Étoiles du Valais 2026



LE TEMPS

Même si durant toutes ces années, le temps a filé comme un bas, le vin sera pour toujours le sens de ce qui dure, la haute couture du temps.

Laissons de côté la vitesse car seule la lenteur permet d'exprimer une certaine délicatesse. Nous y sommes, et c'est aussi pourquoi les vins du Valais nous sont si précieux.

Le temps s'arrête. Ici tout n'est que calme, luxe.... et plaisir.

Donnons-nous ce temps si précieux pour rêver à une Dôle, à une Petite Arvine, à un Cornalin, à un Fendant, à une Syrah, à une Heida, à une Humagne Rouge, à un Johannisberg.

Les Étoiles du Valais caressent nos âmes et nos cœurs.

Gérard-Philippe Mabillard

DIE ZEIT

Schnell verrinnt die Zeit. Jahr um Jahr gleitet sie dahin, einer Laufmasche gleich, deren Faden fällt und Masche für Masche unaufhörlich löst. Was als filigran gewobenes Kunstwerk aber immer Inbegriff dessen sein wird, was Bestand hat, ist der Wein. Sozusagen die Haute Couture der Zeit.

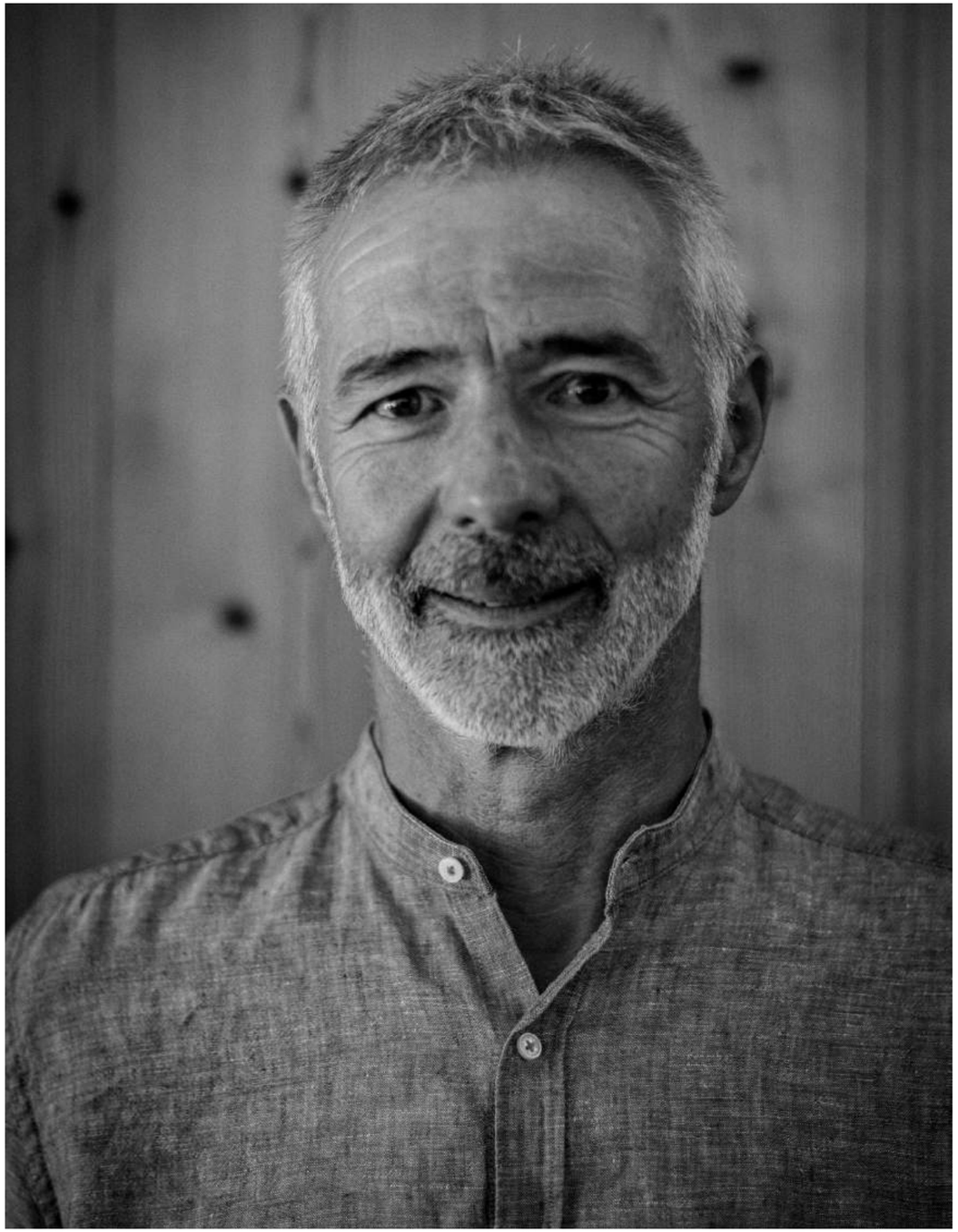
Lassen wir die Geschwindigkeit mal aussen vor und besinnen wir uns vielmehr auf die Langsamkeit: Die Ausgestaltung einer gewissen Finesse braucht schliesslich Zeit. Eine Erkenntnis, die für das ganze Leben zählt. Darum sind uns die Walliser Weine so kostbar.

Die Zeit steht still. Alles hier ist Ruhe, Luxus ... und Genuss pur.

Nehmen wir uns diese wertvolle Zeit zum Träumen: etwa mit einem Dôle, einem Petite Arvine, einem Cornalin, einem Fendant, einem Syrah, einem Heida, einem Humagne Rouge oder einem Johannisberg.

Die Étoiles du Valais berühren unsere Seelen und unsere Herzen.

Gérard-Philippe Mabillard



ETOILE D'HONNEUR

Yvan Aymon

Cher Yvan,

Quand tu me racontes tes envolées, ça me fait rêver parce que, dans mon imagination seulement, le rêve d'Icare m'a toujours fasciné. Tu aimes déployer tes ailes depuis les sommets pour admirer les beautés qui nous entourent, éclairant le ciel de ton sourire magnifique.

Depuis tout là-haut, ce Valais que tu chéris, tu le vois encore plus grand et plus majestueux.

Et lorsque tu reviens à hauteur d'homme, tu n'oublies jamais que le Valais est un pays à part, un territoire magnifique, un peuple aux savoir-faire multiples, doté de valeurs fortes forgées au fil des décennies.

Les Valaisannes et les Valaisans passionnés dont tu fais partie sont inspirants, et restent ouverts aux autres et au monde.

Tout ce que tu veux, c'est que cela soit bien pour le Valais, et donc pour les Vins du Valais, parce que depuis toujours tu respectes ces trésors inestimables qui ont pour noms Fendant, Petite Arvine, Cornalin, Humagne Rouge.

Et puis un jour, tu es devenu Président de l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais en ayant à cœur de servir une vision pour la profession, de ne pas t'enfermer dans une seule direction, de concevoir chaque projet grâce à une vraie collaboration, de rencontrer les gens, de favoriser des synergies. Tes règles, ce sont et ont toujours été l'honnêteté et la transparence. Tu dis ce que tu juges bon. Et tu le fais.

Tu oses tracer des chemins pour nos vigneronnes et nos vignerons - pour leur ouvrir des horizons. Pour reprendre cette phrase de Saint-Exupéry : « Vous n'avez pas à prévoir l'avenir mais à le permettre ! »

Tu oses raconter des histoires, construire un nouveau récit collectif qui va projeter les Vins du Valais dans un bel avenir. Et maintenir que rien n'est impossible à tes yeux.

« La seule chose promise d'avance à l'échec, c'est celle qu'on ne tente pas. » selon Paul-Emile Victor. Oser, c'est prendre son destin en main et sa place dans le monde.

Lieber Yvan

Wenn du mir von deinen Höhenflügen erzählst, gerate ich ins Träumen und Schwelgen. Schon immer hat mich Ikarus' Traum fasziniert. Auf den Gipfeln breitest du deine Flügel aus und bewunderst das Schöne um uns herum, während dein strahlendes Lächeln den Himmel erhellt.

Von dort oben erscheint dir dein geliebtes Wallis noch grösser und majestätischer.

Und wenn du wieder auf Augenhöhe mit uns Menschen bist, vergisst du nie, dass das Wallis ein besonderer Ort ist, ein wunderbarer Landstrich, bewohnt von vielseitigen, kompetenten Menschen und geprägt von starken Werten, die sich über Jahrzehnte herausgebildet haben.

Die leidenschaftlichen Walliserinnen und Walliser, zu denen auch du gehörst, sind eine Inspiration und offen für andere und für die Welt.

Du willst nur das Beste für das Wallis, und damit auch für die Walliser Weine. Seit jeher begegnest du diesen kostbaren Schätzen, dem Fendant, dem Petite Arvine, dem Cornalin und dem Humagne Rouge, mit Respekt.

Und dann wurdest du eines Tages Präsident des Branchenverbands der Walliser Weine. Mit dem Wunsch, eine Vision für die Branche zu verwirklichen, dich nicht auf einen einzigen Weg zu beschränken, jedes Projekt in echter Zusammenarbeit zu entwickeln, den Menschen zu begegnen und Synergien zu schaffen. Seit jeher prägen Ehrlichkeit und Transparenz dein Handeln. Du sagst, was du für richtig hältst. Und du setzt es um.

Du hast den Mut, neue Wege für unsere Winzerinnen und Winzer zu beschreiten – und ihnen damit neue Horizonte zu eröffnen. Oder ganz nach Antoine de Saint-Exupéry: «Die Zukunft sollte man nicht vorhersehen wollen, sondern möglich machen.»

Du hast den Mut, Geschichten zu erzählen und eine neue kollektive Erzählung zu schaffen, die die Walliser Weine in eine schöne Zukunft führt. Und du hältst an deiner Überzeugung fest, dass nichts unmöglich ist.

« Fais comme l'oiseau
Ça vit d'air pur et d'eau fraîche, un oiseau
D'un peu de chasse et de pêche, un oiseau
Mais jamais rien ne l'empêche, l'oiseau
D'aller plus haut (...) » *

Les Vins du Valais sont un exemple !

Je me permets d'emprunter cette phrase d'Alfred de Vigny : « Marcher en avant de la foule c'est le génie ; marcher avec la foule, c'est la vie ; rester en arrière, c'est la mort. »

Les Vins du Valais sont un leader, la première image, la page de couverture : celle qui se doit d'accrocher l'œil, de créer l'atmosphère qui fait rêver.

Je repense à ce que disait Jean-Luc Godard sur le cinéma : « Quand on regarde la télévision, on baisse la tête, alors qu'au cinéma, on la lève. » C'est pareil avec les Vins du Valais. On lève la tête ! Les Vins du Valais sont un accélérateur de particules. Ce nom suscite des espoirs, ouvre les plus beaux horizons. Les Vins du Valais sont une légende vivante. Certains n'ont pas le droit de sous-titrer la légende !

Dans chaque situation, tu sais prendre de la hauteur. Et là, je t'imagine encore depuis ton parapente. Comme certains doivent te sembler tous petits ! Face aux défaitistes, aux empêcheurs, aux ambitieux politiques, aux « À quoi bon ? », aux « c'est fichu d'avance » qui s'expriment derrière un ordinateur ou au bar d'un bistrot pour faire les malins, je sais que tu n'oublies pas celles et ceux qui regardent devant elles/eux, ont osé ou osent aller au bout de leurs projets, au bout de leurs rêves, inventent l'avenir d'une profession et s'engagent pour elle.

Alors que beaucoup s'imaginent que toi et moi, nous décidons de tout, nous sommes tout l'inverse de deux habitants de Glaris ou d'Appenzell Rhodes-Intérieures, nous ne levons jamais la main pour dire « oui ou non » comme dans une Landsgemeinde. Nous sommes au service d'une profession que nous aimons et respectons, une profession représentée par un comité et des commissions qui s'engagent et décident contre vents et marées et en conscience pour le bien de toutes et tous.

«Zum Scheitern verurteilt ist nur das, was man gar nicht erst versucht», beschrieb es Paul-Émile Victor. Etwas zu wagen, heisst, sein Schicksal in die Hand zu nehmen und seinen Platz in der Welt einzunehmen.

Die Walliser Weine machen es vor.

Ein Satz von Alfred de Vigny passt hier ebenfalls hervorragend: «Der Menge vorauszugehen, ist Genialität; mit der Menge zu gehen, ist Leben; hinter ihr zurückzubleiben, ist der Tod.»
Die Walliser Weine sind ebenso Vorreiter. Sie verkörpern das erste Bild, gestalten die Titelseite – sie sind es, die den Blick auf sich zu ziehen und eine Atmosphäre zu schaffen haben, die zum Träumen einlädt.

Dabei kommt mir in den Sinn, was Jean-Luc Godard über das Kino sagte: «Beim Fernsehen senkt man den Kopf, im Kino hebt man ihn.» Genauso ist es bei den Walliser Weinen. Wir heben den Kopf! Die Walliser Weine sind ein Teilchenbeschleuniger. Der Name weckt Hoffnungen und eröffnet die schönsten Horizonte. Die Walliser Weine sind eine lebende Legende. Aber nicht jeder darf diese Legende untertiteln!

Du verstehst es, die Dinge stets aus der nötigen Distanz zu betrachten. Und da sehe ich dich wieder vor mir, hoch oben mit deinem Gleitschirm. Wie klein müssen dir manche erscheinen! Da gibt es die Schwarzseher, die Verhinderer, die politischen Karrieristen und jene, die sagen: «Wozu überhaupt?» oder «Das ist von vornherein aussichtslos», und sich hinter ihrem Computer oder an der Bistrotheke gross aufspielen. Aber ich weiss, dass du all diejenigen nicht vergisst, die nach vorne schauen, die es gewagt haben oder wagen, ihre Projekte und ihre Träume zu verwirklichen, die die Zukunft einer Branche neu denken und sich für sie einsetzen.

***Paroles de Fais comme l'oiseau**
© Warner Chappell Music, Inc
Michel Fugain / Pierre Delanoë

«Mach es wie der Vogel:
Er lebt von klarer Luft und frischem Wasser,
von Fischfang und ein wenig Jagd.
Aber nichts hält ihn davon ab,
höher zu fliegen.»*

Cher Yvan, je ne peux t'écrire que des mots, et, pardonne-moi, sans aucun filtre. Et tu le sais, ils viennent du cœur et n'ont pas d'autre but que de t'exprimer mon admiration pour TOUT ce que tu entreprends et ma reconnaissance éternelle !

Acteur de ton époque, créateur majuscule, tu possèdes la modestie des grands. Être grand, c'est peut-être ne pas vouloir être grandiose, pompeux, héroïque. C'est oser être simple, proche du quotidien. Tout ce que j'aime, tout ce que je respecte.

Je te souhaite le meilleur mon cher AMI et tellement plus encore !

Au fait, j'ai oublié de préciser que cet oiseau que rien n'empêche d'aller plus haut, c'est un aigle royal.

À TOUT LE TEMPS !

Gérard-Philippe

Während viele glauben, dass du und ich über alles entscheiden, sind wir eher das Gegenstück zweier Bürger aus Glarus oder Appenzell Innerrhoden. Wir heben nie die Hand, um «Ja» oder «Nein» zu sagen wie an einer Landsgemeinde. Wir dienen einer Branche, die wir lieben und respektieren. Einer Branche, die durch einen Vorstand und verschiedene Kommissionen vertreten wird, die sich engagieren und allen Widrigkeiten zum Trotz nach bestem Wissen und Gewissen für das Wohl aller entscheiden.

Als du einmal sahst, wie sehr mich ein weiterer grundloser Angriff traf, hast du mich zum Essen eingeladen. Kaum hatten wir Platz genommen, ein Glas Wein in der Hand, hast du mir von deiner Vergangenheit als Boxer erzählt und gesagt, dass du weisst, wie man Schläge einsteckt. Und dann hast du mich gebeten, dir diesen Teil der Arbeit zu überlassen.

Lieber Yvan, es sind nur Worte, die ich hier an dich richten kann. Verzeih mir, dass ich sie ohne jeden Filter niederschreibe. Du weisst, dass sie von Herzen kommen und nur eines wollen: dir meine Bewunderung für ALLES auszudrücken, was du anpackst, und meine ewige Dankbarkeit.

Du bist ein Gestalter deiner Zeit, ein wahrhaft grosser Schöpfer, und besitzt dabei die Bescheidenheit der Grossen. Denn vielleicht liegt wahre Grösse gerade darin, nicht grossspurig, pompös oder heldenhaft sein zu wollen. Sondern den Mut zu haben, einfach und bodenständig zu bleiben. Genau das schätze und respektiere ich über alles.

Ich wünsche dir nur das Beste, mein lieber FREUND – und noch so viel mehr!

Übrigens, ich habe ganz vergessen zu sagen, dass der Vogel, den nichts davon abhält, immer höher zu fliegen, ein Steinadler ist.

BIS IMMER!

Gérard-Philippe

***Text aus «Fais comme l'oiseau»**
© Warner Chappell Music, Inc.
Michel Fugain / Pierre Delanoë

Cave Clément Gay

Tout a commencé par quelques vignes. Celles de son beau-père, accrochées aux coteaux de Saint-Léonard. Des parcelles aussi exigeantes que magnifiques, qui donnent à Clément l'envie d'aller plus loin et de transformer lui-même ces raisins en vin. Le déclic est là. En 2015, il signe son premier millésime. Dix ans plus tard, il revient justement à ces origines avec un Fendant qui raconte ce terroir sans détour.

Pour Clément, le Fendant, c'est un peu la descente en ski : la discipline reine. Celle où la moindre erreur se voit. Alors pas besoin d'en faire trop. Les vieilles vignes en gobelet poussent derrière la carrière, sur des sols de schiste et de calcaire. Rendements faibles, vinification classique : parfois, faire simple reste la meilleure façon de faire juste.

Dans le verre, la robe est jaune pâle. Le nez joue sur les fruits du verger et le tilleul. En bouche, un léger carbonique apporte du croquant, les fleurs et le fruit gardent le rythme, avant qu'une belle minéralité ne prenne le relais et étire la finale. Un Fendant frais, léger, taillé pour l'apéro. Sans artifice, mais avec tout le terroir de Saint-Léonard qui s'exprime.

Alles begann mit ein paar Reben. Mit den Reben seines Schwiegervaters an den Hängen von Saint-Léonard. Prächtige und zugleich anspruchsvolle Parzellen, die in Clément den Wunsch weckten, einen Schritt weiterzugehen und die Trauben selbst zu Wein zu verarbeiten. Der entscheidende Moment war gekommen. 2015 keltert er seinen ersten Jahrgang. Zehn Jahre später kehrt er zu diesen Ursprüngen zurück, mit einem Fendant, der dieses Terroir unverfälscht wiedergibt.

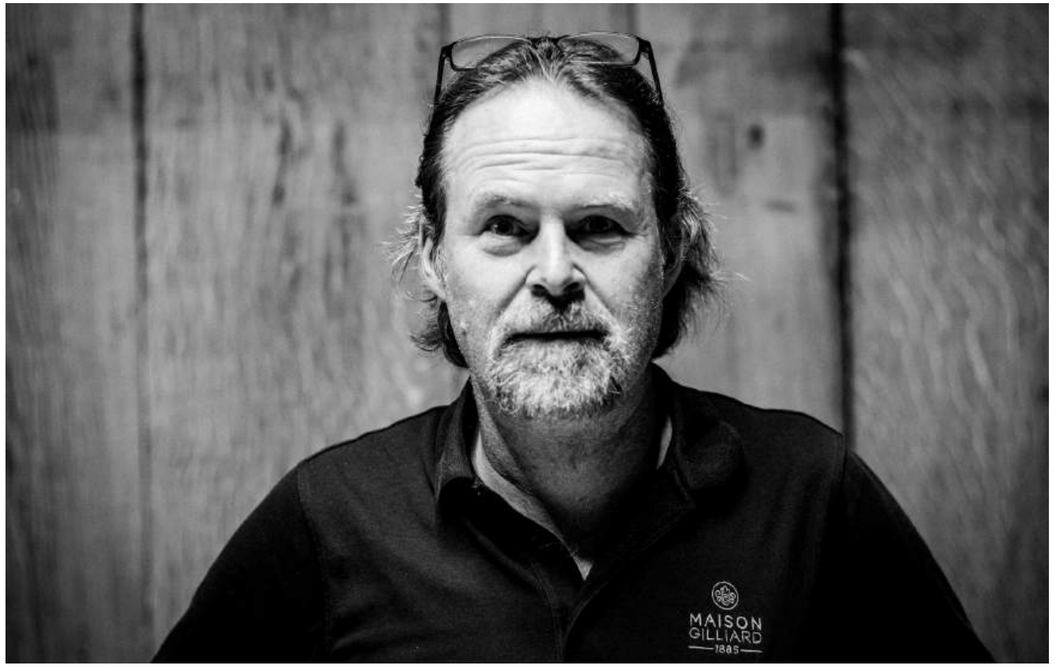
Für Clément ist der Fendant ein bisschen wie die Abfahrt im Skisport: die Königsdisziplin, wo selbst der kleinste Fehler sichtbar wird. Da ist weniger mehr. Die alten Reben im Gobelet-System wachsen hinter dem Steinbruch auf Schiefer- und Kalkböden. Geringe Erträge, klassische Vinifikation: Manchmal führt Einfachheit zum besten Ergebnis.

Im Glas zeigt er sich blassgelb. In der Nase treffen Obstbaumfrüchte auf Lindenblüten. Am Gaumen gibt er sich knackig mit einem Hauch von Kohlensäure, während Blüten und Frucht den Takt vorgeben, bevor eine schöne Mineralität im langen Abgang übernimmt. Ein frischer, leichter Fendant für den Apéro. Ohne Schnickschnack, dafür mit ganz viel Saint-Léonard.

Cave Clément Gay, Charrat
cave-clementgay.ch | caveclementgay@gmail.com







Maison Gilliard

Il y a des bouteilles qui racontent bien plus qu'un millésime. Le Johannisberg Brûlefer fait partie de l'histoire de la Maison Gilliard, fondée en 1885. Une vieille marque, un vin presque patrimonial, qui revient aujourd'hui sur le devant de la scène. Et pour fêter les 140 ans de la maison, difficile d'imaginer plus joli clin d'œil qu'une Étoile du Valais.

Derrière cette bouteille, il y a surtout des hommes et des femmes. Certains travaillent ces vignes depuis près de 30 ans. « On n'est rien tout seul. On est simplement de passage dans une histoire qui continue de s'écrire », résume Samuel Panchard. Sur les coteaux, les meilleures parcelles profitent de la chaleur accumulée par les grands murs de pierres sèches. Ici, le Johannisberg mûrit pleinement avant d'être récolté, parce que l'essentiel du travail se joue d'abord à la vigne.

Dans le verre, le Brûlefer ne fait pas dans la demi-mesure. Poire, pomme et amande ouvrent le bal. La bouche est généreuse, ample, presque capiteuse, avec beaucoup de matière et de beaux amers qui réveillent la finale sur la pâte d'amande. Un Johannisberg assumé, un brin old school, taillé pour la table. Comme un vieux classique qu'on ressort et dont on se demande pourquoi on l'avait rangé.

Es gibt Flaschen, die weit mehr erzählen als nur einen Jahrgang. Der Johannisberg Brûlefer ist Teil der Geschichte des 1885 gegründeten Maison Gilliard. Eine traditionsreiche Marke, die einen Wein mit beinahe historischem Stellenwert heute wieder ins Rampenlicht rückt. Zum 140-jährigen Bestehen des Hauses könnte es kaum eine schönere Hommage geben als einen Étoile du Valais.

Hinter dieser Flasche stehen vor allem Menschen. Frauen und Männer, von denen einige seit fast 30 Jahren diese Reben bewirtschaften. «Alleine sind wir nichts. Wir sind nur auf Zeit Teil einer Geschichte, die weitergeschrieben wird», sagt Samuel Panchard. An den Hängen profitieren die besten Parzellen von der Wärme, die die grossen Trockensteinmauern speichern. Hier erreicht der Johannisberg seine volle Reife, bevor er gelesen wird. Der entscheidende Teil der Arbeit findet denn auch vorab im Rebberg statt.

Im Glas macht der Brûlefer keine halben Sachen. Birne, Apfel und Mandel eröffnen den Reigen. Am Gaumen zeigt er sich grosszügig und füllig, fast schon betörend, körperreich und mit schönen Bitternoten, die den Abgang mit einem Hauch Marzipan beleben. Ein selbstbewusster Johannisberg, ein Hauch oldschool, wie gemacht für den Tisch. Wie bei einem alten Klassiker holt man ihn wieder hervor und fragt sich, warum man ihn überhaupt so lange im Regal stehen liess.

Maison Gilliard, Sion
gilliard.ch | maison@gilliard.ch

Cave le Tambourin

Certains offrent un doudou à la naissance de leur enfant. Madeleine et Ismaël, eux, ont planté de la vigne. Lorsque Clément est arrivé dans la famille il y a dix ans, une parcelle de Païen à Corin a été replantée. Elle donnera naissance à la Cuvée Lui. Aujourd'hui, Clément a grandi, donne volontiers un coup de main dans les vignes et peut être fier : son vin décroche une Étoile du Valais.

À la Cave Le Tambourin, l'histoire est à l'image de la maison. Derrière leurs trois hectares, il y a Madeleine et Ismaël, leur famille et cette envie de faire des vins sincères, profondément liés aux terres qu'ils cultivent.

Sur les sols de schiste et de calcaire, l'Heida 2024 prend des airs de grand montagnard. Le nez nous emmène vers l'ananas et les fruits mûrs. En bouche, il garde une fraîcheur éclatante et déroule généreusement les fruits exotiques, l'herbe à curry et cette sensation de pierre chaude. La finale, saline et sapide, appelle déjà la prochaine gorgée. Une bouteille de famille devenue grande, elle aussi.

Viele schenken ihrem Kind zur Geburt ein Nuscheli, ein Schmusetuch. Madeleine und Ismaël hingegen setzten Reben. Bei Cléments Geburt vor zehn Jahren bepflanzten sie eine Parzelle Païen in Corin neu. Daraus entstand die Cuvée Lui. Heute ist Clément schon gross, packt gerne im Rebberg mit an und darf stolz sein: Sein Wein erhält einen Étoile du Valais.

Bei der Cave Le Tambourin ist die Geschichte ganz wie das Haus selbst. Hinter den drei Hektaren stehen Madeleine und Ismaël, ihre Familie und der Wunsch, ehrliche Weine herzustellen, die tief mit den Böden verbunden sind, die sie bewirtschaften.

Auf Schiefer- und Kalkböden gibt sich der Heida 2024 ganz als grosser Bergwein. In der Nase entfalten sich Aromen von Ananas und reifen Früchten. Am Gaumen behält er eine strahlende Frische und entfaltet grosszügig exotische Früchte, Currykraut und die Anmutung von warmem Stein. Das Finale ist salzig und frisch und macht unweigerlich Lust auf den nächsten Schluck. Eine Familienflasche, die ebenfalls gross geworden ist.

Cave le Tambourin, Corin-de-la-Crête
letambourin.ch | sante@letambourin.ch













Cave Dubuis & Rudaz

À Sion, on dit de la Cave Dubuis & Rudaz qu'elle est la grande des petites caves et la petite des grandes. Quarante ans cette année, et toujours la même ligne : faire du vin sans épuiser la terre. Dès 1995, Philippe Dubuis choisit d'aller plus loin que la viticulture conventionnelle et bannit les intrants chimiques de ses 17 hectares entre Conthey et Sierre. Transmettre une terre vivante, pas seulement un vignoble. Aujourd'hui, toute la production est certifiée Bio Bourgeon, exclusivement issue des raisins du domaine, avec une nouvelle génération incarnée par Caroline Dubuis, Paulo Campos et Riccardo Mattei.

Il y a quelques années, leur Petite Arvine avait déjà décroché une Étoile, mais les volumes n'avaient pas permis de prolonger l'aventure. Cette fois, les vieilles vignes de 25 ans du Liseret, à Grimisuat, ont tenu la promesse. Capricieuse, têtue, l'Arvine ne pardonne rien. Vinifiée en cuve inox, basse température, levures indigènes, sans malo, elle garde toute sa tension.

Au nez, glycine, citron, pamplemousse et cédrat fusent du verre. En bouche, la salinité frappe d'abord, presque iodée, puis l'acidité prend le relais et étire la finale. Une Arvine précise, tendue, vivante.

In Sitten sagt man über die Cave Dubuis & Rudaz, sie sei die Grösste unter den kleinen Kellereien und die Kleinste unter den grossen. 40 Jahre alt wird sie dieses Jahr, und ihrem Grundsatz ist sie stets treu geblieben: Wein herzustellen, ohne die Erde auszubeuten. Schon 1995 entschied sich Philippe Dubuis, einen Schritt weiterzugehen als der konventionelle Weinbau und auf seinen 17 Hektaren zwischen Conthey und Siders auf chemische Hilfsmittel zu verzichten. Das Ziel war, nicht bloss einen Rebberg weiterzugeben – sondern eine lebendige, eine belebte Erde. Dass dies gelang, zeigt die Bio Knospe, mit der heute die gesamte Produktion zertifiziert ist. Alles stammt ausschliesslich aus den eigenen Trauben. Caroline Dubuis, Paulo Campos und Riccardo Mattei verkörpern diese neue Generation.

Vor einigen Jahren hatte ihr Petite Arvine bereits einen Étoile du Valais gewonnen, doch die geringen Mengen verhinderten eine direkte Fortsetzung. Dieses Mal haben die 25 Jahre alten Reben von Le Liseret in Grimisuat ihr Versprechen gehalten. Der Arvine ist anspruchsvoll und eigensinnig und verzeiht nichts. Er wird im Edelstahltank bei niedriger Temperatur mit autochthonen Hefen und ohne Milchsäuregärung ausgebaut und bewahrt dabei seine ganze Spannung.

In der Nase entfalten sich Glyzinie, Zitrone, Grapefruit und Zedrat-Zitrone. Am Gaumen steht zunächst eine fast jodige Salzigkeit im Vordergrund, bevor die Säure übernimmt und den Abgang in die Länge zieht. Ein präziser, straffer und lebendiger Arvine.

Cave Dubuis & Rudaz, Sion
dubuis-rudaz.ch | info@dubuis-rudaz.ch

Domaines Rouvinez

Il y a des vins qui suivent les modes, et d'autres qui racontent d'où l'on vient. La Dôle Les Fleurs appartient clairement à la deuxième catégorie. Fondés en 1947, les Domaines Rouvinez ont grandi, évolué, innové, mais sans perdre ce fil qui les relie à leur terre et à leur histoire familiale.

Les Fleurs, c'est justement un petit bout de cet héritage valaisan. Des parcelles disséminées sur les coteaux, comme autrefois lorsque chaque famille possédait quelques vignes ici et là. Dans la bouteille, la recette reste proche de la Dôle historique : une majorité de Pinot Noir, environ 60 %, du Gamay et quelques spécialités. Chaque parcelle est vinifiée séparément avant que toutes ne se retrouvent pour l'assemblage final.

Et ça donne quoi dans le verre ? Un nez qui navigue entre cassis, petits fruits noirs, genièvre, poivre blanc et une pointe fumée. Puis la bouche change de rythme : framboise, groseille, du croquant, de la fraîcheur et surtout cette légèreté qui donne dangereusement envie de se resservir. Une Dôle sans chichi, précise et vivante, à partager comme un petit morceau de Valais.

Es gibt Weine, die den Trends folgen, und andere, die von ihrer Herkunft erzählen. Der Dôle Les Fleurs gehört ganz klar zur zweiten Kategorie. Seit ihrer Gründung im Jahr 1947 sind die Domaines Rouvinez gewachsen, haben sich weiterentwickelt und immer wieder Neues gewagt, ohne dabei die Verbindung zu ihrem Terroir und ihrer Familiengeschichte zu verlieren.

Les Fleurs ist ein kleines Stück dieses Walliser Erbes. Über die Hänge verstreute Parzellen, wie einst, als jede Familie hier und da ein paar Reben besass. In der Flasche bleibt Les Fleurs dem historischen Dôle treu: rund 60 Prozent Pinot Noir, ergänzt mit Gamay und einigen weiteren Spezialitäten. Jede Parzelle wird getrennt vinifiziert, bevor alle für die finale Assemblage wieder zusammenfinden.

Und wie präsentiert er sich im Glas? In der Nase treffen Cassis, schwarze Beeren, Wacholder, weisser Pfeffer und ein Hauch Rauch aufeinander. Am Gaumen nimmt er Fahrt auf: Himbeere, Johannisbeere, Biss, Frische und vor allem diese Leichtigkeit, die gefährlich viel Lust auf ein zweites Glas macht. Ein unkomplizierter, präziser und lebendiger Dôle, ein kleines Stück Wallis im Glas, das man gerne mit anderen teilt.

Domaines Rouvinez, Sierre
rouvinez.com | info@rouvinez.com













Cave Feuille Morte

Une feuille tombe, se décompose et nourrit déjà ce qui viendra après elle. Difficile d'imaginer plus joli symbole pour la Cave Feuille Morte. Depuis 1986, Pascal Bonvin et sa famille cultivent leurs vignes à Flanthey et dans ses alentours. Quarante ans plus tard, l'histoire continue avec une de ses filles, Sabine, diplômée de Changins en 2021, qui rejoint l'aventure.

Et l'Humagne Rouge aussi raconte le temps qui passe. Certaines parcelles remontent à 1985, d'autres au début des années 90, auxquelles viennent désormais se mêler de plus jeunes vignes. Plusieurs générations de ceps réunies dans une même bouteille.

La robe joue la discrétion, mais le nez change de ton avec beaucoup de fruit et de fleurs. En bouche, puissance et concentration se glissent dans un toucher étonnamment souple, tout en finesse et en délicatesse. Une Humagne avec du caractère, mais jamais dans la démonstration. « C'est le vin qui te guide, le vigneron ne fait que l'accompagner », nous confie Sabine. Une phrase qui résume assez bien l'esprit de Feuille Morte : observer, accompagner et laisser la nature écrire la suite.

Ein Blatt fällt zu Boden, zersetzt sich und nährt das, was nach ihm kommt. Treffender lässt sich die Cave Feuille Morte kaum beschreiben. Seit 1986 bewirtschaften Pascal Bonvin und seine Familie ihre Reben in Flanthey und Umgebung. 40 Jahre später wird die Geschichte mit einer seiner Töchter, Sabine, weitergeschrieben, die nach ihrem Abschluss in Changins 2021 nun Teil des Familienabenteuers ist.

Auch der Humagne Rouge trägt die Spuren der Zeit in sich. Manche Parzellen gehen auf das Jahr 1985 zurück, andere auf die frühen 1990er-Jahre und mittlerweile mischen sich auch jüngere Reben darunter. Mehrere Generationen von Rebstöcken vereint in einer einzigen Flasche.

Die Farbe gibt sich zurückhaltend, doch die Nase schlägt einen anderen Ton an, mit viel Frucht und Blüten. Am Gaumen entfalten sich Kraft und Konzentration mit erstaunlicher Geschmeidigkeit, die von Finesse und Zartheit geprägt ist. Ein Humagne mit Charakter, aber nie aufdringlich. «Der Wein führt dich, der Winzer begleitet ihn nur», sagt uns Sabine. Ein Satz, der das Credo der Cave Feuille Morte wunderbar auf den Punkt bringt: beobachten, begleiten und der Natur ihren Lauf lassen.

Cave Feuille Morte, Flanthey
feuillemorte.ch | pascalbonvin@feuillemorte.ch

Weingut Seewer

Certains vins demandent qu'on leur laisse du temps, beaucoup de temps. Chez Weingut Seewer, cette patience fait partie de la philosophie de la maison. Fondée en 1976 par René et Marzella Seewer, la cave poursuit aujourd'hui son histoire avec Damian et Fabienne, qui ont repris les rênes en 2014 avec la volonté de créer des vins à l'identité forte.

Et ce Cornalin Sélection 2023 n'en manque pas. Il naît à Garen, entre Loèche et Varen, sur une parcelle pentue où les rendements sont naturellement faibles. Produit uniquement lors des meilleurs millésimes, à quelque 1'600 bouteilles, il prend ensuite son temps : 24 mois en barriques bourguignonnes neuves, puis encore 24 mois en bouteille avant de voir le jour.

Le résultat est un Cornalin qui joue les équilibristes entre puissance et élégance. Fruits noirs, prune séchée, cacao et notes fumées composent un nez profond. En bouche, la matière impressionne, mais les tanins restent précis, entourés de fruit, de vanille et d'une touche toastée. Un sacré caractère, encore dans sa jeunesse. Le plus difficile ? L'oublier dix ans en cave avant de le retrouver.

Manche Weine brauchen Zeit. Sehr viel Zeit. Beim Weingut Seewer gehört diese Geduld zur Philosophie des 1976 von René und Marzella Seewer gegründeten Hauses. Heute schreiben Damian und Fabienne die Geschichte weiter und verfolgen seit 2014 das klare Ziel, Weine mit einer starken Identität zu schaffen.

Daran fehlt es dem Cornalin Sélection 2023 wahrlich nicht. Er stammt aus Garen, zwischen Leuk und Varen, aus einer steilen Parzelle, auf der die Erträge von Natur aus niedrig sind. Er wird nur mit den besten Jahrgängen produziert und gibt nur rund 1600 Flaschen aus. Seine Vinifikation braucht Zeit: 24 Monate in neuen Burgunderfässern, gefolgt von weiteren 24 Monaten in der Flasche, bevor er in die Welt hinaus darf.

Das Ergebnis ist ein Cornalin, der gekonnt zwischen Kraft und Eleganz balanciert. Schwarze Früchte, Dörrpflaume, Kakao und rauchige Noten prägen die tiefe Nase. Am Gaumen beeindruckt die Substanz, doch die Tannine bleiben präzise und sind von Frucht, Vanille und einer feinen Röstnote umhüllt. Ein noch sehr junger Cornalin mit richtig viel Charakter. Die eigentliche Herausforderung? Ihn zehn Jahre im Keller zu vergessen, bevor man ihn wiederentdeckt.

Weingut Seewer, Susten
weingutseewer.ch | info@weingutseewer.ch







Famille Luisier

À 18 ans, Clément Luisier lançait sa cave avec quelques milliers de bouteilles et une sacrée envie d'aller vite. Depuis, la série a pris de l'ampleur. La cave a grandi, les projets aussi, mais le scénario reste le même : des vins droits, précis et surtout identitaires. Chez Luisier, pas d'assemblage pour brouiller les pistes. Chaque cépage joue son propre rôle, pendant que dégustations, balades et rencontres font désormais vivre le domaine bien au-delà de la bouteille.

Sa Syrah 2025 vient des coteaux de Saillon, non loin de la vigne à Farinet. Ici, Clément cherche moins la puissance que la finesse. Les baies restent entières, sans passage au fouloir, puis le vin passe neuf mois dans de grands fûts de 500 litres. Pas de recette figée : les décisions se prennent à la dégustation, avec une seule idée en tête, garder le fruit au premier plan.

Et ça marche. Le nez déborde de fruits, d'épices, de poivre et d'une touche de violette. En bouche, la Syrah croque, déroule sa matière avec finesse et laisse la barrique jouer les seconds rôles. La finale poivrée s'étire longuement. Une Syrah de caractère, mais sans gros bras : précise, fraîche et terriblement vivante.

Mit 18 Jahren gründete Clément Luisier seine Kellerei mit ein paar tausend Flaschen und einer gehörigen Lust, schnell voranzukommen. Seither hat sich vieles getan. Die Kellerei ist gewachsen, ebenso die Projekte, doch das Drehbuch ist dasselbe geblieben: geradlinige, präzise und vor allem charakterstarke Weine. Bei Luisier gibt es keine Assemblagen, nichts wird kaschiert. Jede Rebsorte spielt ihre eigene Rolle, während Degustationen, Spaziergänge und Begegnungen heute weit über die Flasche hinaus Leben auf das Weingut bringen.

Sein Syrah 2025 stammt aus den Hängen von Saillon, unweit des Weinbergs von Farinet. Hier geht es Clément weniger um Kraft als um Finesse. Die Beeren bleiben ganz und laufen nicht durch die Traubenquetsche. Danach reift der Wein neun Monate in grossen 500-Liter-Fässern. Die Rezeptur ist nicht in Stein gemeisselt: Die Entscheidungen fallen bei der Verkostung, immer mit dem Ziel vor Augen, die Frucht in den Mittelpunkt zu stellen.

Und das funktioniert. Die Nase strotzt vor Frucht, Gewürzen, Pfeffer und einem Hauch Veilchen. Am Gaumen gibt sich der Syrah knackig, entfaltet seine Substanz mit Finesse und überlässt dem Barrique bewusst die Nebenrolle. Der pfeffrige Abgang hält lange an. Ein charaktervoller Syrah, aber kein Kraftprotz: präzise, frisch und ausgesprochen lebendig.

Famille Luisier, Saillon
luisiervin.ch | info@luisiervin.ch

Vous restez encore un petit moment ?

Refermez ce livre, puis retournez-le pour avoir la couverture « 16h26–23h14 » à l'endroit devant vous. Ouvrez-le à nouveau.

Il y a une bouteille sur la table et quelques histoires à se raconter.

Bleiben Sie noch einen Moment?

Klappen Sie dieses Buch zu und drehen Sie es so, dass Sie das Cover «16h26–23h14» richtig herum vor sich haben. Schlagen Sie es wieder auf.

Auf dem Tisch steht eine Flasche, und wir haben uns ein paar Geschichten zu erzählen.