

# le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



N° 23  
6<sup>ème</sup> année

## Le BILLET DU PROCUREUR

*Autant de vin il entre,  
autant de secrets  
qui sortent*

Lorsque vous lirez ce billet, Chère et Cher membre de l'Ordre de la Channe, l'été et les vacances ne seront plus que (d'agréables) souvenirs. Certains auront profité de cette période pour voyager vers des horizons lointains, synonymes de dépaysement total, de découverte de nouveaux modes de vie ou de culture exotique: des voyages qui se méritent ne serait-ce qu'en prenant patience dans les files d'attente aux guichets d'enregistrement des bagages dans un aéroport ou en supportant les fatigues de transport en car durant de longues heures sur des autoroutes soit surchargées soit en cours de rénovation et où

on n'aperçoit que deux ouvriers, une brouette, deux truelles et un demi-sac de ciment tous les deux-trois kilomètres. (Je sais: j'exagère)

D'autres parmi vous ont choisi, comme d'habitude, de confier à leur résidence secondaire le soin d'assurer leur remise en forme annuelle: un à deux mois dans un chalet ou un appartement d'une station de montagne, voilà de quoi engranger de l'énergie, du «pep» pour les 300 prochains jours. Mais ce séjour idyllique est lié à quelques contraintes: les jeunes locataires du studio voisin ne conçoivent pas leurs vacances sans musique techno et sans fêtes intempêtes qui, bien entendu, ne sauraient se terminer avant minuit. Quant aux Dupuis qui, depuis 15 ans, habitent à 10 mètres de «Mon Rêve», (c'est le nom du chalet)

impossible de leur faire comprendre que la mise en marche de la tronçonneuse pourrait éventuellement attendre 6 heures du matin et que tondre le gazon deux fois par jour n'est pas d'une nécessité absolue. (Je sais: j'exagère) Quant à moi, j'ai trouvé, la solution idéale pour mes vacances: je reste chez moi à Grimisuat et je profite des mois d'été pour continuer à faire ce que je fais le reste de l'année: des tournées à vélo, des marches en montagne, de la lecture d'ouvrages plus ou moins historiques et, bien entendu, le désherbage intensif du jardin. Un pur bonheur à nul autre pareil. ( Je sais là, j'exagère vraiment.)

Fernand Schalbetter  
Procureur de l'Ordre



## CHAPITRE DE L'AUTHENTIQUE RACLETTE DU VALAIS AOC

2



### Haut Patronage

Philippe Jeanneret, météorologue  
Wilhelm Schnyder, Président de l'Interprofession Raclette du Valais AOC  
Jean-François Copt, Président du Grand Conseil du Canton du Valais

### Chevaliers d'Honneur

(plus de 20 ans d'activité avec les Chanteurs de l'Ordre de la Channe)

- Jérôme Fellay, Anzère
- Jean-Michel Fort, Riddes
- Roberto Huber, Sierre
- Urbain Roudit, Fully

### Chevaliers

Guy Liand, Savièse  
Julien Morand, Martigny  
Ulrich Wüthrich, Thoune

### LES VINS DU CHAPITRE

Dôle Blanche AOC 2009  
Cave de Riondaz, Sierre

Rèze AOC 2009  
Domaine du Grand Brûlé  
Etat du Valais, Leytron

Riesling AOC 2009  
Cave l'Angélus, Guy Liand, Savièse

Petite Arvine de Saillon  
Domaine de Régalesse AOC 2009  
J-A & Ph. Orsat Frères  
Cave Taillefer S.A., Charrat

Dôle du Caveau AOC 2009  
Gregor Kuonen  
Caveau de Salquenen, Salgesch

Fendant Hurlevent AOC 2009  
Les Fils de Charles Favre S.A.,  
Sion

Heida Visperterminen AOC 2009  
Sankt Jodernkellerei, Visperterminen

Malvoisie Strohwein AOC 2009  
Kellerei Leukersonne  
Jörg & Damian Seewer, Susten



## CRANS - MONTANA

Depuis des siècles le Valais a été célébré par les écrivains, les poètes comme étant un pays de contrastes entouré d'un archipel de sommets et où vivent des hommes et des femmes au tempérament affirmé mais chaleureux. Cette région, au caractère méridional et au climat très particulier de steppes, marqué par des étés brûlants et des automnes tardifs, a vu se développer, sur le flanc le plus ensoleillé de la vallée, une petite ville à la montagne: Crans-Montana.

### UN LIEU FAÇONNÉ POUR LES VACANCES

De ce promontoire qui s'ouvre sur la vallée la plus large des Alpes, le regard glisse du Simplon jusqu'au Mont-Blanc et découvre un panorama large d'au moins 200 kilomètres qui s'ouvre vers le sud. En outre l'habitant de ce haut plateau profite du bienfait d'un soleil qui l'accompagne tout le temps, été comme hiver. C'est voilà plus

d'un siècle que la station touristique a pris ses quartiers à 1'500 mètres d'altitude. Elle offre aujourd'hui à ses résidents et visiteurs tous les services d'une petite ville tout en leur permettant de s'évader depuis chaque coin de rue dans la nature proche, la montagne, le long de cours d'eau qui irriguent cette terre parfois aride.

### UNE QUALITÉ DE VIE RECONNUE

C'est cette qualité qui a fait et qui continue à faire la beauté de cette région. Pour conserver à Crans-Montana son charme naturel, la station se réorganise petit à petit afin que ses hôtes s'y sentent bien, dans un environnement chaleureux et dans un rythme de vie apaisé et ceci à travers différentes démarches visant une constante amélioration comme, par exemple, le Label Cité de l'énergie, les certifications ISO 14001 et 9001, celle de qualité de la Fédération suisse du tourisme

Q3 ou encore les plans d'actions au niveau de l'urbanisme et de la mobilité.

Quant à la pureté de l'air que l'on respire à Crans-Montana, elle n'est plus à démontrer, elle qui s'appuie sur une réputation presque centenaire puisque c'est déjà après la première guerre mondiale, soit au début des années 1920, que de très nombreux patients, provenant non seulement de Suisse mais de toute l'Europe, viennent y soigner une maladie alors endémique: la tuberculose.

C'est dans ce cadre prestigieux que nous vous invitons à nous rejoindre le samedi 30 octobre pour ce qui doit, selon notre ferme volonté, marquer d'une pierre blanche l'existence de la confrérie qui nous est chère: soyez certains que nous ferons tout pour que votre satisfaction soit totale. Soyez d'ores et déjà les bienvenus.



## L'excellence DES CONCOURS INTERNATIONAUX

Chaque pays ou contrée viticole plus ou moins importante se sent, pour ainsi dire, obligé d'organiser un concours viticole destiné à mettre sur le devant de la scène sa production ou à promouvoir ses spécificités.

Lors de ces événements, les distinctions pleuvent et certaines ne doivent leur bonne fortune qu'à la mansuétude d'un jury parfois bien trop complaisant.

Comment l'amateur de vin peut-il se retrouver dans cette pléthore de distinctions ? Simplement en faisant confiance aux résultats de concours viticoles reconnus officiellement par la fédération mondiale des grands concours internationaux de vins et de spiritueux qui regroupe les seuls 13 concours au monde bénéficiant du double patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) et de l'Union Internationale des OEnologues (UIOE). Vinofed assure aux producteurs et aux consommateurs une crédibilité de l'organisation générale et la garantie d'un palmarès certifié et incontestable.



### Les treize CONCOURS «VINOFED»

Les Vinalies Internationales (Paris, France), VINO Ljubljana (Ljubljana, Slovénie), VINAgora (Budapest, Hongrie), VINITALY (Vérone Italie), BACCHUS (Madrid, Espagne), Le Mondial du Merlot (Lugano, Suisse), Premios ZARCILLO (Valladolid, Espagne), Les Vinalies America Latina (Santiago Chili), VINANDINO (Mendoza, Argentine), Le Mondial du Rosé (Cannes, France), Le Mondial du Pinot Noir (Sierre, Suisse), Les Sélections Mondiales (Québec, Canada), Mundus Vini (Neustadt, Allemagne)

### Le mondial DU PINOT NOIR

C'est en 1998 que l'Association Vinea, basée à Sierre, a lancé le concours «Mondial du Pinot Noir» qui, cette année, s'est déroulé du 20 au 22 août.

A l'origine, ce concours était l'une des seules compétitions mono-cépages organisées au niveau de la «Vinofed». Les vins issus de ce cépage sont d'expressions

forts différentes au gré des terroirs ce qui permet la mise en valeur de leur finesse, de leur subtilité et de leurs spécificités. Cet événement offre aux producteurs l'opportunité de se mesurer et de comparer la qualité de leurs vins aux meilleurs d'entre eux. Les consommateurs, quant à eux, peuvent s'appuyer sur un palmarès qui les guide dans leur choix.

### BUT DU CONCOURS et CONDITIONS DE PARTICIPATION

Ce concours cherche à mettre en évidence les qualités et les diversités de la famille ampélographique Pinot, à récompenser les producteurs les plus méritants, à être un observatoire des tendances innovatrices de la production et à offrir un outil de référence sérieux et fiable pour les consommateurs de vins.

Peuvent participer au Mondial du Pinot Noir, tous les producteurs ainsi que les autres acteurs de la filière vitivinicole (négociants, importateurs, commerçants), quelle que soit la région d'où ils proviennent.

De même, tous les millésimes sont admis au concours pour autant qu'une quantité minimale de 1500 bouteilles soit produite et qu'un stock d'au moins 500 bouteilles soit encore à disposition à la date de l'inscription au concours. Pour les vins doux (surmaturés et autres) la quantité produite et le stock sont réduits de moitié. Pour la catégorie «Millésimes anciens», le stock exigé est de 300 bouteilles.



Les vins doivent impérativement être mis en bouteilles et présentés dans leur habillage de commercialisation. La mention de l'origine ou de la provenance doit être indiquée sur la bouteille. Les normes légales en vigueur dans le pays d'origine doivent être appliquées.

Le montant d'inscription s'élève à 180 francs pour chacun des deux premiers échantillons inscrits par participant et est ensuite dégressif.



## CATÉGORIES DE VINS

Les vins soumis à la dégustation sont regroupés dans trois grandes catégories. Les échantillons sont classés de manière aléatoire dans leur catégorie respective pour être ensuite dégustés.

### 1ère Catégorie «Mondial du Pinot Noir»

- Vins rouges tranquilles jusqu'à 6.9 g/l de sucre résiduel
- Millésimes anciens dès 2004 inclus et antérieurs

### 2ème Catégorie «Famille Pinot»

- . Vins rosés tranquilles jusqu'à 6.9 g/l de sucre résiduel
- Vins effervescents blancs, rosés
- Vins doux dès 7 g/l de sucre résiduel
- Découverte Pinot Gris et Pinot Blanc jusqu'à 6.9 g/l de sucre résiduel dès 7 g/l de sucre résiduel

### 3ème Catégorie «Champion du monde des producteurs de Pinot Noir (millésime dès 1995 et plus récents)»

- Vins rouges tranquilles jusqu'à 6.9 g/l de sucre résiduel

## CONDITIONS D'ORGANISATION et de DÉGUSTATION.

Le système de cotation utilise la fiche unifiée de l'OIV et de l'UIOE qui comporte une échelle à 100 points. Les commissions de dégustation se composent de 5 personnes dont un secrétaire responsable de la mise en valeur de l'avis des jurés et qui gère le déroulement de la session de dégustation. D'autre part, la réglementation préconisée par Vinofed pour la constitution des commissions est particulièrement respectée quant à la région, au pays de provenance des dégustateurs.

Lors du concours, deux récompenses sont décernées soit des «Médailles d'or» pour les vins ayant totalisé 89.01 points et plus et des «Médailles d'argent» pour les crus ayant obtenu de 84 à 89 points. Les lauréats «Or» reçoivent également un trophée artistique soulignant leur performance.

Conformément au règlement de l'OIV et de l'UIOE, l'ensemble des récompenses attribuées ne doit pas dépasser le 30% du nombre d'échantillons inscrits au concours.

Les résultats du concours 2010 sont en ligne sur le site:

[www.mondial-du-pinot-noir.com](http://www.mondial-du-pinot-noir.com)



## VIN DU VALAIS: D'OÙ VIENS-TU? (3ème partie)

Les siècles qui s'écoulent entre la Basse Antiquité et l'An Mil n'ont laissé quasiment aucune donnée sur le passé viticole du Valais. Une chose est sûre: le Valais du Haut Moyen Age a certainement connu et la vigne et le vin.

En effet, leur forte présence vient d'être établie dans les siècles qui précèdent, et un vignoble massif et complètement intégré sera bientôt observé aux XIIe et XIIIe siècles.

Dans l'Europe du Haut Moyen Age, le vin est pour les hommes au pouvoir un instrument de prestige, un signe de poids social. Le Valais n'y échappe pas: les premières vignes mentionnées dans un document valaisan, en 1052, se trouvent tout près du château de Saillon. Dans leur déjà longue histoire, elles ont passés des mains d'un grand seigneur laïc à celles d'un évêque qui les donne ensuite aux chanoines de sa cathédrale.

### L'ÉGLISE ET LA CULTURE DE LA VIGNE

Depuis 999, l'évêque de Sion combine ses prérogatives épiscopales et celles de comte du Valais, double raison de s'intéresser à la vigne. Avant cela, il en allait de même pour la cour du comte laïc. Comme l'évêque, mais à un niveau moins élevé, les chanoines de Sion et les religieux de Saint-Maurice, vivent un mixte de vie spirituelle et de vie seigneuriale qui les amène également à cultiver la vigne. Chez ces gens d'église, les besoins liturgiques en vin sont

très modestes, mais il en faut des quantités pour recevoir déceimment les puissants de ce monde, ainsi que pour faire la charité aux pauvres et aux pèlerins. L'origine des fonctions qui créent ces besoins de vin remonte à la fin de l'Antiquité: le diocèse du Valais existe au moins depuis le IVe siècle et le roi burgonde Sigismond fonde le monastère de Saint-Maurice en 515. Celui-ci attire bien vite les foules autour du tombeau du saint éponyme.

### LA VIGNE DES PAYSANS

Les documents des XIIe et XIIIe siècle montrent, à côté des vignes seigneuriales et ecclésiastiques, une quantité de vignes de paysans. Et auparavant ? Il n'est guère imaginable que les vignes de l'évêque et du comte du Valais, celles du Chapitre et des moines, celles aussi des seigneurs aient pu prospérer sans l'apport des forces



et des savoir-faire d'une viticulture domestique et paysanne.

Les besoins de vin sont bien là, qu'ils soient liés à l'exercice du pouvoir et des fonctions publiques, ou tout simplement à l'alimentation humaine. Soulignons aussi, sur un autre plan, que des connexions directes et matérielles existent probablement en Valais entre les vignobles antiques, surtout ceux des «*villae rusticae*» et les vignobles de l'Eglise, en particulier ceux de l'évêque et ceux de l'abbaye de Saint-Maurice.

## UN paysage viticole DENSE AVANT 1300

Dans la seconde moitié du XIe siècle, on constate un lien très fort entre la vigne et les chanoines de Sion. Ils possèdent de vastes terres cultivables, dont ils louent la majeure partie à des paysans. Vu l'importance de l'enjeu économique, le Chapitre tient à jour des inventaires de ses terres et de ses droits fonciers ce qui donne de passionnants éclairages sur la situation des vignes.

Par exemple, grâce à l'un de ses inventaires, l'on y suit d'abord la rive droite du Rhône, de Martigny à Naters, pour redescendre par l'autre rive d'Anniviers à la région de Sion. Dans un autre inventaire, aux alentours de 1200, on descend la rive gauche, de Naters à Martigny, pour remonter par la rive droite.



Ces inventaires révèlent que la vigne est là, comme aujourd'hui, tout au long des coteaux de la rive droite du Rhône entre Loèche et Fully. Sur la rive gauche, elle se niche déjà au débouché des vallées de la Vispa, de la Navizance ou de la Printze. C'est dans les alentours de Sion, entre Conthey et la Lienne, là où les chanoines ont le gros de leurs vignes, que ces inventaires s'avèrent les plus riches. Plusieurs indices signalent que ce vignoble est consistant: on y prélève la dîme du vin, on y installe des pressoirs, on y rencontre des seigneurs laïcs intéressés par la viticulture.

## DES VIGNOBLES STRUCTURÉS et équipés

Dans la très grande majorité des cas, les vignes poussent au voisinage d'autres vignes. Autrement dit, le paysage est bien celui d'un vignoble et non pas celui d'une mosaïque où la vigne se mêlerait à des

champs, à des jardins ou à des prés. Ce constat interdit de penser que la vigne se serait étendue anarchiquement, en colonisant les moindres recoins libres entre d'autres cultures déjà présentes. Très clairement la vigne a sa place bien à elle: d'ailleurs certaines grandes vignes sont protégées par des enclos de murs alors que des pressoirs seigneuriaux ou de notables paysans, fonctionnent dans les vignobles.

(Extraits de textes provenant de «Histoire de la Vigne et du Vin du Valais» publiés avec l'aimable autorisation de Mme Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée Valaisan de la Vigne et du Vin)



## CONSEIL D'UN PROCEUREUR PHARMACIEN

Durant 10 ans, soit du printemps 1977 à celui de 1986, l'Ordre de la Channe a confié sa destinée à une personnalité de valeur, doublée d'un homme de coeur: Albert Rouvinez. Ce procureur, qui était auparavant Officier Grand Chantre, a, entre autres, défendu les vertus médicinales du vin de la manière suivante:

«Le vin réjouit, le vin est bon, le vin n'est pas un alcool!  
Que personne ne confonde l'alcool contenu dans le vin, avec l'alcool résultant de la distillation. Le premier n'a de loin pas le degré de toxicité du second.  
Pris avec modération, le vin prolonge la vie (Pasteur). Tout est question de mesure: l'excès est fatal. Le vin c'est la santé pour



qui sait le boire.  
Souffrez-vous d'anémie? Augmentez vos globules rouges avec deux verres de Rouge d'Enfer à chaque repas.  
Voulez-vous maigrir? Perdez du poids avec deux verres d'Humagne Blanche aux repas principaux.  
Pour un abdomen distendu (ballonnement) un à deux verres de Riesling après les repas feront merveille.  
Vos artères s'épaississent-elles? Buvez de l'Humagne Blanche ou du Muscat.  
En cas d'insuffisance cardiaque, dégustez deux verres d'un vin riche en potassium comme notre Pinot Noir.

La constipation se soigne par un vin qui favorise le travail intestinal, soit par deux verres de Malvoisie bien frappée.  
L'adynamie qui succède à une maladie (convalescence) demande un vin reconstituant: deux verres d'Humagne Blanche avant les fromages et un verre après les avoir savourés.  
On prévient le stress et les dépressions nerveuses avec un à deux verres de Merlot: vin riche en phosphore et en magnésie.  
Pour la digestion, une flûte ou deux d'un vin acidulé et riche en gaz carbonique naturel, en fin de repas, comme un mousseux valaisan, par exemple.  
Le vin c'est encore le lait de la personne âgée qui a surtout besoin de calories. Pour suppléer au ralentissement de son métabolisme, il lui faut le jus fermenté de la treille, riche en sels minéraux et en métaux, des vins rouges corsés (Dôle, Pinot) et des vins blancs légers. Un jour blanc. Un jour rouge.....»

A votre bonne santé !

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)