



«Même dans le vin, les consommateurs cherchent la nouveauté», explique Patrice Rudaz, directeur de la Cave du Tunnel.

# Bulles ambassadrices

Récompensée à de multiples reprises, la Cave du Tunnel ne cesse d'innover pour créer de jolies surprises. Rencontre à Conthey.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTO NICOLAS DE NEVE

Un ancien adage dit que nul n'est prophète en son pays. Mais tous les adages ne se vérifient pas. Car s'il y en a une qui est réellement prophète en son pays, et bien au-delà, c'est la Cave du Tunnel, installée à Conthey. Preuve en est, les multiples distinctions suisses et internationales qui rythment la vie de la cave valaisanne.

## Innover avec excellence

Un trait particulier distingue cette entreprise viticole: l'innovation. «Même dans le vin, les clients cherchent la nouveauté, souligne Patrice Rudaz, directeur des lieux. Le consommateur a une culture vinicole croissante, nous ne pouvons pas rester sur nos acquis.» Partenariat avec des artistes pour la création d'étiquettes et de coffrets, élaboration de nouveaux produits en cours de tests, la Cave du Tunnel n'est jamais à court d'idées. «Ce qui doit toujours nous guider, c'est l'excellence du produit», sourit notre interlocuteur.

Avec un mousseux élaboré en méthode traditionnelle, la Cave du Tunnel a gagné depuis longtemps ses lettres de

noblesse dans le milieu. «Ce qui fait la richesse de nos mousseux, c'est le temps. Les bouteilles sont en repos sur des lattes pendant plus de quatre ans. Lorsque les levures meurent, le dépôt de lie se forme. C'est ce mélange qui amène la complexité aromatique et la finesse du perlage.»

## Un des dix meilleurs au monde

Avec 800 m<sup>2</sup> de tunnels creusés sous la roche à température constante de 12-13 °C, le site est idéal pour laisser se former l'excellence des mousseux du pays. Trois fois lauréat du Grand Prix du Vin Suisse, le Brut Millésimé AOC Valais Jacques Germanier est entré cette année dans le cercle prestigieux des dix meilleurs crus au monde au concours international Chardonnay-du-Monde qui s'est déroulé en France. «La patience est un atout dans un quotidien d'immédiateté. Notre méthode traditionnelle en est la meilleure ambassadrice.» ●

**Découvrez le Brut Millésimé AOC Valais Jacques Germanier en page 55**

Impressum: Coop, région Suisse romande, route de la Venoge 17, 1302 Vufflens-la-Ville; 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)



Le Brut du Valais AOC 2014 a décroché l'or au concours des meilleurs vins effervescents du monde et se classe dans le Top 10 parmi plus de 500 concurrents.



**RAED BARBOUCHE**  
(39 ANS)  
RESP. CAVE  
COOP  
MARTIGNY  
CRISTAL

# Le choix du spécialiste

Plébiscité par les experts comme par les amateurs, le Brut Millésimé AOC Valais Jacques Germanier rencontre un succès spectaculaire.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTO NICOLAS DE NEVE

Tous les professionnels l'accordent: le mousseux est en progression dans les habitudes de consommation. En 2020, le secteur a connu une progression générale de 2%. Pourtant, à la Cave du Tunnel, l'activité a été beaucoup plus soutenue. «Fin 2020, le magazine *Bon à Savoir* a classé notre Brut Réserve AOC Jacques Germanier en tête avec la meilleure note, parmi une quinzaine de caves dont de grands noms de Champagne, explique Patrice Rudaz, directeur de la Cave du Tunnel. Ensuite, l'émission de la RTS *A bon entendeur* a réalisé une dégustation où notre Brut Millésimé 2014 AOC Valais est arrivé premier. Preuve en est qu'il ne suffit pas d'être convaincu de faire le meilleur produit, encore faut-il le communiquer.»

En 2021, pour la 3<sup>e</sup> année consécutive, le Brut du Valais décroche le premier rang au Grand Prix du Vin Suisse, «du jamais

«Les mousseux sont très demandés cette année»

PATRICE RUDAZ, DIRECTEUR DE LA CAVE DU TUNNEL

vu pour un vin», souligne Patrice Rudaz. Sans oublier que le Brut du Valais 2015 a également décroché une médaille d'or à ce même Grand Prix. ●

## Pourquoi le choix de travailler au rayon vins?

Je me suis découvert cette passion de fil en aiguille. Il y a toujours des choses à apprendre en matière vini-viticole.

## Le mousseux est de circonstance ces jours. Quelle est la tendance?

Le Brut du Valais de la maison Germanier est notre best-seller. C'est un produit d'excellence qui peut tout à fait rivaliser avec les grands vins champenois. Et c'est une fabrication locale, ce qui est tout à son avantage! Le mousseux rosé aussi commence à prendre ses marques dans les rayons.

PHOTO DR

## LE CONSEIL DE RAED

Ce mousseux de la Cave du Tunnel est élaboré selon la méthode traditionnelle. Il est très régulièrement auréolé de médailles. Nous sommes ici sur une valeur sûre à un rapport qualité-prix très attractif.