N° 69 - 17e année

Le Chevalier

de L'Ordre de la Channe

PREMIÈRE CONFRÉRIE BACHIQUE DU VALAIS

ordre-de-la-channe.ch

- EDITO -

Les vins du Valais
et l'euro de foot 2024

Cette dernière compétition Euro 2024 m'a fait penser à des similitudes avec nos vins du Valais.

Nos vignerons et vigneronnes constituent la meilleure équipe de joueurs dont nous puissions rêver. Nos meilleures caves réparties dans tout le canton forment le staff tout aussi efficace que celui de notre Nati. Nous tous, Dames chevaliers, Officiers, Chevaliers, Bacheliers, accompagnés par tous les amateurs de bon vin et valaisans en particulier rassemblons la plus concentration de fans qui puisse exister.

Pourtant, à l'instar de nos stars suisses du football, nous disparaissons systématiquement des écrans après les ¼ de finale. Nous sommes occultés par l'éclat des autres équipes qui jouent dans des ligues plus importantes en volume (Espagne 2 milliards de litres de vin exportés – 50 milliards de vin produits en France, etc.) et avec des réputations bien meilleures que nos crus, pourtant régulièrement primés dans les concours internationaux.

Cette année notre équipe nationale a toutefois battu les italiens à plate couture. Malheureusement ce ne fut qu'un seul et unique exploit dans l'histoire du foot. Nous sommes habituellement écrasés par leur puissance de promotion (18 millions de francs par année investis en Suisse) alors que notre Confédération peine à verser 2,8 millions par an pour la promotion des vins suisses. Sans parler du montant versé par le canton qui semble ridicule comparé à ce que dépensent les autres nations viticoles.

Que la France se retrouve en demi-finale sans même avoir marqué un seul but pendant le temps règlementaire alors que la Nati marquait entre 1 et 3 buts par match ; me fait penser aux Grands Crus bordelais classés par les courtiers et négociant en vin pour l'exposition universelle de 1855 et validés par un arrêté ministériel depuis. Quel rapport entre le prix exorbitant pratiqués par les 5 premiers crus et la qualité de leur vin ? Pourquoi ne pas faire un classement annuel des vins de bordeaux comme le fait le Suisse avec son Grand Prix du Vin Suisse ?

En conclusion, nos vins, même s'ils sont exceptionnels, subissent la même discrimination que notre équipe nationale de football qui a marqué à chacun des matches disputés, nous condamnant à regarder jouer la demi-finale par des français incapable de mettre un seul but en 5 matches. La vie est cruelle, mais le monde du vin l'est aussi.

Sommaire

2-3	Edito du procureur
4-5	Marche des cépages
6	Musée du Vin à Sierre
7	Vinea
9	Portrait
10	????
11	Voyages de JIM « Terre & Gout »
12-13	Dossier
14-15	Photos de Chateauneuf

Walliser Weine
und Fußball-EM 2024

Beim Gedanken an die vergangene Fussball-EM kommen mir gewisse Ähnlichkeiten mit unseren Walliser Weinen in den Sinn.

Unsere Winzerinnen und Winzer stellen die beste Mannschaft von Spielerinnen und Spielern, die man sich nur wünschen kann. Die besten Weinkeller des gesamten Kantons bilden einen ebenso effizienten Staff wie unsere Nati. Und wir alle, Ordensdamen, Offiziere und Ritter, flankiert von Liebhabern guter Weine, Walliser insbesondere, sorgen für die grösste und treuste Fan-Gemeinde.

Trotzdem erwischt uns das gleiche Schicksal wie unsere Schweizer Fussballstars nach dem ¼-Finale – wir verschwinden von der Bildfläche. Überstrahlt vom Glanz anderer Mannschaften, welche, gemessen am Volumen, in bedeutenderen Ligen spielen (Spanien: 2 Milliarden Liter exportierter Wein, Frankreich: 50 Milliarden produzierte Liter Wein usw.) und einen weitaus besseren Ruf geniessen als unsere Crus, obschon diese bei internationalen Wettbewerben immer wieder ausgezeichnet werden.

Dieses Jahr besiegte unsere Fussballnati immerhin die Italiener deutlich. Leider handelte es sich in der Geschichte des Fussballs um einen einmaliger Exploit. Für gewöhnlich werden wir von ihren schlagkräftigen Werbekampagnen überrollt (18 Millionen Franken jährlich werden in der Schweiz investiert), während der Bund gerade einmal 2,8 Millionen Franken pro Jahr für die Förderung von Schweizer Weinen zur Verfügung stellt. Ganz zu schweigen vom Betrag, der vom Kanton geleistet wird, dieser erscheint im Vergleich zu dem, was andere Weinbaunationen ausgeben, ziemlich lächerlich.

Dass Frankreich im Halbfinale steht, ohne auch nur ein einziges Tor in der regulären Spielzeit erzielt zu haben, während die Nati zwischen 1 und 3 Toren pro Spiel schoss, erinnert mich an die Grands Crus aus Bordeaux, die von Weinmaklern und -händlern für die Weltausstellung 1855 klassifiziert wurden und seither durch einen Ministerialerlass validiert werden. Was hat der horrende Preis, der für die 5 Premiers Crus verlangt wird, mit ihrer Qualität zu tun? Warum wird nicht alljährlich eine Klassifizierung der Bordeauxweine vorgenommen, wie es in der Schweiz mit dem Grand Prix du Vin Suisse der Fall ist?

Wie dem auch sei: Unsere Weine, so einzigartig sie auch sind, werden genauso diskriminiert wie unsere Fussballnationalmannschaft. Sie erzielte in jedem Spiel mindestens ein Tor und musste trotzdem die Franzosen ins Halbfinale einziehen lassen, obwohl diese in fünf Spielen kein Tor zustande brachten. Das Leben kann manchmal grausam sein – die Welt des Weins auch.

Der gute Wein ist dein Freund, sei der Freund des guten Weins!

DES DÉGUSTATIONS, DES ANIMATIONS, DES PAYSAGES...

La Marche se découvre piano, au rythme des pas et des palais, le 14 septembre 2024.

Cette balade épicurienne de 6 kilomètres relie les deux antennes du Musée du Vin, de Sierre à Salquenen, dans les paysages, les vignobles et les villages de charme du coteau sierrois. Le plaisir de la promenade s'allie à celui de la découverte du passé et du présent de la vigne et du vin, grâce aux expos du Musée du Vin et aux panneaux didactiques répartis tout au long du parcours.

Depuis plus de 30 ans ce parcours a connu un succès grandissant, attirant une dizaine de milliers de visiteurs, à tel point que les organisateurs ont dû limiter le nombre de départs pour éviter la cohue. Pour 2024, cette balade incontournable au cœur du vignoble sierrois pour éveiller tes sens a été réduite et formera une boucle de Sierre – Muraz – Veyras – Miège – Sierre. Au retour à Sierre sur la place de l'Hôtel de ville une fête géante sera organisée avec de la musique et une ambiance formidable.

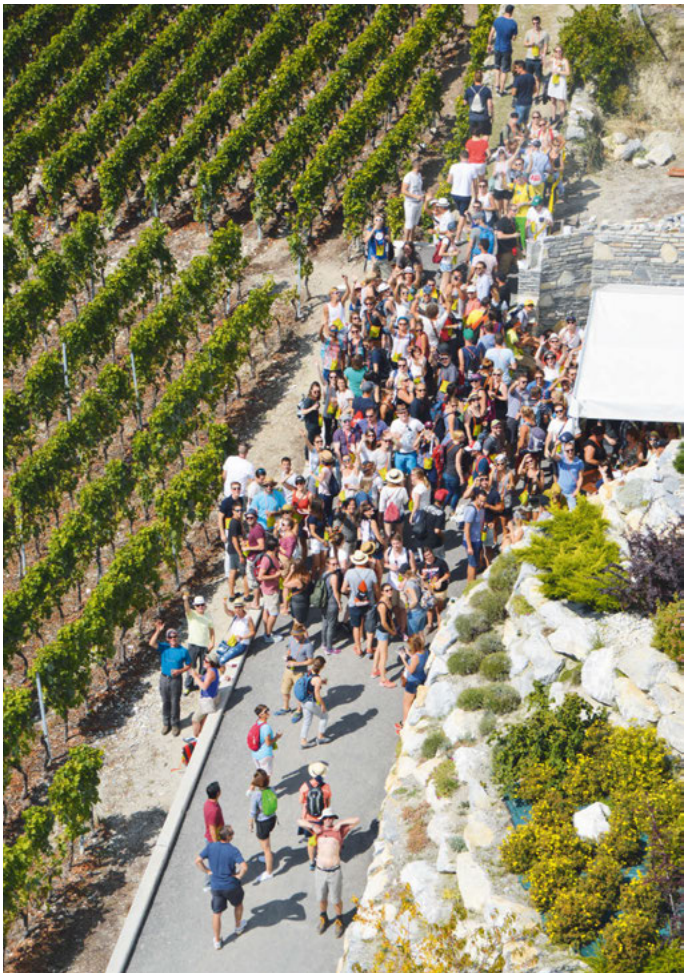
Plus de 30 vignerons seront répartis tout au long du parcours pour vous faire déguster leurs meilleurs crus. Vous pourrez aussi vous restaurer avec des snacks disponibles un peu partout, et même une authentique raclette du Valais au lait cru….

Pourquoi pas ? Vous dégusterez ainsi gaiement le vin blanc, le rosé et le rouge, sautant à votre guise du Fendant à l'Humagne blanche en passant par la Petite arvine ; laissez-vous tenter et découvrez les trésors du vignoble du Valais central.

VOICI LES INFORMATIONS PRINCIPALES DISPONIBLES :

- **Samedi 14 septembre 2024**
  Les caisses ouvrent à 9h et ferment à 12h.
- Début de la manifestation dès 9h00,
  avec une fermeture progressive par zone.
- Il n'y a pas de départ après 12h00.
- Fin de la Marche des Cépages à 19h00.
- La place d'arrivée de l'Hôtel de Ville à Sierre fermera à 21h45.

32e MARCHE
DES CÉPAGES
REBSORTENWANDERUNG
SIERRE
VEYRAS
MIÈGE
14.09.2024
www.marchedescepages.ch



UNE EXPLORATION VISIONNAIRE AU MUSÉE DU VIN

L'exposition temporaire du Musée du Vin *Dessine-moi la vigne de demain* interroge l'avenir de la viticulture valaisanne. Sur la base de témoignages, elle explore différentes préoccupations actuelles et présente des pistes pour le futur, mises en image par six illustrateurs et illustratrices. À découvrir jusqu'au 1er décembre 2024 à Sierre.

La viticulture valaisanne devra faire face à des enjeux importants, s'adapter au changement climatique, motiver la relève et moderniser le vignoble tout en le préservant. Comment envisager ces défis et les relever ? Et à quoi ressemblera le paysage viticole valaisan du futur ? Le public pourra découvrir des réponses variées dans cette exposition bilingue qui mêle apports historiques et scientifiques, création artistique et démarche réflexive et participative.

Des témoignages comme matière première

Pour se projeter dans l'avenir de la viticulture valaisanne, le Musée du Vin a mené des entretiens approfondis avec dix-sept personnes de différentes générations – des jeunes viticultrices et viticulteurs, des plus expérimenté·es, mais aussi des petits propriétaires de vignes, des connaisseurs du monde du vin et des profanes. Il a récolté leurs envies pour le futur et leurs visions d'avenir. « Se projeter dans l'avenir de la viticulture valaisanne est un exercice à la fois passionnant et délicat. Il suscite de l'enthousiasme, car chacun·e imagine, rêve ou espère des changements positifs et oublie momentanément les contraintes du présent. Mais il nécessite aussi de prendre en compte les subtilités du travail des vigneronnes et vignerons », explique Muriel Borgeat-Theler, commissaire de l'exposition. Ces témoignages, qui n'ont pas la prétention de dresser un état des lieux exhaustif, constituent la matière première autour de laquelle s'articule l'exposition.

Des illustrations pour imaginer le futur

De ces regards multiples sur l'évolution de la vigne, six thématiques centrales ressortent et constituent le fil rouge de l'exposition, complétées par un recadrage historique ou scientifique – films d'archives et interviews de chercheurs de Changins et de l'Agroscope – et des objets techniques. Des cépages à l'entretien du sol, de l'implication des nouvelles générations aux questions relatives au paysage et aux innovations, l'exposition ouvre le champ des possibles. Pour donner corps à ces projections futuristes, le Musée du Vin a convié six illustrateurs et illustratrices. Hélène Becquelin, Fichtre, Ambroise Héritier, Julien Loutz, Pauline Lugon et Benoît Schmid se sont saisis des témoignages récoltés et les ont mis en images, avec parfois une touche d'humour. Leurs œuvres proposent différents scénarios rêvés, fantasmés ou souhaités.

Des élèves de deux classes primaires, de Sierre et de Salgesch, ont également participé à l'exposition. Leurs dessins illustrent leurs visions pour le paysage viticole de demain. Pour saisir les intentions des artistes en herbe, il vaut la peine d'écouter leurs commentaires audios.

Une publication et un vernissage cet automne

Le 11 octobre 2024, à 18h, le Musée du Vin invite toutes les personnes intéressées pour le vernissage de la publication qui mettra à l'honneur les témoignages à la base de l'exposition et les illustrations créées par les artistes.
www.museeduvin-valais.ch

LE GRAND PRIX DU VIN SUISSE FAIT HALTE À SIERRE

Depuis 2004, le Grand Prix du Vin Suisse récompense les meilleurs vins suisses, et pour sa 18e édition en 2024, il s'annonce plus compétitif que jamais. Cette année, 2950 vins sont évalués par un jury composé de plus de 150 professionnels en provenance de toute la Suisse.

Une semaine de dégustation à Sierre

La dégustation des vins pour cette édition a eu lieu du 22 au 27 juillet 2024 à Sierre, avec plus de 2'950 vins inscrits, soit 200 vins de plus que l'année dernière.

Un symbole d'excellence

Co-organisé par VINUM et VINEA, le Grand Prix du Vin Suisse, représente un défi logistique majeur. Il s'agit d'un travail de plusieurs semaines, avec toute une équipe de personnes qui travaillent en coulisses. Notre cave doit stocker non pas 3'000, mais 9'000 bouteilles pour ce concours, chaque échantillon étant envoyé en 3 exemplaires.

Le Grand Prix du Vin Suisse est bien plus qu'un concours. Il est une véritable vitrine pour les vins suisses et également un moteur pour l'amélioration continue et la reconnaissance de la culture viticole suisse, tant au niveau national qu'international. Les distinctions obtenues au Grand Prix du Vin sont signe d'excellence. Le nombre croissant et la qualité des vins présentés témoignent du succès et de la pertinence de ce concours, véritable emblème de l'excellence viticole suisse.

Les redégustations des vins primés pour établir le classement final se dérouleront les 29 et 30 août prochain. Puis, rendez-vous le 18 octobre, à Berne, pour la soirée de Gala du Grand Prix du Vin Suisse.

Et plus localement … le prochain Salon VINEA

VINEA vous donne rendez-vous pour le prochain Salon VINEA qui se déroulera les **15 et 16 novembre 2024.** Le programme sera divulgué en septembre. – **www.vinea.ch**

Fabienne Bruttin
Directrice de VINEA

anzère

Anzère, son terroir, ses vignes, ses activités et son panorama à seulement 20 minutes de Sion

www.anzere.ch

NOS CHEVALIERS - JEAN-PAUL CARRUZZO

Qui de mieux que soi-même pour se présenter? C'est ce que s'est dit Jean-Paul Carruzzo qui nous apprend qu'il est «de père en fils et petit-fils» originaire et habitant-bourgeois de Chamoson, la plus grande commune viticole du Valais.

Maturiste à Saint-Maurice en 1979, il a pratiqué pendant 38 ans le beau métier de technicien en radiologie médicale à l'hôpital de Sion. Depuis 6 ans, il s'est mué en guide oenotouristique aux Celliers de Sion.

Quand as-tu rejoint nos rangs?
J'ai été intronisé en 2011 au Chapitre de la Raclette à Evolène, directement en qualité de Gai Chanteur, soutenu par mes amis de chœur. Je suis d'ailleurs le président en exercice de notre ensemble.

La vigne, tu en parles et tu la chantes avec grand talent, mais l'as-tu pratiquée?
Entouré de vignes et de vignerons, le Chamosard que je suis a d'abord connu les rudes travaux de la terre… dans les vignes de mon père. Tailler, ébourgeonner, effeuiller, attacher, désherber, sulfater, vendanger, etc.: aucune tâche de la vigne n'a de secret pour moi! Même pas l'atomiseur!

Ces compétences se sont-elles étendues à la vinification?
Avec mes amis John et Mike Favre, j'ai découvert les travaux de la cave en suivant consciencieusement l'élaboration de leurs premiers millésimes. À l'époque, pendant l'hiver, nous donnions des cours de ski à Ovronnaz. On descendait tous les soirs déguster les précieux premiers vins de ces prometteurs et enthousiastes jeunes œnologues. Mike m'a aussi appris les bases de la dégustation et le respect de ce grandiose «fruit de la vigne et du travail des hommes».

Quels cépages ont tes faveurs?
Peut-être que chaque période de la vie a un vin. Actuellement, je suis un amateur de Fendant: un vin de soif qui a de la peine à faire passer la soif. Pour les sorties entre chanteurs et les rentrées des chapitres, c'est juste parfait! Et à l'étranger, j'ai un petit coup de cœur pour le Champagne.

Quel type de dégustateur es-tu?
Je suis un vrai curieux et gourmand. Je n'achète jamais plus de trois bouteilles de chaque vin. J'adore essayer, tester, goûter, partager. Et j'ai la chance d'être juré dans deux concours de vin. Un réel challenge, mais cela oblige à être précis et ma curiosité est servie.

Restes-tu fidèle à une ou à des caves en particulier?
Employé aux Celliers de Sion, je suis toujours bluffé par la qualité de nos produits. J'ai un grand plaisir à les présenter, surtout la Petite Arvine et la gamme 1858. Les vins de mon neveu David Carruzzo du Domaine de la Rameau à Chamoson proposent un rosé d'enfer et des assemblages de rouge au top.

Qui sont tes partenaires de libations favoris?
Sans hésiter, mes amis chanteurs! Le petit verre à la fin de chaque répétition est trop génial, le tout en entonnant «Pom pom» et en refaisant le monde.

Avec qui fantasmerais-tu de prendre un verre?
Avec Dieu, histoire de refaire le monde pour de bon.

As-tu une citation à partager avec nous au sujet de ce noble breuvage?
Le vin, c'est comme un livre: on se régale de ses pages (lisez «cépages»).

Quelles vertus reconnais-tu au vin?
Le vin dit la vérité.

Si tu devais formuler un toast à la gloire du vin, quel serait-il?
À nos magnifiques terroirs et à nos fiers vignerons.

Une interview mise en musique
par François Praz

Rubrique : Histoire – Le saviez-vous ?

(tiré des Propos de l'Ordre de la Channe N° 5, par Ernest Schüle)

UN LIÈVRE QUI N'EN EST PAS UN.

Jetzt hei wer der Hasu, «nous avons attrapé le lièvre», dit le vigneron de Salquenen, avec humour et soulagement, lorsqu'il termine l'attachage ou les vendanges dans un de ses parchets. Image curieuse, mais qui se retrouve dans d'autres parlers du Valais, tant du côté romand que du côté alémanique. Avec un sens plus général, attraper le lièvre, dans plusieurs patois romands, équivaut à : arriver au bout d'un travail champêtre. A Visperterminen, der Haso est devenu le nom de la dernière gerbe d'un champ et de l'herbe qui reste à faucher dans le dernier coin d'un pré : naguère encore, les moissonneurs avaient coutume de se regrouper autour de cette place et de se démener avec leurs mains, avec leurs tabliers, pour empêcher le lièvre de s'échapper.

La capture de ce lièvre n'est donc ni une affaire exclusivement viticole, ni une manifestation purement verbale. Elle n'appartient pas non plus au seul Valais, c'est du folklore européen. Suivant les régions, la dernière gerbe, le dernier char de foin ou de blé et sa décoration, le repas qui clôture la fenaison, la moisson, les vendanges ou le battage, s'accompagnent d'expressions telles que prendre le chat, tuer le coq, tuer le chien, prendre la caille. Notre lièvre réapparait en Allemagne (Prusse orientale, Centre, Ouest), en Suisse (Nord, Nord-est, Fribourg) et en France (Nivernais, Vivarais, Dauphiné, Vosges).

Dans la dernière gerbe, qui fait l'objet de pratiques particulières, les folkloristes voient en général le siège d'un esprit de la végétation qu'il importait de se rendre propice. Mais ce ne sont pas les perspectives vers un passé lointain de la connaissance humaine qui nous intéressent, retenons plutôt cette image du Valais formant – du moins dans sa partie centrale entre le seuil de Deisch et le défilé de St-Maurice – une zone folklorique uniforme, non découpée par la limite des langues française et allemande.

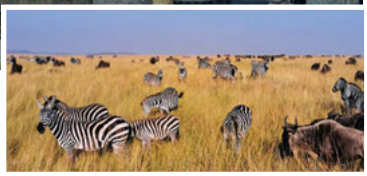
Au sujet d'une frontière qui n'est est pas une, les recherches folkloriques des années 1950 ont démontré à l'évidence combien peu fondé est le sentiment commun qui voit dans le folklore un signe distinctif d'une ethnie, à l'instar de sa langue. La Suisse, pays compartimenté par excellence, se prête tout particulièrement à ce genre de démonstration. C'est vraiment par exception que nos limites folkloriques coïncident avec les limites linguistiques. Le cas du lièvre valaisan n'est donc pas isolé.

TERRE & GOÛT : UNE INVITATION À VOYAGER AVEC (SES) SENS

A la découverte du monde sous le prisme de son terroir à travers des échanges humains avec ses artisans et leurs familles !

Nous, membres de l'Ordre de la Channe, partageons une passion commune : de belles assiettes et de bons verres. Décemment remplis comme il se doit. Plus que pour quiconque, la qualité des mets, des boissons et des échanges humains nous sont l'essence-même du bon temps.

Fort de cette réalité, l'un de nos Chevaliers a initié une démarche simplement logique à ses yeux : voyagiste et voyageur, au fil des ans devenu avisé, il crée désormais des circuits dédiés aux épicuriens.



Professionnel du tourisme, Jean-Marc Imhof a travaillé plus de 10 ans au sein du groupe Kuoni. Il y a occupé différents postes à responsabilité dans divers pays, en Asie notamment jusqu'à fin 2002.
A son retour en Suisse, il a dirigé l'activité réceptive d'une entreprise genevoise et ainsi fait découvrir le terroir helvétique aux hôtes étrangers en visite pour quelques jours dans notre région. Dans ce cadre, il a pu relever l'excellence de producteurs locaux inaccessibles à travers les commerces usuels.

En conséquence, avec un collègue, il a créé la plateforme d'e-commerce www.vitaverdura.ch visant à pallier à la difficulté de s'approvisionner en produits régionaux auprès des producteurs directement. Il en a remis la gestion en 2018 pour retourner à ses premières amours, avec de nouveaux ingrédients récoltés dans sa dernière activité : actif au sein du mouvement international Slow Food pendant plus d'une une décennie, il a initié un projet-pilote en Valais visant à promouvoir l'héritage agricole des régions rurales par le biais de séjours-expérience dédiés.
Impliqué dans le développement du réseau national des Grands Sites du Goût en Suisse, qui comprend en Valais Le Grand Entremont, Fully et le Val d'Hérens, notre Chevalier souhaite contribuer à structurer le tourisme du goût à l'échelle nationale. En parallèle, à travers Terre & Goût, il met ses compétences et son réseau à disposition des personnes intéressées pour proposer des voyages basés sur les échanges humains et les découvertes oenogastronomiques.

Articulés autour de la production agricole et de la gastronomie qui en est issue, ses itinéraires thématiques sont conçus dans une perspective d'initiation aux terroirs visités, à leurs produits et aux Chefs qui les subliment. Du Japon au Maroc en passant par l'Italie ou la Grèce, ses circuits se dessinent en goûts et en couleurs pour permettre de s'éloigner des autoroutes touristiques et de flâner au fil de sentiers moins connus, plus authentiques en petits groupes de 10 à 15 personnes au plus.

Au service du Goût

Une diversité de climats et de terroirs propices, une diversité de cultures uniques et des hommes enthousiastes et passionnés, tels sont les atouts de notre planète gourmande.

Terre & Goût vous convie à la découverte de toute cette richesse de notre terre et aimerait partager avec vous, en toute convivialité, les plaisirs offerts par ses patrimoines ancestraux et précieux.

Sur www.terre-gout.com, vous trouverez sa programmation exclusive, évoluant au fil du temps, et la possibilité de vous inscrire à conditions préférentielles directement (en stipulant que vous êtes membre de l'Ordre de la Channe).

Par ailleurs, Terre & Goût se tient à votre disposition pour toute autre escapade gourmande sur mesure.

A votre santé, bon appétit et… bon voyage !

Ainsi, les membres de l'Ordre de la Channe bénéficient de conditions préférentielles applicables sur son offre, sous forme d'une **réduction de CHF 300** par participant.

DES FROMAGES À LA HAUTEUR

Notre Chapitre de la raclette AOP du 21 septembre représentera une nouvelle opportunité d'explorer l'excellence de la production valaisanne. Rendez-vous vous est donc donné à Anzère pour tutoyer, une fois encore, les sommets de la gastronomie fromagère.

La richesse de la flore des montagnes et des Alpes valaisannes, le climat quasi méditerranéen qui y règne et un mode de confection en adéquation avec la tradition confèrent au Raclette du Valais AOP un goût unique, à la fois frais et corsé. Pour rappel, ce fromage est élaboré à partir de lait cru entièrement naturel.

Parmi la grande diversité des fromages disponibles pour les amatrices et amateurs, que celles-ci ou ceux-ci soient éclairés ou novices, plusieurs fromages à raclette du Valais AOP d'exception seront mis en exergue lors de notre repas au Pas de Maimbré (voir les descriptifs ci-dessous).

Perché à 2'363 mètres, ce restaurant d'altitude convivial des hauts d'Anzère bénéficie d'une magnifique terrasse avec vue sur les Alpes. Nul doute que l'expérience gustative qu'il nous réserve se déroulera dans la bonne humeur et en profitant de la sérénité de l'un des plus beaux panoramas des Alpes valaisannes.

1. «Ayent»,

Laiteries Réunies Arbaz-Ayent-Grimisuat

En 1986, les laiteries de ces trois communes ont décidé de fusionner afin de partager leur expertise et afin de se renforcer mutuellement. Ainsi sont nées les Laiteries Réunies Arbaz-Ayent-Grimisuat.

À l'heure actuelle, cet espace de production valorise le lait des onze producteurs implantés sur ce territoire. Tous les matins, c'est une production laitière intégralement valaisanne qui est collectée au niveau de cette région.

Le maître-fromager, qui officie bien entendu lui-même dans ce périmètre, fait alors jouer toute son expérience afin d'élaborer un produit d'exception. Une équipe de cinq passionnés s'emploie au quotidien à conférer une onctuosité et une fonte optimale au «Ayent».

www.laiteries-reunies-ayent.ch

2. «Champsot»,

Alpage de Champsot

La famille de Joseph-Marie Dubosson ne ménage pas non plus ses efforts pour valoriser le lait au travers de fromages qui sont confectionnés par Isabelle, la fille de celui que l'on surnomme «Jojo», de même que par l'épouse de celui-ci, Sylvie. Les pâturages où broutent joyeusement leurs vaches sont orientés plein sud. L'estivage, quant à lui, a pour cadre l'alpage de Champsot.

Leur troupeau, composé de 75 vaches laitières et d'une cinquantaine de génisses, passe de la sorte cinq mois entre 1'700 et 1'850 mètres d'altitude sur les hauteurs de Morgins, en face des Dents-du-Midi.

En 2017, les Dubosson ont procédé à la rénovation de leur espace de fabrication, ce qui leur permet depuis de transformer 1'500 litres de lait par jour. Le produit supplémentaire de la traite est acheminé dans une laiterie du Haut-Valais. Au total, ce sont plus de 3'000 pièces du réputé fromage à raclette AOP Champsot que génère leur exploitation.

Le petit-lait, pour sa part, est utilisé pour la préparation de séracs natures ou fumés qui trouvent très facilement preneurs auprès de différents établissements. Plusieurs fois lauréate du concours «Fromage & Cime» et primée lors de différentes taxations, la famille Dubosson a de surcroît décroché le «Mérite agricole 2019».

www.lacavagne.ch

3. «Bagnes 98»,

Fromagerie d'Etiez

Implantée à Vollèges, la Fromagerie d'Etiez a, elle aussi, été récompensée à de multiples reprises pour ses créations fromagères. En septembre dernier, elle a par exemple obtenu une magnifique Médaille d'argent au Concours suisse des produits du terroir qui s'est tenu à Courtemelon. Qui plus est, ce fromage à raclette a été honoré par l'Interprofession Raclette du Valais AOP durant pas moins de cinq années consécutives, soit de 2019 à 2023!

Depuis 1998, cette fromagerie élabore et affine ses propres recettes de fromages. Elle recourt à son savoir-faire artisanal, à son expérience et à sa créativité pour donner naissance à des fromages uniques confectionnés, là encore, à partir de lait local. Celui-ci est en effet issu de 15 agriculteurs répartis dans un rayon de 10 kilomètres autour de la fromagerie.

Chaque jour, ce sont en moyenne 5'000 litres de lait qui sont transformés. Les caves d'affinage, quant à elles, abritent près de 6'000 pièces. Fabriqué artisanalement, ce fromage à raclette de Bagnes est bien entendu 100% naturel. Ici également, les vaches sont nourries avec l'herbe fraîche des pâturages d'altitude, ce qui confère aux productions de la famille Dubosson un goût unique et incomparable.

www.fromagerie-etiez.ch

4. «Gomser 55»,

Fromagerie de Grengiols

Le Concours suisse des produits du terroir de Courtemelon n'a pas manqué non plus de porter bonheur à la Fromagerie de Grengiols. Parmi les près de 1'000 fromages en lice lors de l'édition 2023, les Hauts-Valaisans ont remporté la Médaille d'or avec leur fameux Raclette du Valais AOP «GOMSER 55».

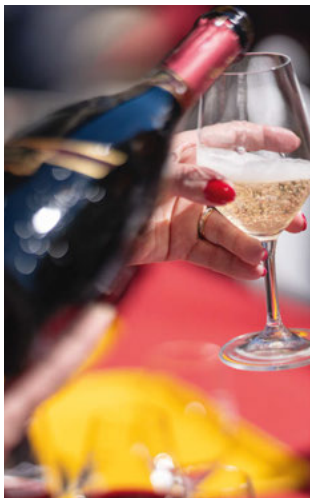
Pour rappel, Grengiols constitue l'une des portes d'entrée du parc naturel de la vallée de Binn. Grâce à ses 10 producteurs et à leurs 180 vaches de Race Brune, cette fromagerie produit 950'000 kilos de lait. Cela représente 17'680 meules par année. Ses emblèmes sont donc le Raclette du Valais AOP «Gomser 55» et le fromage à la coupe «Gomser 55».

Construit en 1927, leur espace de production se trouve au centre du village, à côté de l'administration communale. Il a été entièrement rénové en 1996. Ultime étape de leur développement, un nouveau bâtiment a été inauguré en 2021 sur la route Zur Brücke, en contrebas de Grengiols. L'accès y est facile toute l'année.

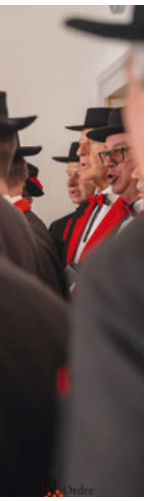
https://sennerei-grengiols.ch

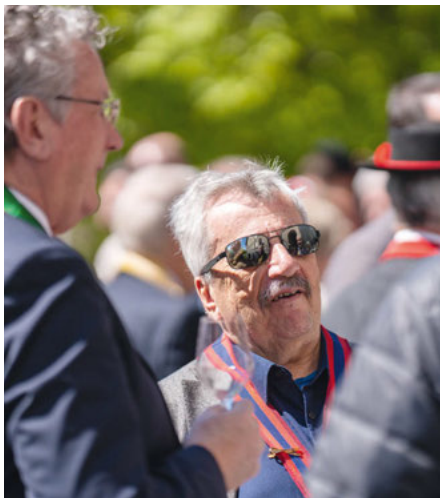
François Praz

RACLETTE DU VALAIS AOP



ORDRE DE LA CHANNE





Intronisation Châteauneuf

Remerciements à nos sponsors

SWISS WINE | SANS HÉSITER
VALAIS

BONVIN
LES DOMAINES 1858

32e MARCHE DES CÉPAGES
14.09.2024

RACLETTE DU VALAIS AOP

expo vina

château de villa SIERRE

DOMAINES CHEVALIERS
SALGESCH · WALLIS · SUISSE · 1936

ROUVINEZ

MAISON GILLIARD
1885

Henri Valotton

BUCHARD voyages

Caves partenaires

cave biber

P&P Culte!

Cave des Tilleuls SA - Vétroz

BERNARD & CHRISTIAN SEGHARD
WEINSCHMIEDE
SALGESCH / WALLIS
www.weinschmiede.ch

Artisans du vin
ANTOINE & CHRISTOPHE BÉTRISEY · ST-LÉONARD - VS

Maurice Zufferey

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

FEDERATION SUISSE DES CONFRERIES BACHIQUES ET GASTRONOMIQUES · FSCBG