sont ceux de 1996 mais en quinze ans, la situation du marché est demeurée plus ou moins stable de sorte que les tendances à l'exportation n'ont guère évolué dans un sens ou dans l'autre.

Conclusion: L'avenir des vins suisses est en Suisse et l'exportation des vins du Valais commence...à St-Maurice.



## Le nouveau site DU MUSEE VALAISAN DE LA VIGNE ET DU VIN

La maison Meyer, (nom de l'ancien propriétaire de l'immeuble) nouveau site du Musée valaisan de la vigne et du vin, se situe à Sierre, aux abords immédiats du Château de Villa. Première étape du sentier viticole, la façade régulière et symétrique du bâtiment témoigne de l'organisation traditionnelle de la maison vigneronne: au sous-sol, les caves accessibles depuis la rue, à l'étage le logement du propriétaire.

### Le contenu

Accessible par une porte cintrée, l'avant-cave est l'espace consacré à la réception de la vendange. Des planches en bois de la porte laissent filtrer la lumière et s'échapper les gaz de la fermentation. C'est à travers cette pièce que le visiteur accède aux différentes caves et autres pièces du musée.



Étape indispensable à l'élaboration du vin, l'élevage nécessite temps et silence. Le vin repose dans des tonneaux, à l'abri de la lumière. Enterée et confinée, la cave accueille les fûts dans lesquels le vin arrivera à maturité.

Dernière étape avant d'être consommé, le vin est conditionné pour prendre son aspect définitif: bouteilles de tailles et de formes diverses, bouchons et étiquettes habillent le nectar. Des étiquettes anciennes témoignent des premiers commerces établis en Valais.

*Le musée valaisan de la vigne et du vin est ouvert d'avril à novembre, du mardi au dimanche de 14h00 à 17h00.*

Les salles du premier étage sont consacrées à la longue histoire du vin et de sa culture: de l'âge du fer (des pépins de raisin remontant à cette époque ont, en effet, été découverts dans le Haut-Valais à Gamsen) au temps des Celtes,

puis à celui des Romains et ensuite au Moyen Âge pour se terminer à l'époque contemporaine.

En outre, des agrandissements de photographies particulièrement significatives évoquent différents thèmes propres au Valais, comme par exemple:

Le vignoble de Visperterminen, le plus haut d'Europe

Les terrasses, joyaux du patrimoine paysager valaisan

Le morcellement du vignoble valaisan et les remaniements parcellaires

Evolution de l'irrigation de la vigne au cours du 20e siècle.

Bien que construit à l'extérieur de la maison Meyer, le four à pain est relié directement aux jardins du Château par une porte basse qui constitue la fin de la visite. Cette dernière salle est consacrée à la diversité des cépages cultivés en Valais et aux vins qui leur correspondent ainsi qu'aux concours et salons de vin qui les mettent en lumière.

Cette édition du «Chevalier» vous est offerte par:



**Adresse**  
Ordre de la Channe > Case postale 1007 > 1951 Sion >  
Tél: 027 327 35 07 > fax: 027 327 35 91  
ordredelachanne@valaistourism.ch  
[www.ordre-de-la-CHANNE.ch](http://www.ordre-de-la-CHANNE.ch)