

Cachée dans la roche, la Cave du Tunnel, à Conthey, produit discrètement son Brut du Valais Millésimé, un vin mousseux d'exception. Voyage à la découverte des secrets de fabrication de cette boisson effervescente, symbole de nos célébrations, de plus en plus consommée en Suisse et à l'étranger

Texte: Jade Albasini

Photos: David Wagnières pour Le Temps



Enologie

Une galerie souterraine aux millions

Dans l'immense entrepôt de la Cave du Tunnel de la maison Germanier, à Conthey, des litres de vin chaud et des cartons de différents cépages valaisans sont en cours de livraison. A quelques jours des fêtes de fin d'année, la cadence est rythmée. Au son de la musique pop qui passe à la radio, les employés s'affairent. Lorsqu'on s'enfonce dans les allées pour rejoindre la galerie de 800 m creusée dans la montagne, l'atmosphère change drastiquement.

Dans cette grotte humide où l'eau perle sur les murs, un calme minier s'installe. Des centaines de barriques remplies de liquide précieux, du chardonnay, occupent cet espace rocaillieux. Ici naît le Brut du Valais Millésimé Jacques Germanier, un vin mousseux haut de gamme médaillé d'or au Grand Prix du vin suisse ces six dernières années. Il y a 3 ans, avec son millésime 2014, ce blanc de blancs avait même figuré dans le top 10 de l'organisation Effervescents du monde.

Dans chaque couloir de cette galerie souterraine, plus de 100 000 bouteilles de ce cru doré fabriquent des bulles, suivant un procédé élaboré en Champagne. C'est une méthode traditionnelle qui existe depuis plus d'un siècle. Nous y reviendrons un peu plus tard. Rencontrons déjà celui dont le savoir-faire sublime cette vinification de précision. Saison après saison. Fabio Negri est le chef œnologue des lieux. A presque 40 ans, ce spécialiste d'origine piémontaise a passé toute sa vie dans les vignes. Et de son enfance dans une famille de viticulteurs, il a gardé le goût du foulage manuel, soit l'action d'éclater les baies pour en extraire le moût sans écraser les pépins.

Un geste qu'il continue d'effectuer pour les cuvées spéciales. «On a un autre contact avec le toucher, des sensations directes avec le produit», explique-t-il. Quant à son expertise autour des mousseux, il l'a développée au fil de sa carrière. «Produire des vins tranquilles, c'est être chef cuisinier alors que pour les effervescents, c'est plutôt comme faire de la pâtisserie», image-t-il. Les bases sont communes mais il y a une attention spécifique pour les seconds.

Cinq ans pour un millésime

«C'est de l'horlogerie fine», renchérit Patrice Rudaz, directeur de la Cave du Tunnel. Avec ces deux métaphores, on saisit la technicité nécessaire pour réaliser ces boissons pétillantes, star de nos réveillons. C'est une maestria qui prend du temps. «De la pousse



Le chef œnologue des lieux, Fabio Negri (à gauche) et le directeur de la Cave du Tunnel, Patrice Rudaz, partagent un goût prononcé pour l'expérimentation.

à la dégustation finale, le processus dure cinq ans en tout», ajoute-t-il. Car quand les raisins sont mûrs, ils sont d'abord pressés en grappes puis vient l'étape de la première fermentation dans les cuves.

«On introduit des levures qui transforment les sucres du moût en alcool et exaltent les arômes», décrit Fabio Negri en nous suggérant de déguster ce vin «encore» tranquille, récolté durant la vendange de l'été. «Au nez, ça sent la peau de mandarine et la fleur d'acacia. Au goût, vous verrez que l'acidité est surprenante.

On a comme l'impression d'avoir léché un caillou. Le côté minéral reste en bouche», détaille l'œnologue. A noter que chaque millésime a son identité. «A ce stade, il ne faut surtout pas avoir un goût herbacé ou de poivron», glisse-t-il en reposant son verre dont la robe est citronnée.

Avant la mise en bouteille, on ajoute une liqueur de tirage – composée de vin, sucre et levures – qui active une deuxième fermentation. De là crépite le gaz carbonique, les fameuses bulles. Mais pour ce faire, les futurs

mousseux doivent rester trente-six mois à une température constante de 10 °C, protégés de la lumière. D'où l'impulsion du fondateur de la cave, Jacques Germanier, de tailler une grotte dans les années 1980. «C'était un précurseur de proposer un mousseux 100% AOC Valais», affirme Patrice Rudaz. Le terroir du Vieux-Pays a des caractéristiques particulières avec ces vignes en bordure de forêt, atteignant une certaine altitude.

«Ici, pendant les vendanges, les journées sont chaudes mais les nuits fraîches, ce qui

Avant que le brut de la maison Germanier soit prêt pour la commercialisation (ci-dessous tout à gauche), le chardonnay est vinifié selon la méthode traditionnelle champenoise: d'abord un séjour dans des cuves (ci-dessous à droite) et trois ans à température constante dans des tunnels creusés dans la roche.



de bulles

amène une aromatique exubérante. Nous avons un sol riche en schiste», partage Fabio Negri. Cette roche feuilletée apporte finesse et complexité au vin. Le produit possède donc ses propres particularités. «Ce serait un piège de vouloir copier le champagne. Déjà, nous n'avons pas le même terroir. Il faut plutôt raconter sa propre histoire. Et pour chaque millésime, c'est un travail d'équilibriste entre l'artisanat et l'art», commente encore le Valaisan d'adoption, qui mise aussi sur le côté instinctif.

Défi climatique et alternative

L'intuition et la rigueur ne font pas tout. Les vignerons doivent aujourd'hui négocier avec les imprévus liés aux dérèglements climatiques. «Notre mission, c'est d'accompagner le raisin jusqu'à la bouteille. Comme les mousseux aiment le frais, nous avons un défi avec les étés caniculaires. Il faut s'adapter. Nous ne pouvons pas aller contre les éléments naturels. Cela nous amène à vendanger plus tôt. On choisit aussi de présenter des millésimes plus chauds. Ils seront plus gourmands et puissants. Ce qui compte, c'est de respecter le vin et de chercher l'émotion», explique Fabio Negri.

En 2023, la production locale suisse représentait 5% de la part des vins mousseux achetés dans nos magasins, contre 56% pour le prosecco italien. «Même si nous sommes les plus grands producteurs de chardonnay du Valais, nous sommes limités avec notre blanc de blancs», poursuit Patrice Rudaz. C'est pourquoi la Cave du Tunnel planche sur une alternative au mousseux, l'Extra Brut, à base de blanc de noirs, soit la pulpe du pinot noir. «Les essais sont concluants, mais cela va prendre quelques années pour se perfectionner car on veut garder la même qualité que le brut», révèle Fabio Negri. Le premier millésime est prévu pour 2025.

Un marché porteur

En dégustation, l'expert mentionne «le côté abricot en fin de bouche, voire de biscuit». Pour celles et ceux qui ne connaissent pas grand-chose en mousseux, il a une odeur de sucrerie alors que le goût laisse une acidité qui danse sur la langue. Comme un petit feu d'artifice... «C'est idéal pour accompagner des fruits de mer, des champignons et des truffes, même de la viande blanche. Les bulles vont exalter les saveurs», détaille l'œnologue.

Voilà une des raisons qui expliquent le succès des vins effervescents, de plus en plus

prisés sur nos tables. Selon une étude de l'Observatoire suisse du marché des vins publiée en 2024, l'intérêt des mousseux explose tandis qu'on constate une baisse des ventes des vins dits tranquilles. On note ainsi une augmentation de 7% en Suisse. Et bonne nouvelle pour les producteurs locaux, les consommateurs helvétiques se tournent volontiers vers des millésimes de nos régions (+17,7% entre 2019 et 2023), en particulier les millénials, qui les trouvent plus légers et festifs que leurs homologues sans bulle. Quitte à y mettre le prix.

«Il y a beaucoup de travail derrière une bouteille que nous vendons par exemple 24 francs. Vous trouverez en effet des mousseux beaucoup moins chers à la Coop mais ce sont des marques qui injectent directement

«Pour chaque millésime, c'est un travail d'équilibriste entre l'artisanat et l'art»

Fabio Negri, chef œnologue de la Cave du Tunnel

du gaz carbonique», avertit Patrice Rudaz. Ce qui va à l'opposé du rituel traditionnel qui nous a amenés dans cette galerie. Une méthode sophistiquée dont il faut encore détailler le lent remuage.

Pendant les mois de prise de mousse, les bouteilles ne demeurent en effet pas immobiles. Dans une chorégraphie millimétrée, elles sont doucement renversées. Une manipulation délicate qui ramène les impuretés vers le goulot. Celui-ci est ensuite gelé à l'ouverture, puis un glaçon de dépôt est expulsé par pression. On finit avec l'ajout d'une liqueur de bouchage. «Rien n'est garanti durant le processus. Les grandes maisons ont déjà flanché sur un millésime», avoue encore le directeur.

Diversification et collaborations

Fabio Negri et Patrice Rudaz partagent un goût prononcé pour l'expérimentation. «La beauté de ce métier, c'est d'oser. La prochaine fois sera toujours la meilleure», se convainc le premier. Les deux hommes dévoilent lors de la visite qu'ils testent également un brut nature, soit un mousseux sans exhausteur de goût. «Alors qu'une bouteille de brut compte 8 grammes de sucre au litre, on cherche à atteindre 0 gramme dans cette nouvelle gamme gastronomique. Par contre, elle requiert encore plus de temps de fermentation, de 48 à 60 mois», confie le second.

Jamais à court d'idées, la Cave du Tunnel est aussi connue pour des collaborations sur ses lignes signatures. En 2022, Le Brut du Valais s'est associé au créateur de mode Kévin Germanier, qui a paré les bouteilles de sa griffe haute couture. «Nous avons aussi collaboré avec des fanfares régionales. On imagine à chaque fois des rencontres fortes dont prochainement avec la pianiste Beatrice Berrut pour des moments uniques», nous apprend Patrice Rudaz.

Et quid des vins sans alcool, en vogue ces dernières années? Un court silence traverse la galerie. «Moins on touche le vin, mieux c'est pour lui. Les processus de désalcoolisation sont très contraignants», précise Fabio Negri. Il privilégie davantage l'action de revenir à des vins faiblement dosés, comme à l'époque. Laisser la nature faire son œuvre. On quitte le tunnel pour un détour devant les cuves contenant les vendanges 2024. Quels sont les pronostics pour le millésime 2024 du Brut du Valais? «Le produit est extraordinaire... mais on doit attendre plusieurs années pour découvrir le résultat final», glisse le directeur. Patience donc. ■

Ce millésime «encore» tranquille, récolté durant la vendange de l'été, «sent la peau de mandarine et la fleur d'acacia», relève Fabio Negri.

