

# Le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



N° 24  
6<sup>ème</sup> année

## Le BILLET DU PROCUREUR

Antoine Le Roux de Lincyl, érudit français né en 1806, a eu le grand mérite d'énoncer une vérité qui est toujours valable deux siècles plus tard: «Il n'y a pas de sots métiers, il n'y a que de sottés gens». En d'autres termes: tous les métiers ont une utilité.... plus ou moins grande.

Malgré la justesse de cette constatation, il faut bien admettre que certains métiers sont plus difficiles à exercer que d'autres, que certaines occupations sont plus valorisantes que d'autres, que

certaines professions demandent plus de connaissances que d'autres.... et c'est à cette catégorie qu'appartient la confrérie des encaveurs en général et des vigneron-encaveurs en particulier.

Ayant eu la chance durant mon activité professionnelle, non seulement de fréquenter mais de connaître très personnellement de nombreux vigneron-encaveurs, j'ai toujours été admiratif devant leurs compétences et les exigences variées de leurs activités.

En effet un vigneron-encaveur doit avoir plusieurs cordes à son arc pour des raisons financières et commerciales. En premier lieu, comme «le vin se fait tout d'abord sur la vigne», il doit être capable de planter le juste cépage dans le sol adéquat puis, durant les années suivantes, de maîtriser la production de ses vignes de manière à disposer de la meilleure «matière première». Inutile, ensuite, d'insister sur l'importance du professionnalisme de l'encaveur dans l'élaboration et l'élevage du vin: c'est

**Une barrique de vin  
peut réaliser plus de miracles  
qu'une église pleine de saints**

une évidence. Mais n'oublions pas qu'ensuite l'encaveur doit également se muer en homme de marketing et de vente afin d'écouler sa production avant d'endosser la blouse de comptable ou de retrousser ses manches pour se transformer en mécanicien capable d'effectuer les réparations courantes de son matériel et machines. Chapeau bas, Mesdames, Messieurs les encaveurs et.... santé !

Fernand Schalbetter  
Procureur de l'Ordre



# CHAPITRE DE LA CHASSE

2



## LES VINS DU CHAPITRE

### Haut Patronage

**M. Herbert Volken,**  
Président de Valais Tourisme

**M. François Murisier,**  
Président de Vinéa, Salon des vins suisses

**M. Jean-François Fournier,**  
Rédacteur en chef du Nouvelliste

### Chevaliers

**Sébastien Bonvin,** Crans-Montana

**Alphonse Ebiner,** Champlan

**Blandine Ebiner,** Champlan

**Pascal Masserey,** St-Séverin

**Ameti Meas,** Sierre

**Evelyne Perret,** Sierre

**Patrick Rosat,** Saillon

Muscat AOC, 2009  
Gay Maurice S.A., Chamoson

Petite Arvine Soleil d'Or AOC 2009  
Imesch Vins, Sierre

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

Amigne AOC 2009  
Frédéric Varone Vins, S.A., Sion

Marsanne AOC 2009  
Charles Bonvin Fils, Sion

Humagne Rouge AOC 2009  
Cave la Romaine  
Joël Briguet, Flanthey

Syrah AOC 2009  
Cave du Rhodan  
Mounir Weine AG, Salgesch

Grains de Malice AOC 2006  
Provins Valais, Sion



## Le chapitre du CHABLAIS

Le Chablais a son origine de part et d'autre du Rhône, au sommet du Léman. Il avait alors pour capitale Saint-Maurice d'Agaune et regroupait 30 communes. Au XI<sup>e</sup> siècle, cette entité devint une possession de la Maison de Savoie avant qu'Amédée II incorpore à ce territoire, dit du «Vieux Chablais», la région de Thonon à Douvaine. Ainsi le Chablais est une ancienne province du Duché de Savoie ayant Thonon-les-Bains pour capitale historique. Le Chablais est actuellement divisé en trois territoires: le Chablais savoyard, le Chablais valaisan et le Chablais vaudois. Aigle peut s'enorgueillir d'être la troisième plus importante localité du Chablais, après Thonon-les-Bains et Monthey.

### aigle:

Située sur la rive droite de Rhône, face au soleil couchant et au milieu des vignes,

Aigle possède plusieurs atouts dans ses mains: par exemple, au point de vue culturel, la ville met à disposition de ses habitants, outre 49 sociétés locales, un théâtre, des musées, une bibliothèque, la Fondation Hervé (voitures anciennes). Les sportifs ne sont pas oubliés puisqu'à Aigle on trouve le Centre Mondial du Cyclisme avec son vélodrome, un golf de 18 trous, un Parc Aventure qui permet aux téméraires d'évoluer dans les arbres jusqu'à 15 mètres de hauteur. Et si vous décidez de vous établir dans la commune, sachez que Aigle possède la plus grande zone d'activités du canton de Vaud: alimentation, métallurgie, électronique, cosmétique et bientôt ingénierie spatiale attendent vos offres d'emploi.

En résumé: Aigle regarde résolument vers le futur, à l'instar de l'aigle qui figure sur ses armoiries.

### Le château d'aigle

Le château, dont la tour d'origine remonte à la fin du XII<sup>e</sup> siècle, constitue, sans

nul doute, le fleuron de la ville. Après la Révolution vaudoise de 1798, il est acquis aux enchères par la Commune d'Aigle en 1804 et devient, par ordre du canton, le siège du tribunal et des prisons du district et ce jusqu'en 1972.

Aujourd'hui après dix-neuf étapes de restauration, le château est devenu un lieu de culture et de convivialité puisqu'on y trouve, entre autres, le célèbre musée vaudois de la vigne, du vin et de l'étiquette qui a pour mission première de sauvegarder le patrimoine vigneron vaudois.

C'est dans ce lieu chargé de souvenirs et d'histoires que Jean-Pierre Reichenbach, de l'Auberge Communale de la Couronne à Yvorne, aura la délicate mission de satisfaire pleinement les papilles gustatives des membres de la confrérie et de leurs invités à l'occasion du premier Chapitre de l'année 2011.



## Le sénéchal

Historiquement, sous les deux premières dynasties, le Sénéchal est le doyen des serviteurs puis devient le plus important des grands officiers de la Couronne sous le règne des premiers Capétiens: en ce temps-là, le Sénéchal dirige l'hôtel du roi et l'administration du domaine. C'est le chef effectif de l'armée et il a la haute main sur les prévôts.

## DOIGTÉ ET PRÉCISION

Le Sénéchal est l'Officier qui est la courroie de transmission entre les membres et l'Ordre. Par exemple, c'est cet Officier qui assume la permanence téléphonique de la confrérie, assure le secrétariat de la société ce qui inclut la liquidation des affaires courantes, la réponse aux nombreuses demandes et questions. D'autre part, le Sénéchal est chargé de la préparation minutieuse et précise d'un chapitre: Cette préparation commence, bien avant que vous receviez l'invitation à participer à la manifestation, par la tenue du procès-verbal de la séance du Conseil qui, généralement, se tient 6 semaines avant le déroulement du Chapitre. C'est également le Sénéchal qui convoque les diverses personnes qui seront intronisées et qui procède à l'enregistrement des inscriptions aux chapitres et à la répartition judicieuse des convives entre les tables. En outre, c'est au Sénéchal qu'il incombe de convoquer les diverses personnes ayant demandé à être intronisées.

## WHO IS WHO

Le Sénéchal Fabienne Bruttin n'est pas une eau dormante mais au contraire elle avoue avoir besoin de stress, de défis pour



illustration: Bernard Melon

se sentir en accord avec elle-même ce que confirme son implication dans diverses sociétés et tout particulièrement dans le milieu canin durant plus de 10 ans en tant que monitrice dans un club de jeux pour chiots ou d'auxiliaire en thérapie du comportement: comprendre le langage animal demande patience, persévérance et intuition. Qualités que Fabienne doit à son grand-père qui était agriculteur et qui lui a transmis son amour des animaux.

Titulaire de deux brevets fédéraux dans la communication et les relations publiques et aussi diplômée rédactrice en communication d'entreprise, Fabienne fut durant 8 ans assistante d'un Conseiller d'Etat en Charge du Département de la culture et des Sports puis collaboratrice à la Fondation Gianadda et ensuite organisatrice d'événements dans une entreprise de télécommunications de Lausanne avant de revenir en Valais, il y a trois ans et de mettre ses compétences au service de Valais Tourisme comme responsable du marché français et des relations médias pour la Suisse romande et l'Asie ce qui lui donne régulièrement l'occasion de monter à Paris quand ce n'est pas de s'exiler (par bonheur temporairement) en Chine ou au Japon.

## mieux CONNAÎTRE Le sénéchal FABIENNE BRUTTIN

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

A l'image de mon caractère: pour son côté parfois «difficile» et fougueux, le Cornalin et pour son moelleux: l'Amigne douce de Vétroz.

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

Pour moi rien, je suis gâtée les 364 autres jours. Par contre, s'il pouvait apporter de là-haut joie et amour pour Anna, Noah et Rachèle qui passeront leur premier Noël sans leur papa chéri qui était un ami des grands vins.

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

Avec «mon» Petit Prince... de Saint-Exupéry.

### - Quel genre de personne évitez-vous?

De nature trop entière, les personnes qui ne m'apprécient pas et qui m'évitent.

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

Je ferais en sorte que l'on soit immortels.

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

Multiculturelle, accueillante et surprenante.

### Quelle est votre principale qualité ?

Trop idéaliste.

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

La générosité.

### - Quelle est votre devise préférée ?

«Rien n'est impossible».

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

La susceptibilité

### - Quelle est votre principale qualité?

L'idéalisme

### - Quelle est votre devise préférée?

Tous pour un, un pour tous

## QUELLE ORIGINE POUR LA BOUTEILLE?

Au point de vue étymologique, le mot bouteille a pour origine les substantifs «boutiaux» ou «boutilles» qui étaient des sortes de gourdes en cuir que l'on fixait à la selle des chevaux.

Il est tellement normal de voir le vin être logé en bouteilles qu'on a tendance à ou-

sur le feu éteint un dépôt brillant et solidifié. En effet, sous l'effet de la chaleur, le sable de la plage et la soude avaient fondu, s'étaient mélangés et avaient donné cette substance, qu'on appelle maintenant le verre.

Les archéologues sont actuellement d'ac-

1634, à fabriquer des bouteilles de verre résistante dont le goulot renforcé permet d'enfoncer le bouchon de liège à coups de maillet sans abîmer le col de la bouteille.

Si, au départ, la raison initiale de la coloration de la bouteille répondait au besoin de protection du vin vis-à-vis de la lumière,



blier que ce ne fut pas toujours le cas. Les origines du verre sont mystérieuses et si lointaines qu'il est très difficile de retrouver leurs traces. Les sources sont imprécises et parfois même opposées.

### La légende du verre

La légende de la découverte du verre fut transmise oralement durant des millénaires. On raconte que vers 4000 à 3500 ans avant JC, des navigateurs s'arrêtèrent sur une plage pour y passer la nuit. Ils allumèrent un feu pour cuire leur repas et ne trouvant pas de pierre pour caler leur marmite, ils prirent des morceaux de carbonate de sodium (nitre) qu'ils transportaient dans leur cargaison. Quel ne fut pas leur étonnement le lendemain matin de voir

cord pour affirmer que le verre creux, résultat de l'invention de la canne à souffler, est apparu sur les bords de la Méditerranée au début de notre ère.

### La bouteille actuelle

Quant à la bouteille de vin moderne, sir Kenelm Digby, pirate, espion, écrivain et diplomate anglais mais aussi passionné de science et d'alchimie, doit être considéré comme étant son inventeur lui qui finit par imaginer, dans les années 1630, la fameuse bouteille en verre fumé et épais qui a été l'ancêtre des bouteilles actuelles.

C'est également les Anglais qui, grâce à la maîtrise de leurs nouveaux et puissants fours à charbon, furent les premiers, en

ce n'est plus essentiellement le cas aujourd'hui et l'on doit constater que le choix de la teinte du verre dépend exclusivement de considérations esthétiques et de marketing: la teinte choisie a pour fonction de mettre en valeur les nuances de couleur et les reflets des divers vins. Il en va de même en ce qui concerne la forme de la bouteille qui, elle en plus, dépend de la tradition liée à la production viticole de la région.

Quant à la capacité des flacons, elle va, officiellement, du quart (25 cl) au Melchizedech qui correspond à 30 litres ce qui équivaut à 40 bouteilles de 75 cl.



## VIN DU VALAIS: D’OÙ VIENS-TU? (4ème partie)

La manière dont les gens du Moyen-Age central définissent et vivent leur lien juridique avec la terre peut aujourd’hui dérouter : cela mérite donc une explication d’autant plus que ces conceptions perdureront jusqu’à la fin du XVIIIe siècle.

En ce temps-là, les seigneurs sont les véritables propriétaires du sol, dont ils tirent le gros de leurs revenus. Ils s’en réservent une petite partie qu’ils font cultiver pour couvrir le plus possible les besoins alimentaires de leur maison.

Les pâturages, les forêts et les eaux sont concédés aux communautés villageoises pour leur usage commun, contre le versement d’une redevance annuelle. Dans le reste du territoire, les familles tiennent du seigneur, contre paiement du cens annuel, les champs, les prés, les jardins, les vignes, les maisons et les bâtiments ruraux qui constituent leur patrimoine foncier. Ces biens sont, moyennant accord du seigneur, aliénables sur le marché immobilier et transmissibles par héritage.

C’est dans ce cadre juridique, celui de la seigneurie foncière, que les Valaisans du Moyen-Age central tiennent les vignes qu’ils cultivent. On ne sait pas grand-



chose de la situation antérieure au développement du régime seigneurial, mais il en demeure des traces au XIIIe siècle: en amont de Sion surtout, certaines familles disent tenir leurs vignes «en alleu», c’est-à-dire en pleine propriété, hors de toute dépendance seigneuriale.

### VIGNES DE SEIGNEURS et SAVOIR-FAIRE PAYSAN

Le seigneur ne loue pas à ses paysans la totalité du sol viticole qu’il possède. Il se réserve des vignes qu’il fait cultiver pour les besoins de sa maison. Les familles seigneuriales du Valais s’intéressent manifestement à la vigne. Les documents le révèlent sporadiquement aux XI et XIIe

siècles, puis massivement à partir du XIIIe siècle. C’est particulièrement vrai dans le Valais épiscopal en amont de Conthey, où la noblesse a conservé son rôle et une vivacité qu’elle a perdus dans le Valais savoyard.

Dans une principauté dont le maître est, depuis 999, l’évêque de Sion, les seigneurs ecclésiastiques dominent le paysage. A Loèche, on découvre à la fin du XIe siècle un vignoble contrôlé par l’évêque et son Chapitre. Le prélat y possède la dîme du vin qu’il a remise aux chanoines pour leurs besoins. Il a droit au service de corvée de treize hommes envoyés par les villages alentours pour travailler les vignes épiscopales. Derrière la vendange seigneuriale, il y a toujours les savoirs et la main du paysan.

### main - d’oeuvre CORVÉABLE OU SALARIÉE

En principe, le noble du Moyen Age ne travaille pas de ses mains, tout au plus, peut-

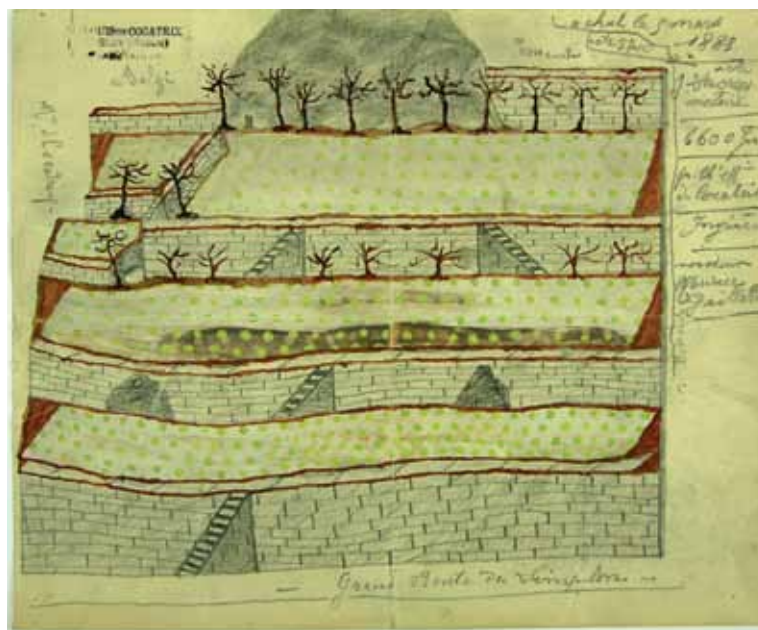


on l'imagine vieillissant, caresser une grappe à la treille de son jardin. Les vignes qu'il réserve à l'usage de sa maison sont cultivées par d'autres. Cela peut passer par le devoir de corvée comme on vient de la voir à Loèche. A la fin du XIe siècle, les gens de Bramois doivent désigner chaque année, au temps des vendanges, quatre hommes qui sortiront les tonneaux, les laveront puis les remettront en place.

Le recours est aussi fréquent à une main-d'oeuvre salariée. C'est ainsi que le châtelain de Saillon procède pour la vigne de son maître, le comte de Savoie, au-dessous du château. Au printemps 1313, par exemple, il paie 96 journées, à raison de 5 deniers l'une, à des hommes qui taillent, provignent et labourent cette vigne au fossé. En 1318, des femmes travaillent 14 journées à la vendanger et des hommes portent la brante, payés le double de leurs consoeurs.

## CONSOMMATION PRIVÉE ET SURPLUS COMMERCIALISABLES

Comment ces seigneurs utilisent-ils le vin de leurs vignes? L'alimentation tient le premier rang car il s'agit à la fois d'abreu-



ver quotidiennement le maître, sa famille, son entourage et d'orner des repas liés à l'exercice du pouvoir et au resserrement des liens.

Souvent les vignes du seigneur n'y suffisent pas. Il cherche alors, au XIIIe siècle déjà, à acheter des rentes en moût ou en vin, garanties d'un approvisionnement annuel à date fixe et en quantités prévisibles. A la limite, au début du XIVe siècle, le seigneur peut se passer de propres vignes et se contenter des rentes. Notons que le seigneur jouit chaque année du «banvin» soit du droit exclusif d'écouler au marché local, pendant quelques semaines, le vin

tiré de ses vignes ou reçu de ses sujets à titre de redevance. A Saillon, le «banvin» est exercé «chaque année pendant un mois, au choix du châtelain. A Saint-Maurice, il court sur 15 jours en mai.

(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)





## caves ouvertes des vins du Valais

Avec le temps, les Caves Ouvertes des Vins du Valais sont devenues l'événement attendu et incontournable du printemps. Cette année, cette opération promotionnelle se déroulera durant le week-end prolongé de l'Ascension soit les 2-3-4 juin.

A cette occasion, les vigneron et vigneronnes du Valais ouvrent la porte de leur cave et carnotzet de 11h00 à 19h00. Ainsi durant ces trois jours, plus de 175 caves de Choëx à Viège, vous convient à déguster les vins du nouveau millésime dans une ambiance accueillante et festive.

## sélection des vins du Valais

Chaque année, l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais (IVV) met sur pied

le concours de référence «Sélection Vins du Valais».

Le but de ce concours est la mise en valeur des vins AOC Valais, issus des cépages autochtones et traditionnels auprès des consommatrices et consommateurs, par exemple le Fendant, le Johannisberg, la Petite Arvine, le Heida-Paiën, le Pinot Noir, la Syrah, l'Humagne Rouge, le Cornalin et la Dôle.

La session de printemps du concours la «Sélection des Vins du Valais» aura lieu



le mardi 14 et le mercredi 15 juin 2011 à Sierre. Les résultats figureront sous «[www.les-vins-du-valais.ch](http://www.les-vins-du-valais.ch)»

## Les étoiles du Valais

L'Etoile du Valais constitue la plus haute distinction attribuée en Valais et a pour but de récompenser 6 producteurs de ces vins d'exception que sont la Petite Arvine, le Johannisberg, le Heida-Paiën, le Cornalin, l'Humagne Rouge et la Syrah.

Les vigneron ci-après ont obtenu l'Etoile d'Or 2010:

- Petite Arvine Tradition 2009: Robert Taramaraz, Domaine des Muses, Sierre
- Johannisberg l'Orpailleur 2009: Frédéric Dumoulin, L'Orpailleur, Uvrier/Sion
- Heida Maître de Chais 2009: Madeleine Gay, Provins Valais, Sion
- Cornalin Rouge du Pays 2009: Maurice Zufferey, Sierre
- Humagne Rouge Cuvée des Empereurs 2009: Edith et Joël Briguet, Cave la Romaine, Flanthey
- Syrah Les Comballes 2009: cave Gérald Besse, Martigny Combe

Le palmarès 2011 des «Etoiles du Valais» sera connu en automne de cette année.

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](mailto:ordredelachanne@valaistourism.ch)  
[www.ordre-de-la-channe.ch](http://www.ordre-de-la-channe.ch)