

Le vin du Glacier, une épopée montagnarde

Une soixantaine de producteurs privés en possèdent au moins un tonneau. Elevé à plus de 1200 mètres d'altitude, il reste l'un des ferments de l'identité du val d'Anniviers

par **Pierre-Emmanuel Buss**

photos: **Mathilda Olmi pour le magazine T**



↳ Lors des funérailles, le vin du Glacier est servi avec des rebibes de fromage mûri pendant des dizaines d'années

On dit que les grands vins se reconnaissent à leur faculté de traverser le temps. Le vin du Glacier répond parfaitement à cette définition. Né il y a plusieurs siècles de la transhumance des paysans entre Sierre et le val d'Anniviers, ce vin oxydatif vinifié selon le principe de la solera (ou réserve perpétuelle, avec addition de plusieurs millésimes) représente une tradition encore bien vivante. C'est ce que démontre un livre récent que lui a dédié l'expert en vin Dominique Fornage, avec le précieux soutien de Charly Zufferey, photographe amateur, et d'Alain Zuber, lui-même propriétaire de deux tonneaux de Glacier.

Cette monographie de plus de 200 pages offre une cartographie très précise de ce patrimoine liquide. Avec une surprise de taille, même pour les Anniviards: outre une quinzaine de bourgeoisies et de sociétés de tir, les auteurs ont recensé une soixantaine de propriétaires privés possédant le plus souvent un seul tonneau, comme le cuisinier de Sierre Didier de Courten. «Nous avons été étonnés d'avoir un nombre aussi élevé de privés, souligne Alain Zuber. La plupart ne se connaissaient pas.»

C'est justement le flou entourant le vin du Glacier qui a donné l'idée à Alain Zuber de lui consacrer un livre. Mais le chauffagiste de Noës, qui possède un chalet dans le village de Mission, ne se sentait pas capable de se lancer seul. En 2019, lors d'une balade sur un alpage, il parle du projet à son ami et expert en vins Dominique Fornage. L'intérêt est immédiat: créateur du concours Nobilis qui récompensait les meilleurs vins valaisans (avant de devenir les Etoiles du Valais), le restaurateur séduisois s'intéresse depuis trente ans au Glacier. Dégustateur chevronné, il a par ailleurs un intérêt tout particulier pour les vins oxydatifs comme les vins jaunes jurassiens ou les xérès espagnols.

Un trésor dans un tonneau

Pour rembobiner le fil de ce projet inédit, Alain Zuber a reçu le magazine T dans sa cave de Mission. Dans ce petit espace aménagé avec soin, ses deux tonneaux de Glacier sont installés à 1 mètre du sol, sur des socles en bois. «J'ai reçu mon premier tonneau il y a quinze ans d'une tante maternelle, raconte-t-il, les yeux brillants. C'est à partir de ce moment-là que je me suis vraiment intéressé au Glacier. Mais je ne me suis pas rendu compte tout de suite du trésor que cela représentait.»

Au fond du caveau, le maître des lieux a installé une collection de 76 channes, dont une qui date de 1609, comme le stipule un acte notarié encadré au mur. «C'est probablement la plus ancienne du Valais.» Proches du plafond, des meules âgées de plus de trente ans exhalent

une odeur de lait aigre. «Ce sont des fromages d'enterrement, reprend Alain Zuber. Selon la tradition anniviarde, des rebibes sont servies lors des cérémonies funéraires avec un verre de vin du Glacier et du pain de seigle. Historiquement, le Glacier était aussi servi lors des mariages, des cérémonies officielles ou pour un hôte que l'on souhaitait honorer.»

Boire un verre de vin du Glacier reste un privilège. Les propriétaires de tonneaux doivent en effet éviter de prélever trop de vin afin qu'il ne perde pas son caractère: la consommation annuelle et l'évaporation naturelle, la fameuse «part des anges», sont compensées par l'adjonction du nouveau millésime ou par du vin issu d'un tonneau plus jeune («recapage»). «Si le rajeunissement est trop important, le vin perd le goût de Glacier recherché», précise Alain Zuber. Ses deux tonneaux illustrent cette diversité de goûts. Le premier, composé de marsanne et de réze et renouvelé à 20% chaque année, est avenant et fruité. Le second, qui n'avait jamais été «recapé» pendant les trente-cinq ans qui ont précédé son rachat, présente un profil extrêmement concentré en arômes et en alcool. Presque trop.

«Selon la tradition anniviarde, des rebibes sont servies lors des cérémonies funéraires avec un verre de vin du Glacier et du pain de seigle. Le Glacier était aussi servi lors des mariages, des cérémonies officielles ou pour un hôte que l'on souhaitait honorer»

Alain Zuber, coauteur du livre «Vin du Glacier»

Le livre détaille ces différences: Dominique Fornage et ses coauteurs ont goûté les 148 tonneaux de Glacier recensés, notes de dégustation à l'appui. Ils ont également décrypté la taille des tonneaux, le bois dont ils sont issus ainsi que les cépages utilisés. Selon leur décompte, 32 344 litres de vin du Glacier étaient stockés en juillet 2021, dont 15 041 litres de marsanne, 10 467 litres de réze et 5138 litres de pinot gris (Malvoisie). Le solde est issu de différents cépages, dont la petite arvine, le pinot noir et le chasselas.

Dans cette démarche patrimoniale, Dominique Fornage n'a pas souhaité donner de note aux différents vins tirés des tonneaux. Il a en revanche fixé «les qualités positives» nécessaires pour pouvoir se prévaloir du «style Glacier», comme la robe ambrée, l'arôme de sotolon - qui



évoque la noix - mais aussi des notes balsamiques et de livèche. La bouche, écrit-il, doit être «complexe», marquée par «une grande densité», «un alcool soutenu», «une amertume positive et une acidité élevée». Bref, un vin de caractère qui ne séduit pas tous les palais.

Ce profil particulier explique pourquoi le vin du Glacier a encore souvent mauvaise réputation en Valais. «Les producteurs eux-mêmes n'étaient pas sûrs de la qualité de leur vin, avec le sentiment de produire quelque chose de trop violent, trop extrême, note Alain Zuber. Les évaluations souvent positives de Dominique Fornage pendant les différentes dégustations nous ont donné de la confiance.»

Le livre a insufflé une nouvelle dynamique aux producteurs de Glacier: en août 2021, ils se sont réunis dans une association qui a pour but de valoriser leur savoir-faire. Car si l'appellation vin du Glacier dispose depuis 2013 d'une reconnaissance légale dans l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin, le cadre fixé reste souple: le texte stipule que le vin du Glacier est «un vin blanc d'appellation d'origine contrôlée produit dans le district de Sierre», «élaboré avec des vins d'un ou plusieurs cépages», «élevé dans des fûts de mélèze dans le val d'Anniviers dans des caves situées à une altitude minimum de 1200 mètres» avec une «durée minimum d'élevage de quinze ans».

Le cahier des charges adopté par l'association va plus loin. Il suggère notamment de privilégier la rèze comme cépage principal. Lorsqu'un propriétaire possède plusieurs tonneaux, le «recapage» doit se faire en cascade, du plus jeune vers le plus ancien, et ainsi de suite. Enfin, pour ne pas dénaturer le Glacier, il est vivement conseillé de «rajeunir le vin annuellement au maximum par 10% du total». Sans quoi «le Glacier n'est plus représentatif de ce qu'il doit être».

Le Glacier a une faiblesse qui peut aussi se muer en atout: il n'est pas facile de pouvoir le déguster en dehors des visites organisées par les Bourgeoisies. Pour les curieux qui ne disposeraient pas d'entrées dans le val d'Aniviers, les Caves Michel Savioz mettent en bouteilles puis en vente un vin du Glacier, le Château Ravire. Dominique Fornage a goûté plusieurs tonneaux, qu'il juge «remarquablement bons». Mais, comme il le reconnaît lui-même, rien ne vaut l'expérience d'une dégustation dans la fraîcheur et la convivialité d'une cave anniviarde, connectée à l'histoire de la vallée.

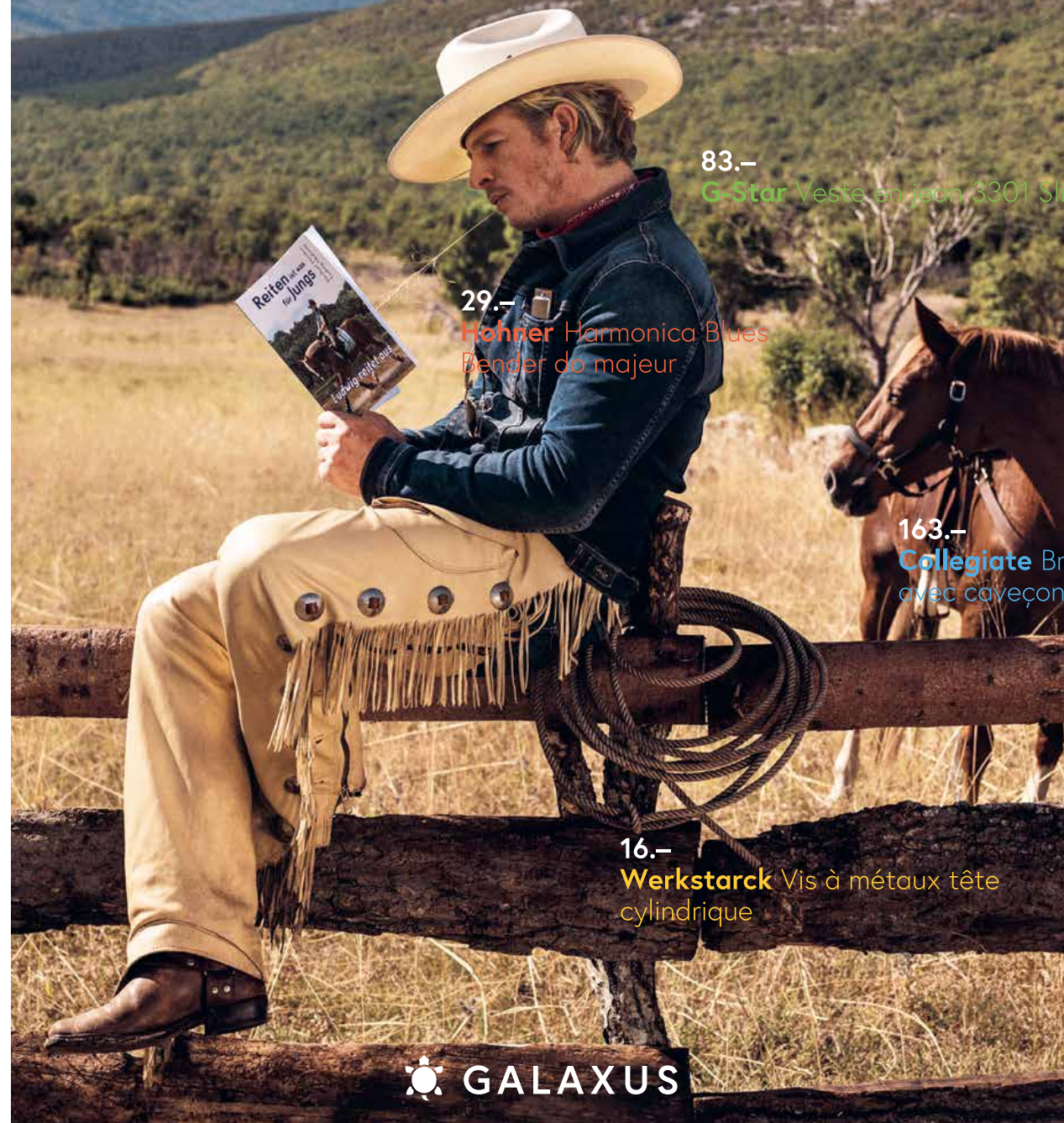
*«Vin du Glacier», Alain Zuber, Charly Zufferey et Dominique Fornage, Editions Monographic, Sierre, 2021.



↑ Alain Zuber a reçu son premier tonneau d'une tante maternelle: «Je ne me suis pas rendu compte tout de suite du trésor que cela représentait.»

→ Les tonneaux de vin du Glacier sont souvent issus de bois de mélèze, selon la tradition anniviarde.

Nous avons les produits, vous avez la vie



83.-
G-Star Veste en jean 3301 SL

29.-
Hohner Harmonica Blues Bender du majeur

163.-
Collegiate Br avec caveçon

16.-
Werkstarck Vis à métaux tête cylindrique

GALAXUS