

le Chevalier

de L'Ordre de la Channe



PREMIÈRE CONFRÉRIE BACHIQUE DU VALAIS

ordre-de-la-CHANNE.ch



- EDITO -

Nouvelle année 2024, nouveau millésime 2023.



Pour ce premier chapitre, la transition vers une nouvelle année est un moment empreint de significations multiples. Elle symbolise le passage du temps, l'occasion de réfléchir sur le passé et de se projeter vers l'avenir. La métaphore du millésime, associée au vin, s'applique également à nos vies, soulignant la valeur de chaque année comme une cuvée unique, riche en expériences et en promesses. Examinons cette nouvelle année à travers le prisme du nouveau millésime, en relevant à la fois le renouveau qu'elle inspire et la continuité qu'elle contient.

Le Renouveau : La nouvelle année offre une opportunité de renouvellement personnel. C'est un moment où beaucoup d'entre nous prennent des résolutions, s'engageant à améliorer certains aspects de leur vie. Certains s'engagent même à participer plus assidument à nos manifestations. La nouvelle année symbolise cette aspiration au changement et à l'amélioration, marquant un point de départ pour de nouveaux défis et de nouvelles réalisations, qui est aussi le cas pour l'Ordre de la Channe.

La Continuité : Pourtant, malgré ce désir de changement, la nouvelle année s'inscrit également dans une continuité inéluctable. Chaque millésime s'inscrit dans une lignée temporelle, reliant le passé au présent et au futur. Les défis auxquels nous sommes confrontés sont souvent les mêmes, reflétant les problèmes persistants de notre société.

C'est exactement dans cette notion de continuité que je vous propose notre chapitre de printemps à l'Ecole d'agriculture du Valais qui a soufflé en 2023 ses 100 bougies. Un siècle que l'on y enseigne l'agriculture, l'arboriculture, l'élevage et le maraîchage, sans oublier la viticulture et la viticulture. C'est de là que sortent la nouvelle génération de viticulteurs et de cavistes. Sans compter que les deux domaines gérés par l'Ecole produisent des crus d'une incomparable qualité sous la houlette experte de Nadine Pfenninger, œnologue cantonale et cheffe de l'office de la vigne et du vin. Quoi de mieux pour commencer l'année ?

Chers amis Chevaliers, Bacheliers et Gentles Dames, jetez-vous vite sur vos inscriptions, car les places sont limitées et nous avons hâte de vous revoir.

P. Bérod, Procureur

Neues Jahr 2024, neuer Jahrgang 2023

Für das erste Kapitel steht der Übergang in ein neues Jahr für einen Neuanfang, der von unterschiedlichen Bedeutungen geprägt ist. Er symbolisiert den Lauf der Zeit, bietet Gelegenheit, über Vergangenes nachzudenken und sich auf die Zukunft vorzubereiten. Die Symbolik des Jahrgangs, wie man sie im Weinbau kennt, lässt sich auch auf unser Leben übertragen und verdeutlicht den Stellenwert jedes Jahres als einzigartiger Jahrgang – reich an Erfahrungen, Erwartungen und Hoffnungen. Betrachten wir also das neue Jahr aus der Perspektive des neuen Jahrgangs, und heben wir sowohl die inspirierende Erneuerung als auch die darin enthaltene Kontinuität hervor.

Die Erneuerung: Ein neues Jahr bietet eine symbolische Gelegenheit zur persönlichen Erneuerung – sich von alten Gewohnheiten verabschieden und Platz schaffen für positive Veränderungen.

Manch einer fasst sogar den Vorsatz, häufiger an unseren Veranstaltungen teilzunehmen. Das neue Jahr versinnbildlicht dieses Streben nach Veränderung und Verbesserung und gilt als Wendepunkt für neue Herausforderungen und Errungenschaften – so auch für den Kannen-Orden.

Die Kontinuität: Trotz dem Wunsch nach Veränderung nimmt das neue Jahr mit einer unaufhörlichen Kontinuität seinen Lauf. Jeder Weinjahrgang erzählt seine eigene Geschichte und reiht sich in eine bestimmte Zeitachse ein.

Die Herausforderungen, mit denen wir konfrontiert werden, sind häufig dieselben und reflektieren die anhaltenden Schwierigkeiten unserer Gesellschaft.

Und genau im Sinne dieser Kontinuität empfehle ich Ihnen unser Frühlingskapitel in der Walliser Landwirtschaftsschule, die 2023 ihr hundertjähriges Bestehen feiern durfte. 100 Jahre, in denen Landwirtschaft, Obstbau, Viehzucht und Gemüseanbau gelehrt wurden, und natürlich auch Weinbau und Weinproduktion. Aus dieser Schule wächst die nächste Generation von Winzern und Kellermeistern heran. Abgesehen davon produzieren die beiden von der Schule verwalteten Weingüter unter der fachkundigen Leitung der kantonalen Önologin und Leiterin des Amtes für Rebbaue und Wein, Nadine Pfenninger, hochstehende Weine. Ein vielversprechender Auftakt ins 2024...

Werte Damen, liebe Freunde und Ritter des Kannen-Ordens, melden Sie sich rasch an, denn die Plätze sind begrenzt. Wir freuen uns auf Sie. Der gute Wein ist dein Freund, sei der Freund des guten Weins!

NOUVEAU : nous avons supprimé le BV postal. Vous payez maintenant en scannant le QR Code qui figure sur la page Informations du Cérémonial. Merci pour votre compréhension.

NEU : Wir haben den Einzahlungsschein abgeschafft. Tätigen Sie bitte Ihre Zahlungen ab sofort durch Scannen des QR-Codes, der auf der Informationsseite des Zereemoniells abgebildet ist. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Sommaire

2 Editorial

3 L'Ecole d'agriculture du Valais a 100 ans

4 Qui est l'Ordo Equistris Vini Europae ?

5 Portrait de Christelle Payot

6-7 Photos du dernier chapitre de Berne

L'ÉCOLE D'AGRICULTURE DU VALAIS AU SERVICE DU VIN

On oublie parfois que cette vénérable institution désormais plus que centenaire remplit des missions aussi multiples que variées en lien avec le monde vitivinicole.

Parmi les tâches spécifiques qui incombent à l'École d'agriculture du Valais (EAV) figurent la promotion et la défense de l'AOC de notre canton, la surveillance phytosanitaire du vignoble ou encore l'amélioration de la qualité des données du cadastre viticole et du registre des vignes. Attardons-nous sur ce dernier point, car cet inventaire revêt une importance particulière dans le quotidien des productrices et producteurs valaisans.

Qu'est-ce que ce registre en réalité? Il s'agit de l'inventaire de toutes les parcelles de vignes cadastrées. Il sert de base à notre AOC. Il faut savoir que 19'900 Valaisannes et Valaisans sont propriétaires de 76'900 parcelles réparties dans les 62 communes viticoles du canton. L'Office de la vigne et du vin effectue annuellement plus de 5'000 mutations pour la tenue et la mise à jour de ces registres. Ces données sont déterminantes dans la mesure où elles servent de base à l'établissement des droits de production qui sont appelés «acquets».



Récolte sous contrôle

Le contrôle de la vendange en lui-même porte sur l'intégralité de la récolte de raisin destinée à la vinification professionnelle jusqu'à l'étape du pressurage. Il est effectué par les encaveurs selon le principe de l'autocontrôle. Le but de ce suivi consiste à garantir le respect des dispositions légales fédérales et cantonales encadrant la production de vin, de même que la traçabilité de celui-ci, ainsi que l'authenticité des dénominations et des désignations jusque dans le vignoble. La surveillance du contrôle de vendange est depuis 2018 de la compétence du Service de l'agriculture. En Valais, ce contrôle officiel repose sur l'application web officielle du canton baptisée «e-Vendanges». Regroupant tous les acteurs concernés, elle leur permet de répondre aux différentes exigences légales. Elle leur offre surtout un vaste panel de fonctionnalités pratiques qui leur facilitent leur activité au jour le jour.

François Praz

Des évaluations stratégiques

Dans les faits, l'Office de la vigne et du vin procède à l'évaluation du rendement brut de notre viticulture. Cette estimation permet de connaître la valeur brute de la production de raisins en Valais et sa part dans le chiffre d'affaires de la filière. Elle offre également un indice précieux en ce qui concerne la viabilité à terme de la production de raisins et donc de la pérennité du vignoble.

Depuis 2008, à la demande de l'Interprofession de la Vigne et du Vin, l'Office de la vigne et du vin calcule ce rendement. Celui-ci est basé sur les apports journaliers de vendanges en fonction du lieu de livraison et des variables suivantes: type d'entreprise d'encuvage, cépages, quantités en kilo et degrés Brix. Ces données proviennent des déclarations effectuées par les encaveurs eux-mêmes auprès du laboratoire cantonal.

Anticiper la vendange

Dans un autre registre, à la veille des récoltes annuelles, un suivi de la maturation du raisin permet de déterminer la date optimale des vendanges. Chaque automne, l'Office de la vigne et du vin suit pour ce faire l'évolution de la maturation du raisin. Pour effectuer cette tâche, il s'appuie sur un réseau de 150 parcelles réparties entre Vionnaz et Visperterminen, garantissant une distribution régionale représentative.

L'organisme étatique peut compter par ailleurs sur la collaboration d'une quarantaine de vigneronnes qui fournissent des échantillons des baies de raisin de leurs parcelles pour analyse au laboratoire d'œnologie de l'Office de la vigne et du vin.

Ces échantillons proviennent de vignes, dont les rendements correspondent à ceux de l'AOC Valais. Le suivi de maturité hebdomadaire débute en cours de maturation du raisin (soit fin août-début septembre) et se prolonge durant les premières semaines des vendanges. Les résultats sont publiés tous les mardis après-midi.

UN PEU D'HISTOIRE

L'École d'Agriculture du Valais a été fondée le 13 octobre 1923. À son ouverture, le centre de formation accueillait 73 élèves de sexe masculin. Ce nombre a fluctué au fil des ans en fonction du contexte économique et historique de notre pays. De nos jours, les formations proposées à Châteauneuf attirent de plus en plus de jeunes et plus particulièrement de jeunes filles.

MULTIPLES FORMATIONS

Que l'on souhaite exercer les professions d'agriculteur, de viticulteur, de caviste, de maraîcher ou d'arboriculteur, l'EAV offre les formations nécessaires pour y parvenir. Depuis 2009, cette palette de cinq professions CFC de base a été complétée par une sixième, à savoir celle de paysagiste. Châteauneuf est donc plus que jamais un lieu incontournable en Valais pour tout ce qui touche aux métiers de la terre et de la nature.

UN VIGNOBLE EN PROPRE

Châteauneuf, c'est bien entendu une école, mais c'est également un domaine agricole d'une centaine d'hectares avec la présence de toutes les branches de productions importantes pour notre canton. Un vignoble en terrasses permet notamment la mise en valeur de cépages emblématiques du site, comme le Merlot ou la Petite Arvine.

ORDO EQUESTRIS VINI EUROPÆ (D)

Der Ordo Equestris Vini Europae – Europäischer Weinritter Orden - OEVE - setzt sich ein für eine Europäische Wertegemeinschaft und steht für die Förderung und Pflege der Weinkultur und Weinwissenschaft. Der gelebte Glauben, die Philosophie und eine Ritterliche Geisteshaltung sind wichtige Grundsätze für ein Leben in

«Freiheit - Freundschaft - Frieden - Freude»

Das Erhalten der Vielfalt des kulturellen Erbes rund um den Wein für die kommenden Generationen wird ermöglicht durch die Beziehungspflege auf internationaler Basis. Sowohl Partnerschaften zu Winzer als auch Institutionen sind von grosser Bedeutung, auch für den stetigen Ausbau der Weinexpertise.

Derzeit wirken rund 4500 Eidgenossen und Eidgenossinnen in 25 Ländern von Luxemburg bis Rumänien, regional organisiert, nach abendländisch-christlichem Vorbild. 2005 legitimierte Dr. Otto von Habsburg die in Eisenstadt heimischen, Pannonischen Weinritter, die weltlichen Agenden des St. Georgs Ritterordens von 1468 (Gründer Kaiser Friedrich III, bzw. Papst Paul II.), verbunden mit der Weinkultur fortzuführen. 2009 erweiterte Karl von Habsburg-Lothringen, diese Legitimation um den St. Georgs- und Templeisen-Orden. Dieser älteste Ritterorden des Hauses Habsburg wurde um 1333 durch Herzog Otto dem Fröhlichen gegründet und bildet die historische Basis des OEVE, welchem das Oberhaupt des Hauses Österreich als Ordensprotektor vorsteht.

Die Eidgenossinnen des OEVE sind stets bestrebt den Idealen des Wahren, Guten und Schönen zu dienen, gemäss der Wappendevise und des Senatsspruches.

ORDO EQUESTRIS VINI EUROPÆ (F)

L'Ordo Equestris Vini Europae - Ordre Européen des Chevaliers du Vin - OEVE - s'engage pour une communauté européenne de valeurs et se porte garant de la promotion et du maintien de la culture du vin et de la science du vin. La foi vécue, la philosophie et un état d'esprit chevaleresque sont des principes importants pour une vie en

«Liberté - Amitié - Paix - Joie».

La préservation de la diversité de l'héritage culturel autour du vin pour les générations futures est rendue possible par l'entretien de relations sur une base internationale. Les partenariats avec les viticulteurs et les institutions sont d'une grande importance, notamment pour le développement constant de l'expertise en matière de vin.

Actuellement, environ 4500 Confédérés et Confédérées travaillent dans 25 pays, du Luxembourg à la Roumanie, organisés par région, selon le modèle occidental et chrétien. En 2005, Otto de Habsbourg a légitimé les Chevaliers du Vin de Pannonie, originaires d'Eisenstadt, pour qu'ils poursuivent les missions séculières de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Georges de 1468 (fondateur de l'empereur Frédéric III et du pape Paul II), liées à la culture du vin. En 2009, Charles de Habsbourg-Lorraine a ajouté à cette légitimation l'Ordre de Saint-Georges et de Templeisen. Cet ordre de chevalerie, le plus ancien de la maison des Habsbourg, a été fondé vers 1333 par le duc Otto le Joyeux et constitue la base historique de l'OEVE, qui est présidé par le chef de la maison d'Autriche en tant que protecteur de l'ordre.

Les Confédéré(e)s de l'OEVE s'efforcent toujours de servir les idéaux du vrai, du bien et du beau, conformément à la devise des armoiries et à la devise du Sénat.



◆ IN HONOREM DEI et IN HONOREM VINI – ◆ PAX et LAETITIA SEMPER NOBISCUM.



Intronisation de 3 membres de l'Ordre de la Channe à la cathédrale de Valère et pour FinBec l'OEVE en visite dans le vignoble du Valais à la cave Fin Bec de Conthey



NOS CHEVALIERS - CHRISTELLE PAYOT

Oscillant entre Martigny (où est sa vie de tous les jours) et Montmartre (qui est le lieu de ses amours), cette passionnée d'excursions pédestres ne redoute qu'une chose lors de ses treks : croiser le chemin d'un cheval ou celui de tout autre équidé !

Côté professionnel, elle est active au sein de l'Office cantonal AI du Valais. Elle apprécie en particulier la dimension formation de son métier. Titulaire de diplômes dans ce registre et dans celui des ressources humaines, Christelle Payot est née d'un père vaudois (son patronyme le suggère) et d'une mère valaisanne (son prénom ne l'indique guère). Elle a rejoint nos rangs lors du Chapitre d'automne de novembre 2018 à... Martigny.

Quels sont les souvenirs les plus précoces que tu conserves par rapport au vin ?

Ils sont familiaux, mais guère positifs. J'avoue que je détestais le vin quand j'étais jeune. J'ai beaucoup évolué sur ce point grâce à des rencontres. Dominique Fornage a été la première personne à me parler en bien du vin.

J'ai plus tard travaillé chez Provins où j'ai contribué à poser les bases de l'espace de dégustation «Espace Millésime» dans le cadre de ce que l'on nommait encore les ventes au quai. C'est à cette occasion que j'ai croisé la route (et le verre) avec Madeleine Gay et Luc Sermier.

Que nous apporte le vin que ne nous apportent pas les autres breuvages ?

Il apporte la convivialité en faisant se rencontrer les gens. Pour les plus timides, il facilite les échanges. Bref, il donne de la fluidité aux relations humaines en nous enlevant nos craintes. Parfois, il ajoute des étoiles au fond des yeux. C'est pour ces raisons que je n'aime pas boire seule: le vin, ça se partage.

Vendanges, taille ou attaches sont-elles des activités que tu as déjà pratiquées ?

Non. Je ne me suis jamais adonnée aux travaux de la vigne. J'ai aussi à chaque fois manqué la Fête de la Taille de Chamoson à laquelle notre confrérie participe régulièrement. Mais je compte bien y remédier!

Quels cépages ont-ils tes faveurs ?

Pour les blancs, le Chasselas et le Sauvignon auxquels j'ajouterai la Rèze. Pour les rouges, le Pinot Noir et l'Humagne.



Y a-t-il des productrices ou des producteurs qui te séduisent plus particulièrement ?

Oui. L'Orpailleur de Frédéric Dumoulin à Uvrier, la Cave Ardévaz de la famille Boven à Chamoson et la cave de Johnatan Raymond à Saillon. J'aurais bien encore en tête quelques noms de maisons, mais ils me sont inspirés par mon ascendance vaudoise, ce qui fait que je les garderai plutôt sous le coude.

De quelle manière élargis-tu tes connaissances du monde du vin ?

Le pur plaisir me guide. J'ai la chance d'avoir croisé la route de Parrain Philippe qui m'a fait découvrir les grands crus sur les plus prestigieuses tables, que ce soit au Georges V ou chez Anne-Sophie Pic. Il m'a initiée aux Bourgognes d'exception. À Montmartre, je vais toujours saluer mon ami Thierry Champion qui est le patron de «La Mascotte» à la rue des Abbesses. Le dimanche est souvent jour de dégustation.

Il ne manque jamais de me tendre un verre pour partager ses découvertes.

Quel est ton partenaire d'apéro idéal ?

J'aime partager un verre avec tous les gens qui me sourient ! Celles et ceux qui savent prendre le temps d'apprécier le vin et qui l'aiment réellement. C'est aussi simple que ça: alors, souriez!

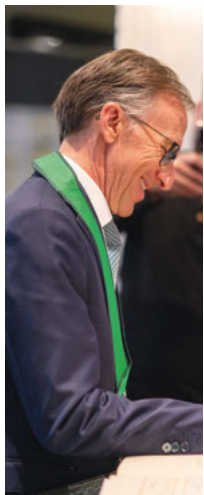
Avec quelle personnalité rêverais-tu de trinquer ?

Avec Martina Chyba. J'aime sa manière d'écrire. Elle sait se montrer à la fois critique, piquante, marrante et bienveillante.

Si tu devais porter un toast, comment le formulerais-tu ?

À la vie, à l'amour et... aux folies !

François Praz





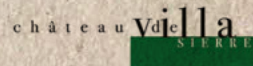
Chapitre de Berne



REMERCIEMENTS À NOS SPONSORS



SWISS WINE | SANS HÉSITER
VALAIS



CAVES PARTENAIRES



ordre-de-la-chaîne.ch
Membre de la Fédération suisse
des confréries bachiques et gastronomiques.

