

Le Chevalier

de L'Ordre de la Channe



PREMIÈRE CONFRÉRIE BACHIQUE DU VALAIS

ordre-de-la-CHANNE.ch



- EDITO -



Premier chapitre de la nouvelle année, synonyme d'espoir et de bonheur.

A peine février passé nous voici de retour pour vous annoncer le premier chapitre de la nouvelle année.

De janvier à mars la vigne se repose mais pas le vigneron, qui lui travaille sans cesse entre ses caves et ses cuves et travaux d'hiver dans la vigne, ce qui m'a inspiré une poésie que je vous livre :

*Le gel mordant s'étend sur les coteaux endormis,
Les vignes, dénudées, sous le ciel gris pâli,
Attendent la main sage qui viendra les étreindre.*

*Le vigneron, robuste, commence à les rejoindre,
Armé de sécateurs, il taille avec respect,
Chaque sarment tombé, un espoir renaît.
La terre, froide et dure, sous ses pas résistante,
Garde en son sein secret la sève bienfaisante.*

*Le vent d'hiver murmure à travers les rameaux,
Portant des chants anciens, des récits de travaux.
Chaque coup de cisaille est un geste d'audace,
Un pari sur l'été, sur la future grâce.*

*Ainsi, dans le silence, la vigne s'apprête et se prépare,
Pour offrir, au soleil du Valais, un vin qui nous séduira.*

Mais, ce chapitre du printemps aura indéniablement une saveur toute particulière, car il sera préparé avec amour et passion par nos amis de la Confrérie des Potes-au-Feu. Cette confrérie d'amateurs de cuisine dont aucun n'est professionnel, vous fera découvrir des paysages gastronomiques inconnus et des saveurs dignes des plus grands chefs.

Je vous promets de réveiller tous vos sens. Les retrouvailles dans un paysage grandiose pour la vue. Des embrassades chaleureuses entre amis chevaliers et les dames pour le toucher. Les effluves complexes et précises des vins du Valais pour l'odorat. Les saveurs incomparables des plats préparés par nos amis les Potes-au-Feu pour le goût. Et pour terminer en beauté, comment ne pas mentionner nos fidèles et amis les Gais Chanteurs qui égayeront nos oreilles par leurs chants mélodieux dans lesquels s'expriment les harmonies de notre terroir.

C'est donc avec une excitation que j'ai peine à dissimuler que je vous invite à vous inscrire rapidement pour notre prochaine rencontre à Grimisuat.

Patrick Bérod

Sommaire

2 - 3	Editorial	8	Les origines du vin sur Terre
4 - 6	Dossier Grimisuat	9	Lavey-les-Bains
7	Portrait	10 - 11	Photos Lavey-les-Bains

Das erste Kapitel im neuen Jahr, es steht für Hoffnung und Glück

Der Februar ist kaum vorüber, und schon sind wir wieder da, um Ihnen das erste Kapitel des neuen Jahres anzukündigen.

Von Januar bis März ruhen die Reben, nicht aber der Winzer, der unaufhörlich zwischen seinen Kellern und Fässern sowie den Winterarbeiten in den Rebbergen hin und her pendelt. Das hat mich zu einem Gedicht inspiriert, welches ich Ihnen hier gerne wiedergebe:

*Der klirrende Frost legt sich über die ruhenden Weinberge,
Die Reben, kahl, unter dem blassgrauen Himmel,
Wartend auf die weise Hand, die kommen wird, um sie zu umarmen.*

*Der Winzer, robust und stark, gesellt sich zu ihnen,
Mit scharfem Werkzeug respektvoll er schneidet,
Aus jedem gefallenem Zweig neue Hoffnung erkeimet,
Die Erde, unter seinen festen Schritten, kalt und hart,
Hütet in ihrem verborgenen Schoss den wohltuenden Saft.*

*Der Winterwind bläst durch die Zweige,
singt alte Lieder und erzählt von der Arbeit.
Jeder Schnitt mit der Schere – eine kühne Geste,
Ein Bekenntnis zum Sommer und zu reichlicher Gunst.*

*So rüstet sich der Weinberg in aller Stille,
Schafft edle Tropfen unter der Walliser Sonne,
Die unsere Herzen erfreuen und unsere Sinne verführen.*

Dieses Frühlingskapitel birgt unbestreitbar einen besonderen Reiz, denn es wird mit viel Liebe und Herzblut von unseren Freunden der «Confrérie des Potes-au-Feu» zubereitet. Diese Bruderschaft, die ausschliesslich aus Hobbyköchen besteht, wird Ihnen unbekannte gastronomische Schauplätze und verrückte Geschmackskreationen von Starköchen näherbringen.

Ich verspreche Ihnen, dass alle Ihre Sinne geweckt werden. Das Wiedersehen in einer grandiosen Landschaft für den Sehsinn. Herzliche Begrüssungen und Umarmungen unter befreundeten Ordensrittern und Damen für den Tastsinn. Die komplexen und faszinierenden Düfte der Walliser Weine für den Geruchssinn. Die unvergleichlichen Aromen der Köstlichkeiten, von unseren Freunden, den Potes-au-Feu, zubereitet, für den Geschmackssinn. Und last but not least: Wie könnten wir unsere treuen Gais Chanteurs vergessen, die mit ihren melodiosen und stimmungsvollen Liedern unser Gehör erfreuen werden.

Mit einer Vorfreude, die ich kaum zu verbergen mag, lade ich Sie nun ein, sich schon bald für unser nächstes Zusammentreffen in Grimisuat anzumelden.

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

Patrick Béro



EXPLORONS LES CAVES DE GRIMISUAT

Que vous soyez un connaisseur averti ou un simple amateur, Grimisuat vous convie à un voyage vitivinicole inoubliable. Voici un survol de l'offre locale. Alors, enflez vos chaussures de marche, prenez votre bâton et suivez-moi sur la route des vins de Grimisuat et des villages alentour !

Cave Marie-Bernard Gillioz : l'engagement biodynamique

La cave de Marie-Bernard Gillioz à Grimisuat est bien plus qu'un simple domaine viticole. Elle est le fruit d'une passion inébranlable pour la vigne et le vin, portée par une femme pionnière qui a su allier tradition et innovation.

Issue d'une famille vigneronne de Saint-Léonard, Marie-Bernard Gillioz a d'abord embrassé une carrière d'enseignante avant de céder à l'appel des ceps. Dans les années 1980, elle brave les conventions en intégrant l'École d'ingénieurs de Changins, ceci à une époque où la formation d'œnologue demeurait un bastion masculin. Armée de son diplôme, elle se lance dans l'aventure viticole, animée par une vision profondément respectueuse de la nature.

En 1992, elle fonde sa propre cave à Grimisuat. Cet espace est conçu selon des principes avant-gardistes. La gravité est en particulier mise à profit pour le transfert des raisins. Le refroidissement des vins se fait, quant à lui, de manière naturelle grâce à la température extérieure.

Fervente défenseuse de l'environnement, Marie-Bernard Gillioz bannit herbicides, pesticides et insecticides de ses pratiques. Elle collabore même avec la station ornithologique de Sempach afin de favoriser le retour des oiseaux dans les vignes, témoignant par là de son engagement pour la biodiversité.

Des joyaux à découvrir

Le vignoble que cultive Marie-Bernard Gillioz s'étend sur plusieurs parcelles soigneusement sélectionnées où chaque cépage exprime pleinement le caractère unique de son ter-



roir. Parmi les joyaux de sa production, on trouve la Petite Arvine de Sion, vendangée avec une précision d'orfèvre.

Le Garance, un assemblage harmonieux de Galotta, Cornalin et Syrah, séduit par ses notes de fruits rouges et sa fraîcheur en bouche. Et que dire de l'Ephédra, un vin liquoreux issu de la Marsanne, élevé plus de deux ans en barrique, dévoilant des saveurs envoûtantes de fruits secs et d'écorces d'orange ?

Le sens du partage

Mais au-delà des vins, c'est une véritable expérience humaine que propose Marie-Bernard. Les portes de la cave s'ouvrent deux fois par an, au printemps et en automne, pour des journées de dégustation conviviales. Sur rendez-vous, il est également possible de découvrir les secrets de la vinification lors de visites personnalisées où la vigneronne partage avec enthousiasme son savoir-faire et ses anecdotes.

Reconnue pour son expertise et son dévouement, Marie-Bernard Gillioz a su inscrire sa cave parmi les références du vignoble valaisan. Son parcours est une ode à la persévérance, à l'amour de la terre et à la quête incessante de l'excellence. Une visite chez elle est une invitation à savourer des vins authentiques, reflet d'un terroir riche et d'une passion contagieuse.

www.mbgillioz.ch

La Cave des Landes, Champlan

Depuis 1987, cette entreprise familiale cultive avec passion l'art de la viticulture. Fondée par Ida et Onésime Balet, la cave est aujourd'hui dirigée par leur fils Gilles et son épouse Huguette qui perpétuent cet héritage avec dévouement.

www.cavedeslandes.com



Cave des Places - Laurent Hug, Champlan

Cette cave est le fruit d'une passion familiale pour la viticulture qui perdure depuis 1981. Laurent Hug, ingénieur œnologue, y cultive avec dévouement un domaine de six hectares.

Parmi ses vins emblématiques, la Syrah se distingue particulièrement. Plantée en 1985, elle bénéficie d'un élevage en barrique qui lui confère des arômes intenses et une structure élégante.

<https://laurenthug.ch>



Cave de l'Adret, Champlan

Fondée en 1984 par Paul-Henri et Joëlle Roux, cette entreprise familiale a su évoluer tout en préservant l'authenticité de ses crus. Le domaine s'étend sur 12'000 m² de vignes réparties exclusivement sur l'adret, ces coteaux baignés de soleil qui confèrent aux raisins une maturité optimale. Les parcelles sont cultivées sans produits de synthèse ni dés-herbants résiduels, témoignant d'un profond respect pour l'environnement. - www.adret.ch



Cave Mabillard, Champlan

Fondée en 1987 par Martial Mabillard, la cave a été exploitée par la famille Mabillard-Christen avant que Véréne et Jean-Claude ne reprennent le flambeau, insufflant leur amour du vin et de la convivialité dans chaque bouteille. www.cavemabillard.ch



Cave des Bouquetins, Gimisuat

Fondée en 1991 par les frères Marc et Henry Wuilloud (descendants du Dr Henry Wuilloud, figure emblématique de la viticulture valaisanne), cette cave tire son nom du bouquetin, symbole d'altitude et d'attachement au terroir. Désormais, la relève est assurée par Kévin Constantin. Cet œnologue talentueux élabore des vins reflétant fidèlement le caractère unique du coteau de Montorge. Romain Wuilloud, vigneron attentif, veille pour sa part à la conduite d'un vignoble de quatre hectares, cultivant 13 cépages différents. <https://cavedesbouquetins.ch>



L'ŒNOTHÈQUE «L'1 DL» À GRIMISUAT

Implanté au cœur du complexe commercial de l'Adret, un charmant petit établissement a su conquérir les amateurs de bons crus : «L'1 dl».

Derrière ce jeu de mots bien trouvé se cache une philosophie simple, mais efficace : mettre en avant les vins de la région et offrir un lieu convivial aux épicuriens. Lorsque Sandra Jordan a ouvert «L'1 dl», elle avait une envie précise en tête, à savoir créer un bar à vin où l'on se sent bien, où l'on découvre des vigneron passionnés et où le prix ne devient pas un frein à la dégustation. «J'ai choisi d'appliquer le même tarif pour tous les vins, quel que soit leur prix d'achat. L'idée, c'est que tout le monde puisse se faire plaisir sans se poser trop de questions», explique-t-elle.



Un parti pris fort

«L'1 dl» n'a pas toujours été dédié aux vins du canton. Lorsque Sandra a repris le lieu il y a cinq ans, elle a fait le choix de se concentrer sur les producteurs valaisans. «Avant, il y avait aussi du vin étranger, mais j'ai décidé de ne travailler qu'avec des encaveurs locaux. J'aime l'idée de mettre en valeur notre terroir», raconte-t-elle. Aujourd'hui, 25 caves participent à cette initiative et voient leurs vins mis à l'honneur pendant 15 jours chaque année. «C'est une façon de leur donner de la visibilité et d'offrir à nos clients une expérience authentique», précise Sandra. Les producteurs ne paient pas pour exposer leurs bouteilles. Ils laissent leur vin en consignment. Quand elle le vend, elle les rémunère ensuite. Pour eux, il s'agit d'une carte de visite et d'une opportunité de faire découvrir leurs crus. Une initiative qui rencontre un franc succès et qui permet de créer du lien entre amateurs de vin et artisans du terroir.

Rencontres et de partage

Avec sa politique de prix accessible et son ambiance chaleureuse, «L'1 dl» attire une clientèle mixte. «On a beaucoup d'habités du village, mais aussi des touristes de passage qui viennent découvrir nos vins. Ce qui est chouette, c'est qu'ici, tout le monde se parle», raconte Sandra. Pour faire connaître son établissement, Sandra mise sur les réseaux sociaux, notamment Facebook et Instagram, ainsi que sur des événements hebdomadaires. «Tous les jeudis, on organise une soirée raclette. C'est de 18h à 20h et, chaque semaine, on fait salle comble. C'est un vrai moment de convivialité», confie-t-elle. Quant à l'avenir, Sandra reste ouverte aux opportunités, mais sans se précipiter. «Je suis à l'écoute des propositions, mais je me sens aussi bien dans ma routine», dit-elle en riant. Pour l'instant, elle continue de faire vivre son établissement avec passion en misant sur la qualité des vins et la convivialité du lieu. «L'1 dl» se profile ainsi comme une adresse incontournable pour les amateurs de bons moments et de belles découvertes œnologiques à Grimisuat.



RENCONTRE GRIMISUAT : À LA CROISÉE DES VINS

Grimisuat s'apprête à accueillir notre chapitre printanier. Cette commune constitue l'un des joyaux vitivinicoles valaisans. Ici, les vignes caressées par le soleil racontent une histoire millénaire. Notre venue donnera lieu à un véritable voyage sensoriel au cœur d'un terroir d'exception où chaque gorgée révèle la passion et le savoir-faire des producteurs locaux.

Perché sur une colline dominant Sion, Grimisuat offre une vue imprenable sur les Alpes. Mais ce n'est pas tout ! Cette commune de quelque 3'500 âmes est un haut lieu de la viticulture valaisanne. L'histoire du vin à Grimisuat s'enracine dans les temps anciens. Réputés visionnaires, les Romains avaient déjà perçu le potentiel de ces terres bénies.

Prenant leur suite, les moines et les paysans, en authentiques artisans de la nature, ont façonné au fil des siècles le paysage, sculptant ces terrasses qui aujourd'hui encore font la fierté des villages de ce coteau.

Grimisuat abrite près de 150 hectares de vignes. «Les cépages qui y sont les plus cultivés sont le Chasselas, le Pinot Noir et le Gamay. On y croise également quelques spécialités remarquables, comme la Syrah et la Petite Arvine», précise Rodolphe Roux, le responsable de l'œnologie au sein de la Cave Ardévaz. Au total, ce sont environ 1,5 million de bouteilles qui constituent la production annuelle de la commune.

Un monde en mutation

Comme ailleurs en Valais, le monde du vin est en perpétuelle mutation à Grimisuat. Fidèle à son esprit pionnier, la commune n'hésite pas à embrasser l'innovation. «*L'un des enjeux majeurs de notre viticulture est la gestion durable de l'eau. Nous venons de décrocher le Prix Alpiq 2024 pour l'aménagement d'un étang servant à assurer une irrigation maîtrisée pour l'avenir. Nous avons investi pas moins de quatre millions dans ce projet*», explique Raphaël Vuigner, le Président de Grimisuat.

Les vigneron·ne·s locaux explorent en outre de nouveaux cépages et de nouvelles techniques de vinification, créant des vins uniques et originaux. Pour les présenter, ils ouvrent leurs portes aux amateurs éclairés en proposant des dégustations, des visites guidées et des événements festifs. L'addition de ces prestations fait de l'œnotourisme en ces terres une expérience inoubliable.

François Praz
www.grimisuat.ch



L'étang de Revouire en construction



NOS CHEVALIERS - OLIVIER SAVIOZ

Né à Sierre, notre estimé collègue y a fait ses classes avant d'obtenir pas moins de deux CFC (vendeur et employé de commerce de détail), après quoi il a intégré le corps de police de cette même cité. Il a rejoint nos rangs lors du Chapitre de la raclette AOP de Grächen en 2019.

Quand et comment as-tu découvert le vin?

Mon père était un fervent adepte de l'apéro. Depuis tout petit, il nous servait parfois le dimanche un peu de vin rouge dans un verre à liqueur pour que nous puissions trinquer avec les adultes. Autrement, nous avions droit à du Provinor.

Quelles vertus reconnais-tu à ce noble breuvage?

Le vin fait du bien, surtout quand on le déguste en compagnie d'autres personnes. J'aime à dire qu'il ne se boit pas, mais qu'il se partage.

As-tu déjà effectué des travaux de la vigne?

Oui. Dans ma jeunesse, nous travaillions de petites parcelles en famille. J'étais affecté au désherbage. C'était l'horreur! À l'époque, je voyais donc la vigne comme une punition.

Quels sont tes vins préférés?

Je bois essentiellement du rouge. Mes vins favoris sont le Gamay et la Dôle. Je trouve que cet assemblage est dénigré trop facilement, car il y en a de magnifiques dans le Valais central. J'apprécie aussi le Merlot et la Syrah. J'aime en outre découvrir des vins étrangers.

Ya-t-il des producteurs que tu suis plus particulièrement?

Oui. Je citerai Denis Mercier, Maurice Zufferey et Jean-Louis Mathieu. J'aime par ailleurs découvrir des caves au hasard quand je vais à l'œnothèque du Château de Villa.



Quel type de dégustateur es-tu?

Je n'ai que deux critères: j'aime ou je n'aime pas. J'apprécie de me rendre dans des caves pour que les producteurs m'expliquent comment ils élaborent leurs vins.

Avec qui aimes-tu partager un verre?

Avec ma famille et avec mes amis, sans oublier, quand l'occasion se présente, avec mes collègues.

Avec qui rêverais-tu de prendre un verre?

Avec Dieu, pour vérifier s'il est aussi parfait que moi.

Ya-t-il une citation sur le vin que tu aimes utiliser?

Quand j'étais enfant, il y en avait une dont je me souviens encore. Elle était inscrite au fond d'un cendrier chez mon oncle et ma tante: «Avec du bon vin, pas besoin de médecin.»

Des aveux obtenus par François Praz



Les origines du vin sur Terre



8000 av. notre ère	première trace de <i>Vitis vinifera sylvestris</i> : la Vigne à vin sauvage en Géorgie dans le Caucase (Arménie)
6000 av. notre ère	apparition de la vigne dans le Caucase et en Mésopotamie
3000 av. notre ère	la vigne est cultivée en Égypte et en Phénicie
2000 av. notre ère	apparition en Grèce
1000 av. notre ère	la vigne est cultivée en Italie, en Sicile et en Afrique du Nord
1000-500 av. notre ère	apparition en Espagne, au Portugal et dans le Sud de la France
500 av. notre ère - Moyen Âge	implantation au nord de l'Europe, sous l'influence des Romains, et jusqu'en Grande-Bretagne.



Entrée de la caverne d'Areni-1 en Arménie.

Se fondant sur d'anciennes découvertes archéologiques, des auteurs comme Alexis Lichine situaient en Arménie la « patrie du raisin », tandis que Hugh Johnson ne manque pas de souligner que ce lieu d'origine de la vigne cultivée est en même temps celui où le mont Ararat sert de frontière septentrionale entre la Turquie et l'Arménie orientale, lieu où la légende biblique fait planter la vigne par le patriarche Noé à la fin du Déluge. Au cours de l'année 2007, une équipe composée de vingt-six archéologues irlandais, américains et arméniens a fouillé un site, proche de la rivière Arpa, près de la communauté d'Areni. Dans une caverne composée de trois chambres, ils ont trouvé des vases emplis de pépins de raisin permettant de supposer qu'en ce lieu, il y a 6 000 ans, aurait eu lieu une ancienne opération de vinification.

Une équipe internationale d'archéologues a retrouvé les traces et les équipements d'une vinification sur un site de 700 mètres carrés. Ils ont identifié un pressoir à vin et une cuve de fermentation en argile. Ce sont les plus anciens connus à ce jour, a indiqué le 11 janvier 2011, Gregory Areshian, codirecteur des fouilles. Il considère aussi que c'est l'exemple le plus complet de production vinicole au cours de la Préhistoire.

Outre pressoir et cuve, ont été identifiés des pépins, des reliquats de grappes pressés, des sarments de vigne desséchés, des tessons de poterie, une tasse ouvragée dans une corne et un bol cylindrique servant à boire le vin. Le pressoir, un bassin d'argile d'un mètre carré et de 15 centimètres de profondeur, possédait un conduit pour permettre au jus de raisin de se déverser dans la cuve de fermentation. Profonde de 60 cm, celle-ci pouvait contenir de 52 à 54 litres de vin.

Ceci fut le déclic pour organiser notre dégustation des vins arméniens du 20.02.2025 au restaurant La Villa de Sierre, dans le cadre de nos « Découverte des vignobles oubliés ou méconnus ». Cette dégustation suivie par un apéritif et un repas arménien a ravi les nombreux participants. Un merci particulier à Marc Mermoux organisateur de la dégustation et à Meas Ameti pour son accueil sympathique et la qualité des mets présentés.

Patrick Béro





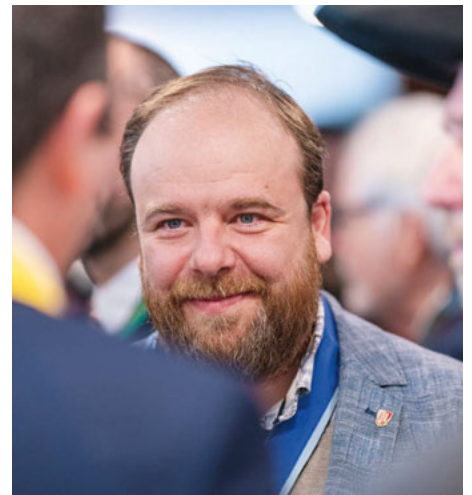
LES BAINS
DE LAVEY*

BAINS THERMAUX
HÔTEL
WELLNESS
RESTAURANTS



Plus d'informations sur bains-lavey.ch





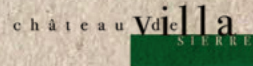
Chapitre Lavey-les-Bains



REMERCIEMENTS À NOS SPONSORS



22 MARCHÉ
DES CÉPAGES
14.09.2024
www.valais.ch



DOMAINES CHEVALIERS

SALGESCH · WALLIS · SUISSE · 1936

Henri Kellet



CAVES PARTENAIRES



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

