

ZOOM

► **La jeune Roumaine s'est passionnée pour le vignoble valaisan**

► **Deux nouveaux Valaisans dans le top 100 des vigneron**

Valentina les fait craquer

DISTINCTION Valentina Andrei a été sacrée «Rookie of the Year 2018» par Gault&Millau et SWP. La jeune Roumaine de 34 ans s'est passionnée pour le vignoble valaisan qu'elle magnifie avec passion.

Valentina Andrei décrit ses vins comme des crus de terroirs, utilise des levures indigènes, quasiment pas d'arrosage et fait beaucoup de sélections parcellaires et d'élevages en vieilles barriques. CHRISTIAN HOFMANN/A



FRANCE MASSY

Chaque année, Swiss Wine Promotion (SWP) et Gault&Millau attribuent des distinctions aux vigneron suisses qui produisent des vins exceptionnels et qui sont aujourd'hui reconnus en Suisse comme à l'international. Cette année, leurs sélections du Top 100 des vigneron suisses (voir encadré) et des Rookies of the Year 2018 ont été dévoilées dans le cadre de Vinea, au château Mercier à Sierre.

Les Rookies of the Year, ce sont les jeunes talents qui montent.

Le respect des terroirs

Le guide Gault&Millau et SWP ont craqué cette année pour Valentina Andrei, la jeune vigneronne de 34 ans, venue de Roumanie en Suisse en 2003 pour apprendre le français et qui

est tombée amoureuse du vignoble valaisan.

«A 12 ans déjà, j'aimais travailler dans les vignes. Vous savez, en Roumanie on a beaucoup de chasselas, mais il est consommé surtout en raisin de table. J'ai grandi au milieu du chasselas.» Celle qui a suivi une formation de vigneronne-caviste à Châteauneuf avant de poursuivre sa formation à Changins magnifie aujourd'hui ce cépage en misant sur les sélections parcellaires. «J'ai quatre chasselas sur des terres calcaires ou granitiques. Les sélections parcellaires permettent de laisser le terroir s'exprimer. Je fais aussi quatre gamays et deux petites arvines.» En tout, elle vinifie une dizaine de cépages. «Mon travail, c'est de préserver les terroirs que je possède et de continuer l'œuvre des ancêtres.»

Valentina a été à bonne école. Elle a travaillé d'abord au Do-

GILBERT DEVAYES ET OLIVIER MOUNIR DANS LE TOP 100

Le choix du Top 100 des meilleurs vigneron de Suisse varie peu au fil des années, car en bloquant sa sélection à 100 encaveurs, le guide se prive de renouveau. Pour l'édition 2018, en Valais, deux producteurs font leur entrée: Gilbert Devayes à Leytron et Olivier Mounir à Salquenen.

«Cette liste n'est pas exhaustive. Le jury est conscient que de nombreux producteurs de qualité n'y figurent pas, car le nombre des domaines viticoles est limité à 100. Il est donc impossible de prendre en compte l'ensemble des vignobles du pays», explique le président du jury de professionnels, Geny Hess.

Les incontournables «icônes»

Cette année, Thomas Donatsch, de Malans (GR) et Christian Zündel, de Beride (TI) rejoignent au tableau d'honneur Marie-Thérèse Chappaz, Axel et Jean-François Maye, Daniel et Martha Gantenbein, Feliciano Gialdi, Louis-Philippe Bovard, Jean-Pierre Pellegrin et Jacques Tatasciore. ◉

maine de Beudon, chez Marion et Jacques Granges, pionniers de la biodynamie, puis durant quatre ans aux côtés de Marie-Thérèse Chappaz, «comme ma-

tre de chai». En 2013, elle «bricole dans un garage à Riddes», dit-elle, son premier vin. Une rous-sanne en barrique qu'elle sublime en la mariant avec une pe-

LES RESTAURANTS QUI FONT LA PART BELLE AUX VINS SUISSES ET VALAISANS

Le guide honore aussi les restaurants présentant les meilleures cartes de vins suisses ou régionaux. Dans cette catégorie, en Valais, **Didier de Courten, le Terminus à Sierre, Jacques Bovier, la Sitterie à Sion** et le **Schweizerhof à Saas-Fee** s'illustrent. Un petit clin d'œil au restaurant **Chez Crettol à Küsnacht**, véritable enclave valaisanne en terre zurichoise, qui offre un bel éventail de vins de notre canton. Concernant les vins suisses, la Suisse alémanique est la plus fédéraliste, avec sept établissements distingués sur dix. Mais c'est **L'Ermitage de Bernard Ravet à Vufflens-le-Château**, qui reçoit le titre de «Meilleure carte des vins suisses». 754 crus y figurent, dont un tiers provient de vignobles suisses. Swiss Wine Promotion a profité de l'occasion pour lancer la Semaine du vin suisse. Du 2 au 25 septembre, 700 établissements vont proposer des crus de plusieurs vignobles helvétiques. ◉

tite arvine pour le Magnificiens'13, une cuvée prestige. En 2014, elle vinifie son premier millésime. Les amateurs se l'ar-rachent. Un an plus tard, elle re-

prend la cave de Fernand Luisier à Saillon. Elle travaille 4,3 hectares répartis entre Martigny et Grimisuat. Ses vins sont aériens, sapides, racés. ◉

PUBLICITÉ

Spécialités de gibier à bord

Le Matterhorn Gotthard Bahn offre des escapades avec spécialités de gibier à bord.



En voyage à bord du wagon panoramique

Vous montez à bord du train à Viège, prenez place dans le confortable wagon panoramique et voyagez à travers la vallée de Conches et plus loin jusqu'à Andermatt et retour. Alors que le paysage automnal défile sous vos yeux, vous régalez votre palais avec un menu gibier à 4 plats.

Séjour à Andermatt

Des mythes et légendes vous attendent à Andermatt. Laissez-vous entraîner par un autochtone dans les secrets de village d'Andermatt.

MENU

Carpaccio de cerf
sauce au balsamique et
pyramides de pain de seigle

Émincé de chevreuil
purée de pommes de terre
aux herbes, champignons
sautés et raisin

Civet de cerf à ma façon
spätzle maison et chou
rouge

Croustillant/crémeux au
chocolat et aux framboises



Dates, samedis
30. septembre 2017
07. octobre 2017
14. octobre 2017
21. octobre 2017

Prix
Fr. 120.- par personne (voyage en wagon panoramique, déjeuner, café et petits gâteaux, visite guidée à Andermatt).

Horaires

Viège	dép. 11h08	arr. 17h50
Andermatt	arr. 13h20	dép. 15h37

 **matterhorn
gotthard bahn**

Information et réservation en langue française :
Matterhorn Gotthard Bahn, Bahnhofplatz 7, 3900 Brigue
Online www.mgbahn.ch/gibier ou par téléphone : 0848 642 442